MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES
MARCHE N° 2018/3
SURGELES

Marché passé selon une procédure adaptée en application De l'ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 et de l'article 27 du décret 2016-360 du 25 mars 2016

DOCUMENT DE MARCHE VALANT :
CAHIER DES CHARGES ET ACTE D'ENGAGEMENT

Objet du marché

Le marché concerne l'approvisionnement en produits surgelés du service de restauration de la cité scolaire Jean-Henri Fabre à Carpentras pour une durée de 12 mois à compter de sa notification.

Pouvoir adjudicateur

LYCEE JEAN-HENRI FABRE
387 Avenue du Mont Ventoux
BP 272
84208 Carpentras cedex

Représentant du pouvoir adjudicateur

Monsieur le Proviseur du Lycée Jean-Henri Fabre

Comptable assignataire des dépenses relatives au marché

Madame l'Agent Comptable du Lycée Jean-Henri Fabre

Contact

Intendance du Lycée Jean-Henri Fabre
Mme Laure LEPROVOST
Téléphone : 04 90 63 93 78
Télécopie : 04 90 60 56 90
Mél : ges.lyc.fabre@ac-aix-marseille.fr
M. Thierry BOYER
Téléphone : 06 18 34 72 93
Mèl : magasinfabre84@gmail.com

DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES : 18 JUIN 2018 A 12 HEURES

Le présent document comporte 8 pages numérotées de 1 à 8.

SOMMAIRE

Article 1 : Objet, forme et durée du marché

Article 2 : Documents contractuels

Article 3 : Caractéristiques techniques des fournitures faisant l'objet du marché

Article 4 : Conditions d'exécution du marché

Article 5 : Modalité de détermination des prix

Article 6 : Modalités de règlement

Article 7 : Pénalités

Article 8 : Dérogations au CCAG-FCS

Article 9 : Attribution du marché

ARTICLE 1 : OBJET, FORME ET DUREE DU MARCHE

1.1 Objet

Le présent marché a pour objet la fourniture en produits surgelés du service restauration de la cité scolaire Jean-Henri Fabre à Carpentras, telle que décrite dans ce cahier des charges et ses annexes.

A titre indicatif, les principales caractéristiques de fonctionnement de la restauration collective de l'établissement sont :

- Ouverture 5 jours par semaine sur les 36 semaines de l'année scolaire,
- 3 repas par jour (petit-déjeuner, déjeuner, dîner) sauf lundi sans petit-déjeuner et vendredi sans dîner.
- 120 585 repas servis en 2017 : 8 644 petits-déjeuners, 102 630 déjeuners et 9 311 dîners.

Les besoins à fournir sont évalués par produits dans le cadre de réponse 1 joint à ce document (annexe 1).

Dans tous les cas, les quantités prévues dans ce cadre de réponse sont annuelles et indicatives et n'ont pas de valeur contractuelle.

La liste des produits est non limitative. Elle pourra être complétée en cours de marché, après accord sur le prix entre l'établissement et le fournisseur retenu, sous réserve que les produits à intégrer soient de la même famille que le lot concerné. C'est pourquoi il est demandé au fournisseur de proposer une remise en pourcentage sur catalogue (qui sera fourni en appui du présent marché) pour ces produits non décrits. Cette remise sera unique et fixée pour la durée du marché.

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de recourir à un tiers, dans la limite de 10% des achats annuels de chaque lot dans deux cas :
- pour les produits non listés dans le cadre de réponse 1-bordereau de prix et dont le prix remisé serait supérieur au prix de la concurrence,

- pour les produits listés dans ce cadre de réponse dans la mesure où les produits achetés correspondraient à une meilleure offre en terme de qualité attestée par un label ou en terme de circuit court et d'achat local.

1.2 Forme

Il s'agit d'un marché passé selon une procédure adaptée en application de l'article 27 du décret 2016-360 du 25 mars 2016. Il a la forme d'un accord-cadre avec émission de bons de commande en fonction des besoins selon les articles 78 et 80 du même décret.

