### cuisine centrale logo.png

LYCEE PERIER

270, rue Paradis

13295 Marseille cedex 8

MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE

CODE DE LA COMMANDE PUBLIQUE

[Ordonnance n° 2018-1074](http://www.marche-public.fr/Marches-publics/Textes/Ordonnances/Ordonnance-2018-1074-ccp-ECOM1818593R.htm) du 26 novembre 2018

[Décret n° 2018-1075](http://www.marche-public.fr/Marches-publics/Textes/Decrets/Decret_no_2018-1075-ccp-ECOM1818600D.htm) du 3 décembre 2018

Règlement de consultation commun aux

marchés alimentaires de la cuisine centrale

du lycée Périer pour l’année 2022

Pages

Sommaire

[ART 1 : OBJET DE LA CONSULTATION 2](#_Toc63346210)

[ART 2 : CONDITIONS D’APPEL D’OFFRES 2](#_Toc63346211)

[Article 2.1 : étendue de la consultation : 2](#_Toc63346212)

[Article 2.2 : quantités prévisionnelles 2](#_Toc63346213)

[Article 2.3 : durée du marché : 2](#_Toc63346214)

[Article 2.4 : mode de règlement du marché : 2](#_Toc63346215)

[Article 2.5 : modification de détail au dossier de consultation : 2](#_Toc63346216)

[ART 3 : CALENDRIER ET JUGEMENT DES OFFRES 3](#_Toc63346217)

[Article 3.1 : calendrier 3](#_Toc63346218)

[Article 3.2 : critères de jugement 3](#_Toc63346219)

[ARTICLE 4 : DEMANDE DE DOSSIERS - RENSEIGNEMENTS 3](#_Toc63346220)

[ARTICLE 5 : CONDITIONS D’ENVOI ET DE REMISE DES OFFRES 3](#_Toc63346221)

# ART 1 : OBJET DE LA CONSULTATION

La présente consultation concerne la fourniture de denrées et produits alimentaires à compter du 1er janvier 2022 pour le compte du groupement de commandes du lycée Périer (*cuisine centrale Périer, lycée Daumier, lycée Blaise Pascal*). Cette consultation comporte les marchés suivants, renouvelables dans les conditions énoncées :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| NUMERO | CODE MARCHE | DENOMINATION | DUREE (année) | Renouvelable (fois) |
| 1 | EPIC1 | CONSERVES DE LEGUMES, CONDIMENTS, CONSERVES CUISINEES ET PREPARATIONS | 1 | 2\* |
| 2 | EPIC2 | ASSAISONNEMENTS, FONDS ET SAUCES DESHYDRATEES | 1 | 2\* |
| 3 | EPIC3 | SEL, EPICES, SUCRE ET HUILES | 1 | 2\* |
| 4 | EPIC4 | PATES, RIZ ET SEMOULES | 1 | 2\* |
| 5 | MER1 | FILETS DE POISSONS NATURES SURGELES ET PREPARATIONS FRAICHES A BASE DE POISSON | 1 | 1\* |
| 6 | MER2 | PREPARATIONS A BASE DE POISSON, NATURES ET ELABOREES –CRUSTACES ET MOLLUSQUES | 1 | 2\* |
| 7 | SURG1 | VIANDES, VOLAILLES, PLATS PREPARES, ENTREES ET DESSERTS SURGELES | 1 | 2\* |
| 8 | VPAC2 | VIANDES : CÔTES ET ROTIS | 1 | 2\* |

# ART 2 : CONDITIONS D’APPEL D’OFFRES

### Article 2.1 : étendue de la consultation :

Les marchés concernés par cette consultation sont réputés à procédure adaptée sans variante. Ils sont soumis aux dispositions des règles générales de passation des marchés.

### Article 2.2 : quantités prévisionnelles

Les quantités indiquées dans chaque BPU sont données à titre indicatif. Elles peuvent être majorées ou minorées de 15% pour le total d’un marché. Le titulaire ne pourra pas transmettre à un sous-traitant tout ou partie de la fourniture. Les prestations feront l’objet d’un marché à bons de commande selon les dispositions.

