REGLEMENT DE LA CONSULTATION
Etabli en application du Code des Marchés Publics

Avis d'appel public à la concurrence publié sur le BOAMP et le site AJI (www.aji.France.com)

I – CARACTERISTIQUES DU MARCHE

ARTICLE 1 : PROCEDURE
Procédure adaptée selon les dispositions de l'article 28 et 77 du Code des Marchés Publics ; le décret du 25 Mars 2016
Personne responsable du marché : M TONDI Stéphan, principal du collège Alain Savary

ARTICLE 2 : OBJET
La présente consultation a pour objet la fourniture de denrées alimentaires.

ARTICLE 3 : DUREE
La durée du marché est l'année civile **2022** (du 1er janvier au 31 décembre 2022) Il est reconductible pour une année civile.

ARTICLE 4 : FORME DU MARCHE
Le collège de Fronton est coordonnateur du groupement de commande pour les collèges de FRONTON , SAINT JORY, VILLEMUR et de MONTRABE.
Les bons de commandes seront établis par les établissements au fur et à mesure des besoins.

ARTICLE 5 : DOCUMENTS REGISSANT LE MARCHE
- Offre du candidat comportant les quantités, les prix proposés et valant acte d'engagement.
- Présentes Conditions Générales d'achat.
- Règlements, décisions et recommandations en vigueur applicables aux articles du marché.

ARTICLE 6 : COMPTABLE ASSIGNATAIRE
Comptable assignataire : l'Agent Comptable du Lycée Toulouse Lautrec de Toulouse pour le Collège de Fronton et le collège de Villemur ; l'agent Comptable du Lycée Rive Gauche de Toulouse pour le collège de Saint Jory, l'agent comptable du Lycée Saint Sernin pour le collège de Montrabe.
Les règlements seront effectués par mandat du Trésor selon les délais et conditions réglementaires.

II – OFFRES

ARTICLE 7 : DATES DE LIMITE DE DEPOT
Les offres devront être parvenues au plus tard **le jeudi 9 Septembre 2021**
Elles seront déposées sur la plate-forme AJI.
Fourniture d'échantillons
Les échantillons seront livrés selon le calendrier joint en annexe. Sur chaque acte d'engagement, il est indiqué pour quels produits des échantillons sont demandés.
Les échantillons suivants seront livrés au *Collège de Fronton*
- Lundi 20/09 et Mardi 21/09/21 : Viandes fraîches et Charcuterie -dégustation le mercredi 22/09
- Produits surgelés avant le 06/10/2021 : Produits élaborés – Desserts - Poissons - Dégustation le 06/10/21

Les échantillons suivants seront livrés au *Collège de Saint JORY* avant le 29/09/2021 : Epicerie – Produits laitiers - Produits de 4°gamme - Dégustation le 29/09/21.

ARTICLE 8 : DOCUMENTS A FOURNIR

A l'appui de son offre, le candidat (en un seul exemplaire quel que soit le nombre de ses offres) doit produire les documents prévus à l'article 45 du Code des Marchés Publics :
- *une fiche faisant état de sa capacité professionnelle technique et financière*
- *si l'entreprise est en redressement judiciaire, la copie des jugements prononcés à cet effet*
- *une déclaration sur l'honneur datée et signée pour justifier que le candidat*
  - *a satisfait aux obligations légales et fiscales*
  - *n'a pas fait l'objet d'une interdiction de concourir*
  - *n'a pas fait l'objet au cours des cinq dernières années d'une condamnation inscrite au bulletin n°2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L. 324-9, L.324-10, L.341-6, L. 125-1 et L.125-3 du Code du Travail.*

ARTICLE 9 : QUANTITES
Les quantités sont portées sur les états du besoin ci-joint pour chaque lot ; elles peuvent varier de plus ou moins 20%.

ARTICLE 10 : QUALITE

Les produits, quels que soient leur préparation, conditionnement ou présentation devront répondre à toutes les normes en vigueur pour la restauration collective. Les fournisseurs devront préciser dans les BPU si les produits sont associés à un label reconnu par la loi EGALIM.

Les fiches techniques seront obligatoirement produites pour chaque article, de préférence en format dématérialisé.

Les marques proposées seront précisées dans l'acte d'engagement ainsi que dans les BPU avec des références fournisseurs.

