

LYCEE POLYVALENT J.M. CARRIAT

Siret : 190 100 16400010

1, rue de Crouy
BP 60309

01011 BOURG EN BRESSE CEDEX

Tél. 04 74 32 18 48

Fax 04 74 32 18 30 (Intendance)

Fax 04 74 32 18 54 (Secrétariat)

Site Internet : www.Lycee-cariat.com

**Règlement de consultation valant
Cahier des Clauses Administratives Générales (CCAG)**

Objet :
**FOURNITURES - DENREES ALIMENTAIRES
VIANDE FRAICHE**

Marché Public à Procédure Adaptée
Passé en application des articles 28 et 40 du Code des Marchés Publics
(Décret n° 2011-1000 du 25 août 2011)

Date et heure limites des offres : 16 novembre 2021 à 12 h 00

1- Identification de l'organisme qui passe le marché :

Pouvoir adjudicateur : Proviseur du lycée Joseph Marie CARRIAT.

Personne responsable du suivi de l'exécution du marché : Gestionnaire du lycée.

Comptable assignataire des paiements : Agent comptable du lycée.

2 - Objet du marché :

La présente consultation a pour objet la fourniture des denrées alimentaires suivantes : viande fraîche et saucisses fraîches crues à griller figurant sur les tableaux récapitulatifs des besoins joints à la présente pour la période du 1^{er} janvier 2022 au 31 décembre 2022 (durant les périodes scolaires)

Site : lycée polyvalent J.M CARRIAT -
1, rue de Crouy - BP 60309
01011 Bourg-en- Bresse cedex.

3- Conditions de la consultation :

3.1- Mode :

Marché à procédure adaptée tel que prévu au C.M.P régi par l'article 28 du Code des Marchés Publics.

Cette consultation fera l'objet d'une publication sur le site AJI France (www.aji-france.com).

3.2 - Forme :

Le présent marché est conclu sous la forme de marchés à bons de commande avec des quantités fixées sur la fiche des besoins (art 77 du CMP).

3.3 - Références du marché :

Le présent marché est régi par :

- Le Code des Marchés Publics en vigueur ;
- Le CCAG FCS publié au JO le 19 mars 2009 ;
- Le présent règlement de consultation valant CCAG ;
- Le CCTP joint en annexe.

3.3 - Découpage du marché :

Les candidats retenus pourront l'être pour la totalité d'un lot ou seulement pour certaines lignes d'un lot.

4 - Caractéristiques principales du marché :

4.1 Définition de la fourniture :

Les caractéristiques des différentes fournitures seront conformes aux spécifications techniques retenues par la réglementation en vigueur au moment des livraisons ainsi qu'aux spécifications rappelées dans les clauses techniques particulières.

Les produits faisant état de la présence d'O.G.M. (organismes génétiquement modifiés) dans la liste des ingrédients sur l'étiquetage, conformément aux exigences des règlements CEE 1139-98 et 50-2000 ne seront pas acceptés.

Variante :

Le candidat devra proposer dans son offre une variante intégrant les critères tels que définis dans la loi Egalim, (loi n° 2018-938 du 30/10/2018) à savoir :

Les produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivants : le Label rouge, l'appellation d'origine (AOC/AOP), l'indication géographique (IGP), la Spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production .

Seules seront prises en compte les variantes proposées lors de la consultation.

4.2 Quantités :

L'adjudicateur s'engagera avec le candidat retenu pour les quantités exprimées qui figurent sur le tableau récapitulatif des besoins, avec toutefois une variation possible, en plus ou en moins de 15%. Au cas où le maximum serait atteint avant le 31 décembre 2022, les commandes pourront se poursuivre jusqu'à cette date.

4.3 Commandes :

Les commandes seront passées au moyen de bon de commande par téléphone ou courrier électronique et comporteront :

- La désignation de la fourniture
- Les quantités commandées (aucun minimum de commande ne pourra être exigé par le candidat)
- Le lieu, la date de livraison et l'heure limite de livraison demandée.

