Lycée ANTOINE DE SAINT-EXUPÉRY

Route du Palais

87000 LIMOGES

Tél : 05.55.33.05.87

FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES « FRUITS ET LEGUMES »

**REGLEMENT DE LA CONSULTATION VALANT CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES ET TECHNIQUES PARTICULIERES**

MARCHES A PROCEDURE ADAPTEE

Etabli en application du code de la commande publique

Date limite de réception des offres : **le mardi 4 juin 2024 avant 12h00.**

Avis d’appel Public à la Concurrence publié sur le site AJI. [(www.aji-France.com](http://www.aji-France.com))

SOMMAIRE

[ARTICLE PREMIER : OBJET ET ETENDUE DE LA CONSULTATION 3](#_Toc481674572)

[ARTICLE 1-1 : OBJET DE LA CONSULTATION 3](#_Toc481674573)

[ARTICLE 1-2 : DECOMPOSITION DE LA CONSULTATION 3](#_Toc481674574)

[ARTICLE 1-3 : PROCEDURE DE PASSATION 3](#_Toc481674575)

[ARTICLE 1-4 : NOMENCLATURE COMMUNAUTAIRE 3](#_Toc481674576)

[ARTICLE DEUXIEME : CONDITIONS DE LA CONSULTATION 3](#_Toc481674577)

[ARTICLE 2-1 : DUREE DU MARCHE – DELAI D’EXECUTION 3](#_Toc481674578)

[ARTICLE 2-2 : VARIANTE ET OPTIONS 3](#_Toc481674579)

[ARTICLE 2-3 : DELAI DE VALIDITE DES OFFRES 3](#_Toc481674580)

[ARTICLE 2-4 : MODE DE REGLEMENT 3](#_Toc481674581)

[ARTICLE TROISIEME : PUBLICATION DU MARCHE 4](#_Toc481674582)

[ARTICLE QUATRIEME : CONTENU DU DOSSIER DE CONSULTATION 4](#_Toc481674583)

[ARTICLE CINQUIEME : PRESENTATION DES CANDIDATURES ET DES OFFRES 4](#_Toc481674584)

[ARTICLE 5-1 : DELAI DE PRESENTATION DES CANDIDATURES ET DES OFFRES 4](#_Toc481674585)

[ARTICLE 5-2 : MODALITE DE TRANMISSION DES CANDIDATURES ET DES OFFRES 4](#_Toc481674586)

[ARTICLE 5-3 : DOCUMENTS A PRODUIRE 5](#_Toc481674587)

[ARTICLE 6 : CONSTITUTION DES PRIX 5](#_Toc481674588)

[ARTICLE 7 : SELECTION ET JUGEMENT DES OFFRES 6](#_Toc481674589)

[ARTICLE 8 : MODALITES D’EXECUTION 6](#_Toc481674590)

[ARTICLE 9 : VERIFICATIONS ADMISSION DES PRESTATIONS 6](#_Toc481674591)

[ARTICLE 10 : RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES 9](#_Toc481674592)

# ARTICLE PREMIER : OBJET ET ETENDUE DE LA CONSULTATION

# ARTICLE 1-1 : OBJET DE LA CONSULTATION

La présente consultation a pour objet la fourniture de denrées alimentaires « FRUITS ET LEGUMES ».

## ARTICLE 1-2 : DECOMPOSITION DE LA CONSULTATION

Le présent marché et contient un seul lot :

Lot 1 : Fruits et légumes frais, produits élaborés

## ARTICLE 1-3 : PROCEDURE DE PASSATION

Les marchés sont passés selon la procédure adaptée définie à l’article L2123-1 du code de la commande publique. Il s’agit de marchés fractionnés à bons de commande définis au code R2162-13 et R2162-14 du code de la commande publique.

## ARTICLE 1-4 : NOMENCLATURE COMMUNAUTAIRE

La classification principale conforme au vocabulaire commun des marchés européens (CPV) est la suivante : **158000006**

# ARTICLE DEUXIEME : CONDITIONS DE LA CONSULTATION

## ARTICLE 2-1 : DUREE DU MARCHE – DELAI D’EXECUTION

Le marché est passé pour une durée de 12 mois du **15 juillet 2024** au **14 juillet 2025**.

## ARTICLE 2-2 : VARIANTE ET OPTIONS

Aucune variante ni option n’est autorisée

## ARTICLE 2-3 : DELAI DE VALIDITE DES OFFRES

Le délai de validité des offres est de 90 jours à compter de la date limite fixée pour la réception des offres.

## ARTICLE 2-4 : MODE DE REGLEMENT

Le mode de règlement du marché est le virement bancaire. Le paiement intervient dans un délai de 30 jours maximum à compter de la réception des factures.

Le comptable assignataire est l’agent comptable du lycée Turgot de Limoges.

