

FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES
ETABLISSEMENTS DU SUD LOIRE
COLLEGE LA NEUSTRIE - BOUGUENAIS

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

Etabli le 9 septembre 2020

Personne responsable du marché : Monsieur Jean-Christophe TEMPLERAUD, chef d'établissement
Contact : Madame GAUTIER Camille, gestionnaire
Coordonnées : Collège La Neustrie
10 rue de La Neustrie
44340 BOUGUENAIS
SIRET :194 403 168 00017
Tél : 02.40.65.10.04
Fax : 02.40.65.05.08
Mail : gestionnaire.0440316e@ac-nantes.fr

Article 1 : Objet de la consultation

La présente consultation a pour objet la fourniture de denrées alimentaires pour le restaurant scolaire du collège La Neustrie : 600 repas environ par jour en période scolaire, sur quatre jours par semaine (lundi, mardi, jeudi, vendredi).

Elle comporte quatre marchés définis comme suit :

MARCHE N° 1 : PRODUITS SURGELES

- Lot n° 1 : produits carnés surgelés
- Lot n° 2 : produits de la mer ou d'eau douce surgelés
- Lot n° 3 : fruits, légumes et pommes de terre surgelés
- Lot n° 4 : préparations élaborées surgelées
- Lot n° 5 : pâtisseries et glaces surgelées
- Lot n° 6 : légumes surgelés BIO

MARCHE N° 2 : FRUITS, LEGUMES ET POMMES DE TERRE

- Lot n° 1 : fruits et légumes frais (1^{ère} gamme) (hors bio)
- Lot n° 2 : fruits et légumes prêts à l'emploi (4^{ème} et 5^{ème} gammes)
- Lot n° 3 : fruits et légumes frais BIO toutes gammes

MARCHE N° 3 : PRODUITS LAITIERS ET AVICOLES

- Lot n° 1 : crème, lait, beurre et ovo-produits
- Lot n° 2 : yaourts et fromages blancs (hors bio)
- Lot n° 3 : desserts lactés (hors bio)
- Lot n° 4 : fromages (hors bio)
- Lot n° 5 : yaourts, fromages blancs et crèmes dessert BIO
- Lot n° 6 : fromages BIO

MARCHE N° 4 : PRODUITS D'ÉPICERIE

- Lot n° 1 : conserves de fruits
- Lot n° 2 : conserves de légumes
- Lot n° 3 : conserves de poisson
- Lot n° 4 : huiles et condiments
- Lot n° 5 : épices
- Lot n° 6 : féculents non bio
- Lot n° 7 : desserts et pâtisseries
- Lot n° 8 : épicerie BIO

Les candidats peuvent présenter des offres pour un ou plusieurs lots. Toute proposition ne répondant pas à l'intégralité du ou des lots sera rejetée.

Article 2 : Procédure de passation

Les marchés sont passés selon la procédure adaptée définie à l'article 27 du décret 2016-360 du 25 mars 2016

Le présent marché revêt la forme d'un accord-cadre à bons de commande sans minimum ni maximum. Les bons de commandes sont notifiés au fur et à mesure des besoins.

Article 3 : Durée des marchés

Les marchés sont passés pour la durée de l'année civile 2021.

Article 4 : Mode de règlement

Les règlements seront effectués par mandat administratif selon la réglementation en vigueur.
L'unité monétaire de paiement est l'Euro.
Aucun acompte, ni aucune avance ne sont prévus.
Les coordonnées bancaires du fournisseur devront figurer sur la facture (IBAN / BIC).

Article 5 : Date limite de dépôt et validité des offres

Les offres doivent impérativement être déposées via le site de l'AJI, jusqu'au 1^{er} novembre 2020.
La date limite de validité des offres est fixée à **90 jours** à compter de la date limite de réception des offres.

Article 6 : Livraisons et délais

Les livraisons seront effectuées tous les jours entre 6h30 et 11h00, sauf mention spéciale sur les descriptifs joints.
La fréquence sera d'un minimum de deux fois par semaine, excepté pour les fruits et légumes frais : possibilité de livrer tous les jours. **Le candidat communiquera ses jours de livraison.**
Un bon de livraison, distinct de la facture, sera systématiquement remis au chef de cuisine lors de la livraison.

