

REGLEMENT DE LA CONSULTATION
MAPA 2017-2018
Fourniture de produits alimentaires

*Etabli en application du Code des Marchés Publics
PUBLICATION SUR aji-France.com*

I. CARACTERISTIQUES DU MARCHÉ

ARTICLE 1 : Procédure

Appel public à la concurrence dans le cadre d'une procédure adaptée selon les dispositions de **l'article 28 du Code des Marchés Publics**.

Personne responsable du Marché : Monsieur le Proviseur du Lycée Jules FERRY, 4, rue Henri Dunant à COULOMMIERS 77527 cedex.

ARTICLE 2 : Objet

Fourniture de produits alimentaires.

- 1- BOULANGERIE
- 2- VIANDES FRAICHES
- 3- VOLAILLES FRAICHES ET SURGELEES
- 4- CHARCUTERIE
- 5- LEGUMES SURGELES
- 6- PREPARATIONS ALIMENTAIRES ELABOREES COMPOSITES SURGELEES
- 7- PRODUITS CARNES ET PRODUITS DE LA MER SURGELES
- 8- EPICERIE
- 9- PRODUITS LAITIERS
- 10- FRUITS ET LEGUMES FRAIS, 4^{ème} ET 5^{ème} GAMME

ARTICLE 3 : Durée

La durée du marché est de **1 an: du 1^{er} AOÛT 2017 au 31 JUILLET 2018** sans possibilité de reconduction.

ARTICLE 4 : Forme du marché

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

ARTICLE 5 : Documents régissant le marché

- Le Code des marchés publics
- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (Décret n°91-472 du 14 mai 1991 relatif à la modification des cahiers des clauses administratives générales des marchés publics de travaux, de fournitures courantes et de services de prestations intellectuelles et de marchés industriels et l'arrêté du 19 janvier 2009-JO du 19/03/2009 portant approbation du cahier des clauses administratives générales des marchés publics et fournitures courantes et de services)
- Les recommandations GEM (Groupe d'Etude des Marchés) Restauration Collective et Nutrition
- Le présent règlement de la consultation signé par le candidat en *un seul original* qui sera conservé par le Lycée et fera seul foi
- L'offre du candidat (selon modèle joint) signée, en deux exemplaires, comportant les quantités, les prix proposés et valant *acte d'engagement*. Un exemplaire contresigné par le chef d'établissement sera retourné au candidat.

ARTICLE 6 : Comptable assignataire

Le Comptable assignataire est l'Agent Comptable du Lycée Jules FERRY à Coulommiers. Les règlements seront effectués par mandat administratif selon les délais et conditions réglementaires.

II - OFFRES

ARTICLE 7 : Date limite de dépôt

Les offres devront être parvenues au plus tard le 30 MAI 2017 avant 12 heures au service Intendance du Lycée Jules-Ferry à Coulommiers – 77527 cedex. L'enveloppe contenant l'offre portera les mentions suivantes : « NE PAS OUVRIR – MARCHÉ (+intitulé du marché) ». **Toute offre présentée après ce délai sera rejetée.**

LES OFFRES RESTERONT VALIDES POUR UNE DUREE DE 90 JOURS APRES LA DATE LIMITE DE RECEPTION.

ARTICLE 8 : Quantités

Les quantités sont portées sur les états de besoins ci-joint pour chaque lot et pourront varier de + ou – 15 %.

ARTICLE 9 : Qualité

Les produits, quels que soient leur préparation, conditionnement ou présentation devront répondre à toutes les normes en vigueur pour la restauration collective.

Les fiches techniques seront produites pour chaque article à la demande.

Concernant les lots relatifs aux viandes, charcuterie, et volailles, les viandes devront être garanties « **Viandes de France** » (sauf agneau, kangourou). Pour les poissons, une provenance de France ou UE est exigée. Le fournisseur s'engagera à détailler sur chaque facture les mentions réglementaires relatives à la traçabilité.

Pour les ovins, le sauté d'agneau sera préféré au sauté de mouton.

En épicerie, pour les sauces déshydratées, cafés lyophilisés, distributeurs, jetables etc., le fournisseur devra indiquer la marque proposée et éventuellement les variantes.