Le montant maximum du marché s'élève à 81 500 € HT.

La procédure pourra donner lieu à une négociation écrite avec les candidats les mieux placés à l'issue de l'analyse des offres.

1.3 Allotissement

Le marché est alloti en 5 lots :

Lots	Nature des lots	Maximum (en euros HT)
Lot 1	POISSONS ET PRODUITS DE LA MER	30 000,00
Lot 2	VIANDES	12 500,00
Lot 3	LEGUMES, POMMES DE TERRE	17 000,00
Lot 4	PATISSERIE ET GLACES	13 000,00
Lot 5	PRODUITS ELABORES	9 000,00

Les soumissionnaires peuvent présenter une offre pour un, plusieurs ou la totalité des lots, mais toujours pour un lot complet.

1.4 Durée

Le marché est conclu pour une durée de 12 mois à compter de sa notification.

Les prestations devront être assurées sur les 36 semaines de l'année scolaire. Il n'y a pas de livraison pendant les vacances scolaires de la zone B, sauf accord préalable avec la gestionnaire ou le chef de cuisine. L'établissement informera le prestataire en temps utile de toute fermeture exceptionnelle.

Les bons de commande peuvent être émis jusqu'au dernier jour de validité du marché.

ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONTRACTUELS

Le présent accord-cadre est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous, par ordre de priorité décroissante :

-ce document de marché valant cahier des charges et acte d'engagement, signé par les deux parties,

- l'annexe 1 : bordereau de prix unitaire signé par l'entreprise,

- l'annexe 2 : cadre de mémoire technique renseigné,

- le CCAG-FCS dernière version,
- le règlement de consultation.

ARTICLE 3 : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DES FOURNITURES FAISANT L'OBJET DU PRESENT MARCHE

S'inscrivant pleinement dans le cadre de la Politique Régionale de Restauration en Lycée, le pouvoir adjudicateur attire l'attention des candidats sur son souhait de se voir proposer des aliments de qualité, permettant le développement et la valorisation de l'offre alimentaire régionale.

Les produits susceptibles d'être commandés par l'établissement sont listés dans le cadre de réponse 1 annexé au présent cahier des charges.

Les produits livrés devront être de qualité saine et irréprochable et en tout point conformes à la réglementation que ce soit par leurs qualités propres ou pour celles de leur emballage et étiquetage. Il en est de même en ce qui concerne les conditions de transport et de livraison. Les candidats doivent fournir avec leur offre les agréments et contrôles attestant qu'ils sont en règle avec les normes en vigueur.

Les produits livrés doivent permettre au service de restauration de suivre les recommandations du GEMRCN sur l'équilibre global entre les aliments et entre les nutriments. Dans cet objectif, chaque produit livré devra être accompagné d'une fiche technique complète sur les caractéristiques qualitatives, microbiologiques, chimiques et physiques du produit, indiquant clairement les quantités centésimales de protéines, glucides, lipides, calcium, fer et sel.

Les produits livrés ne doivent pas comporter d'OGM. Les produits contenant des huiles végétales doivent être accompagnés d'un certificat attestant le type d'huile végétale présent dans le produit.

Les produits bio doivent avoir le label A.B. ou son équivalent.

L'origine de la fabrication devra être précisée.

Le cas échéant, la marque commerciale du produit devra figurer obligatoirement dans l'offre et correspondre à celle indiquée sur les éventuels échantillons.

L'étiquetage sera de préférence autocollant et détachable, de manière à faciliter la gestion de la traçabilité.

ARTICLE 4 : CONDITIONS D'EXECUTION DU MARCHE

Le pouvoir adjudicateur confie au titulaire jusqu'à la fin du marché l'exécution des prestations définies dans le cadre de réponse, suivant commandes faites au fur et à mesure des besoins.

Le titulaire désignera un interlocuteur unique pour toutes ses relations avec le lycée. En outre, il s'engage à se rendre à toute convocation fixée par le lycée et nécessaire à la bonne exécution du marché.