Article 7 : Qualité et vérifications

Les produits, quels que soient leur préparation, conditionnement ou présentation doivent satisfaire à toutes les normes en vigueur pour la restauration collective, notamment en termes de traçabilité (normes européennes, AFNOR, HACCP). Une attention toute particulière sera également portée en matière d'hygiène et de salubrité.

Des contrôles réguliers et inopinés seront effectués par l'établissement et visés par le livreur : vérifications quantitatives (poids net, nombre d'unités), vérifications qualitatives (caractéristiques des produits, étiquetage, absence de signes d'altération, emballages, dates limites de consommation...), vérification des conditions de transport (température, salubrité...), vérifications microbiologiques.

Article 8 : Détermination du prix et présentation des offres

Le candidat établira une proposition de prix **hors TVA**, jusqu'à 3 chiffres après la virgule pour les produits indiqués dans les bordereaux de prix en annexe selon la nomenclature adoptée par l'établissement.

Les prix proposés seront **révisibles selon les modalités suivantes :**

$$P_n = P_0 \times I_n / I_0 \text{ avec}$$

P_n = prix révisé

P_0 = prix HT initial de l'offre

I_n = dernier indice connu au moment de la révision*

I_0 = dernier indice connu au moment de l'offre initiale*

La révision des prix sera :

- Hebdomadaire pour le marché fruits et légumes frais, tous les lundis
- Trimestrielle pour le marché produits laitiers et avicoles, soit les 1^{er} avril et 1^{er} juillet, 1^{er} octobre
- Semestrielle pour les marchés surgelés et épicerie, soit le 1^{er} juin

*Indices/index/mercuriales publiés par le réseau RNM ou, à défaut d'indices correspondant au prix du marché, indices INSEE (indice mensuel des prix agricoles à la production (IPPAP) - Indice général)

Pour le marché n° 2 (lots 1 et 3), les candidats transmettront leurs tarifs pratiqués pour les semaines 38 et 39, qui seront un outil d'aide à la décision.

Pour les articles ne figurant pas sur les listes jointes, le candidat proposera un coefficient de remise sur son catalogue de prix. Le coefficient sera unique et fixé pour la durée du marché. Par la suite, le candidat retenu effectuera un envoi de son catalogue dès notification du marché.

Le dossier de candidature à déposer sera composé du :

- Tableau Excel joint intitulé : « bordereau de prix ». Le premier onglet « consignes » du fichier mentionne les modalités pour compléter le tableau.
- Document Excel joint intitulé : « renseignements »

Ces deux documents seront à envoyer sans en modifier le format. Toute offre en format PDF sera considérée comme nulle.

Des fiches techniques seront fournies à la demande de l'établissement, le cas échéant.

Le marché sera passé sans aucune variante.

L'ensemble des documents, à remettre dans le cadre de la présente consultation, ainsi que l'ensemble des correspondances, doivent être rédigés en langue française.

Article 9 : Quantités et volumes

Les quantités portées sur les tableaux en annexe sont estimatives et ne constituent pas un montant minimum de commandes.

Article 10 : Critères de jugement

Les critères de jugement des offres sont les suivants :

- 1- La qualité des produits (50%) ;
- 2- La qualité des prestations : respect de l'environnement et pratiques favorisant le développement durable, conformité aux critères de l'article 6, qualité des services associés (conditionnements, étiquetage, service commercial, respect des conditions de livraison...) (30%) ;
- 3- Les prix proposés (20%).

L'établissement conserve la possibilité de s'approvisionner par ailleurs dans le cadre de promotions, rupture de stock ou non satisfaction sur des articles livrés.

Aucune négociation ne sera menée.

Article 11 : Attribution

Chaque lot sera attribué indépendamment.

Les offres seront classées par ordre décroissant pour chaque lot individuellement.

Aucun lot ne pourra être attribué à un candidat interdit de soumissionner.

Les candidats dont l'offre aura été retenue en seront informés le 31/12/2020 au plus tard.

Les candidats retenus fourniront sur demande les fiches techniques pour chaque article.

La Gestionnaire
Camille GAUTIER

Le Principal
Jean-Christophe TEMPLERAUD