Les factures sont établies en 2 exemplaires et comportent les mentions prévues dans l’annexe C du décret n°2007-450 du 25/03/2007 :

* Nom ou raison sociale et adresse du créancier ;
* N° SIREN ou SIRET, et IBAN complet ;
* Dte d’exécution des services ou de livraison des fournitures et désignation du débiteur ;
* Pour chacune des prestations rendues : la dénomination précise, les prix unitaires et les quantités, ou bien les prix forfaitaires selon les cas ;
* Le prix hors TVA,
* Tout rabais, remise ou ristourne acquis et chiffrable lors de l’opération.

Il ne sera accordé ni avance, ni acompte au titulaire du marché. En conséquence, le lycée ne peut bénéficier d’aucun escompte.

# ARTICLE 3 : PUBLICATION DU MARCHE

Le présent marché est publié sur les sites suivants :

* Site de l’AJI : [www.aji-France.com](http://www.aji-France.com)

Les documents du dossier de consultation peuvent être téléchargés sur l’adresse ci-dessus.

# ARTICLE 4 : CONTENU DU DOSSIER DE CONSULTATION

Le dossier de consultation des entreprises (DCE) contient les documents suivants :

* Le Règlement de la Consultation (RC) valant cahier des clauses techniques et administratives particulières (CCTAP) ;
* L’Acte d’Engagement (AE) ;
* Le Bordereau des Prix Unitaires (BPU).

Les documents du DCE sont téléchargeables gratuitement aux adresses mentionnées dans l’article troisième du présent règlement.

# ARTICLE 5 : PRESENTATION DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

Les candidatures et les offres doivent être intégralement rédigées en langue française et exprimées en EUROS.

Si les candidatures et/ou les offres sont rédigées dans une autre langue, elles doivent être accompagnées d’une traduction en français, certifiée conforme à l’original par un traducteur assermenté. Cette traduction doit concerne l’ensemble des documents remis dans l’offre.

## ARTICLE 5-1 : DELAI DE PRESENTATION DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

Les candidatures et les offres des candidats doivent impérativement parvenir au lycée Antoine de Saint-Exupéry, service intendance, **le 4 juin 2024 avant 12h00.**

## ARTICLE 5-2 : MODALITE DE TRANSMISSION DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

**Les candidatures et offres doivent être transmises :**

* Par voie dématérialisée sur le profil acheteur, sur le site où le présent a été publié :

Site de l’AJI

<https://mapa.aji-france.com>

Conformément au nouveau code de la commande publique, l’envoi par courrier postal ou par mail n’est pas

autorisé

## ARTICLE 5-3 : DOCUMENTS A PRODUIRE

1. **PIECES DE LA CANDIDATURE**

* copie du ou des jugements prononcés, si le candidat est en redressement judiciaire ;
* déclaration sur l’honneur pour justifier que le candidat n’entre dans aucun des cas mentionnés aux articles L2141-1 à L2141-6 du code de la commande publique;
* renseignements sur le respect de l’obligation d’emploi mentionnée à l’article L. 5212-1 à 4 du code du travail.
* Les renseignements concernant la capacité économique et financière de l’entreprise tels que prévus aux articles R2142-6 à R2142-12 du code de la commande publique.
* déclaration du chiffre d’affaires global et du chiffre d’affaires concernant les fournitures objet du contrat, réalisés au cours des trois derniers exercices disponibles;
* déclaration appropriée de banques ou attestation d’une assurance pour les risques professionnels.
* Les renseignements concernant les références professionnelles et la capacité technique de l’entreprise tels que aux articles R2142-13 et R2142-14 du code de la commande publique :
* déclaration indiquant les effectifs moyens annuels du candidat et l’importance du personnel d’encadrement pour chacune des trois dernières année;
* liste des principales fournitures effectuées au cours des trois dernières années, indiquant le montant, la date et le destinataire public ou privé. Les livraisons sont prouvées par des attestations du destinataire ou, à défaut, par une déclaration de l’opérateur économique;
* déclaration indiquant l’outillage, le matériel et l’équipement technique dont le candidat dispose pour la réalisation de contrats de même nature.

1. **PIECES DE L’OFFRE**

Les pièces de l’offre devront obligatoirement être signées par une personne du candidat habilitée à cet effet.

Les candidats doivent impérativement fournir les documents suivants :

* L’acte d’engagement établi en un seul original, dûment signé. En cas d’absence de signature, l’offre du candidat pourra être rejetée. La signature emporte engagement du candidat sur l’ensemble des éléments contenus dans son offre ;
* Le bordereau récapitulatif des prix. L’ensemble des informations demandées (prix, conditionnement, marque, délais de livraison) devra être complétée par le candidat.

En aucun les quantités prévisionnelles exprimées n’engagent l’établissement à commander les quantités exprimées au titulaire retenu. Il s’agit uniquement d’un montant estimatif.

* Fiches techniques : Le dossier devra comporter l’ensemble des fiches techniques des produits proposés. Les fiches techniques et images doivent être accompagnées du code produit.

# ARTICLE 6 : CONSTITUTION DES PRIX

Les prix proposés dans l’offre sont révisables jusqu’au 14 juillet 2025.

