

Collège Jean Paul LAURENS  
Route de Gardouch  
31450 AYGUESVIVES  
☎ 05 3 4 66 69 95

**MARCHE DE FOURNITURES DE DENREES ALIMENTAIRES**

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

I – CARACTERISTIQUES DU MARCHE

**ARTICLE 1 – Identification de la personne publique**

Organisme acheteur	Collège Jean-Paul LAURENS
Ordonnateur	Mme la Principale du collège Jean-Paul LAURENS
Comptable assignataire	M. l'Agent Comptable du collège Jean-Paul LAURENS

**ARTICLE 2 – Objet du marché**

Le marché a pour objet la fourniture des denrées alimentaires nécessaires à la fabrication d'environ 740 repas sur 4 jours en période scolaire.

La prestation comporte 6 marchés définis comme suit :

- Marché n° 1 : produits laitiers et ovoproduits (lot unique).
- Marché n° 2 : produits surgelés
  - lot n° 1 : viandes et poissons surgelés
  - lot n° 2 : légumes et pommes de terres surgelés
  - lot n° 3 : pâtisseries et entrées chaudes surgelées
  - lot n° 4 : glaces
- Marché n° 3: fruits et légumes frais et sous vide
  - lot n° 1 : fruits et légumes frais
  - lot n° 2 : légumes sous vide
- Marché n° 4 : charcuterie (lot unique)
- Marché n° 5 : viandes fraîches
  - lot n° 1 : dinde et poulet
  - lot n° 2 : canard
- Marché n° 6 : poissons frais

**ARTICLE 3 – Procédure et forme du marché**

Procédure adaptée selon les articles 28 et 77 du Code des marchés publics.

Marché à bons de commande. Il s'exécute par émission de bons de commande successifs délivrés par l'établissement au fur-et-à-mesure des besoins.

#### **ARTICLE 4 – Durée**

La durée du marché est d'un an (**du 1<sup>er</sup> janvier 2017 au 31 décembre 2017**) avec possibilité de reconduction par voie expresse (lettre recommandée avec accusé de réception).

#### **ARTICLE 5 – Quantités**

Les quantités prévues pour chaque lot ou marché peuvent varier de + à – 20 %.

#### **ARTICLE 6 – Documents régissant le marché**

- 1 Offre du candidat (selon modèle joint) valant acte d'engagement et comportant les quantités, les prix proposés, le code article, la référence fournisseur.
- 2 Présent règlement de la consultation.
- 3 Règlements, décisions et recommandations en vigueur applicables aux articles du marché.

#### **ARTICLE 7 – Mode de règlement**

Le mode de règlement du marché est le mandat administratif avec virement bancaire ou postal dans un délai de 30 jours après la fin de la décade de livraison et de la réception de la facture. Aucun frais de facturation ne saurait être demandé au collègue. La facture sera établie en trois exemplaires. Elle devra mentionner le RIB avec IBAN et BIC du compte.

### II – OFFRES

#### **ARTICLE 8 – Date limite de dépôt des offres**

Les offres devront être parvenues au plus tard au secrétariat de gestion (intendance) du collègue Jean-Paul LAURENS le **28 novembre 2016** à 16 heures. Elles pourront être renvoyées par lettre recommandée avec AR ou déposées contre récépissé. L'enveloppe extérieure devra porter la mention « Marchés publics alimentaires – ne pas ouvrir ». Il conviendra de répondre aux offres en utilisant les tableaux fournis par le collègue, sans aucune modification des indications qui y sont portées, afin de faciliter la comparaison entre les concurrents. Les offres resteront valables pour une durée de **90 jours** après la date limite de réception.

#### **ARTICLE 9 – Documents à fournir-liste exhaustive et impérative.**

- 1 Le règlement de consultation paraphé et signé.
- 2 Acte d'engagement établi en 1 seul exemplaire et dûment signé. Cet acte est inclus dans chaque bordereau de prix fourni par l'établissement.
- 3 Catalogues faisant apparaître les tarifs 2017.
- 4 Une fiche faisant apparaître la capacité professionnelle, technique et financière de l'entreprise (moyens personnels, logistiques, agrément, certification, contrôles de qualité internes, mise en place de la méthode HACCP à l'interne).

