

COLLÈGE LE CHAMP DE LA MOTTE
38, avenue des Mistras
37130 LANGEAIS
☎ : 02.47.96.23.00
Fax : 02.47.96.53.01
Mail : sandrine.macle@ac-orleans-tours.fr

MARCHÉ ÉPICERIE

CONDITIONS GÉNÉRALES D'ACHAT *Marché 2021 / 2022*

<u>Pouvoir adjudicateur :</u>	Madame la Principale
<u>Responsable du suivi de l'exécution du marché :</u>	Gestionnaire
<u>Comptable assignataire des paiements :</u>	Agent comptable

Marché selon Procédure adaptée, organisé en application du code de la commande publique (CCP) (Articles L 2120-1, L 2123-1 et R 2123-1 à R 2123-8 du CCP) ; marché à bons de commande.

Article 1 - OBJET DE LA CONSULTATION DISPOSITIONS GÉNÉRALES

1.1. Objet de la consultation

La présente consultation porte sur la fourniture de produits d'épicerie pour les besoins du collège Le Champ de la Motte.

1.2. Décomposition en lots

La consultation comporte plusieurs lots, **toute offre portant sur un lot incomplet sera refusée.**

- Lot n°1 : Condiments & épices
- Lot n°2 : Corps gras & liquides
- Lot n°3 : Conserves variées
- Lot n°4 : Féculents & Pommes de terre
- Lot n°5 : Epicerie sucrée

1.3. Durée du marché et modalités de reconduction

Le présent marché est conclu **pour une période de 24 mois du 1^{er} janvier 2021 au 31 décembre 2022.**

1.4. Documents régissant la consultation

- Le code des marchés publics
- Le présent document précisant les conditions générales
- Les tableaux des prix à remplir (selon notre modèle joint) comportant les quantités, les prix proposés et valant acte d'engagement
- Les recommandations GPEM denrées alimentaires et en particulier les brochures n°5723 ; 5541-1 (produits des industries céréalières, produits sucrés et d'épicerie, corps gras) ; 5541-5 (fruits et légumes (frais et conserves)) ; 5541-6 (boissons) ; la spécification technique n°E4-05 du 31 mars 2005 relative aux huiles végétales alimentaires.

Article 2 – DÉPÔT DES OFFRES

2.1 Date limite de dépôt des offres

Les offres devront être déposées par voie électronique sur le site AJI (Obligation de dématérialisation des marchés, depuis le 1^{er} octobre 2018) à l'adresse suivante :

<https://mapa.aji-france.com/mapa/marche/>

Avant le 15 novembre 2020 – 18h00

Néanmoins, la possibilité reste offerte aux soumissionnaires d'envoyer par voie postale uniquement, à l'adresse ci-dessous :

Madame la Principale du collège le Champ de la Motte
Service INTENDANCE
38 avenue des Mistrais
37130 LANGEAIS

Les fiches techniques des produits obligatoires ainsi que tous les documents permettant d'apprécier le détail de la qualité de l'offre en termes de produits ainsi que la composition de chaque produit (article XII – Alinéa 8) à l'exclusion de tout autre document.

L'enveloppe cachetée portera les mentions :

« **Marché fournitures denrées alimentaires 2021/2022 – « marché de..... Lot n°..... » et « Ne pas ouvrir »**

Les candidats retenus seront avisés via le site AJI.

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.

2.4 Documents à fournir par le candidat au moment du dépôt des offres

1. La fiche de candidature
2. Le présent document précisant les conditions générales d'achat signé par le candidat en un seul original. L'original sera conservé par le collège et fera seul foi;
3. L'appel public à la concurrence (tableau avec produits) – signé valant acte d'engagement établi en un seul original, dûment signé et paraphé à chaque page. L'original sera conservé par le collège et fera seul foi;
4. Les fiches techniques pour chaque article, vous indiquerez le nom de l'article sur les supports numériques (clé USB, DVD ...)
5. L'attestation d'assurance couvrant les risques liés à son activité,
6. Le RIB

Article 3 - DÉPÔT D'ECHANTILLONS

Les échantillons demandés dans les lots sont listés sur les bordereaux de prix.

Ces échantillons présenteront des contenus rigoureusement conformes au produit proposé. Ils **devront être déposés au Collège les lundi 16 et mardi 17 novembre 2020 entre 6h30 et 10h45**. Ces échantillons seront gratuits et ne pourront en aucun cas être facturés par le candidat. Les frais d'envois seront à la charge du fournisseur. Ils permettront d'apprécier la qualité des produits proposés par le candidat (nom du fournisseur, appellation commerciale, origine du produit, composants et additifs...). Une absence d'échantillons entraînera un rejet du lot.

Article 4 - PRIX

4.1- Forme des Prix

Les prix sont réputés fermes pour toute la durée du marché, soit du 01/01/2021 au 31/12/2022.

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

Les prix s'entendent franco de port et d'emballage, et seront formulé avec trois chiffres après la virgule. Dans le cas où les conditions économiques particulières conduiraient à modifier les prix initialement proposés au marché, le titulaire devra aviser les services gestionnaires avant toute augmentation. Il devra proposer un nouveau prix en tenant compte des cours sur les marchés nationaux.

