



Marché Public de Fournitures / Services

Marché à procédure adaptée

MARCHE N° 2017/07

Règlement de la consultation et Cahiers des Clauses Particulières

Pouvoir Adjudicateur

LP JEAN D'ARCET 1 PLACE STE QUITTERIE 40800 AIRE SUR L'ADOUR

Objet du marché

Fourniture de denrées alimentaires

Date et heure limite de réception des offres

1^{er} décembre à 12 heures

Représentant du pouvoir adjudicateur

Monsieur le Proviseur du Lycée professionnel Jean d'Arcet

Comptable public assignataire des paiements

Madame l'agent comptable du Lycée Gaston Crampé

La commission d'appel d'offres du groupement d'achat de denrées alimentaires du lycée Gaston Crampe a déclaré infructueux pour les lots suivants :

- Lot 5 : charcuterie et saucisserie traditionnelles
- Lot 11 : Viande porcine – production locale

Afin de pourvoir à leurs besoins pour l'année 2018, chacun des 4 établissements du groupement lance une consultation dans le cadre d'un marché à procédure adaptée. Il s'agit des établissements suivants :

- Lycée Gaston Crampe - Avenue des Droits de l'Homme et du Citoyen - BP 39 - 40801 AIRE sur l'ADOUR.
- Lycée Jean d'Arcet - 1 place Ste Quitterie - 40800 AIRE SUR L'ADOUR.
- Collège Cap de Gascogne - 4 Rue d'Espagne - 40500 SAINT SEVER
- Collège Jean-Marie Lonne - 150, côte des Oiseaux - 40700 HAGETMAU

Les offres seront étudiées par la commission d'appel d'offre qui avait été constituée pour le marché 2017/05.

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ

1.1 Objet du marché

La consultation porte sur la fourniture de denrées alimentaires pour le service de restauration du lycée professionnel Jean d'Arcet pour l'année 2018.

1.2 Décomposition en lots

Le marché comporte deux lots répartis selon les familles suivantes de produits :

LOT N°1 : Charcuterie – saucisserie traditionnelles

LOT N°2 : Viande porcine – circuits courts

1.3 Forme du marché

Le marché est passé selon une procédure adaptée conformément à l'article 27 du décret 2016-360 du 25 mars 2016.

Les marchés correspondant à chaque lot de la consultation sont des marchés à bon de commande. Les bons de commande seront notifiés par le pouvoir adjudicateur au fur et à mesure des besoins.

ARTICLE 2 – DELAI D'EXECUTION DE LA PRESTATION

Le marché est conclu pour la période du 1^{er} janvier au 31 décembre 2018..

ARTICLE 3 – PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ

Le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous par ordre de priorité décroissante :

- L'acte d'engagement (ATTRI1) complété et signé avec les bordereaux de prix unitaires ;
- Le bordereau de prix ;
- Les annexes 1, 2 et 3;
- Le cahier des clauses particulières ;
- Les fiches producteurs ;
- Le cahier des clauses administratives générales fournitures courantes et services en vigueur au moment de la consultation

ARTICLE 4 – CONTENU ET FORME DES PRIX

4.1 Lot 1 :

Le marché est conclu sur la base de prix fermes pour toute la durée du marché.

4.2 Lot 2 :

Le marché est conclu sur la base de prix révisibles une fois dans la durée du marché. Les modalités des prix sont les suivantes :

Les répercussions sur les prix du marché des variations des éléments constitutifs du coût des prestations sont réputées réglées par les stipulations ci-après :

Les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de novembre 2017 : ce mois est appelé « mois zéro »

Les prix des denrées seront révisés une fois pendant l'exécution du marché, à savoir le 1er juillet 2018. Lors de cette révision, le titulaire du marché s'engage à faire parvenir à l'établissement par courrier son nouveau bordereau des prix unitaires (avec une copie au format électronique.xls) avec un préavis de 15 jours avant la date prévue pour l'application de l'ajustement.