5 Déclaration sur l'honneur, datée et signée, justifiant que le candidat - a satisfait aux obligations légales et fiscales, n'a pas fait l'objet d'une interdiction de concourir, n'a pas fait l'objet, au cours des 5 dernières années, d'une condamnation pour infraction au code du travail.

L'absence de ces documents évincera le candidat du marché.

#### **ARTICLE 10 – Qualité des offres**

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

Afin de satisfaire aux exigences de traçabilité, un étiquetage des produits sous la forme d'un code barre de type EAN 128 est souhaité.

Des fiches techniques seront obligatoirement fournies pour chaque article.

#### **ARTICLE 11 – Détermination des prix**

Les prix proposés dans l'offre seront fermes jusqu'au **31 décembre 2017**. Les frais de facturation, conditionnement, livraison ou appellations similaires ne seront pas acceptés. En cas de force majeure induisant un changement de prix, le collègue en sera informé par écrit et se réserve la possibilité de refuser l'offre.

Pour les articles autres que ceux listés dans les offres, le candidat devra proposer un taux de remise applicable sur ses prix catalogues. Ce coefficient sera unique et fixé pour la durée du marché. Cette remise n'empêche pas l'établissement de bénéficiaire de prix promotionnels particulièrement bas proposés ponctuellement pendant la durée du marché.

#### **Prix des fruits et légumes frais :**

*Les commandes sont passées en tenant compte de la saisonnalité de la production des fruits et légumes frais. Pour tenir compte des variations économiques de production et des cours du marché, une variation des prix est admise pour le marché n° 4 - lot n° 1 fruits et légumes frais.*

*Le candidat devra utiliser comme base, la cotation des prix des marchés d'intérêt national (MIN) de Toulouse (<http://www.snm.franceagrimer.fr>), cours moyen Euros, cotation bihebdomadaire, ajustement hebdomadaire.*

*Le candidat retenu, enverra alors toutes les semaines, pour effet la semaine suivante, sa mercuriale au chef de cuisine, reflétant l'ajustement de ses prix sur l'évolution de la cotation du MIN. Cette évolution sera vérifiable par le collègue.*

*Lors de la remise des offres, les candidats remettent leurs tarifs en vigueur la semaine 45 (soit du 7 au 12 novembre 2016). Ces prix seront considérés comme les prix unitaires initiaux.*

*Les variations de prix d'une semaine à l'autre ne pourront être supérieures à celles constatées pour les mêmes produits sur la cotation du marché de référence.*

*Les tarifs applicables aux cours de la semaine N seront ceux du tarif de la semaine N-1. Les prix ne sont pas variables au cours d'une même semaine.*

### III – JUGEMENT DES OFFRES

#### **ARTICLE 12 – Critères de jugement**

Les critères pondérés de jugement des offres sont :

- la qualité (45%). La commission d'appel d'offre examinera avec attention toutes les informations concernant l'origine des produits, leur composition, leur fraîcheur et leur mode de fabrication, de transport, les efforts des entreprises en matière de développement durable et de traçabilité de leurs produits.  
Les circuits courts seront privilégiés (limitation des intermédiaires et mode de production soucieux de l'environnement).
- le prix (40 %).
- la capacité de l'entreprise (10 %).
- la qualité des conditions de livraison : délais des livraisons, respect des dates et heures de livraison (5 %).

#### **ARTICLE 13 – Livraisons**

Le candidat devra préciser les jours de livraison dans la semaine. Les horaires de livraison devront être compris le Lundi, Mardi, Jeudi, Vendredi entre 6 heures et 10 heures 30 et le Mercredi entre 8 heures et 12 heures. Les délais entre la commande et la livraison devront être spécifiés.

Les livraisons devront être conformes à l'article 5 de l'arrêté du 29 septembre 1997. Livraison en bac plastique souhaitée pour les viandes (reprise du bac vide à la livraison suivante).

