

Intendance

Téléphone
05 34 66 69 40
Fax
05 34 66 69 58
Mél.
0310028m-gest@ac-
toulouse.fr

36 Avenue de Sorèze
31250 REVEL

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

Concernant
La fourniture de pain frais
pour le collège Vincent Auriol de Revel

REGLEMENT DE CONSULTATION ET CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES
PARTICULIERES

Marché passé conformément à l'article R2122-8 du code de la
commande publique modifié par le décret N° 2019-259 et par le décret
n° 2019-1344

Date limite de remise des plis : le 02 février 2021 à 12h

N° de marché CVA-FS-2021-01



SOMMAIRE

2/13

ARTICLE PRELIMINAIRE – IDENTIFICATION DES PARTIES.....	3
A. REGLEMENT DE LA CONSULTATION	4
1. OBJET DU MARCHE ET DISPOSITIONS GENERALES	4
2. DUREE DU MARCHE.....	5
3. VARIANTES ET OPTIONS	5
4. DESCRIPTION DU BESOIN - EXIGENCES TECHNIQUES	5
5. CONTENU DES PLIS	6
6. CONDITION D’ENVOI DES OFFRES.....	7
7. OUVERTUR DES PLIS ET JUGEMENT DES OFFRES	8
8. RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES	9
B. EXECUTION DU MARCHE.....	9
9. DETERMINATION DES PRIX	9
10. CONDITIONS D’EXECUTION : LIVRAISON/LOCATION	9
11. DELAIS D’EXECUTION	11
12. PAIEMENT ET INTERETS MORATOIRES	12
13. CESSION ET NANTISSEMENT DE CREANCES	13

ARTICLE PRELIMINAIRE – IDENTIFICATION DES PARTIES

Applicable à l'ensemble des documents du présent dossier de consultation.



Le pouvoir adjudicateur est le :

COLLEGE Vincent Auriol

36 avenue de Sorèze

31250 REVEL

Téléphone : 05 34 66 69 40 et Fax : 05 34 66 69 58

Mail : 031008m-gest@ac-toulouse.fr

Le représentant du pouvoir adjudicateur chargé de passer le marché est le chef d'établissement du Collège Vincent Auriol de Revel (Proviseur du Collège et Lycée Vincent Auriol). Il est chargé de signer et notifier le marché et de s'assurer de sa bonne exécution. En outre, il désigne une ou plusieurs personnes physiques habilitées à le représenter auprès du titulaire pour les besoins de l'exécution du marché à savoir le Gestionnaire de l'établissement. D'autres personnes physiques peuvent être habilitées par le pouvoir adjudicateur en cours d'exécution du marché.

Le représentant du titulaire soumet à l'acceptation du représentant du pouvoir adjudicateur, la personne habilitée à le représenter pour toute question relative à l'exécution des prestations.

2. Candidat-le titulaire (à renseigner par le candidat)

Nom et Prénom :

Agissant pour son propre compte pour le compte de la société

Adresse du siège social :

Téléphone :

Compte à créditer :

(ou joindre un RIB)



A. REGLEMENT DE LA CONSULTATION

1. OBJET DU MARCHÉ ET DISPOSITIONS GÉNÉRALES

1.1 Objet du marché

Le Collège Vincent Auriol de Revel assure la restauration scolaire de l'ensemble de la cité scolaire comprenant un collège et un lycée. Le collège a pour mission de fournir des repas matin midi et soirs en période scolaire aux demi-pensionnaires et internes des 2 établissements du lundi midi au vendredi midi inclus.

La consultation a pour objet la fourniture et la livraison de pain frais nécessaire à la confection des repas du Collège Vincent Auriol de Revel, suite à l'absence de réponse au lot n°30 du marché passé par le groupement de commande Borde Basse.

Les besoins formulés sont les **besoins estimés de l'année 2021**.

