ACADEMIE DE CRETEIL



0770927P

11, rue Victor Hugo77300 FONTAINEBLEAU

Affaire suivie par: M.CHARLES

Mail: int.0770927p@ac-creteil.fr

<u>Tel</u>: 01 60 74 58 49 <u>Fax</u>: 01 60 74 74 04

Cahier des charges Cahier des charges

Règlement de la consultation

Fourniture de denrées alimentaires

<u>POUVOIR ADJUDICATEUR</u>: Lycée international François 1^{er} représenté par monsieur le Proviseur

COMPTABLE ASSIGNATAIRE : Agent comptable du lycée international François 1er

Date de publication : 09 décembre 2016 Date limite de dépôt des offres : 05 janvier 2017

ARTICLE 1 - OBJET DE LA CONSULTATION DISPOSITIONS GÉNÉRALES

1.1. Objet de la consultation

Il s'agit d'un marché fractionné à bons de commande délivrés par l'établissement au fur et à mesure des besoins.

Le marché est passé selon la procédure adaptée conformément aux dispositions de l'article 28 du code des marchés publics :

« Marché à bon de commande dont l'objet est la fourniture et livraison de denrées alimentaires à un restaurant scolaire pour la période du <u>15 janvier 2017 au 14 janvier 2018.</u> »

Il peut être renouvelable par explicite reconduction. Il peut être mis fin à l'expiration de chaque période annuelle, sans indemnité à charge, pour la partie qui en prendra l'initiative, d'en informer l'autre par lettre recommandée avec accusé de réception, 60 jours au moins avant la fin de la période en cours.

1.2. Définition de la consultation

La liste des produits faisant l'objet de cette consultation n'est pas limitative. Elle pourra être complétée au cours de la période définie au 1.1 après qu'un accord sur le prix soit intervenu entre le fournisseur retenu et le lycée, sous réserve que les produits à intégrer appartiennent à la même famille que ceux faisant l'objet de la consultation.

1.3. Consultation

Chaque lot constitue un marché public à procédure adaptée indépendant des autres lots.

Les lots sont définis de la manière suivante :

Lot n°1: Fourniture de viandes fraiches (à l'exception de viandes porcines ou de charcuterie)

Lot n°2 : Fourniture de viandes de porc et de charcuterie

Lot n°3: Fourniture de volailles

Lot n°4 : Boulangerie : pain, viennoiseries, biscuits

Lot n°5 : Primeurs (toutes gammes) : fruits, légumes verts, agrumes frais.

Lot n°6 : Épicerie / légumes secs (riz, semoule, pâtes)

Lot n°7: Epicerie / Légumes appertisés (haricots, petits pois, maïs, endives, huile, etc.

Lot n°8 : Produits laitiers (B.O.F.)

Lot n°9 : Produits surgelés : légumes crus surgelés, légumes express, aromates, pommes de terre

Lot n°10 : Produits surgelés : entrées chaudes et desserts surgelés

Lot n°11 : Produits surgelés divers : tomates farcies cuites, lasagnes, steak haché, poisson, etc...

Un état des besoins ci-joint évalue les quantités souhaitées.

1.4. Documents régissant la consultation

- Code des marchés publics ;
- Cahier des clauses administratives générales fournitures courantes ;

- Le présent règlement de consultation signé par le candidat en un seul original.
- L'original sera conservé par le lycée et fera seul foi ;
- ❖ Offre du candidat (selon modèle joint) comportant les quantités, les remises proposées et valant acte d'engagement établi en un seul original, dûment signé et paraphé à chaque page. L'original sera conservé par le lycée et fera seul foi ;
- Les recommandations GPEM denrées alimentaires.

1.5. Durée de la consultation

La consultation est conclue pour une période de trois semaines à compter du 9 décembre 2016 au 5 janvier 2017.

ARTICLE 2 - OFFRES

2.1 Date limite de dépôt des offres

Les offres devront être parvenues <u>au plus tard le 5 janvier 2017</u> <u>au service</u> d'intendance du Lycée François 1^{er}

- ⇒ par tout moyen permettant d'en attester le dépôt du 09/12/2016 au 05/01/2017 inclus.
- ⇒ et par lettre recommandée avec accusé de réception uniquement pour la période du 21/12/2016 au 02/01/2017. (établissement fermé)
- ⇒ Toute offre présentée après ce délai sera rejetée.