### IV – ATTRIBUTION ET EXECUTION DU MARCHE

#### **ARTICLE 14 – Attribution du marché**

Les candidats auxquels il est envisagé d'attribuer les marchés devront produire les documents prévus à l'article 9. Ces documents seront fournis en un seul exemplaire quel que soit le nombre de lots attribués.

#### **ARTICLE 15 – Notification**

Les candidats retenus en seront informés **le 19 décembre 2016** au plus tard.

## **ARTICLE 16 – Modalités et lieux d'exécution**

- L'établissement est responsable de l'exécution du marché dans la limite de son état de besoins. Ceux-ci sont susceptibles de varier de + ou - 20 %, notamment en septembre.
- Les livraisons auront lieu au collège Jean-Paul Laurens d'Ayguésvives le lundi, mardi, jeudi et vendredi de 6 h à 10 h 30 et le mercredi matin entre 8 h et 12 h.

Les livraisons devront être conformes à l'article 5 de l'arrêté du 29 septembre 1997.

## **ARTICLE 17 – Vérifications des prestations**

Les produits livrés devront impérativement **répondre aux exigences en matière d'hygiène et de salubrité et avoir l'agrément des services vétérinaires.**

Dispositions réglementaires en matière d'hygiène et de salubrité (liste non exhaustive)

- Code la consommation.
- Code rural.
- Code de la santé publique.
- Décret n° 55-1126 du 19 août 1955 concernant le commerce des fruits et légumes.
- Décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 (modifié) relatif au contrôle métrologique de certains préemballages.
- Décret n° 91-409 du 26 avril 1991 fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinées à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 262 du code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles.
- Arrêté ministériel du 20 juillet 1956 relatif au commerce des fruits et légumes.
- Arrêté ministériel du 5 août 1992 modifié relatif aux teneurs en résidus des pesticides admissibles sur ou dans certains produits d'origine.
- Arrêté du 9 mai 1955 réglementant l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs.
- Arrêté du 11 mars 1996 relatif aux règles sanitaires et aux contrôles vétérinaires applicables aux produits d'origine provenant d'un autre Etat membre de l'Union européenne et ayant le statut de marchandises communautaires.
- Arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine.
- Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport d'aliments.
- Règlement CE N° 200/96 du 28/10/1996 portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes et décret 194-136 pris pour l'application du Code de la Consommation en ce qui concerne les normes de commercialisation et le contrôle de la qualité des fruits et légumes.
- Les recommandations du GPEM/DA.

Les produits, quelle que soit leur préparation, leur présentation, leur conditionnement, devront satisfaire aux normes en vigueur en ce qui concerne les denrées destinées à la restauration collective.

Les **opérations de vérification** sont exécutées par le pouvoir adjudicateur. Le titulaire ou son représentant assiste aux opérations de vérification sans que son absence ne fasse obstacle à la validité des opérations de vérification.

## 1 – Opérations de vérification systématiques

Une fois la livraison effectuée, la PRM ou son représentant désigné à cet effet procède immédiatement aux opérations de vérification quantitative et qualitative simples.

### a) Vérifications quantitatives

La vérification porte sur :

- Le poids net, tare déduite, de la marchandise livrée,
- Le nombre d'unités.

### b) Vérifications qualitatives

Les vérifications qualitatives ont pour objet de vérifier visuellement, et si nécessaire au moyen de prélèvement en vue d'analyse en laboratoire :

- Que la fourniture correspond aux caractéristiques des produits faisant l'objet du marché telles qu'elles sont énoncées dans les documents du marché,
- Qu'il y a bien concordance entre l'étiquetage et le contenu,
- Que la qualité fournie est conforme à la catégorie énoncée et aux critères microbiologiques fixés par la réglementation,
- Que la fourniture n'a subi, depuis sa préparation, aucune détérioration ou altération susceptible d'en diminuer la salubrité,
- Que les conserves ne présentent aucun signe d'altération tel que mauvais sertissage, cabossage, rouille, bec au niveau de la sertissure, flocage, bombement,
- Que les emballages sont intacts,
- Que le produit présente bien les critères d'une denrée loyale et marchande, notamment l'absence de couleur, d'odeur ou de goût anormaux,
- Que la traçabilité des produits réceptionnés est prise en compte au titre de la réglementation en vigueur,
- Que la date limite de consommation permette une mise en œuvre dans un délai de trois mois.

