Fourniture de denrées alimentaires
PAIN

Règlement de la consultation valant cahier des clauses particulières

Acheteur public :	Lycée Jean-Baptiste VUILLAUME
Agent comptable :	Dominique LAVERGNE

Pouvoir adjudicateur : Valérie BEAUSERT-LEICK, proviseure du lycée Jean-Baptiste VUILLAUME

Date et heure limites de dépôt des offres : les réponses seront à déposer avant le vendredi 18 novembre 2022, 12 heures 00.

Modalités d'envoi : uniquement sur le site de l'AJI, pièces jointes comprises.

Renseignements complémentaires :
Les offres sont consultables sur : http://www.aji-france.com rubrique « Marchés publics » Les renseignements d'ordre administratifs ou techniques peuvent être demandés sur le site de l'AJI.

1) Objet du marché, quantité et durée :

Fourniture en pain frais (décongelé exclus) du service de restauration et d'hébergement du lycée Jean-Baptiste VUILLAUME.

Livraison quotidienne, du lundi au vendredi entre 06h00 et 6h30 (hors période de vacances scolaires, samedis, dimanches et jours fériés)

- **320 000 petits pains de 40 à 50 g. par an** (+/- 10%) > soit environ **2 000 à 2 500 unités/ jour**
- Baguettes et variétés de pain diverses, y compris en Bio (commandes irrégulières pour occasions particulières)
- Les contenants ne doivent pas dépasser 200 petits pains

Le marché concerne la fourniture de pain du 1er janvier 2023 et jusqu'au 31 décembre 2025 Il s'agit d'un marché à bons de commande sans minimum ni maximum.
Renouvelable 1 fois 1 an avec avenant.

Par ailleurs, en cas de promotion avec un prix plus avantageux que celui du marché le fournisseur appliquera ce dernier

2) Allotissement
Le marché à conclure est constitué d'un seul lot

3) Prix
L'unité monétaire de paiement est l'Euro.
Les prix sont franco de port.
Le candidat proposera des prix fermes, définitifs et toutes taxes comprises (le H.T. devra apparaître) pour toute la durée du marché.

4) Facturation - règlement

Le mode de règlement est le virement : le délai global de paiement est de 30 jours à compter de la réception de la facture et après constatation du service fait correspondant aux livraisons effectuées et dues. Le paiement est effectué par virement administratif au compte du titulaire.

Les paiements interviendront à l'issue de la livraison complète des fournitures prévues. En cas de non-respect du délai de 30 jours, des intérêts moratoires seront versés.

Le comptable assignataire chargé des paiements est l'Agent comptable de l'établissement.

La facture des marchandises livrées sera adressée directement à l'établissement Jean-Baptiste VUILLAUME ou mise sur le portail chorus pro. Elle sera établie en un original et deux copies portant outre les mentions légales ou réglementaires, les indications suivantes :

- les nom et adresse du créancier ;
- le numéro de Siret
- le numéro de son compte bancaire ou postal conforme à celui du marché ;
- les références du marché ou des avenants ;
- les références du bon de commande ;
- la fourniture livrée ;
- le montant hors TVA, le taux et le montant de la TVA ;
- le montant total ;
- la date de facturation.

5) Contrôle des réceptions

La vérification quantitative (poids, nombre d'unités...) et la vérification qualitative (salubrité, qualité, transport conforme à la réglementation en vigueur...) sont effectuées à l'instant et sur le lieu de la livraison, par le gestionnaire de l'établissement ou son représentant qui peuvent se faire assister par toute personne de son choix (services de la direction de la concurrence et des fraudes, services vétérinaires).

En cas de non-conformité de la livraison avec l'un des points mentionnés ci-dessus, le rejet sera systématique, notifié et signé sur le bon de livraison.

Toutes denrées et produits fournis devront être conformes aux prescriptions de la loi du 1er août 1905 modifiée par les lois et décrets subséquents sur la répression des fraudes commerciales.

En ce qui concerne les examens et analyses de denrées alimentaires, les méthodes officielles des laboratoires du service de la répression des fraudes, au Ministère de l'Agriculture, seront utilisées.

En cas d'analyse, les frais seront à la charge du service acheteur si le produit examiné se révèle conforme aux normes requises, à la charge du fournisseur dans le cas contraire.

La non-conformité des produits livrés avec les spécifications techniques précisées à l'article 5 entraînera le rejet de la livraison et la mise en application des dispositions de l'article 9.

6) Pénalités

Le gestionnaire de l'établissement est autorisé à se fournir là où il le juge convenable, du seul fait du retard, du refus de livraison, ou de la livraison défectueuse non remplacée.

En cas d'infraction caractérisée aux clauses contractuelles, Le pouvoir adjudicateur peut résilier le marché sans indemnité, après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de quinze jours.

7) Fiches techniques et échantillons

Les offres doivent être accompagnées des fiches techniques de tous les produits.

Les fiches techniques devront indiquer très clairement que le produit ne contient pas d'organisme génétiquement modifié (O.G.M.). L'absence de cette précision entraînera le rejet automatique de l'offre.
Les produits contenant des huiles végétales devront être accompagnés d'un certificat attestant le type d'huile végétale présente dans le produit (soja, arachide). L'absence de précision entraînera le rejet automatique.