1.2 Nature du marché

Marché à bon de commande sans publicité, ni mise en concurrence en raison de leur montant ou de leur objet conformément à l'application de l'article R2122-8 du code de la commande publique modifié par le décret n° 2019-259 et par le décret n° 2019-1344 avec un minimum et maximum, exprimé en quantité (+ ou – 20% des quantités indiquées)

Le contenu et les modalités d'exécution des prestations sont stipulés plus loin.

1.3 Décomposition en lots

Le marché est alloté en 2 lots désignés ci-dessous.

<i>Lot</i>	<i>Désignation</i>
01	PAIN BIO ou équivalent
02	PAIN TRADITIONNEL

1.4 Modalités de retrait du dossier de consultation

Le dossier de consultation est mis en ligne à disposition des opérateurs économiques sur l'Espace Numérique de Travail du Collège Vincent Auriol de Revel (<http://vincent-auriol.college.haute-garonne.fr>).

1.4 Composition du dossier de consultation

Le dossier de consultation est transmis gratuitement aux candidats. Il contient les documents par ordre de priorité :

- Ce règlement de consultation avec le cahier des clauses Techniques particulières (RC/CCTP)

- Le bordereau de prix unitaire joint.



5/13

2. DUREE DU MARCHE

Le marché à bon de commande porte sur la fourniture de pain pour la période allant du : du 1^{er} mars 2021 au 28/02/2022. Renouvelable par tacite reconduction par période de 12 mois sauf dénonciation notifiée par lettre recommandée 2 mois avant la date d'expiration dans la limite de 3 reconductions successives.

3. VARIANTES ET OPTIONS

Les variantes et options ne sont pas acceptées.

4. DESCRIPTION DU BESOIN - EXIGENCES TECHNIQUES

Le titulaire du marché devra **livrer tous les jours de la semaine du lundi au vendredi** inclus hors vacances scolaires :

- Entre 6h15 et 7h du matin au plus tard (petit-déjeuner servi à 7h15)
- Dans le cas où le fournisseur ne travaillerait pas un jour dans la semaine, et ne pourrait livrer tous les jours merci de l'indiquer (dans ce cas le volume du marché serait revu à la baisse en fonction du jour concerné)

Le titulaire devra pouvoir proposer du réassort en fin de matinée quotidiennement vers 11h15 au tarif identique à celui pratiqué pour la fourniture des flûtes du matin.

Possibilité de basculer sur des baguettes ou autre type de pain si rupture chez le fournisseur sur la base d'un grammage et d'un prix équivalent au tarif négocié.

Volumétrie indicative et non contractuelle avec variation possible (+/- 20%) pour le pain traditionnel :

- 15 à 30 flûtes de 400 grammes le mercredi
- 60 à 110 flûtes de 400 grammes quotidiennement du lundi au vendredi inclus. La volumétrie est variable selon les jours de la semaine. De plus, en raison de la crise sanitaire le volume fluctue de 15 à 30 flûtes (400 grammes) les mercredis et de 60 à 110 flûtes les lundis, mardis, jeudis et vendredis. Cela s'explique par un accueil divisé par 2 de nos élèves actuellement pour respecter les gestes barrière. Dès que la situation redeviendra normale le volume sera d'environ 30 flûtes les mercredis et d'environ 110 flûtes les autres jours de la semaine en pain traditionnel.

Volumétrie indicative et non contractuelle avec variation possible (+/- 20%) pour le pain bio :

- 700 pièces annuelles maximum.



6/13

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES LOT 1 :

Sont exclus les pains fabriqués à partir de pâte surgelée.

Aucun produit contenant des traces d'OGM ne sera proposé

Type de farine souhaité : Toutes celles possédant une IGP, un AOP ou un label bio ou équivalent

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES LOT 2 :

Sont exclus les pains fabriqués à partir de pâte surgelée.