Lors de la mise en œuvre, si les denrées présentent un caractère suspect (couleur, odeur, consistance), elles seront systématiquement rejetées. L'établissement conservera la denrée rejetée pour la présenter au titulaire.

L'établissement se réserve le droit de mener des visites de contrôle dans les locaux du titulaire du marché afin de vérifier notamment le respect de la chaîne du froid ainsi que le respect de la réglementation en matière d'hygiène et de salubrité.

## 2 - Vérification des conditions de transport

L'établissement procédera lors de chaque livraison à la vérification des conditions de transport : salubrité, température, propreté.

### 3 – Opérations de vérification périodiques microbiologiques

L'établissement procédera à des contrôles inopinés de la qualité microbiologique des denrées livrées.

Des échantillons destinés au laboratoire vétérinaire départemental de la Haute-Garonne seront prélevés stérilement au hasard dans des emballages différents, conditionnés individuellement et transportés à température réglementaire jusqu'au laboratoire accrédité, en précisant le numéro de lot.

#### **ARTICLE 18 – Décisions après vérification**

A l'issue des vérifications quantitative et qualitative, le pouvoir adjudicateur informe le titulaire de sa décision.

##### 1 – Décision d'admission

Si le résultat des vérifications quantitative et qualitative est satisfaisant, l'admission est prononcée immédiatement par le pouvoir adjudicateur sous réserve des vices cachés éventuels. L'admission est matérialisée par le bulletin de livraison et son duplicata, il est signé par le pouvoir adjudicateur et vaut procès-verbal d'admission sous réserve des vices cachés.

##### 2 – Décision en cas de quantité non conforme

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le pouvoir adjudicateur met le titulaire en demeure :

- soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande,
- soit de compléter la livraison à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande dans un délai de 24 heures.

##### 3 – Décision en cas de qualité non conforme

Le pouvoir adjudicateur prononcera une décision de rejet :

- si la denrée ne correspond pas aux spécifications qualitatives prévues au marché ou au bon de commande,
- en cas de fraude avérée,
- en cas d'insuffisance avérée touchant à la salubrité (présence visible de souillures).

En cas de décision de rejet, la denrée devra être remplacée par le titulaire, dans un délai de 24 heures.

Toutefois, compte tenu de la nature du défaut constaté, le pouvoir adjudicateur pourra admettre le produit avec réfaction de prix déterminé d'un commun accord. Le défaut d'accord entraîne le rejet de la fourniture et son remplacement.

#### 4 – Décision en cas de qualité microbiologique non conforme

Si les échantillons analysés sont déclarés satisfaisants, le lot réceptionné est considéré a priori comme conforme sur le plan microbiologique. Dans le cas contraire, le pouvoir adjudicateur prononcera le rejet du lot.

En cas de manquements répétés (au moins 3 fois), le collège se réserve le droit de demander le remboursement des marchandises non conformes, de suspendre les commandes durant un certain délai, voire de mettre fin au marché.

#### **ARTICLE 19 – Produits laitiers**

S'agissant du marché pour les produits laitiers, le candidat devra fournir le document statistiques ONILAIT – FRANCE AGRIMER, mentionnant les produits éligibles, la catégorie, la quantité achetée, le poids acheté, par période scolaire.

#### **ARTICLE 20 – Renseignements complémentaires**

Pour toute information complémentaire, les candidats peuvent s'adresser au Collège Jean-Paul Laurens d'Ayguésives :

- par courriel : [0311573s-gest@ac-toulouse.fr](mailto:0311573s-gest@ac-toulouse.fr)
- par fax : 05 34 66 69 95

Fait à Ayguésives le 20 octobre 2016

La Personne Responsable du Marché,

Mme ALARD-DOLQUES

F. ALARD-DOLQUES  
PRINCIPALE



Fait à ....., le .....

Nom: .....

Représentant la société.....

.....

Signature du responsable de la société candidate