Dans l'hypothèse où l'évolution du montant total du bordereau des prix unitaires pour les produits objets de ces lots est supérieure à l'évolution qui résulte de la variation des indices INSEE, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de résilier le marché.

Indices INSEE consultables à l'adresse suivante : <http://www.indicespro.insee.fr>

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales ou autres frappant obligatoirement les prestations, les frais afférents au conditionnement, au stockage, à l'emballage, à l'assurance et au transport jusqu'au lieu de livraison.

ARTICLE 5 – CONDITIONS D'EXECUTION DU MARCHÉ

5.1 – Bons de commandes

Les commandes seront adressées, au fur et à mesure des besoins, au moyen de bons de commandes envoyés par courrier électronique ou télécopie.

Chaque bon de commande précisera :

- Le nom ou la raison sociale du titulaire
- La date et le numéro du bon de commande
- La date, l'heure et le lieu de la livraison
- Le montant du bon de commande
- La quantité commandée.

Dès lors que le titulaire du marché est retenu, il doit respecter les indications du bon de commande notamment le grammage demandé par l'établissement. Ainsi, si l'établissement demande 50 gr, il sera considéré que l'on attend en moyenne 50gr.

5.2 Vérifications qualitatives et quantitatives

Chaque livraison / prestation donnera lieu à des opérations de vérification quantitative et qualitative qui ont pour objet de contrôler la conformité entre la quantité livrée ou le travail fait et la quantité indiquée sur le bon de commande ou le marché et la conformité des fournitures ou des services exécutés avec les spécifications du marché.

Si la quantité fournie ou la qualité n'est pas conforme aux stipulations du marché ou de la commande, le pouvoir adjudicateur exigera du titulaire, sans qu'il soit nécessaire de recourir à une mise en demeure écrite, dans un délai de 15 jours maximums :

- Soit de reprendre l'excédent fourni. Le titulaire supportera les frais occasionnés par l'enlèvement.
- Soit de compléter la livraison ou d'achever la prestation.

En cas de dépassement du délai contractuel, et sauf accord écrit du pouvoir adjudicateur, le titulaire encourra, sans mise en demeure préalable, une pénalité.

Cette **pénalité de retard** sera calculée par application des dispositions de l'article 14 du C.C.A.G "Fournitures courantes et services".

En ce qui concerne les opérations qualitatives, le pouvoir adjudicateur dispose d'un délai de 15 jours pour notifier sa décision. Passé ce délai, la décision d'admission des fournitures est réputée acquise.

Le pouvoir adjudicateur établira un mémoire indiquant les périodes de pénalités concernées et leurs montants. Ces pénalités seront calculées sur le montant HT des factures présentées par le titulaire.

ARTICLE 6 – DEFAILLANCE DU TITULAIRE

Le titulaire devra s'engager conformément aux stipulations énoncées dans le marché. Si des anomalies sont relevées sur quelque sujet que ce soit, il fera l'objet d'une mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception.

Il disposera de 10 jours à compter de la réception de la mise en demeure pour pourvoir aux anomalies constatées. Si au-delà de ces 10 jours il ne s'est toujours pas exécuté, le pouvoir adjudicateur se

réserve le droit de mettre fin à l'exécution des prestations faisant l'objet du marché, avant l'achèvement de celui-ci, par une décision de résiliation qui en fixera la date d'effet.

Dans ce cas, le pouvoir adjudicateur pourra également pourvoir aux insuffisances du titulaire défaillant en faisant livrer à ses frais les fournitures faisant l'objet du marché par un fournisseur de son choix.

Si la fourniture ne correspond pas qualitativement aux spécifications de la commande, l'établissement pourra :

- Soit la refuser ;
- Soit l'accepter avec réfaction du prix déterminé d'un commun d'accord, le défaut d'accord entraînant le rejet de la fourniture.

Lorsque le produit n'est pas conforme, les frais d'analyse, d'expertise, et tous les frais accessoires en résultant sont à la charge du fournisseur.

Le fournisseur met en place un système d'alerte en cas de défaillance d'un produit ou d'un lot.