Les produits doivent être garantis sans OGM (certificat d'absence d'OGM à fournir, voir annexe) et sans huile de palme.

ARTICLE 10 : Détermination des prix

Les prix proposés dans l'offre seront **fermes et définitifs** pour la période concernée ou révisables une fois en cours d'année (de préférence au 1^{er} janvier 2018), à offre égale la préférence sera donnée au fournisseur ayant choisi la première option. Dans tous les cas **l'option choisie devra être indiquée clairement par le fournisseur.**

Pour les articles non prévus dans l'état des besoins mais susceptibles de faire l'objet d'une commande, le candidat proposera un coefficient de remise sur son catalogue. Le coefficient sera unique et fixé pour la durée du marché.

Cas particuliers :

- des légumes en 4^{ème} et 5^{ème} gamme, des salades réfrigérées: le fournisseur proposera un prix ferme et définitif pour la durée de l'année scolaire sauf conjoncture météo exceptionnelle auquel cas un avenant pourrait être proposé.
- des légumes et fruits frais: la proposition de prix prendra pour référence l'état des prix, cours, cotations et conjoncture du marché agricole publiés par le **MIN Rungis F&L – RNM mercuriale Fruits et Légumes-cours Gros marché semaine 16 (année 2017)** et devra indiquer sa base de calcul qui restera inchangée durant toute l'année scolaire. Les prix seront indiqués si possible au kilo ou sur une autre base assez claire pour que la conversion en kilos puisse être opérée.
- des viandes: les prix proposés seront calculés à partir des moyennes mensuelles de mars 2017 FranceAgrimer parues dans le quotidien « **LES MARCHES, le quotidien de l'agro-alimentaire** » **daté du 29 mars 2017** soit respectivement :
 - gros bovins- bœuf- U
 - veaux de boucherie, rosé très clair U
 - ovins de boucherie, couvert (3), 16-19, moyenne des deux zones R
- pour le porc il conviendra de prendre pour référence le cours moyen publié dans le quotidien « **LES MARCHES, le quotidien de l'agro-alimentaire** », **daté du 31 mars 2017**, rubrique « Porcs - moyennes mensuelles Rungis/ France (longe) sans travers ni palette ».

Les prix seront réactualisés mensuellement sur la même base, les coefficients restant inchangés pour la période du 1.08.2017 au 31.07.2018.

La cotation mensuelle pour les viandes fraîches, hebdomadaire ou décadaire pour les fruits et légumes sera régulièrement adressées au client.

En cours de marché, le fournisseur peut établir **des tarifs promotionnels** sur des produits faisant l'objet du présent marché, notamment en raison de promotions saisonnières, d'arrivages massifs ... Dans ce cas, il conviendra d'en faire automatiquement bénéficier le client si ces prix sont inférieurs aux prix de règlement du présent marché.

ARTICLE 11 : Facturation

Le titulaire s'engage à fournir des factures en deux exemplaires et un relevé décadaire ou bi-mensuel ou mensuel. **Dans le cas où un fournisseur serait retenu pour plusieurs marchés, les factures ne pourront être globales mais devront être établies spécifiquement pour chaque marché.**

ARTICLE 12 : Commandes

Les commandes sont passées au moyen de bons de commande comportant notamment

- la désignation du produit
- la quantité commandée
- le prix
- le délai et modalités particulières d'exécution (date, heure et lieux de livraison)

En cas d'impossibilité de fournir le produit demandé (rupture) ou de respecter la date de livraison, les modifications éventuelles ne seront acceptées qu'après accord préalable entre les contractants.

ARTICLE 13 : Livraisons

La fréquence sera :

- 1 livraison par jour **entre 6 heures et 6 heures 30** pour le marché du pain et exceptionnellement une livraison complémentaire dans la journée.
- 2 livraisons par semaine **entre 6 heures et 11 heures** pour les marchés de l'épicerie, des boissons, des produits laitiers et produits surgelés.
- 3 livraisons par semaine **entre 6 heures et 11 heures** pour les marchés de fruits et légumes, viandes et charcuterie fraîches.

Le non-respect de ces impératifs horaires pourra entraîner l'annulation du contrat.

Les livraisons devront respecter la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité, elles s'accompagneront de la production d'un bon de livraison conforme ou d'une facture.