L'offre sera présentée sous pli cacheté portant l'adresse et mentions suivantes :

Lycée international François 1er
Service Intendance
11 rue Victor Hugo
C.S. 90 347
77 305 Fontainebleau
Marché de fournitures:
Denrées alimentaires
Nom du candidat.
NE PAS OUVRIR.

Cette enveloppe comprendra les documents suivants:

- ⇒ les actes d'engagement chiffrés,
- ⇒ le présent document daté et signé.
- ⇒ votre proposition relative aux livraisons,
- ⇒ les catalogues et les tarifs,
- ⇒ un descriptif des services associés (ex : services gratuits de diététique, afin d'aider à la mise en place de menus conformes au GEMRCN),
- ⇒ la déclaration sur l'honneur datée et signée (annexe 1),
- ⇒ ainsi que tout document que vous jugerez utile de nous fournir.

2.2 Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est de 30 jours à compter de la date limite fixée pour la réception des offres.

2.3 Quantités

Les quantités de fournitures faisant l'objet de la consultation figurent dans les tableaux récapitulatifs joints au présent document. Elles sont indicatives et peuvent varier dans une fourchette de + ou - 20% maximum.

ARTICLE 3 - DÉPÔTS D'ÉCHANTILLONS

Des échantillons de chaque produit, dont le conditionnement est détaillé à la consultation et dont les contenus seront rigoureusement conformes au produit proposé ensuite, pourront être demandés à chaque fournisseur. Ces échantillons sont gratuits et ne peuvent en aucun cas être facturés par le candidat.

ARTICLE 4 - QUALITÉ

Le délai entre la livraison et la date limite de consommation devra dans tous les cas être au moins égal au 1/3 de la durée séparant la fabrication de la date limite de consommation.

ARTICLE 5 - PRIX ET RÈGLEMENT

5.1. – Forme des prix

A) Les prix unitaires hors taxe sont fermes pour l'année 2017 pour les marchés suivants :

- Fourniture de volailles
- Boulangerie: pain, viennoiseries, biscuits
- ⇒ Épicerie / légumes secs (riz, semoule, pâtes)
- Epicerie / Légumes appertisés (haricots, petits pois, maïs, endives, huile, etc.
- ⇒ Produits laitiers (B.O.F.)
- Produits surgelés: légumes crus surgelés, légumes express, aromates, pommes de terre
- Produits surgelés : entrées chaudes et desserts surgelés
- Produits surgelés divers : tomates farcies cuites, lasagnes, steak haché, poisson, etc...

B) Les prix sont ajustables pour l'année 2017 pour la fourniture de :

- ⇒ Fourniture de viandes fraiches (bœuf, agneau, mouton)
- Fourniture de viandes de porc et de charcuterie
- Primeurs (toutes gammes) : fruits, légumes verts, agrumes frais.

Pour ces marchés, les prix sont ajustables hebdomadairement. Les prix facturés pour chaque catégorie de produits découleront de l'application d'un coefficient (de rabais ou de majoration fixe pour la période du marché) aux prix unitaires basés sur les cours hebdomadaires établies par le Service des Nouvelles des Marchés de Rungis (SNM). Dans l'offre, il sera indiqué : le coefficient appliqué aux tarifs de la semaine 50.

Le prix obtenu sera arrondi au centime inférieur lorsque des décimales apparaîtront. Qu'il soit fixe ou ajustable le prix facturé comprendra le port, l'emballage (y compris sous vide) et les taxes fiscales et parafiscales sauf la T.V.A. Le montant total du marché sera indiqué HT et TTC.

En cas d'erreur de calcul dans l'offre c'est le coefficient qui fait foi.

C) Pour les articles non prévus dans l'état des besoins, le candidat proposera un pourcentage de remise sur les tarifs de son catalogue. Cette remise apparaître dans la rubrique « AUTRES » de chaque lot. L'application de ce pourcentage lui sera opposable pour tout article non décrit d'un lot pour lequel il aura été retenu. Le pourcentage sera unique et fixé pour la durée du marché.

Cette remise constitue une remise minimum, puisque les opérations promotionnelles seront toujours acceptées et traitées dans la consultation.

5.2. Modalités de règlement

Le règlement s'effectuera par mandat administratif avec virement dans un délai de 30 jours après réalisation de la prestation ou de la fourniture et sur présentation d'une facture. (Décret 2008-408 du 28/04/2008)

Les factures afférentes au paiement seront établies en un original et 2 copies, portant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- la date de la facture
- le nom et l'adresse du créancier
- le numéro de son compte bancaire ou postal (IBAN + BIC)
- les références précises de la commande,
- la désignation exacte des articles
- le prix unitaire HT des articles
- le taux et le montant de TVA.
- le montant total HT et TTC de la facture

Aucun acompte ne sera versé à l'entreprise retenue dans le cadre de l'appel à la concurrence.