ARTICLE 7 – ASSURANCE SOUSCRITE PAR LE TITULAIRE

Le titulaire du marché devra justifier d'un contrat d'assurance en cours de validité garantissant les conséquences pécuniaires de la responsabilité civile qu'il encourt pour les dommages corporels et matériels dont il serait responsable. Il devra produire une attestation d'assurance lors de la réponse à cette consultation.

ARTICLE 8 - PAIEMENTS

Les factures devront être adressées au Lycée Jean d'Arcet.

Le paiement s'effectuera en euro.

Les paiements seront effectués par mandats administratifs.

8.1 Délais de règlement

Le délai global de paiement est fixé à 30 jours à compter de la date de réception des factures. Le défaut de paiement dans les délais prévus par le Code des marchés publics fait courir de plein droit, et sans autre formalité, des intérêts moratoires au bénéfice du titulaire. Le calcul de ces intérêts moratoires sera établi selon la réglementation en vigueur.

ARTICLE 9 – RESILIATION DU MARCHE

Le présent marché pourra être résilié dans les conditions et pour les motifs visés par les articles 29 à 34 du CCAG-FCS.

ARTICLE 10 – REGLEMENT DES LITIGES

Le tribunal administratif de Bordeaux est seul compétent pour le règlement des litiges.

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

ARTICLE 11– PRÉSENTATION DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

Les offres seront entièrement rédigées ou traduites en langue française et exprimées en EURO.

11.1 Pièces de la candidature (telles que prévues aux articles 48 et 49 du Décret n°2016-360 du 25 mars 2016):

- Renseignements concernant la situation juridique de l'entreprise ;
- Déclaration sur l'honneur pour justifier que le candidat n'entre dans aucun des cas d'interdiction de soumissionner
- Renseignements concernant la capacité économique et financière de l'entreprise ;
- Déclaration concernant le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires concernant les prestations objet du marché, réalisées au cours des trois derniers exercices disponibles
- Renseignements concernant les références professionnelles et la capacité technique de l'entreprise

Pour présenter leur candidature, **les candidats utilisent soit les formulaires DC1 (lettre de candidature) et DC2 (déclaration du candidat).**

Pour justifier des capacités professionnelles, techniques et financières d'autres opérateurs économiques sur lesquels il s'appuie pour présenter sa candidature, le candidat produit les mêmes documents concernant cet opérateur économique que ceux qui lui sont exigés par le pouvoir adjudicateur. En outre, pour justifier qu'il dispose des capacités de cet opérateur économique pour l'exécution des prestations, le candidat produit un engagement écrit de l'opérateur économique.

Les candidats ayant répondu à l'appel d'offre 2017/05 sont dispensés de produire ces documents.

11.2 Pièces de l'offre :

Un projet de marché comprenant:

- L'acte d'engagement (ATTR1) complété et signé;
- Le Cahier des Clauses Particulières;
- Le bordereau des prix;
- L'annexe 1 – Emballages
- L'annexe 2 – Traçabilité des produits
- L'annexe 3 – Jours et horaires de livraison ;
- Les fiches producteurs de chaque produit.

ARTICLE 12 – MODALITÉS ET DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES

Transmission sous forme «papier»

Les candidats transmettent leur offre sous pli fermé portant les mentions suivantes :

« Nom et adresse du candidat, offre pour le marché 2017/07, ne pas ouvrir »

Ce pli devra être remis contre récépissé ou, s'il est envoyé par courrier postal, par pli recommandé avec AR, avant le :

Vendredi 1^{er} décembre 2017 à 12 heures

date de limite de réception des offres, à l'adresse suivante :

Lycée professionnel Jean d'Arcet – 1 place Ste Quitterie 40800 AIRE SUR L'ADOUR

Les plis qui seraient remis ou dont l'accusé de réception serait délivré après la date et l'heure limites précitées, ainsi que remis sous pli non cachetés, ne seront pas retenus. Ils seront renvoyés à leurs auteurs.