Aucun produit contenant des traces d'OGM ne sera proposé

Type de farine souhaité : T65 ou équivalent

5. CONTENU DES PLIS

4.1 Les documents constitutifs du marché sont :

- Un bordereau de prix unitaire avec les détails techniques (remplir le fichier excel joint)
- Le document ci-présent (règlement de consultation, CCTP)

Toute clause, portée dans le(s) catalogue(s), tarif(s) de l'opérateur économique ou documentation quelconque et contraire aux dispositions des pièces constitutives, est réputée non écrite. Les conditions générales de vente de l'opérateur économique sont concernées par cette disposition

4.2 Documents à fournir par les candidats :

- **Justificatifs de la situation juridique**
 - Une lettre de candidature ou déclaration d'intention de soumissionner, établie sur papier libre, dûment datée et signée précisant :
 - Le nom et l'adresse du candidat,
 - Le ou les lots concernés,
 - Le n° d'inscription au répertoire national des entreprises
 - Si le candidat se présente seul ou en groupement et habilitation donné au mandataire,
 - Document relatif aux pouvoirs de la personne habilitée à engager le candidat.
 - **Une Copie du (ou des) jugement(s) prononcé(s), si le candidat est en redressement judiciaire**



7/13

- **Une Déclaration sur l'honneur du candidat concernant les interdictions de soumissionner,**
- La production pour chacun de ces opérateurs des mêmes documents qui sont exigés du candidat pour justifier de ces capacités professionnelles, techniques et financières.
- **Justificatifs de la capacité économique et financière**
 - Déclaration concernant le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires concernant les prestations, objet du marché, réalisées au cours des trois derniers exercices disponibles.
 - Preuve d'une assurance pour les risques professionnels.
- **Ce document joint à compléter, dater et signer**
 - Ce document sera accompagné éventuellement par les demandes d'acceptation des sous-traitants et d'agrément de conditions de paiement, pour les sous-traitants désignés dans le marché (annexe ou acte d'engagement en cas de sous-traitance). Que des sous-traitants soient désignés ou non, le candidat devra indiquer sur ce document le montant des prestations qu'il envisage sous-traiter et par différence avec son offre le montant maximal de la créance qu'il pourra présenter en nantissement ou céder.
 - Les candidats sont tenus de libeller leurs offres en Euros.
 - En cas de groupement, ce règlement est signé soit par l'ensemble des entreprises groupées, soit par le mandataire s'il justifie des habilitations nécessaires pour représenter ces entreprises.
- **Le bordereau des prix unitaires ci-joint à compléter directement sur le fichier.**

Tous les documents sont rédigés en français ; toutes les sommes sont exprimées en euros et HT.

Le présent accord respecte le CCAG applicable aux marchés publics de fournitures courantes et services selon l'arrêté du 19 janvier 2009 portant approbation du cahier des clauses administratives générales des marchés publics de fournitures courantes et de services.

6. CONDITION D'ENVOI DES OFFRES



8/13

Uniquement par mail à l'adresse mail suivante :

Christelle.cassan@ac-toulouse.fr

La date limite de réception des offres est fixée au

Mercredi 03/02/2021 à 12 h précises

Ou

Via la plateforme Agrilocal 31

Les dossiers qui seraient envoyés dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limites fixées ci-dessus ne seront pas retenus.

7. OUVERTUR DES PLIS ET JUGEMENT DES OFFRES

L'examen des candidatures se fondera sur l'appréciation des documents, informations et références présentés par le candidat.

Le Pouvoir Adjudicateur se réserve la possibilité de négocier avec les entreprises.

Après vérification du respect des conditions de participation des candidats, le marché sera attribué, au regard des critères détaillés ci-après.

Au terme de l'analyse des offres et des éventuelles négociations, le pouvoir adjudicateur attribue le marché au candidat ayant présenté l'offre économiquement la plus avantageuse, appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous :

- **La qualité des produits : 30%**
 - Nature des produits (fraicheur, label, origine, variété, garantie en termes de traçabilité...) pour 25 %
 - La performance en matière d'approvisionnement direct / évaluation des circuits courts (nombre d'intermédiaires, mode de production agricole) pour 5 %. – merci de produire les fiches techniques de vos approvisionnements en farine.
- **Le prix : 40%** - Note = prix le plus bas/prix proposé
- **La qualité du service : pour 30%**
 - Délais des livraisons, respect des dates et des heures de livraison (20%)
 - Garantie de produire du réassort quotidiennement (10%)

La note s'échelonne de 0 à 4. La note 0 n'est attribuée qu'en cas de non-respect des caractéristiques techniques ou essentielles du marché, d'absence d'information, ou d'absence de proposition. La note 3 correspond à la satisfaction maximale pour tous

les sous critères ; la note 4 correspond à une réponse au-delà des attentes, les notes intermédiaires permettent d'apprécier au mieux la qualité de l'offre.