Le défaut de paiement dans le délai indiqué ci-dessus entraine de plein droit le versement d'intérêts moratoires au profit du prestataire.

5.3. Relevé France AGRIMER

Les produits ouvrant droit à la subvention de l'Office de l'élevage feront l'objet d'un relevé au minimum mensuel.

ARTICLE 6 - MODALITÉS D'EXÉCUTION

- **6.1. Commandes** Les commandes seront passées au moyen d'un bon de commande ou par téléphone qui sera adressé au fournisseur avant la période prévue pour la livraison. Les produits livrés devront être conformes à la proposition établie.
- En cas de produit jugé, durant l'année, non satisfaisant, il pourra être remplacé par un autre produit, choisi en concertation entre le titulaire du marché et le pouvoir adjudicateur. Le prix appliqué sera le prix catalogue remisé.
- En cas de modification des conditions économiques qui amènerait le titulaire du marché à vendre un produit à perte, le prix retenu sera le prix d'achat effectif du fournisseur pour ce produit.
- En cas de dépassement des quantités estimées, le titulaire du marché s'engage à maintenir le prix proposé.
- La DLC ne pourra être inférieure à un tiers de la valeur résiduelle du produit.
- L'étiquetage et la présentation seront conformes à toutes les prescriptions spécifiques réglementaires et à toutes les normes en vigueur.
- Toutes les indications devront être très apparentes et parfaitement lisibles sur des étiquettes facilement détachables de préférence.

6.2. Livraison

- Les livraisons seront effectuées pour un minimum de 150,00 euros HT.
- Elles seront effectuées franco de port et d'emballage dans le sas de livraison du lycée. Toute livraison non accompagnée d'un bon de livraison sera refusée.
- La fréquence sera, au minimum d'une livraison par semaine ou plus. Elles s'effectueront entre 7 h 00 et 11 h 00 le matin. Les jours de livraison seront fixes. Les candidats indiqueront les jours de livraison.
- En cas de rupture de stock d'un article, le fournisseur devra aviser immédiatement l'établissement et proposer un article de remplacement de qualité similaire ou supérieure. Celui-ci sera facturé au prix prévu par la présente consultation pour l'article initialement commandé.

6.3. Contrôle de réception

A la réception, en présence du fournisseur ou de son représentant, les marchandises feront l'objet d'un contrôle de la part du lycée.

<u>Vérifications</u>: les vérifications qualitatives portent sur les conditions de transports (salubrité, respect des températures), sur les produits (emballage en bon état, DLC suffisante, présence du numéro de fabrication, observation de fuites, odeurs ou couleurs anormales etc.). Un contrôle des températures des produits est systématiquement effectué.

Des échantillons pourront être prélevés pour être soumis à l'analyse d'un laboratoire. Il est rappelé que chaque fournisseur doit s'assurer du respect de la chaîne du froid et des bonnes conditions de sécurité et d'hygiène de ses propres fournisseurs.

En cas d'insuffisance ou de doute sur la qualité, notamment sanitaire, du produit, la livraison sera refusée.

Les véhicules servant au transport doivent répondre à la réglementation en vigueur et être correctement entretenus.

ARTICLE 7 - CHOIX DU FOURNISSEUR

La sélection des candidatures et le jugement des offres seront effectués dans le respect des principes fondamentaux de la commande publique.

Les marchés seront attribués aux entreprises ayant formulées les offres économiquement les plus avantageuses en fonction des critères suivants :

- 1- la qualité du produit : 30 %
- 2- la qualité des services associés (livraisons, richesse du catalogue) : 20 %
- 3- la capacité de l'entreprise (Garanties et capacités techniques et financières, capacités professionnelles et...) : 20 %
- 4- le Prix: 30 %

L'attention des candidats est attirée sur le fait que la présente consultation ne fera l'objet d'aucune négociation.

L'offre la mieux classée sera retenue à titre provisoire en attendant que le ou les candidats produisent les certificats et attestations des articles 46-I et 46-II du Code des marchés publics. Le délai imparti par le pouvoir adjudicateur pour remettre ces documents ne pourra être supérieur à 10 jours.