### Article 2.3 : durée du marché :

Marché à bons de commande : Les bons préciseront l’année d’exercice comptable. Le titulaire doit se conformer aux instructions contenues dans les bons de commande car ceux-ci possèdent le caractère contractuel. Les marchés sont passés pour une période de 1anavec possibilité de renouvellement deux fois, sous réserve que les seuils en vigueur le permettent.

### Article 2.4 : mode de règlement du marché :

Le règlement s’effectuera selon les modalités prévues à l’article L2192-1 et suivants du code de la commande publique. S’agissant d’un marché à bons de commande, il n’est pas versé d’avance forfaitaire. Le paiement interviendra dans un délai de **30 jours** à compter de la dernière des deux dates suivantes : date de réception de la facture ou date de service fait.

### Article 2.5 : modification de détail au dossier de consultation :

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d’apporter au plus tard 15 jours avant la date limite fixée pour la remise des offres, des modifications de détail au dossier de consultation. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet. Si pendant l’étude du dossier par les candidats, la date limite fixée pour la remise des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

# ART 3 : CALENDRIER ET JUGEMENT DES OFFRES

### Article 3.1 : calendrier

Date limite de téléchargement du DCE  : **9 juillet 2021 à 12 :00**

Date limite de recevabilité des offres : **10 septembre 2021 à 12 :00**

Date de réception des échantillons, le cas échéant  : **du 8 au 12 novembre**

Date limite de validité des offres : **31 décembre 2021 à 12 :00**

### Article 3.2 : critères de jugement

Le jugement des offres sera effectué dans les conditions prévues aux articles 53 et 59 du code des marchés publics. Les soumissionnaires seront informés à partir du **1er décembre 2021** de l’acceptation ou du refus de leurs offres, après examen le **mercredi 22 septembre 2021** par la commission d’ouverture des plis et le **mercredi 17 novembre 2021** par la commission de dégustation (\*).

Conformément aux articles R2152-1 et suivants du code de la commande publique, la commission élimine l’offre des candidats qui n’ont pas qualité pour présenter une offre ou dont les capacités apparaissent insuffisantes, ou qui n’ont pas remis la totalité des échantillons.

Conformément aux articles L5122-7 et L5122-8 du code de la commande publique, la commission choisit librement l’offre économiquement la plus avantageuse selon les critères suivants, classés par ordre croissant d’importance :

* 15% - Capacité d’approvisionnement et de livraison dans les délais et les conditions fixés par la cuisine centrale
* 35% - Valeur technique et gustative: examen des fiches techniques conformes aux normes demandées pour chaque produit (cf BPU) et appréciation des échantillons (pour les lots échantillonnés)
* 50% - Prix de la prestation, jugé sur le BPU du marché concerné.

***(\*)****Dans le cadre de l’appréciation des offres, la commission, après ouverture des plis et étude des fiches techniques, se réserve le droit d’échantillonner certains produits qui seront soumis à dégustation. Les candidats concernés seront contactés pour les modalités de livraison des échantillons*

# ARTICLE 4 : DEMANDE DE DOSSIERS - RENSEIGNEMENTS

Le dossier de consultation devra être téléchargé sur la plate-forme de dématérialisation AJI ([*https://mapa.aji-france.com/*](https://mapa.aji-france.com/)), sous réserve de la création d’un profil « fournisseur » gratuit (*Les fournisseurs passant par un prestataire de demande de dossier de candidature doivent être identifiés dans la demande – ex : « wanao » ou « autres » agissant pour la Société X*)

# ARTICLE 5 : CONDITIONS D’ENVOI ET DE REMISE DES OFFRES

Elles devront être déposées sur la plate-forme de dématérialisation AJI, sur laquelle tout prestataire pourra créer un profil « fournisseur » gratuit, permettant de télécharger les documents de la consultation, et de déposer son ou ses offres.

Règlement judiciaire :

Les personnes morales ou physiques, admises au règlement judiciaire doivent justifier qu’elles ont été habilitées à poursuivre leur activité pendant la durée prévisible d’exécution du marché et produire la copie du jugement ou des jugements prononcés à cet effet.