D'autre part le fournisseur devra indiquer clairement si le camion de livraison appartient au parc de sa société ou s'il fait appel à un transporteur. En cas de choix de la première option, le recours à une entreprise extérieure devra être exceptionnel et motivé. S'il est trop fréquent, il pourra entraîner la dénonciation du contrat.

Lieu de livraison : la marchandise devra être livrée sur le quai du magasin d'alimentation du restaurant scolaire.

La conformité quantitative et qualitative, les conditions d'hygiène, la tenue du livreur, les contrôles de température pour les produits transportés dans les conditions de froid positif et négatif seront appréciés et effectués par la personne responsable du magasin en conformité avec la réglementation en vigueur. Elle aura toute latitude pour refuser tout ou partie de la livraison et en exiger le remplacement partiel ou total dans les meilleurs délais.

Pour les produits laitiers, la DLC ne pourra être inférieure de huit jours à la date de livraison.

Des manquements répétés à ces règles de base pourront entraîner la dénonciation du marché.

ARTICLE 14 : Mode de paiement

Le paiement s'effectue selon les règles de la comptabilité publique : par mandat administratif dans un délai de 30 jours maximum à compter de la date de réception de la facture (sur relevé décadaire ou mensuel).

La facture devra comprendre les éléments suivants :

- Nom et adresse du fournisseur
- Références bancaires (IBAN)
- Le détail de la fourniture livrée en français
- Le prix HT et le taux et le montant de la TVA
- La date de facturation
- La date de livraison

En aucun cas, il ne sera accepté des frais de facturation ou de port.

III- JUGEMENT DES OFFRES

ARTICLE 15 : Critères de jugement

Les critères de jugement seront par ordre croissant et sur une base de 100 :

- ✓ La qualité du produit, sa composition et son mode de fabrication, la conformité des fiches techniques (25 % du choix)
- ✓ Le prix (35 % du choix)
- ✓ L'efficacité de l'entreprise (rigueur dans le traitement des bons de commande et dans la facturation, conformité de la livraison par rapport à la commande, ponctualité, propreté de la marchandise, des camions et des livreurs, respect des exigences en matière de transports frigorifiques, réactivité ...) (40 % du choix)

Le candidat doit répondre à **l'intégralité de chaque lot pour lequel il soumissionne faute de quoi son offre sera irrecevable (sauf si une tolérance est admise auquel cas elle est indiquée sur l'état des besoins).**

ARTICLE 16 : Echantillons

Les échantillons ne seront envoyés que sur demande dans les conditions et délais fixés par le Lycée Jules Ferry et ne seront pas facturés.

IV- ATTRIBUTION DU MARCHÉ

ARTICLE 17 : Attribution

Les candidats dont l'offre sera retenue, devront produire sur demande de la personne responsable du marché et dans les délais impartis par cette dernière les documents mentionnés aux articles 45 et 46 du Code des Marchés Publics : une « **lettre de candidature** » dite **DC 1** comportant notamment la déclaration sur l'honneur de non condamnation, liquidation judiciaire, et satisfaction aux obligations sociales et fiscales et **une « déclaration du candidat » dite DC 2.**

V- LITIGES

ARTICLE 18 : Litiges

En cas de conflit qui ne pourrait être réglé par voie amiable, le tribunal administratif de Melun, en Seine et Marne sera seul compétent.

VI- ASSURANCES ET RESPONSABILITES

ARTICLE 19 : Responsabilités

Le titulaire du marché est responsable, en toutes circonstances et pour quelque cause que ce soit, du matériel et du personnel qu'il affecte à l'exécution du marché.

ARTICLE 20 : Assurances

Le titulaire du marché devra justifier dans les 15 jours suivant la notification du marché, d'une assurance tous risques contractée auprès d'une compagnie agréée, garantissant sa responsabilité civile sur le personnel et son matériel au titre de ce marché.

Ale.....2017

A Coulommiers, le.....

*J'accepte les conditions énoncées dans le présent
Règlement et m'engage à fournir les produits demandés
aux conditions tarifaires indiquées sur l'état des besoins joint.*

Le fournisseur
(Signature, cachet)

Fait en un seul original,
Le Proviseur