La commission d'appel d'offre procédera à une séance de dégustation. Le fournisseur fera parvenir les échantillons (5 petits pains, 1 baguette, 1 baguette Bio) dans le conditionnement demandé (mention porté sur l'acte d'engagement) pour le vendredi 18 novembre 2022 avant 09h00. Les dates et lieux de livraison des échantillons s'imposent à tous les candidats. Tout échantillon livré après les dates indiquées ci-dessus ne sera pas testé.

La séance de dégustation étant programmée le vendredi 18 novembre 2022. Le fournisseur portera une attention particulière aux dates de péremption.

Faute d'échantillons, l'offre du lot complet sera pénalisée.

Les fiches techniques et le cas échéant les échantillons permettront de déterminer la note qualité selon les modalités de l'article 12.

Les quantités pour la période du I" janvier 2023 au 31 décembre 2023, sont données à titre indicatif. Elles pourront être diminuées ou augmentées sans que les conditions du marché en soient modifiées et sans que le fournisseur puisse prétendre de ce seul fait ni à une indemnité, ni à une autre augmentation des prix. Les bons de commande pourront être envoyés par fax ou par mail. Une commande par téléphone sera possible mais exceptionnelle. Le fournisseur pourra préciser les délais de commande pour pouvoir accepter une livraison.

8) Conformité des produits

Les produits doivent répondre à toutes les normes en vigueur pour la restauration collective. Des manquements répétés, en ce qui concerne l'hygiène, entraîneront après mise en demeure du fournisseur restée sans effet, la résiliation du marché aux torts du titulaire.

Les fournisseurs doivent fournir avec leur offre les agréments ou contrôles attestant qu'ils sont en règle avec les normes en vigueur. Des vérifications quantitatives et qualitatives seront effectuées sur les lieux de livraison.

9) Conditions de livraison

Les marchandises seront livrées dans des véhicules adaptés au type de denrées transportées et disposant des certifications nécessaires (des contrôles aléatoires seront effectués en cours d'exécution) dans des containers ou récipients propres et adaptés (200 petits pain max. par caisse).

Les livraisons seront quotidiennes à partir de 6h et avant 6h30.
Les livraisons seront faites suite aux bons de commandes.
Les frais de livraison sont à la charge du titulaire du marché.

En aucun cas, les livraisons ne devront être déposées en l'absence du chef de cuisine ou de son représentant. Les heures de livraison devront être impérativement respectées.

10) Pièces à fournir :

a. déclaration sur l'honneur pour justifier que le candidat n'entre dans aucun des cas mentionnés aux articles L2141-1 et suivants du code de la commande publique (ou fournir les documents DCI dont la dernière version est disponible sur le site du MINEFI à l'adresse :
http://www.economie.gouv.tr/files/directionsservices/daj/marchespublics/formulaires/DC/imprimesdc/DCI .doc
et DC2 dont la dernière version est disponible à l'adresse : http://www.economie.gouv.tr/files/directionsservices/daj/marchespublics/formulaires/ DC/imprimesdc/DC2.doc
b. Le présent règlement daté et signé
c. Le fichier excel (déposé sur le site de l'AJI) dénommé acte d'engagement le candidat doit remplir l'onglet « acte d'engagement » signé et daté comprenant les tableaux chiffrés de recensement des besoins, avec les prix ; les types de produits doivent être précisées, ainsi que les fréquences et les conditions de livraison. Le fichier est sous format excel. Toute offre incomplète ne sera pas étudiée.
d. Un relevé d'identité bancaire original

Le candidat retenu devra être en mesure de justifier dans les huit jours suivant l'attribution du marché qu'il a satisfait à ses obligations sociales et fiscales et devra fournir les pièces attestant du respect de ses obligations en matière de travail dissimulé (document DC1)

Chaque candidat a la possibilité de fournir les documents précités dès la remise de son offre
Le délai maximal de production de ces attestations et certificats est fixé à huit (8) jours calendaires à compter de la réception par le candidat retenu du courrier lui demandant la présentation de ces documents.

Dans l'hypothèse où l'entreprise ne pourrait fournir ces documents dans le délai fixé, son offre serait exclue et le Pouvoir adjudicateur présenterait la même demande au suivant.

11) Critères de choix avec leur pondération

Critères	Pondération
1. Les prix (liste des produits + remise) sur l'acte d'engagement à l'unité	35%
2. La qualité des produits (mode de fabrication des produits, provenance, composition ...). Si échantillons, la note qualité sera basée pour moitié sur les tests de dégustation des produits échantillonnés et pour moitié sur l'étude de la qualité des produits à travers l'analyse des fiches techniques. Pour les produits sans échantillon, la note qualité se basera intégralement sur la fiche technique du produit.	35%
3. Les conditions de livraison et prestations de service : Nombre de jours de livraison, réactivité si rupture d'un produit	30%

Fait à Mirecourt, le 23/09/2022

La Proviseure

LYCEE J.B. VUILLAUME - Le Proviseur - 88503 MIRECOURT

Vu et pris connaissance, le
Le candidat