

*Lycée des métiers*  
71 rue Pasteur BP 83  
77410 Claye Souilly  
Tél. 01 60 26 40 64 / Fax. 01 60 26 84 33

**MISE EN CONCURRENCE SELON UNE PROCEDURE ADAPTEE  
(ARTICLE 28 DU CODE DES MARCHES PUBLICS) POUR :**

**LA FOURNITURE DE PRODUITS SURGELES EN 1 LOT.**

**POUVOIR ADJUDICATEUR :**

**Lycée Le Champ De Claye représenté par Monsieur Sylvio CHANE-WAÏ, Proviseur**

**COMPTABLE ASSIGNATAIRE :**

**Lycée Le Champ De Claye représenté par Madame LEBLANC, Agent Comptable**

# ARTICLE 1 - OBJET DE LA CONSULTATION - DISPOSITIONS GENERALES

## 1.1. Objet de la consultation

La présente consultation porte sur la fourniture de produits surgelés au Lycée Le Champ De Claye

## 1.2. Définition de la consultation

La liste des produits faisant l'objet de cette consultation n'est pas limitative. Elle pourra être complétée au cours de la période définie au 1.4 après qu'un accord sur le prix soit intervenu entre le fournisseur retenu et le lycée, sous réserve que les produits à intégrer appartiennent à la même famille que ceux faisant l'objet de la consultation, et soient d'un volume « significatif ».

De plus, il est créé un article « divers » pour chaque lot de la consultation, représentatif des produits non décrits au sein du lot concerné, mais susceptibles d'être commandés par le lycée sur la base du catalogue du soumissionnaire retenu.

## 1.3. Décomposition en lots

La consultation comporte un seul lot. toute offre incomplète sera refusée.

Lot n°1 surgelés : Les légumes (Origine UE) ; Les entrées ; Les desserts ; Les poissons ; Les viandes.

## 1.4. Durée de la consultation

La durée du marché est conclue pour une période de 24 mois **du 08/07/2021 au 30/06/2023.**

## 1.5. Documents régissant la consultation

- Code des marchés publics ;
- Cahier des clauses administratives générales : fournitures courantes ;
- Le présent règlement de consultation signé par le candidat en un seul original.

L'original sera conservé par le lycée et fera seul foi ;

- Offre du candidat (selon modèle joint) comportant les quantités, les prix proposés et valant acte d'engagement établi en un seul original, dûment signé et paraphé à chaque page. L'original sera conservé par le lycée et fera seul foi ;

▪ Les décisions ou spécifications du G.P.E.M. pour les articles relevant des dispositions contenues dans ces documents. Les normes UE, de l'AFNOR, ainsi que les usages professionnels publiés sous forme de Code des usages et approuvés par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (D.G.C.C.R.F.). La réglementation générale relative à la préparation, au conditionnement, à l'emballage, à l'étiquetage et aux transports des denrées alimentaires surgelées ou congelées.

## **ARTICLE 2 - OFFRES**

### **2.1 Date limite de dépôt des offres**

Les offres devront être parvenues au plus tard le **28/06/2021 à 17 heures** sur la plateforme de publication aji-France.fr

### **2.2 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.

## **ARTICLE 3 - PRIX ET REGLEMENT DES COMPTES**

### **31. Forme des prix**

#### **3.1.1. Détermination du prix**

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 hors taxes seront fermes pour la durée de la période concernée.**

En cas d'erreur dans le calcul de l'offre, il sera tenu compte du prix unitaire hors-taxes

En outre, le soumissionnaire proposera un pourcentage de remise sur les tarifs de son catalogue, pour les produits non décrits dans la présente consultation, cette remise apparaissant dans la rubrique « autres articles » 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.

En cas de prix promotionnels, il conviendra d'en faire automatiquement bénéficier le client si le prix est inférieur à celui convenu.