9/13

8. RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Les candidats peuvent obtenir tous les renseignements complémentaires, d'ordre administratif et technique qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, en s'adressant à : Mme CASSAN, Tel : 05 34 66 69 51 / E-mail : christelle.cassan@ac-toulouse.fr

B. EXECUTION DU MARCHÉ

9. DETERMINATION DES PRIX

Contenu des prix et révision

Les prix sont réputés comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la fourniture, ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, à l'assurance, au transport de la marchandise jusqu'au lieu de livraison etc....

Les prix sont fermes pour la période du marché et révisibles annuellement sans pouvoir excéder une augmentation de 1% par an. Si ce pourcentage est supérieur, l'administration se réserve le droit de résilier le marché sans indemnité.

Le titulaire enverra son nouveau tarif 1 mois avant le début de son application.

10.CONDITIONS D'EXECUTION : LIVRAISON/LOCATION

10.1 Livraison

Au Collège Vincent Auriol de Revel, sis au 36 avenue de Sorèze, 31250 REVEL.

Lieu de livraison : rue roquefort (portail bleu)

10.2 Vérification et admissions des prestations

Les produits doivent impérativement répondre aux exigences en matière d'hygiène et de salubrité et avoir l'agrément des services vétérinaires.

Les produits, quelle que soit leur préparation, leur présentation, leur conditionnement, devront satisfaire aux normes en vigueur en ce qui concerne les denrées destinées à la restauration collective.

Les commandes concernant tous les lots devront être franco de port quelles que soient les quantités livrées.

Les opérations de vérification ont pour but de constater que les prestations fournies sont conformes aux spécifications du marché.



Les opérations de vérification sont exécutées par le pouvoir adjudicateur. Le titulaire ou son représentant assiste aux opérations de vérification sans que son absence ne fasse obstacle à la validité des opérations de vérification.

10/13

Vérification quantitative

La vérification porte sur :

- le poids net, tare déduite, de la marchandise livrée ;
- le nombre d'unités

Vérification qualitative

Les vérifications qualitatives ont pour objet de vérifier visuellement, et si nécessaire au moyen de prélèvement en vue d'analyse en laboratoire :

- que la fourniture correspond aux caractéristiques des produits faisant l'objet du marché telles qu'elles sont énoncées dans les documents du marché,
- qu'il y a bien concordance entre l'étiquetage et le contenu,
- que la qualité fournie est conforme à la catégorie énoncée et aux critères micro-biologiques fixés par la réglementation,
- que la fourniture n'a subi, depuis sa préparation, aucune détérioration ou altération susceptible d'en diminuer la salubrité,
- que les emballages sont intacts,
- que le produit présente bien les critères d'une denrée loyale et marchande, notamment l'absence de couleur, d'odeur ou de goût anormaux,
- que la traçabilité des produits réceptionnés est prise en compte au titre de la réglementation en vigueur,
- que la date limite de consommation permette une mise en œuvre dans les délais réglementaires,

Lors de leur mise en œuvre, si des denrées présentent un caractère suspect (couleur, odeur, consistance), elles seront systématiquement rejetées. L'établissement conservera la denrée rejetée pour la présenter au titulaire.



L'établissement se réserve le droit de mener des visites de contrôle dans les locaux du titulaire du marché afin de vérifier notamment le respect de la chaîne du froid ainsi que le respect de la réglementation en matière d'hygiène et de salubrité.

Vérification des conditions de transport

11/13

L'établissement procédera lors de chaque livraison à la vérification des conditions de transport : salubrité, température, propreté.