ARTICLE 8 - ATTRIBUTION DU MARCHÉ

Documents à fournir par le candidat

Le candidat retenu devra produire l'attestation sur l'honneur jointe (annexe 1) comprenant les points suivants :

- Le candidat ne fait pas l'objet d'une interdiction de concourir ;
- Le candidat a satisfait, à la date du 31/12/N-1, aux obligations fiscales et sociales (à renouveler tous les 6 mois);
- Le candidat ne doit pas avoir fait l'objet, depuis moins de cinq ans, d'une condamnation définitive pour l'une des infractions prévues par les articles suivants du code pénal : les articles 222-38, 222-40, 313-1 à 313-3, 314-1 à 314-3, 324-1 à 324-6, 421-2-1, le deuxième alinéa de l'article 421-5, l'article 433-1, le deuxième alinéa de l'article 434-9, les articles 435-2, 441-1 à 441-7, les premier et deuxième alinéas de l'article 441-8, l'article 441-9 et l'article 450-1, ou ne pas avoir fait l'objet d'une condamnation pour une infraction de même nature dans un autre Etat de l'Union Européenne;
- Le candidat ne doit pas être en état de liquidation judiciaire au sens de l'article L. 620-1 du code de commerce et les personnes physiques dont la faillite personnelle au sens de l'article L. 625-2 du même code a été prononcée ou d'une procédure équivalente régie par un droit étranger
- Le candidat n'a pas fait l'objet au cours des 5 dernières années d'une condamnation inscrite au bulletin n°2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L324-9, L324-10, L341-6, L125-1, L125-3 du code du travail ou règles d'effet équivalent pour les candidats non établis en France.
- Le candidat ne doit pas avoir fait l'objet, depuis moins de cinq ans d'une condamnation définitive pour l'infraction prévue par l'article 1741 du code général des impôts ou une infraction de même nature dans un autre Etat de l'Union Européenne

- Le candidat doit être en règle, au cours de l'année précédant celle au cours de laquelle a lieu le lancement de la consultation, au regard des articles L.323-1 et, L.323-8-2 ou L.323-8-5, du code du travail concernant l'emploi des travailleurs handicapés.
- le candidat emploie des salariés régulièrement employés au regard des articles L320, L143-3 et R143-2 du code du travail (article L324-14 et R324-4 3°, R324-4 et R324-7) (article 46 du CMP).

Le candidat retenu devra fournir les documents suivants:

- Le justificatif d'inscription au registre du commerce, au répertoire des métiers ou équivalent.
- Le n° d'agrément sanitaire
- L'attestation de conformité des véhicules de livraison

ARTICLE 9 - SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Références

Les produits proposés devront avoir une dénomination complète et précise et respecter la réglementation relative à l'étiquetage : Numéro du lot de fabrication, numéro d'agrément sanitaire, DLC, DLUO, qualité, conditionnement, poids, marque (le cas échéant) etc ...

Les denrées livrées doivent être de qualité saine, loyale et correspondre au minimum, tant sur le plan bactériologique et chimique que sur le plan organoleptique, aux spécifications édictées par la réglementation en vigueur au jour de livraison. Elles doivent être identiques aux échantillons livrés, le cas échéant.

ARTICLE 10 - Interruption du marché par défaillance du titulaire

En cas d'impossibilité pour le titulaire de répondre temporairement aux clauses du marché, cette interruption portant préjudice au bon fonctionnement des services du lycée, les responsables des commandes pourront faire réaliser la prestation définie par le présent cahier des charges par une autre entreprise.

ARTICLE 11 - Litige

Tout différend survenant à l'occasion de l'exécution du marché doit faire l'objet d'une négociation préalable entre le titulaire du marché ou son représentant et la personne responsable du marché. Néanmoins, le non respect des prix ou les changements de produits non approuvés par le pouvoir adjudicateur, provoquera la résiliation du marché de plein droit.

Des manquements répétés aux règles du marché entraîneront la dénonciation du contrat.

Les litiges éventuels sont régis par les lois et règlements français ou communautaires qui s'appliquent.

Précisions concernant les voies et délais de recours : articles R 421-1 à R 421-7 du Code de Justice administrative (2 mois à compter de la notification ou publication de la décision de rejet de l'organisme). Articles L 551-1 et R 551-1 du Code de justice administrative pour le référé précontractuel qui peut être exercé depuis le début de la procédure de passation jusqu'à la signature du contrat. Recours de pleine juridiction ouvert aux concurrents évincés (deux mois à compter de la date à laquelle la conclusion du contrat est rendue publique).

	A Fontainebleau, le
Pour le prestataire,	Pour l'établissement,
	Le pouvoir adjudicateur