4.1 Commandes

Les commandes successives sont adressées sous forme de bons de commande signés par le chef d'établissement ou la gestionnaire de l'établissement par tout moyen permettant d'en assurer la traçabilité (courrier électronique, fax, etc…). Le fournisseur précisera les délais de commande pour pouvoir accepter une livraison et fournira la liste des produits pour lesquels une précommande est nécessaire.

Dès lors qu'une commande est reçue dans les temps, le titulaire est tenu d'assurer la livraison à la date mentionnée sur la commande. Il n'est pas autorisé à fixer un montant minimum de commandes pour assurer la livraison.

L'établissement se réserve le droit d'annuler toutes commandes et livraisons dans un délai de 48 heures avant la date d'exécution prévue.

En cas d'impossibilité de fournir le produit demandé ou de respecter la date de livraison, les modifications éventuelles ne seront acceptées qu'après accord préalable du service gestionnaire ou du chef de cuisine. Au cas où il y aura subsistution de produit pour un produit de meilleure qualité, le produit échangé sera malgré tout facturé au prix du marché.

4.2 Livraisons

Les livraisons auront lieu au Lycée Jean-Henri Fabre, 387 avenue du Mont Ventoux, 84200 Carpentras, à l'entrée fournisseurs de la cuisine, entre 7 h 00 et 9 h 00, sauf dérogation expresse. Le titulaire devra respecter les consignes de sécurité données pour l'entrée et la circulation dans la cité scolaire , ainsi que la quiétude d'un établissement scolaire.

Le titulaire devra organiser les jours et horaires de livraisons avec le service réceptionnaire. Le prestataire s'engage sur les délais et horaires de livraison. Toute modification ne pourra être acceptée qu'avec l'accord préalable du service gestionnaire ou du chef de cuisine.

Les livraisons devront être conformes aux commandes : produits, quantités, qualité et jour de livraison.

Chaque fois que nécessaire, la livraison devra tenir compte des dates limites de consommation (DLC), en les garantissant les plus longues possibles.

Le déchargement et les manutentions sont à la charge exclusive du fournisseur.

La livraison doit être accompagnée des documents de traçabilité et d'un bon de livraison en deux exemplaires, qui fera obligatoirement l'objet d'un contrôle qualitatif et quantitatif à réception par un représentant de l'établissement, qui apposera sa signature sur le bon de livraison.

Le titulaire ou son représentant s'engage à accepter les contrôles du réceptionnaire et les vérifications de toutes natures. Le fournisseur ou son représentant est tenu de fournir toutes les justifications qui seraient nécessaires à cet effet.

Toute marchandise simplement déposée, qui n'a pas fait l'objet d'une réception contradictoire, est réputée non livrée et ne peut faire l'objet d'aucun règlement.

Toute livraison, dont la qualité ne correspond pas aux spécifications du présent cahier des charges, sera refusée avec obligation de remplacement immédiat de la fourniture par le titulaire du marché. De même, toute fourniture insufisante quant à la salubrité et ayant fait l'objet de réserves à la

réception pourra faire l'objet de l'intervention d'un vétérinaire inspecteur départemental, dont la décision sera sans appel.

L'établissement se réserve également le droit de de procéder à toute visite qu'il jugerait nécessaire dans les locaux du titulaire du marché (centre de fabrication, dépôt, service de distribution…), afin de vérifier notamment le respect de la réglementation en matière d'hygiène et de salubrité.

En cas de retard, de refus de livraison ou de livraison défectueuse non remplacée, l'établissement est autorisé à se pourvoir là où il le jugera convenable. Dans le cas où il en résulterait une différence de prix à son préjudice, cette différence serait, sans qu'aucune mise en demeure soit nécessaire, mise de plein droit au compte du fournisseur et imputée d'office sur le prochain paiement effectué à son profit.

ARTICLE 5 : MODALITES DE DETERMINATION DES PRIX

5.1 Prix

Les prix du marché sont ceux figurant dans le cadre de réponse 1 annexé au présent document, précisant l'unité et le mode de conditionnement.