ARTICLE 13– LES CONDITIONS D'ATTRIBUTION DU MARCHÉ

Les critères relatifs à la candidature sont :

- Capacités financières évaluées en fonction du chiffre d'affaires global et des chiffres d'affaires concernant les fournitures objet du marché, réalisés au cours des trois derniers exercices disponibles ;
- Capacités professionnelles et techniques évaluées en fonction de la présentation d'une liste des principales fournitures réalisées au cours des trois dernières années.

Le jugement des offres:

L'offre économiquement la plus avantageuse sera appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous et pondérés de la manière suivante:

Allotissement	Prix	Qualité	Qualité des services associés
Pour tous les lots	6	8	5

Méthode de calcul appliquée à chaque critère :

- coefficient de notation = note maximum / nombre de réponses
- La meilleure offre aura la note maximum
- Les offres suivantes seront classées comme suit : note maximum - (rang de classement x coefficient de notation)

Le critère qualité sera évalué de la façon suivante :

- Fiches annexes relatives à la certification des produits : 6 points
- Performances et logistique : 4 points
- Fiches techniques : 2 points

La note prix sera basée sur la somme du prix total du lot.

Le critère Services associés sera évalué de la façon suivante :

- Emballages : 4 points
- Commandes et livraisons : 4 points

L'offre la mieux classée sera retenue à titre provisoire en attendant que le candidat produise une attestation d'assurance de responsabilité civile en cours de validité et les justificatifs prévus à l'article 55 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016.

L'attention des candidats est attirée sur le fait que toute offre incomplète ou ne respectant pas les indications de présentation précisées à l'article 7 du présent document sera immédiatement écartée.

ARTICLE 14 – RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

Pour obtenir tous les renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats peuvent contacter M. OHL NICOLAS

Courriel : gestion@lpjeandarcet.fr

ARTICLE 15 – DÉLAI DE VALIDITÉ DES OFFRES

Le délai de validité des offres est fixé à 90 jours (quatre-vingt-dix jours) à compter de la date limite de réception des offres

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

PREAMBULE

Dans une démarche de qualité, conformément aux préconisations des élus de la Région Nouvelle Aquitaine et du Département des Landes, le souhait des membres du groupement d'achat est d'augmenter de façon significative l'approvisionnement en produits de qualité, de production locale ou biologique. La production locale concerne les produits du département des Landes, des départements limitrophes et de la région Nouvelle Aquitaine avec des circuits d'approvisionnement les plus courts possibles. Pour garantir des produits de qualité des informations devront être fournies concernant les labels, la traçabilité des produits et le nombre d'intermédiaires pour réaliser les prestations.

D'autre part, les établissements du groupement d'achat du lycée Gaston CRAMPE s'engagent à respecter davantage l'environnement et à diminuer autant que possible leurs déchets. Cette volonté commune aux lycées et à la Région Aquitaine se traduit dans ce marché par une attention plus particulière accordée aux emballages et aux efforts que chaque fournisseur fera pour nous accompagner dans cette démarche. L'ordonnateur et les membres de la commission tiendront compte de ce critère pour effectuer le choix des fournisseurs retenus pour l'année 2018.

ARTICLE 16 – DISPOSITIONS GÉNÉRALES

- Les candidats décriront dans leur dossier les traçabilités des produits et la mise en place d'une démarche HACCP.
- Les produits proposés doivent être en tous points conformes à la réglementation en vigueur. Ils devront donc répondre à toutes les spécifications énoncées dans les directives, lois et décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et applicables à la date de publication du présent marché.
- Les produits livrés seront conformes aux spécifications demandées dans le bordereau des prix unitaires et devront être de qualité saine et irréprochable.
- En application du principe de précaution, les produits proposés seront exempts d'Organismes

Génétiquement Modifiés.

- Les fiches techniques des produits comporteront les indications confirmant la nature exacte du produit en précisant tous les composants et en indiquant clairement la présence d'additifs alimentaires et/ou d'auxiliaires de fabrication.

