

**COLLEGE ROSA PARKS
10 ROUTE DE LA BLAIRIE
44190 CLISSON**

Procédure de consultation : procédure adaptée (article 27 et 59 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatifs aux marchés publics)

Mode d'exécution : marché à bons de commande (article 80 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics)

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

Date et heure limite de remise des offres :

Lundi 18 décembre 2017 à 10h00

Personne responsable du marché : Monsieur Alain Charrassier, chef d'établissement
Personnes chargées du suivi de la consultation : Mme Bressolette gestionnaire et
M Falémé Chef de cuisine

Coordonnées : Collège Rosa Parks
10 route de la Blairie
44190 CLISSON
Tél : 02 40 13 48 30
Mail : gestionnaire.044278lj@ac-nantes.fr

Durée : période du 01/01/2018 au 31/12/2018

ART.1 OBJET DE LA CONSULTATION

Marché à procédure adaptée pour la fourniture de denrées alimentaires nécessaires à l'approvisionnement du restaurant scolaire du collège Rosa Parks de Clisson : 530 repas jour en période scolaire (575 repas par jour à compter de septembre 2018). Marché à bons de commande émis par l'établissement en fonction des besoins, selon la définition qui en est donnée par l'article 80 du décret 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics. La procédure pourra donner lieu à une négociation avec les candidats les mieux placés à l'issue de l'étude des offres.

Elle comporte quatre marchés définis comme suit :

Marché n°1 : Produits surgelés

Marché n°2 : Viandes et charcuterie

Marché n°3 : Produits laitiers et avicoles

Marché n°4 : Epicerie

Les quantités indiquées sur l'état des besoins sont estimatives et n'engagent en rien l'établissement. La présente consultation laisse la liberté à l'établissement de recourir aux fournisseurs de son choix pour des types particuliers de denrées alimentaires, notamment produits fermiers ou issus de l'agriculture biologique.

ART.2 : DUREE DES MARCHES

Le présent marché est conclu pour la période du 01/01/2018 au 31/12/2018. Le marché peut être dénoncé par l'une ou l'autre partie par lettre recommandée avec accusé de réception avec préavis d'un mois en cas de non-respect du présent règlement.

ART.3 CONTENU DES OFFRES

Les offres devront contenir :

- une présentation de la société ;
- un acte d'engagement par marché (modèle joint) renseigné intégralement avec en annexe le minimum de commande pour une livraison franco de port, les modalités de dépannage pour les petites quantités, ainsi que les conditions de reprise en cas de marchandise défectueuse ou d'erreur dans la commande ou dans la livraison.
- les pouvoirs de signature de la personne ayant capacité pour engager la société ;
- les tableaux de recensement des besoins complétés par le candidat et émargés. Ces tableaux ne doivent pas être modifiés
- tout document pouvant apporter la preuve de la compétence technique du candidat (références détaillées dans le domaine faisant l'objet du marché, certification, nombre de véhicules, etc.)
- les fiches techniques des produits proposés, ainsi que tout document permettant d'apprécier la qualité de l'offre ; les fiches techniques devront systématiquement indiquer les ingrédients allergènes contenus (traces ou présence)

Compte tenu de la procédure retenue, les pièces prévues à l'article 46 du CMP ne seront pas demandées lors de l'attribution. Toutefois, s'il s'avérait nécessaire de vérifier ces pièces, les candidats retenus seront tenus de les remettre à la personne responsable du marché sous 10 jours après demande (cf. article 51 du Décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics).

ART.4 QUALITE

Les produits, quels que soient leur conditionnement ou présentation devront répondre aux normes en vigueur pour la restauration collective, et notamment à l'Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

Conditionnement

Le fournisseur respectera le guide de bonnes pratiques d'hygiène relatif aux emballages en matière plastique et aux emballages souples complexes. Il veillera en particulier à ce que les emballages réutilisables soient nettoyés avant chaque nouvelle utilisation.

Le personnel préposé aux manutentions et au transport doit observer les règles d'une parfaite propreté : notamment mains propres, vêtements propres.

En outre, le titulaire devra préciser dans l'offre s'il est maître d'œuvre de la logistique ou s'il fait appel à un sous-traitant. En cas de sous-traitance du transport, le titulaire du marché est seul responsable de la conformité de la livraison.

