

LYCEE PIERRE ET MARIE CURIE

RUE VICTOR MARTIN

BP 269

88300 NEUFCHATEAU

Téléphone : 03.29.95.21.21

Mèl : ce.0880040@ac-nancy-metz.fr

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

MARCHE FRUIT-LEGUMES

Période du 12 septembre 2020 au 11 septembre 2021

Marché passé selon la procédure adaptée en application de l'article L.2123-1
du code de la commande publique.

Article 1 : Objet du marché :

Le présent marché porte sur la fourniture de pains et de viennoiseries sur deux sites à savoir :

- Site général (Rue Louis CLEMENT) ;
- Section d'enseignement professionnel (Chemin du Haut de BELLIEU).

Ces deux sites ressortent de la cité scolaire Pierre et Marie CURIE de Neufchâteau.

Article 2 : Durée du marché :

Le présent marché est passé pour une période de 12 mois à savoir du **12 septembre 2020 au 11 septembre 2021**. Il est renouvelable par tacite reconduction pour une durée totale de deux ans au maximum.

Il peut y être mis fin chaque année à la date du 11 septembre, par l'une ou l'autre des parties contractantes, à condition de s'en informer mutuellement par lettre recommandée au moins deux mois avant la fin de la période en cours.

Article 3 : Détermination de la fourniture :

Le marché est composé de deux lots :

Lot N°1 : Légumes frais

Lot N°2 : Fruits frais

Le candidat peut présenter une offre pour un ou plusieurs lots. Les quantités sont fournies en annexe 1 et 2.

Les prestations faisant l'objet du marché sont susceptibles de varier en fonction des besoins, dans la limite de 15% en plus ou en moins des quantités prévues initialement. Au cas où le maximum serait atteint avant la date d'expiration du contrat, la poursuite de l'exécution des prestations est subordonnée à l'accord de poursuivre par le titulaire du marché.

Article 4 : Prix :

4.1) Présentation du prix dans l'offre :

L'offre fera apparaître le prix HT des produits demandés.

4.2) Détermination du prix de règlement :

Les prix seront ajustables en fonction des évolutions des prix du marché. Chaque changement de prix devra faire l'objet d'une information par mail à la cité scolaire Pierre et Marie CURIE.

4.3) Plafonnement du prix :

En aucun cas le prix de règlement ne peut dépasser le prix maximum éventuellement fixé par la réglementation en vigueur au moment de la livraison.

Si, au cours de la période d'exécution du marché, le prix vient à être plafonné par la réglementation, le prix de règlement du marché ne pourrait être supérieur au prix plafonné à partir de la date d'effet de celle-ci.

Si au cours de la période d'exécution du marché, la liberté est rendue à un prix précédemment taxé ou réglementé, le prix déterminé par le marché continue à être appliqué jusqu'au terme de celui-ci, et ne peut être modifié que du fait des variations de droits, impôts et taxes, à moins que les deux parties ne soient d'accord pour réviser les prix.

Article 5 : Conditions d'exécution de la prestation/objet du marché/contrôles techniques :

Le représentant de l'établissement se réserve le droit de surveiller les conditions d'exécution de la prestation, objet du marché, dans les usines et ateliers du fournisseur. Ce dernier devra en outre répondre aux normes d'hygiène en vigueur.

Article 6 : Commandes et livraisons :

Les commandes sont passées de manière hebdomadaire pour les deux sites sauf en cas de demande particulières (hors marché). La fourniture est livrée sur le site BELLIEU, route du Stand ou sur le site CURIE, Rue Louis Clément en fonction des demandes du chef de cuisine.

La fourniture est livrée au lieu indiqué par le chef des cuisines, et accompagnée d'un bulletin de livraison, précisant :

- Les noms et adresses du titulaire du marché
- La date de la livraison
- La référence de la commande, dans la mesure du possible
- La nature de la livraison
- Les quantités livrées, ainsi que le poids total de la livraison
- Les prix unitaires et totaux, franco HT d'une part et TTC d'autre part.

Article 7 : Réception :

La réception quantitative (poids, nombre d'unités...) et la réception qualitative (salubrité, qualité...) sont effectués à l'instant de la livraison par le chef de cuisine du site qui peut se faire assister par toute personne de son choix.

7.1) Réception quantitative :

En cas de non-conformité entre la fourniture livrée et le bon de livraison, ledit bon et son duplicata sont rectifiés sous la signature des deux parties.