### **3.2. Modalités de règlement**

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

## **ARTICLE 4 - MODALITES D'EXECUTION**

### **4.1. Commandes et livraisons**

Les commandes seront passées au moyen d'un bon de commande qui sera adressé au fournisseur avant la période prévue pour la livraison. Le fournisseur devra impérativement préciser les minimums de commande éventuels dans son offre.

**Les livraisons doivent pouvoir être effectuées le lundi - mardi - jeudi et vendredi entre 7h et 9 h du matin avec possibilité de dépannage sous 24 h et au retour des vacances scolaires.**

Les livraisons seront effectuées franco de port et d'emballage au service réception de la cuisine du lycée et permettront d'assurer une DLUO suffisante à l'établissement.

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.

### **4.2. 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 lycée.

Les vérifications qualitatives portent sur les conditions de transports (salubrité, respect des températures), sur les produits (emballage en bon état, etc.).

Un contrôle des températures des produits est systématiquement effectué. Des échantillons pourront être prélevés pour être soumis à l'analyse d'un laboratoire.

En cas d'insuffisance ou de doute sur la qualité, notamment sanitaire, du produit, la livraison sera refusée.

Les véhicules de transport doivent répondre à la réglementation en vigueur et être correctement entretenus.

## **ARTICLE 5 - CHOIX DU FOURNISSEUR**

Les critères retenus pour le choix de l'offre la plus économiquement avantageuse sont pondérés comme suit :

Critères retenus :

- 1- Le prix : 60 %
- 2- La qualité des produits : 40 %

**Des échantillons pourront-être demandés pour certains lots. Ils permettront d'apprécier la qualité des produits proposés par le candidat.**

## **ARTICLE 6 – ATTRIBUTION DU MARCHE**

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 aux règles d'effet équivalent pour les candidats non établis en France.

## **ARTICLE 7 - SPECIFICATIONS TECHNIQUES**

Le candidat fournira les fiches techniques descriptives à l'appui de ses offres. Les fiches doivent notamment indiquer la description, la composition, la valeur nutritionnelle et l'utilisation culinaire des articles proposés en fourniture et l'origine.

La fourniture, objet de la Consultation Collective, devra être conforme à la réglementation générale et spécifique relative à la préparation, au conditionnement, à l'emballage, à l'étiquetage et au transport des produits concernés par la consultation.

En particulier les emballages doivent envelopper entièrement les produits, de telle sorte que la denrée soit, jusqu'au moment de son utilisation, intégralement protégée contre les pollutions extérieures et la déshydratation en cours de stockage.

Ils devront, par ailleurs, mentionner :

- le qualificatif « surgelé » ou « produit congelé ultra-rapidement »,
- la provenance (U.E. ou autres),
- l'origine du produit,
- le numéro de l'abattoir,
- la date d'abattage pour les produits d'origine animale,
- le nom et la marque de l'usine de surgélation,
- la date de surgélation en clair,
- le poids net,
- la variété, le « calibre » et éventuellement la composition des denrées,
- l'absence d'OGM,
- la date limite de consommation ou la date limite d'utilisation optimale.

**Pour les poissons et crustacés surgelés :**

\*Absence de polyphosphates et autres additifs « E 450/ E 451/ E 452 »

\*Filets de poisson portion sans arrête

\*Lieu de surgélation : donner l'origine

\*Pour le poisson pané et meunière : Norme AFNOR NF V45 074

\*Provenance France ou UE exigée

**Pour les volailles :**

\*Provenance France ou UE exigée

**ARTICLE 8 - ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES**

Le fournisseur devra proposer des produits sans OGM et produire un certificat attestant la non présence d'OGM.

A....., le..... 2021

A Claye Souilly,

J'accepte les conditions énoncées dans le présent règlement et m'engage à fournir les produits demandés aux conditions tarifaires indiquées sur l'état des besoins joint.

Le fournisseur

Fait en un seul original,  
Le Proviseur Sylvio CHANE-WAÏ

Vu et pris connaissance, le candidat