

LYCEE DES METIERS DE LA MODE ET DES SERVICES FRANCOIS CLOUET

8 rue Lepage

37081 TOURS CEDEX 2

Téléphone : 02.47.85.53.53

Télécopie : 02.47.54.88.46

Mèl : ce.0370032j@ac-orleans-tours.fr

MISE EN CONCURRENCE POUR :

LA FOURNITURE DE PRODUITS SURGELES :

**POUVOIR ADJUDICATEUR : Lycée François CLOUET représenté par Madame Le
Proviseur**

COMPTABLE ASSIGNATAIRE : Agent Comptable du lycée François CLOUET

ARTICLE 1 - OBJET DE LA CONSULTATION DISPOSITIONS GENERALES

1.1. Objet de la consultation

La présente consultation porte sur la fourniture de produits surgelés au lycée François CLOUET.

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 1.4 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, et soient d'un volume « significatif ».

De plus, il est créé un article « divers » pour chaque lot de la consultation, représentatif des produits non décrits au sein du lot concerné, mais susceptibles d'être commandés par le lycée sur la base du catalogue du soumissionnaire retenu.

1.3. Décomposition en lots

La consultation comporte plusieurs lots. Les offres peuvent porter sur plusieurs lots, mais toute offre portant sur un lot incomplet sera refusée.

Lot n°1 : Fruits et Légumes surgelés

Lot n°2 : Viandes surgelés

Lot n°3 : Poissons surgelés

Lot n°4 : Glaces et Pâtisseries

1.4. Durée de la consultation

La consultation est conclue pour une période de un an (du 1er Août 2016 au 31 juillet 2017) à compter de la notification avec possibilité de reconduction pour une durée d'un an par l'envoi d'un courrier du pouvoir adjudicateur de deux mois avant la date d'expiration de la consultation.

1.5. 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 prix proposés 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 ;
- Le DUME complété
- Les décisions ou spécifications du G.P.E.M. pour les articles relevant des dispositions contenues dans ces documents. Les normes CEE, de l'AFNOR, ainsi que les usages professionnels publiés sous forme de Code des usages et approuvés par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (D.G.C.C.R.F.). La réglementation générale relative à la préparation, au conditionnement, à l'emballage, à l'étiquetage et aux transports des denrées alimentaires surgelées ou congelées.

ARTICLE 2 - OFFRES

2.1 Date limite de dépôt des offres

Les offres devront être parvenues au plus tard le 23 mai 2018 à 12 heures au service intendance du lycée François CLOUET.

2.2 Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est de 90 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 - 25% maximum.

ARTICLE 3 - DEPOTS D'ECHANTILLONS

Des échantillons seront demandés aux candidats pré sélectionnés. Ces échantillons sont gratuits et ne peuvent en aucun cas être facturés par le candidat.

ARTICLE 4 - PRIX ET REGLEMENT DES COMPTES

4.1. Forme des prix

4.1.1. Détermination du prix

L'offre fera apparaître pour chaque lot :

- le prix unitaire hors taxes de chaque produit
- le prix unitaire TTC de chaque produit
- le montant total TTC de chaque produit

En cas d'erreur dans le calcul de l'offre, il sera tenu compte du prix unitaire hors-taxes. **Les prix hors taxes seront fermes pour la durée de la présente consultation.**

En outre, le soumissionnaire proposera un pourcentage de remise sur les tarifs de son catalogue, pour les produits non décrits dans la présente consultation, cette remise apparaissant dans la rubrique « autres articles » 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.

4.2. modalités de règlement

Le paiement des marchandises sera effectué par mandat administratif à 30 jours de réception de facture et par virement sur le compte du titulaire.

ARTICLE 5 - MODALITES D'EXECUTION

5.1. Commandes et livraisons

Les commandes seront passées au moyen d'un bon de commande qui sera adressé au fournisseur avant la période prévue pour la livraison. Le fournisseur devra impérativement préciser les minimums de commande éventuels dans son offre.

La fréquence sera de 2 ou 3 livraisons par semaine avant 8 heures du matin.

La fréquence sera de 2 ou 3 livraisons par semaine avant 8 heures du matin.

Les fournisseurs indiqueront leurs jours de livraison.

Les livraisons seront effectuées franco de port et d'emballage dans le magasin du lycée et permettront d'assurer une DLUO suffisante à l'établissement.

Toute livraison non accompagnée d'un bon de livraison sera refusée.

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.

5.2. 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.

Les vérifications qualitatives portent sur les conditions de transports (salubrité, respect des températures), sur les produits (emballage en bon état, DLC minimale d'une semaine, etc.).

Un contrôle des températures des produits est systématiquement effectué. Des échantillons pourront être prélevés pour être soumis à l'analyse d'un laboratoire.

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

ARTICLE 6 - CHOIX DU FOURNISSEUR

Les critères retenus pour le choix de l'offre la plus économiquement avantageuse sont pondérés comme suit :

Critères retenus :

1-la qualité des produits (fournir fiches techniques) : 40 %

2-le prix et remise accordée : 55%

3-la capacité de l'entreprise (conditions de livraison, délais de livraison...) : 5 %

Des échantillons seront demandés pour certains lots. Ils permettront d'apprécier la qualité des produits proposés par le candidat.

ARTICLE 8 - SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Le candidat fournira les fiches techniques descriptives à l'appui de ses offres. Les fiches doivent notamment indiquer la description, la composition, la valeur nutritionnelle et l'utilisation culinaires des articles proposés en fourniture et l'origine.

La fourniture, objet de la Consultation Collective, devra être conforme à la réglementation générale et spécifique relative à la préparation, au conditionnement, à l'emballage, à l'étiquetage et au transport des produits conservés par la consultation.

En particulier les emballages doivent envelopper entièrement les produits, de telle sorte que la denrée soit, jusqu'au moment de son utilisation, intégralement protégée contre les pollutions extérieures et contre la déshydratation en cours de stockage.

Ils devront, par ailleurs, mentionner :

- le qualificatif « surgelé » ou « produit congelé ultra-rapidement »,
- la provenance (C.E.E. ou autres),
- l'origine du produit :
- le numéro de l'abattoir,
- la date d'abattage pour les produits d'origine animale,
- le nom et la marque de l'usine de surgélation,
- la date de surgélation en clair,
- le poids net,
- la variété, le « calibre » et éventuellement la composition des denrées,
- la présence d'OGM,
- la date limite de consommation ou la date limite d'utilisation optimale.

ARTICLE 9 - ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES

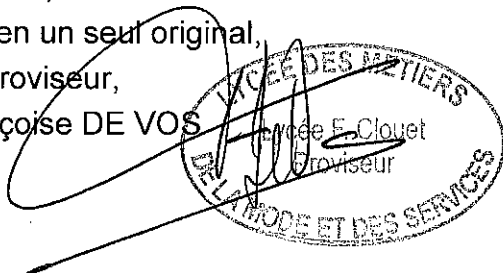
Le fournisseur devra proposer des produits sans OGM et produire un certificat attestant la non présence d'OGM sur le modèle ci-joint en annexe 1.

A Tours, le 16/04/2018

Fait en un seul original,

Le Proviseur,

Françoise DE VOS



Vu et pris connaissance, le candidat