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le chef d'établissement peut mettre le titulaire en demeure :

- De reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande ;
- De compléter la livraison, en cas contraire, dans les délais les plus brefs à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.

7.2) Réception qualitative :

Si la fourniture livrée ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande, elle est refusée, et doit être remplacée sur mise en demeure verbale du chef d'établissement.

Toutefois celui-ci peut, s'il le juge opportun, accepter la fourniture avec une réfaction du prix à déterminer conjointement. En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y a systématiquement rejet.

En cas d'infraction caractérisée aux clauses contractuelles, après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de quinze jours, la personne responsable du marché peut résilier celui-ci sans indemnité.

Article 8 : Cas d'inexécution des engagements du fournisseur/pénalités :

En cas de refus de livraison, de retard ou de non remplacement dans les délais accordés d'une fourniture ayant fait l'objet d'un rejet, le chef d'établissement se fournit là où il le juge utile. Au cas où il résulterait une différence de prix au détriment de l'établissement, cette différence serait mise de plein droit à la charge du titulaire du marché.

Article 9 : Paiement :

Le paiement est effectué par le comptable assignataire dans un délai de 30 jours, selon les règles de la comptabilité publique.

Le titulaire du marché devra établir une facture par site et la déposer sur Chorus Pro, dans la première quinzaine du mois qui suit. Cette facture détaillée, en un original devra porter les mentions légales, les indications suivantes :

- Nom et adresse du créancier
- Numéro de compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé à l'acte d'engagement
- Fourniture livrée, exactement définie par la date et la nature de chaque livraison, notamment :

- Prix de la fourniture
- Taux et montant de la TVA
- Date de la facture

Article 10 : Etablissement/Envoi des soumissions :

Les offres seront parvenues par voie dématérialisée sur le site AJII seulement, au plus tard le 31/08/2020.

Elles seront accompagnées d'une déclaration sur l'honneur certifiant que le soumissionnaire a satisfait aux obligations fiscales et sociales et qu'il n'a pas fait l'objet d'une interdiction de concourir ainsi que de l'acte d'engagement signé.

Les certificats devront être fournis avant notification définitive si le fournisseur est retenu.

Article 11 : Critères de choix :

Il sera retenue les critères suivants :

Prestation (produits conformes à la demande) : 40 %

Autres conditions (doubles livraisons, commandes) : 30 %

Prix : 30 %

L'ordonnateur



Marie-Hélène DESPIN-HIRLIMANN

Le prestataire

Annexe 1 : Liste des produits les plus commandés :

Lot N°1 : Légumes frais

Annexe 1

Article	Catégorie	Calibre	Quantité
Aubergines			20 kg
Betteraves en cubes			70 kg
Carottes	1 conservation		560 kg
Céleris en boule		GROS	125 kg
Champignons			140 kg
Choux blancs			50 kg
Choux rouge			10 kg
Concombres	1	200 a 250 GRS	1050 pièces
Courgettes			500 kg
Echalotes			100 kg
Endives	1	14/20	140 kg
Navets		GROS	25 kg
Oignons		60/80	230 kg
Persils			36 kg
Poireaux			65 kg
Poivrons jaunes			5 kg
Poivrons rouges			120 kg
Poivrons verts			20 kg
Pommes de terre	1	60 +	150 kg
Potirons			20 kg
Radis		BOTTE	55 Bottes
Salades	1	350-450	1650 pièces
Poivrons 3 couleurs			120 sachets

Annexe 2 : Liste des produits les plus commandés :

Lot N°2 : Fruits frais

Annexe 2

Article	Catégorie	Calibre	Quantité
Abricots			40 KG
Ananas			42 KG
Avocats		16	550 pièces
Bananes	1	120/130	2250 KG
Citrons	1,4		65 KG
Clémentines	1,1		600 KG
Fraises			300 KG
Kiwis	1	70/90 GRS	2000 pièces
Melons			150 KG
Nectarines			350 KG
Oranges Table	1,5	73/84 GRS	1100 KG
Pamplemousses		48	200 pièces
Pêches			200 KG
Poires	GROS FRUITS	65/70 mm	250 KG
Pommes	GROS FRUITS	65/70 mm	1850 KG
Raisins			215 KG
Tomates cerise	1		3 KG
Tomates rondes	1	57	1150 KG