4.4 Conditions de livraison :

Le titulaire s'engage à ce que toutes les livraisons comportent des fournitures conformes à l'offre retenue.

Les livraisons seront effectuées en exécution des bons de commandes établis. (4.3 commandes). Chaque livraison devra être accompagnée d'un bon de livraison, établi en un original et une copie, qui précisera :

- Le nom et l'adresse du fournisseur
- La date de livraison
- La référence à la commande
- La nature de la livraison
- Les quantités livrées
- Les prix unitaires et totaux, hors taxes et taxes comprises.

L'original du bulletin de livraison est destiné au service acheteur, la copie visée par la personne responsable chargée des réceptions de marchandises, est remise au fournisseur.

5 - Contenu des prix et révision des prix :

Présentation de la proposition détaillée des prix exprimés à l'unité en euros, hors taxes et toutes taxes, selon le modèle d'offre joint au présent document (dénommé Bordereau de prix).
Les marchandises seront rendues franco de port et d'emballage dans le magasin du lycée.

5.1 Ajustement des prix :

Les prix proposés seront exprimés par rabais ou majoration en coefficients (2 chiffres maximum après la virgule) par rapport à une cotation de référence définie pour chaque catégorie de viande. Ces coefficients restent fixes durant la durée de l'engagement entre le lycée J.M Carriat et le fournisseur retenu.

6 - Opérations de vérification - réception :

6.1 Vérification :

La vérification quantitative (poids, nombre, etc....) et la vérification qualitative (catégories, qualité, etc....) seront effectuées à l'instant et sur le lieu de livraison par la personne responsable des réceptions de marchandises qui peut se faire assister de toute personne de son choix.

Les fournitures non conformes seront reprises et leur remplacement, en fonction de l'urgence, devra être assuré selon les engagements pris par le titulaire du marché et indiqué par ses soins dans le document « Mémoire technique ».

Si un vice caché est révélé postérieurement à la réception (odeur ou saveur ou couleur anormale à la découpe ou pendant ou après la cuisson par exemple...), le défaut prouvé sera immédiatement signalé au titulaire du marché qui est tenu soit de remplacer la marchandise, soit d'établir un avoir correspondant à la marchandise mise en cause.

Si, au cours d'une année, l'adjudicateur était amené à faire procéder à 5 saisies ou procédures semblables minimum pour cause de livraison non conforme, le L.G.T. CARRIAT se réserve le droit de résilier l'accord conclu par lettre recommandée avec accusé de réception, sans mise en demeure préalable et sans indemnité.

6.2 Réception :

La réception est prononcée par la personne en ayant la responsabilité, qui vise par signature ou cachet le duplicata du bon de livraison remis au fournisseur. Ce duplicata visé vaut procès-verbal de réception.

6.3 Responsabilité du fournisseur :

Les fournisseurs s'engagent à respecter les conditions fixées aux articles 15 et 17 de l'arrêté du 29 septembre 1997.

Les fournisseurs devront recevoir un engagement de leur transporteur sur les bonnes conditions de chargement, de déchargement de transport et de livraison des produits commandés.

7 - Modalités de règlement :

7.1 Paiement :

L'offre précisera les modalités de paiement et devra préciser la durée de validité du prix.

Toutefois, il n'est prévu ni avance facultative, ni versement d'acomptes.

Le paiement s'effectuera dans le délai légal à réception de la facture. Le défaut de paiement dans ce délai fait courir des intérêts moratoires. Le taux de ces intérêts moratoires est celui de l'intérêt légal en vigueur à la date à laquelle les intérêts moratoires sont dus, augmentés de deux points.

La facture devra être établie en un original au moins, portant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- ⊖ Le nom et l'adresse du créancier
- ⊖ Le n° d'inscription au registre du commerce, le n° SIRET
- ⊖ Le numéro de son compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé dans l'acte d'engagement
- ⊖ Les fournitures livrées, exactement définies
- ⊖ Le taux et le montant de T.V.A.
- ⊖ La date de facturation

En cas de demande de règlement à une société agissant en qualité de factor dans le cadre d'un contrat d'affacturage dit de « factoring », l'entreprise soumissionnaire devra l'indiquer dans son offre.