ARTICLE 11 : DETERMINATION DES PRIX

Les prix proposés dans l'offre seront fermes.

Pour les articles de faible consommation non précisés dans l'état des besoins, le candidat proposera un coefficient de remise sur son catalogue. Le coefficient sera unique et fixé pour la durée du marché.

III – JUGEMENT DES OFFRES

ARTICLE 12 : CRITERES DE JUGEMENT

Les critères de jugement figurent sur la publication AJI.:

- la qualité du produit : entre 50 %, selon les lots à partir des informations concernant le mode de fabrication du produit, sa valeur organoleptique, son origine et sa composition. Si des échantillons ont été demandés, les produits seront testés et goûtés dans l'établissement.
- Le prix : 30%
- La qualité des services associés de 10 %, conditions de livraisons 10%.

ARTICLE 14 : LIVRAISONS

- Elles devront être effectuées entre **6 h 00 et 9 h 00.**
- La fréquence sera d'un minimum de deux fois par semaine avec une livraison en début de semaine et une en milieu de semaine.
- Elles devront être conformes à l'article 5 de l'arrêté du 29 septembre 1997
- Des pénalités pourront être appliquées en cas de non respect des ces dispositions.

IV – ATTRIBUTION DU MARCHE

ARTICLE 15 : ATTRIBUTION

Les candidats susceptibles de se voir attribuer un marché devront produire sur demande de la personne responsable du marché et dans les délais impartis par cette dernière les documents mentionnés à l'article 46 du Code des Marchés Publics.

ARTICLE 16 : VERIFICATION D'ADMISSION DES PRESTATIONS

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

Dispositions réglementaires en matière d'hygiène et de salubrité (liste non exhaustive)

- Code de la consommation
- Code rural
- Code de la santé publique
- Décret n° 55-1126 du 19 août 1955 concernant le commerce des fruits et légumes
- Décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 (modifié) relatif au contrôle métrologique de certains pré-emballages.
- Décret n° 91-409 du 26 avril 1991 fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259, et 262 du code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles.
- Arrêté ministériel du 20 juillet 1956 relatif au commerce des fruits et légumes
- Arrêté ministériel du 5 août 1992 modifié relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur ou dans certains produits d'origine végétale.
- Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs.
- Arrêté du 11 mars 1996 relatif aux règles sanitaires et aux contrôles vétérinaires applicables aux produits d'origine provenant d'un autre Etat membre de l'Union européenne et ayant le statut de marchandises communautaires.
- Arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine.
- Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport d'aliments.
- Règlement CE N° 200/96 du 28.10.1996 portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes et décret 194-136 pris pour l'application du Code de la Consommation en ce qui concerne les normes de commercialisation et le contrôle de la qualité des fruits et légumes.
- Les recommandations du GPEM/DA

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 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.

Opérations de vérification systématiques

Une fois la livraison effectuée, la PRM ou son représentant désigné à cet effet procède immédiatement aux opérations de vérification quantitative et qualitative simples

a) Vérifications quantitatives

La vérification porte sur :

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

b) Vérifications qualitatives

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 conserves ne présentent aucun signe d'altération tel que : mauvais sertissage, cabossage, rouille, bec au niveau de la sertissure, flocage, bombement ;
- 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 un délai de trois mois .

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.

c)Vérification des conditions de transport

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

d) Opérations de vérification périodiques micro-biologiques

L'établissement procédera à des contrôles inopinés de la qualité micro-biologique des denrées livrées.

Des échantillons destinés au laboratoire vétérinaire départemental de la Haute-Garonne seront prélevés stérilement au hasard dans des emballages différents, conditionnés individuellement et transportés à température réglementaire jusqu'au laboratoire accrédité, en précisant le numéro de lot.

e) Vérification quantitative 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 24 heures.

f) Vérification qualitative non 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 24 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.

g) Vérification micro-biologique non conforme

Si les échantillons analysés sont déclarés satisfaisants, le lot réceptionné est considéré *a priori* comme conforme sur le plan micro-biologique. Dans le cas contraire, le pouvoir adjudicateur prononcera le rejet du lot.

Les établissements se réservent le droit de ne pas donner suite à la consultation ou à certains lots si aucune proposition ne convient.