Les prix sont réputés franco de port et d'emballage.

En cours de marché, le titulaire peut établir des tarifs promotionnels sur des produits faisant l'objet du présent marché, notamment en raison de promotions saisonnières, d'arrivages massifs ou de date limite de consommation très rapprochée. Dans ce cas, le titulaire s'engage à les communiquer à l'établissement . Il s'engage également à le faire bénéficier de tout tarif promotionnel que le produit soit côté ou non, à condition que le prix promotionnel soit inférieur au prix de règlement du marché. Les prix promotionnels se substituent alors automatiquement au prix conclu dans le marché.

Pour les produits non décrits dans le cadre de réponse, le candidat proposera un coefficient de remise sur son catalogue. Le coefficient sera unique et fixé pour toute la durée du marché.

5.2 Révision des prix

Les prix de l'accord-cadre sont fermes pendant toute la durée du contrat.

ARTICLE 6 : MODALITES DE REGLEMENT

Le paiement s'effectue selon les règles de la comptabilité publique. Les sommes dues au titre de la fourniture des denrées commandées et fournies seront réglées par mandat administratif, dans un délai global de paiement de 30 jours à compter de la réception de la facture et après service fait, au compte bancaire désigné par le titulaire et dont les références sont indiquées ci-dessous :

Agence :

Compte ouvert au nom de :

Code banque :

Code guichet :

Numéro de compte :

Clé RIB :

En cas de livraison partielle ou incomplète, le montant de la facture ne pourra excéder le coût des fournitures dûment constatées sur le bon de livraison.

Les demandes de paiement sont établies en deux exemplaires et doivent comporter outre toutes les mentions légales, les références bancaires du fournisseur sous forme SEPA .

Rappel : en aucun cas, il ne sera accepté de frais de facturation, de gestion ou de port quelque soit le montant de la facture.

Les factures sont adressées à l'adresse suivante : Lycée Jean-Henri Fabre, Intendance, 387 Avenue du Mont Ventoux, BP 272 , 84208 Carpentras cedex.

Il est rappelé par ailleurs que dans le cadre de la modernisation de l'action publique, notre établissement comme l'ensemble des structures de l'état et des collectivités territoriales s'engage pour la dématérialisation des factures. A cette fin, une solution informatique gratuite et sécurisée, Chorus Pro, est mise à votre disposition afin de transmettre vos factures sous forme dématérialisée.Pour plus d'information, vous pouvez consulter le site Communaté Chorus Pro, dédié à la préparation à la facturation électronique : https://communaute-chorus-pro.finances.gouv.fr

ARTICLE 7 : PENALITES

L'établissement se réserve le droit de se fournir là où il le juge convenable, du seul fait du retard, du refus de livraison ou de livraison défectueuse non remplacée.

Cela n'annule pas pour autant l'application de pénalités telles que prévues au CCAG/FCS.

En cas d'infractions caractérisées et répétées aux clauses contractuelles, le pouvoir adjudicateur peut résilier le marché sans indemnité, après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de quinze jours.

ARTICLE 8 : DEROGATIONS AU CCAG-FCS

Article du présent AECCP	Objet	Article du CCAG-FCS
Article 2	Pièces contractuelles	Article 4
Article 4	Conditions d'admission, de réfaction et de rejet	Article 25

ARTICLE 9 : ATTRIBUTION DU MARCHE

Ce document vaut acte d'engagement pour :

- le lot n°: ou les lots n° :

« lu et approuve »	« lu et approuvé »
A , le	A , le
Signature du candidat (Cachet et signature)	Pour l'établissement

IMPORTANT : La personne signataire doit avoir la capacité à engager l'entreprise (joindre éventuellement le pouvoir signé du dirigeant en titre)

Pièces annexées au présent cahier des charges :

- Annexe 1 : le cadre de réponse 1– bordereau de prix
- Annexe 2 : le cadre de réponse 2 – mémoire technique