Etiquetage

Chaque colis doit porter un étiquetage complet. Le marquage doit être indiqué en caractères lisibles et visibles sur l'un des côtés de l'emballage, soit par impression directe indélébile, soit au moyen d'une étiquette intégrée ou solidement fixée sur le colis.

Organismes génétiquement modifiés

Le fournisseur s'engage à ne pas fournir de produit contenant des O.G.M

ART.5 COMMANDES ET LIVRAISONS

Les commandes sont effectuées par téléphone par le Chef de cuisine ; les bons de commande signés par la gestionnaire peuvent être ensuite envoyés par mail à l'adresse transmise par le fournisseur. Elles feront alors systématiquement l'objet d'un accusé de réception.

Un respect impératif des jours de livraison stipulés sur l'acte d'engagement sera appliqué. Les livraisons sont attendues chaque lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi entre 6h30 et 10h45, et pendant les jours de permanence des vacances scolaires hors jours fériés chômés.

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

La marchandise sera accompagnée d'un bon de livraison, distinct de la facture, mentionnant le nom du fournisseur, la date de livraison, la nature et la quantité livrée.

DLC : Le délai entre la livraison et la date limite de consommation devra, dans tous les cas, être au moins égal aux 2/3 de la durée séparant la fabrication de la date limite de consommation.

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, l'établissement peut mettre le titulaire du marché en demeure soit de reprendre l'excédent si la livraison dépasse la commande, soit de la compléter dans le cas contraire.

Si la fourniture livrée ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande, elle peut être refusée.

ART 6. SERVICES ANNEXES

Les candidats sont invités à proposer des actions ponctuelles de sensibilisation des collégiens sur les modes de production et la qualité nutritionnelle des aliments. Ils peuvent également proposer de participer à l'organisation de visites pédagogiques dans les exploitations ou chez les fournisseurs.

ART 7. MODALITES D'ETABLISSEMENT DES PRIX

Les prix consentis s'entendent franco de port et d'emballage ; ils demeureront fermes pendant la durée du marché. Si lors d'une promotion, le prix proposé est inférieur à celui déterminé par le marché, c'est le prix promotionnel qui s'appliquera.

Pour les articles ne figurant pas dans les tableaux et qui pourraient être commandés en cours d'année, le candidat proposera un coefficient de remise sur son catalogue de prix. Le coefficient sera unique et fixé pour la durée du marché. Le catalogue sera joint à l'offre du candidat.

ART. 8 : MODE DE REGLEMENT

Le comptable assignataire est l'agent comptable du Lycée Léonard de Vinci de Montaigu (Vendée).

Le Paiement sera effectué en euros par virement administratif selon les délais et conditions règlementaires (30 jours au maximum à compter de la date de réception de la facture). Les factures devront porter les mentions suivantes :

- nom et adresse du fournisseur
- numéro du compte courant postal ou bancaire (IBAN BIC)
- fourniture détaillée par jour
- montant de la prestation hors T.V.A. et T.T.C.
- taux de T.V.A.
- date de facturation.

ART. 9 : CONDITIONS D'ENVOI DES OFFRES

Les offres seront envoyées ou déposées à l'adresse du collège entre 8h00 et 17h30. Le pli portera les mentions suivantes : MAPA denrées alimentaires marché n°... (avec indication éventuelle des lots soumissionnés), raison sociale et adresse du candidat. Les offres parvenues après la date limite de réception ne seront pas examinées.

Les offres devront parvenir pour le **lundi 18 décembre 2017, 10h00 dernier délai.**

Il est toutefois demandé aux candidats, pour faciliter l'étude des offres, de transmettre les tableaux de recensement des besoins dûment remplis (sous format Excel) par courrier électronique. Les tableaux ne doivent en aucun cas être modifiés ; aucune ligne et/ou rubrique ne peut être modifiée, ajoutée ou soustraite.

ART. 10 : ATTRIBUTION DU MARCHE

L'analyse des offres, pour chaque lot, conduira à un classement permettant de déterminer l'offre considérée comme étant économiquement la plus avantageuse.

Critères de choix :

- 35 % : qualité du produit déterminée avec les fiches techniques et toute information pertinente
- 35 % : prix
- 30 % : qualité des services associés (modalités de livraison, conditionnement, réactivité, performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, animations proposées le cas échéant)

Pour chaque lot ou marché, le candidat arrivé en 1^e position après analyse des offres sera avisé par courrier (y compris électronique) avec accusé de réception que son offre est retenue. Les candidats non retenus seront également informés.