Le soumissionnaire proposera un pourcentage de remise sur les tarifs de son catalogue, pour les produits non décrits dans la présente consultation, cette remise devra apparaître dans la rubrique « **ARTICLES HORS MARCHÉ – REMISE SUR CATALOGUE DE%** » 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 aussi **toute offre promotionnelle, plus avantageuse que les conditions du marché, devra être signalée à chaque parution.**

4.2. Modalités de règlement

Le fournisseur présentera une facture en deux exemplaires, par lot.

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

Article 5 – QUALITÉ

Les produits, quels que soient leur préparation, conditionnement ou présentation devront répondre à toutes les normes en vigueur pour la restauration collective (normes CEE, AFNOR et HACCP).

Le fournisseur s'engage à respecter les dispositions réglementaires en vigueur pendant l'exécution du marché relatif aux normes sanitaires des établissements d'exportation et d'entreposage.

Les fiches techniques des articles pour lesquels elles existent seront obligatoirement fournies.

Article 6 - MODALITÉS D'EXÉCUTION

6.1. Commandes et livraisons

Les commandes seront passées par le chef cuisinier ou l'intendance soit par téléphone ou par mail auprès du fournisseur au moins 48 h avant la livraison. Le fournisseur devra impérativement préciser les minimums de commande éventuels dans son offre.

La fréquence sera de **deux livraisons par semaine** :

- **Lundi, mardi, jeudi, vendredi : entre 6h30 et 10h45**
- **Mercredi : entre 6h30 et 11h**

Les fournisseurs indiqueront leurs jours de livraison.

Les DLC ou DLUO doivent être éloignées de la date de livraison d'au moins 2 mois pour les DLC et 6 mois pour les DLUO.

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.

6.2. 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 collègue.

Article 7 – EXAMEN DES OFFRES

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

Les critères retenus pour le choix de l'offre sont pondérés comme suit :

Critères retenus :

- 1- La qualité des produits : 50 % : la commission d'appel d'offres examinera avec attention les informations concernant l'origine et le mode de fabrication du produit, la provenance des marchandises (circuits courts c'est-à-dire avec le moins d'intermédiaires), le goût et l'aspect.
- 2- Le prix : 30 %
- 3- Le pourcentage appliqué sur les prix hors marché : 10 %
- 4- Les conditions de livraison 10 %

Article 8 – ATTRIBUTION DU MARCHÉ

Le candidat retenu devra produire spontanément les attestations sur l'honneur suivantes :

- le candidat ne fait pas l'objet d'une interdiction de concourir ;
- le candidat a satisfait, à la date du 31/12/N-1, aux obligations fiscales et sociales ;
- le candidat n'a pas fait l'objet au cours des 5 dernières années d'une condamnation inscrite au bulletin n°2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L324-9, L324-10, L341-6, L125-1, L125-3 du code du travail ou règles d'effet équivalent pour les candidats non établis en France.

Article 9 - SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

L'offre devra préciser le nom du fabricant et la marque sous laquelle le produit est commercialisé et la référence du produit.

Conserves de poissons : Devront être fournies les précisions suivantes : origine, qualité, mode de préparation. Pour les conserves de thon, il s'agit de thon entier, à l'exclusion des miettes.

Fruits secs : Ils seront obtenus à partir de fruits frais.

Afin d'assurer une certaine régularité de la fourniture pendant toute la durée d'exécution du marché, l'offre est faite pour une marque nommément désignée. Chaque livraison ne comprendra que des produits de ladite marque.

Un changement exceptionnel de marque ne pourra être effectué qu'après accord express de l'établissement, et au même tarif que l'article retenu.

Article 10 - MENTIONS SUR LES EMBALLAGES DE CONSERVES

Se référer :

A la brochure n° 5541 – V et son supplément n° 1 du G.P.E.M.D.A. = *marquage en clair de la date de fabrication*.

Au supplément n° 4 de la même brochure = *étiquetage des conserves de légumes*

Les récipients contenant les denrées devront obligatoirement comporter les indications suivantes :

- liste des ingrédients
- poids net et égoutté
- nom, marque, adresse du fabricant
- lieu d'origine
- date limite d'utilisation optimale

Toutes ces indications devront être très apparentes et parfaitement lisibles.

Article 11 - SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES POUR LES PRODUITS D'ÉPICERIE.

A la demande, l'entreprise retenue devra être en mesure de produire la fiche technique de chacun des produits fournis à la consultation.

Les produits d'épicerie devront répondre aux spécifications techniques suivantes :

- Pâtes : à base de semoule de blé dur SSSE
- Fond brun, fond volaille, fumet de poisson :
 - joindre les fiches techniques
 - indiquer le litrage obtenu et le prix au litre reconstitué

Article 12 - ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS

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

Langeais, le

La Principale,
Carole DEMOOR

Vu et pris connaissance, le candidat
(Nom, signature et tampon), daté signé.