



REGLEMENT DE LA CONSULTATION

POUR LA FOURNITURE DE PAINS ET VIENNOISERIES

Offre économiquement la plus avantageuse

Prix : 45%

Qualité du produit : 45%

Modalités de livraison : 10 %

Date de publication : 18 juin 2018

Date et l'heure limites de remise des offres : 9 juillet 2018 à 09h

MARCHE DE FOURNITURES COURANTES

OBJET : Fourniture et livraison de petits pains individuels de 50 gr, de pains boules individuels, de croissants et de brioches

DESIGNATION DE L'ORGANISME QUI PASSE LE MARCHE :

Pouvoir adjudicateur : Lycée MANGIN
34 rue Gambetta
57401 SARREBOURG
Tél : 03 87 17 94 00
Fax : 03 87 17 94 06

Représenté par : Mme KURASIAK, proviseure

Comptable assignataire : Mme WETTA-KLEIN, gestionnaire-agent comptable

1. PRESENTATION DE LA PROCEDURE ET DU MARCHE A CONCLURE

1.1. Mode de passation du marché

Le présent marché est un marché à bons de commande, passé selon la procédure adaptée conformément aux dispositions de l'article 28 du code des marchés publics.

1.2. Publicité

Le présent marché fera l'objet de la publicité suivante :

Inscription sur le site de l'A.J.I. : <http://web.aji-france.com>

1.3. Objet du marché

L'objet du marché est la fourniture et la livraison de petits pains individuels frais de 50 g, de pains boules individuels, de croissants et de brioches nécessaires au fonctionnement du restaurant scolaire de l'établissement. Le besoin annuel estimé sur cette période est indiqué sur le Bordereau de Prix Unitaire. Cette estimation est susceptible de varier **de plus ou moins 20%**.

1.4. Allotissement

Le marché à conclure est constitué d'un lot unique.

2. PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ

Le fournisseur s'engage à fournir toutes les pièces justificatives attestant qu'il est en conformité avec les exigences du Code des marchés publics.

L'offre comprendra :

- le règlement de la consultation paraphé et signé valant cahier des clauses particulières,
- la lettre de candidature (DC1),
- la déclaration du candidat (DC2),
- l'acte d'engagement (DC8),
- La proposition tarifaire (BPU)
- la fiche technique des produits proposés : composition des produits

Ces documents seront signés par une personne habilitée à engager l'entreprise.

TOUTE OFFRE INCOMPLETE SERA REJETEE.

3. DUREE DU MARCHÉ

Le présent marché est conclu pour la période du **01 août 2018 au 31 juillet 2019** avec possibilité de reconduction, pour deux périodes successives d'un an. Cette reconduction sera expresse.

4. DEPOT DES OFFRES ET DES CANDIDATURES

4.1. Adresse et modalités de dépôt des offres

Les dossiers de réponse à la consultation sont obligatoirement rédigés en langue française. Ils peuvent être transmis à l'établissement par voie électronique, par courrier ou déposés contre un reçu au service d'intendance du Lycée MANGIN, **sous pli cacheté** portant l'adresse & les mentions suivantes :

Nom du candidat

Lycée MANGIN

NE PAS OUVRIR : Marché de **PAINS ET VIENNOISERIES**

34 rue Gambetta

57401 SARREBOURG

4.2. Date et heure limite de dépôt des offres

Les dossiers devront être parvenus au plus tard le 9 juillet à 9h (toute offre présentée après ce délai sera rejetée).

5. DEPOT DES ECHANTILLONS

5.1. Remise d'un échantillon

La remise des échantillons est obligatoire sous peine de nullité de l'offre. Les échantillons remis par les entreprises ne leur seront pas retournés même si leur offre est jugée irrecevable. Ils ne seront pas facturés. Chaque échantillon sera déposé le 9 juillet 2018 à 9h dans un emballage identifiable au nom de l'entreprise.

5.2. Caractéristiques des produits demandés

Les denrées devront être **fraîches** (non décongelées), cuites de moins de 6 heures et devront répondre à toutes les normes en vigueur pour la restauration collective.

Le soumissionnaire devra fournir la fiche technique du produit.

La qualité de tous les pains doit être homogène d'un sac à l'autre. Le calibrage doit être régulier.

Les produits livrés devront être **de poids & qualités constants (croustillant, mie aérée, bonne durée de conservation) pendant toute la durée du marché et correspondre à l'échantillon retenu.**

Par ailleurs, le titulaire s'engage à veiller à ne pas fournir de produits issus d'une technologie utilisant un organisme génétiquement modifié.

6. EXAMEN DES OFFRES

Les offres non conformes à l'objet du marché seront éliminées.

Pour déterminer l'offre économiquement la plus avantageuse, il sera tenu compte des critères énumérés ci-après, par ordre d'importance décroissante :

1°) La qualité des produits : 45 %

Ce critère prend en compte la qualité de l'échantillon fourni et les informations contenues dans la fiche technique de fabrication produite par le fournisseur (ingrédients, type de farine...). Les produits seront impérativement fabriqués le jour même de la livraison.

2°) Le prix : 45%

Le prix prend en compte les informations contenues sur le bordereau des prix unitaires.