La fiche technique devra préciser notamment :

- ✓ L'identification du fabricant, du conditionneur ou du vendeur
 - ✓ La variété et le calibre du produit
 - ✓ Le poids net
 - ✓ L'emballage et le conditionnement (individuel, carton ...) du produit,
 - ✓ Pour les produits élaborés, la valeur nutritionnelle (valeur calorique, % protides, % lipides et % sodium)
- Les candidats s'engagent à fournir régulièrement les résultats des autocontrôles qu'ils auront fait réaliser sur les produits livrés.
 - Lors de chaque livraison, tous les produits de même nature devront être issus du même lot et respecter le principe suivant :
Date : 1 livraison = 1 produit = 1 numéro de lot = 1DLC

ARTICLE 17 – REDUCTION DES EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENT DES PRODUITS

17.1 Les emballages

Pour tous les produits, l'emballage utilisé devra satisfaire à toute la réglementation en vigueur, notamment :

- Conserver les propriétés organoleptiques et autres caractères qualitatifs du produit ;
- Protéger le produit contre d'éventuelles contaminations et altérations ;
- Ne communiquer au produit ni odeur, ni saveur, ni couleur ou autres caractéristiques étrangères.

Il est demandé :

- de limiter les emballages superflus de type cartonnés ou plastiques.
- de privilégier les emballages recyclables ou consignés (palette, caisse ajourée ou non ajourée, Rolls consignés...).
- de privilégier un conditionnement permettant un grand nombre de produit par contenant.
- De récupérer tous les emballages en bon état

17.2 Conditionnement

IL est demandé :

- De respecter précisément les demandes des établissements en matière de conditionnement des produits
- de privilégier l'utilisation de contenants permettant de stocker un grand nombre de produits

L'annexe 1 « Réduction des emballages » devra être complétée précisément par tous les candidats. Aucun autre document justifiant du respect de ce critère ne sera retenu.

ARTICLE 18 – ETIQUETAGE ET MARQUAGE

L'étiquetage devra être bien visible sur le conditionnement.

Les indications suivantes doivent figurer sur des produits préemballés sans préjudice des dispositions des textes réglementaires en vigueur comportant des obligations complémentaires :

- Dénomination du produit ;
- Liste des ingrédients ;
- Poids net ;
- Conditions particulières de conservation ;
- Nom ou raison sociale du fabricant, du conditionneur ou du distributeur ;
- N° du lot de fabrication ;
- Lieu d'origine ou de provenance, en clair ou en code ;
- La date limite de consommation (DLC) ou la date limite d'utilisation optimale (DLUO).

ARTICLE 19 – SPECIFICATIONS TECHNIQUES LOT N°1

Les circuits les plus courts possibles seront privilégiés pour l'attribution de ce lot.
Les fiches « producteurs » devront être fournies.

Les produits proposés devront répondre aux critères suivants :

- Viandes certifiées IGP SUD OUEST ou équivalent ;
- Transformation réalisée hors de tout circuit industriel ;
- Nombre limité d'intermédiaires entre le producteur et le lieu de livraison.

L'annexe 2 « Produits d'origine animale » devra être complétée, signée par les candidats et jointe à l'offre avec le bordereau de prix. Aucun autre document justificatif ne sera admis.

ARTICLE 20 – SPECIFICATIONS TECHNIQUES LOT N°2

Les circuits les plus courts possibles seront privilégiés pour l'attribution de ce lot.
Les fiches « producteurs » devront être fournies.

Les produits proposés devront répondre aux critères suivants :

- Viandes certifiées « IGP SUD OUEST » ou équivalent;
- Nombre limité d'intermédiaires entre le producteur et le lieu de livraison.

L'annexe 2 « Produits d'origine animale » devra être complétée, signée par les candidats et jointe à l'offre avec le bordereau de prix. Aucun autre document justificatif ne sera admis.

Aire sur l'Adour le 16 novembre 2017
Chef d'établissement
M. CALVET Bruno