7.2 Pénalités de retard :

Les fournitures seront effectuées aux dates qui seront fixées par les bons de commande.

Les livraisons qui ne correspondraient pas aux indications réglementaires seront refusées et devront être remplacées sur mise en demeure verbale des fournisseurs par la personne responsable des achats. Cette dernière sera autorisée à se fournir là où elle le jugera convenable, du seul fait du retard, du refus de livraison ou de livraison défectueuse non remplacée.

En cas de différence de prix au détriment de l'acheteur, celle-ci pourra être mise à la charge du titulaire et déduite de la prochaine facture mise en paiement à son profit.

8- Sous-traitance :

Pendant le transport et pendant les opérations de manutention des fournitures, les marchandises seront assurées par les soins des fournisseurs.

En cours d'exécution du marché, le titulaire ne pourra en aucun cas transmettre tout ou partie de la fourniture à un sous traitant, sans avoir expressément demandé l'accord de la personne responsable du marché par lettre recommandée avec accusé de réception un mois avant la date prévue pour la sous-traitance.

9 - Procédure de consultation :

9.1 Composition du dossier de consultation :

Il comporte :

- Le présent règlement de la consultation relatif aux viandes fraîches valant CCAG daté et signé ;
- Le tableau des besoins pour chaque lot
- un cahier des clauses techniques particulières (CCTP) correspondant aux différents lots,
- un modèle d'offre (bordereau de prix) ;
- un acte d'engagement
- un mémoire technique
- une lettre d'accompagnement

L'adjudicateur se réserve la possibilité de modifier le contenu du dossier de consultation avant la date limite de réception des offres qui sera alors prorogée en conséquence si elle s'avérait nécessaire.

9.2 Critères de jugement :

Les critères suivants entreront en compte pour le choix du fournisseur attributaire de la fourniture :

- Qualité de la fourniture (évaluation possible d'après un échantillon, notamment pour le lot « saucisses fraîches crues à griller ») : **45 %**
- Prix : **30 %**
- Développement durable (protection de l'environnement, circuit court, analyse du cycle de vie, exploitations labélisées Haute Valeur Environnementale, type d'agriculture ou toute autre démarche...) : **15 %**
- Services/livraisons (Fréquence, horaires des livraisons et capacité à réapprovisionner en cas d'urgence) : **10 %**

La qualité de la fourniture est évaluée à partir

- des tests et fiches techniques des produits échantillonnés
- des fiches techniques des produits non échantillonnés

9.3 Modalités de mise en concurrence

Retrait : Publication sur le site Internet www.aji-france.com

Envoi sur simple demande par messagerie électronique.

10 . Application du CCAG FCS :

Il est fait application du CCAG FCS publié au JO du 19 mars 2009 pour tout point non précisé dans le présent règlement de consultation.

Les pièces prévues à l'article 46 du CMP ne seront pas demandées lors de la remise des offres. Toutefois, le candidat provisoirement retenu sera tenu de les remettre à la personne responsable du marché sous 10 jours après demande.

Dépôt des propositions par voie électronique :

- Via la plateforme aji-France.com

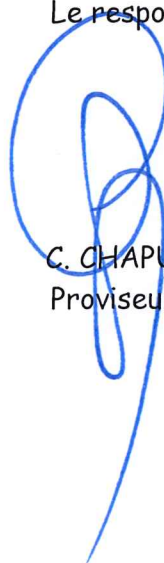
12- Date limite de réception des propositions : 16 novembre 2021 à 12 h 00 délai de rigueur.

13- Renseignements :

Pour obtenir tous renseignements administratifs et techniques, les candidats pourront s'adresser à :

Madame Corinne MOISSONNIER-BONNET, service Intendance
corinne.moissonnier-bonnet@ac-lyon.fr
04.74.32.18.50 (ligne directe) ou 04.74.32.18.48 (poste 372)

Le responsable du marché,



C. CHAPUIS,
Proviseur du lycée.

Date :

Signature du représentant :