3°) La fiabilité de la prestation (conditions de livraison) : 10 %

Il s'agit de la capacité de l'entreprise à répondre aux exigences développées dans le point 7.1, il conviendra donc de préciser par écrit les modalités de livraison (moyens humains et techniques...).

6.1. Modalités d'attribution et de notification du marché

L'unité d'attribution est le lot. L'offre la mieux classée est retenue.

Le résultat de la commission d'appel d'offre du marché sera notifié par courrier à tous les soumissionnaires retenus ou non et publié sur le portail de l'AJI : <http://web.aji-france.com>

7. LIVRAISON, VERIFICATION ET ADMISSION DES PRESTATIONS

7.1. Livraison

Les commandes sont passées la veille des livraisons.

La livraison devra être conforme à la commande et devra s'effectuer du **lundi au vendredi avant 6h00 (pour les internes et les repas froids) et avant 10h30 pour le déjeuner par l'entrée fournisseur (boulevard Joffre)**, sauf vacances scolaires et jours fériés, à bord de véhicules conformes à la réglementation en vigueur.

Le candidat doit impérativement indiquer si le dépannage dans la journée est possible et à quelles conditions, dans le cas où la commande reçue se révélerait insuffisante.

Les livraisons et le transport se feront dans le respect de la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité.

La livraison sera accompagnée d'un bon de livraison indiquant notamment le nom du fournisseur, la date, la référence de la commande et la quantité livrée.

7.2. Les vérifications qualitatives

Les produits, quels que soient leur préparation, conditionnement ou présentation, devront répondre à toutes les normes en vigueur pour la restauration collective. Le fournisseur s'engage à ne pas fournir de produits contenant des OGM. Si le fournisseur n'est pas en mesure de livrer les prestations commandées, il en informe immédiatement l'établissement, qui se réserve le droit de s'approvisionner sur le marché local.

Si la fourniture ne correspond pas qualitativement aux spécifications de la commande, le chef de cuisine aura toute latitude pour refuser tout ou partie de la livraison et en exiger le remplacement dans les meilleurs délais.

7.3. Les vérifications quantitatives

Si la prestation n'est pas conforme à la commande, l'établissement pourra mettre le titulaire du marché en demeure : soit de reprendre l'excédent si la livraison dépasse la commande ; soit de compléter la livraison, dans les délais qui lui sont prescrits, à concurrence de la quantité prévue par le bon de commande ; soit de s'approvisionner sur le marché local, les différences de prix en plus restant à la charge du candidat défaillant.

7.4. La vérification de la conformité de la prestation

Le chef d'établissement se réserve le droit de résilier le contrat pour tout manquement aux obligations du présent marché par courrier recommandé avec accusé de réception.

L'établissement s'assure de la fraîcheur du produit livré, des conditions de transport et des contrôles de température. Des manquements répétés entraîneront la dénonciation du marché.

8. INTERDICTION DE SOUS-TRAITER

Le titulaire du marché ne peut en aucun cas transmettre tout ou partie de la fourniture à un sous-traitant.

9. AVANCE FORFAITAIRE

Il ne sera versé aucune avance au titulaire du marché.

10. PRIX ET PAIEMENT

10.1. Prix

Le marché est traité à prix unitaires. Ceux-ci sont donnés par le bordereau descriptif et quantitatif joint en annexe (BPU). Les indications de ce dernier sont contractuelles. Ce prix est ferme et définitif sur la période.

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges frappant obligatoirement la fourniture ainsi que les frais afférents au conditionnement, à l'emballage et au transport des marchandises jusqu'au lieu de livraison.

Les prix devront être exprimés hors taxe ; le montant de la TVA devra apparaître dans la proposition de prix.

10.2. Conditions de règlement

Le règlement s'effectuera par virement administratif dans un délai de **30 jours** après réalisation de la prestation ou de la fourniture et sur présentation d'une facture. (Décret n° 2008-408 du 28/04/2008).

Les factures afférentes au paiement seront établies en **deux exemplaires**, portant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- Nom et adresse du prestataire,
- Numéro de son compte bancaire,
- Références précises de la période de facturation et des quantités facturées,
- Montant hors TVA,
- Taux et montant de TVA,
- Montant total TTC

Le défaut de paiement dans le délai indiqué ci-dessus entraîne de plein droit le versement d'intérêts moratoires au profit du prestataire. Leur montant est calculé dans les conditions prévues par le décret n°2002-232 du 21/02/2002.

11. INTERRUPTION DU MARCHÉ PAR DÉFAILLANCE DU TITULAIRE ET LITIGES

11.1. Interruption du marché par défaillance du titulaire

En cas d'impossibilité pour le titulaire de répondre temporairement aux clauses du marché, cette interruption portant préjudice au bon fonctionnement des services du lycée, les responsables des commandes pourront faire réaliser la prestation définie par le présent cahier des charges par une autre entreprise. La différence de coût qui en résultera pourra être à la charge du titulaire défaillant.

11.2. Litige :

Des manquements répétés à ce règlement pourront entraîner la dénonciation du marché.

A Sauvigny le 12 juin 2018

Pour le prestataire

Pour l'établissement