L'admission des prestations est matérialisée par le bulletin de livraison et son duplicata, il est signé par le pouvoir adjudicateur ou son représentant et vaut procès-verbal d'admission sous réserve des vices cachés.

En cas de vérification non conforme

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le pouvoir adjudicateur met le titulaire en demeure :

- soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande ;
- soit de compléter la livraison à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande dans un délai de 6 heures.

Si la qualité livrée n'est pas conforme le pouvoir adjudicateur prononcera une décision de rejet :

- Si la denrée ne correspond pas aux spécifications qualitatives prévues au marché ou au bon de commande ;
- En cas de fraude avérée ;
- En cas d'insuffisance avérée touchant à la salubrité (présence visible de souillures).

En cas de décision de rejet, la denrée devra être remplacée par le titulaire, dans un délai de 6 heures.

Toutefois, compte tenu de la nature du défaut constaté, le pouvoir adjudicateur pourra admettre le produit avec réfaction de prix déterminé d'un commun accord. Le défaut d'accord entraîne le rejet de la fourniture et son remplacement.

11. DELAIS D'EXECUTION

12.1- Délai de Commande et de livraison

Le marché débutera au moment de la signature du bon de commande et au plus tard à la fin du mois de mars 2021.



12/13

Contacts :

Christelle Cassan
Collège Vincent Auriol
36 avenue de Sorèze
31250 REVEL

☎ 05 61 34 66 69 51

E-mail : christelle.cassan@ac-toulouse.fr

12. PAIEMENT ET INTERETS MORATOIRES

Le délai global de paiement est fixé à 30 jours, sous réserve qu'aucune anomalie ne soit relevée lors de la vérification, et le défaut de paiement dans les délais prévus fait courir de plein droit, et sans autre formalité, des intérêts moratoires au bénéfice du titulaire ou du sous-traitant payé directement.

La facture devra comporter les indications suivantes et sera établie en 3 exemplaires :

- la référence au présent marché,
- la référence du bon de commande,
- le nom et l'adresse complète du service destinataire des prestations,
- la désignation de l'émetteur du bon de commande,
- le numéro de compte bancaire ou postal du titulaire, tel qu'il est précisé dans l'acte d'engagement.

Sont désignés pour les règlements :

Ordonnateur : Monsieur le chef d'établissement du Collège Vincent Auriol de Revel.

Comptable assignataire des paiements : Monsieur l'agent comptable du Collège Pierre Paul Riquet de Saint Orens-de-Gammeville.

13.1 – Avance

Sans objet.

13.2 Déclaration, attestations sur l'honneur

Le candidat affirme sous peine de résiliation de plein droit de son marché, ou de sa mise en régie, à ses torts exclusifs ou ceux de la société qu'il représente, qu'il ne tombe pas sous le coup de l'interdiction découlant de l'article R2343-8 du Code de la commande publique.

Le candidat atteste sur l'honneur :



13/13

- que le travail sera réalisé par des salariés recrutés régulièrement au regard du Code du Travail.
- qu'il est en règle au regard de la législation sur les travailleurs handicapés
- qu'il a satisfait à ses obligations fiscales ou sociales.

Attestation sur l'honneur à compléter par le soumissionnaire :

Je soussignéreprésentant de
l'entreprise.....atteste sur l'honneur ne pas
tomber sur le coup de l'interdiction découlant de l'article R 2343-8 du code de la
commande publique et d'être en conformité avec les exigences du code du travail,
des exigences fiscales et sociales.

Fait le, A

Signature :

13. CESSION ET NANTISSEMENT DE CREANCES

Les créances résultant du marché peuvent être cédées ou nanties par l'opérateur économique au titre de la loi du 2 janvier 1981 facilitant le crédit aux entreprises.

A cet effet, une copie de l'acte d'engagement certifiée conforme à l'original est remise à l'opérateur économique au moment de la notification du marché. Cette copie porte la mention d'exemplaire unique pour être remise, au gré de l'opérateur économique, à l'établissement financier de son choix.

A Revel, le

A, le

Pour le pouvoir adjudicateur

Pour le candidat

Daniel PALPACUER