Conformément à la circulaire relative à l’exécution des contrats de la commande publique du 30 mars 2022, et conformément aux articles R2112-13 et R2112-14 du code de la commande publique, en cas de survenue d’aléas majeurs du fait de l’évolution raisonnablement prévisible des conditions économiques et pour les fournitures dont le prix est directement affecté par les fluctuations des cours mondiaux, une révision sera possible dans le respect des deux critères suivants :

La révision devra se faire sur la base d’un indice officiellement reconnu, de préférence le RNM de Rungis (« fruits et légumes » et « fruits et légumes bio » <https://rnm.franceagrimer.fr/> )

* Le titulaire devra mentionner l’indice et la date du cours sur la notification de prix révisés.
* Le montant de la révision ne devra pas excéder la formule suivante : Pn = Po x In/Io
  + - * Pn : prix nouveau
      * Po : prix HT en cours d’application (avant révision)
      * In : moyenne des prix moyens sur la période de révision
      * Io : dernier prix moyen connu au moment de la précédente révision

La révision se fera sur une fréquence hebdomadaire, le lundi pour le mardi.

\*En cas de disparition du cours de référence, les derniers prix ajustés seront maintenus 1 mois, le temps pour les parties de s’accorder sur un nouveau mode d’ajustement par voie d’un avenant. Passé ce délai, et si aucun accord n’est intervenu, le marché pourra être résilié sans indemnité d’aucune part.

\*Au cours de l’exécution du marché, les tarifs applicables seront ceux dernièrement communiqués avant le jour de la commande.

# ARTICLE 7 : SELECTION ET JUGEMENT DES OFFRES

Les critères retenus pour le choix des offres économiquement les plus avantageuses sont pondérés comme suit :

* La qualité du produit : 35 % ;
* Le prix : 55 % ;
* Les conditions de livraison : 10 % ;

Il pourra être demandé aux candidats de préciser ou de compléter la teneur de leurs offres.

En cas de discordance entre, d’une part, le produit du prix unitaire par la quantité et, d’autre part le montant total, c’est le prix unitaire qui sera retenu et le montant corrigé en conséquence.

# ARTICLE 8 : MODALITES D’EXECUTION

Les commandes seront passées par le lycée Antoine de Saint-Exupéry au minimum 72 heures à l’avance par appel téléphonique, par fax ou lors du passage du commercial (sur rendez-vous).

L’adjudicataire devra préciser les délais minima entre les commandes et les livraisons.

Les livraisons devront être conformes à l’article 5 de l’arrêté du 29 septembre 1997.

Les livraisons devront être effectuées du lundi au vendredi, de **5h30 à 10h00**. Les candidats devront s'engager à assurer 3 journées de livraisons par semaine en fonction des commandes passées par le lycée, et joindre impérativement, sous peine de nullité de leur offre, un tableau récapitulatif des jours et heures durant lesquels ils sont susceptibles de livrer l'établissement. Ce tableau est annexé au bordereau de prix unitaires (BPU)

IMPOSSIBILITE D’EFFECTUER LA LIVRAISON DU FAIT D’UN EVENEMENT EXTERIEUR IMPREVISIBLE LORS DE LA COMMANDE.

En cas d’impossibilité d’effectuer la livraison en raison d’un événement indépendant de son fait, le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité d’annuler la commande non livrée, sans contrepartie ni dédommagement.

Sont notamment considérées dans ce cas, les fermetures exceptionnelles du lycée pour grève, pour intempéries, pour motif sanitaire, etc.

# ARTICLE 9 : VERIFICATIONS 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 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 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 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, le lycée Antoine de Saint-Exupéry ou son représentant désigné à cet effet procède immédiatement aux opérations de vérifications quantitatives et qualitatives simples

a) Vérifications quantitatives

La vérification porte sur :

1. le poids net, tare déduite, de la marchandise livrée ;

2. 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 :

3. que la fourniture correspond aux caractéristiques des produits faisant l’objet du marché telles qu’elles sont énoncées dans les documents du marché;

4. qu’il y a bien concordance entre l’étiquetage et le contenu;

5. que la qualité fournie est conforme à la catégorie énoncée et aux critères microbiologiques fixés par la réglementation;

6. que la fourniture n’a subi, depuis sa préparation, aucune détérioration ou altération susceptible d’en diminuer la salubrité ;

7. que les emballages sont intacts;

8. que le produit présente bien les critères d’une denrée loyale et marchande, notamment l’absence de couleur, d’odeur ou de goût anormaux;

9. que la traçabilité des produits réceptionnés est prise en compte au titre de la réglementation en vigueur ;

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. En cas d'impossibilité temporaire pour le fournisseur de proposer une référence prévue au présent marché, il sera proposé à l'établissement une nouvelle référence de qualité supérieure ou égale et au tarif de la référence prévue au marché.

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 microbiologiques

L’établissement procédera à des contrôles inopinés de la qualité microbiologique des denrées livrées.

Des échantillons destinés au laboratoire vétérinaire départemental 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)Décisions après vérification

A l’issue des vérifications quantitative et qualitative, le pouvoir adjudicateur informe le titulaire de sa décision.

f)Décision d’admission

Si le résultat des vérifications quantitative et qualitative est satisfaisant, l’admission est prononcée immédiatement par le pouvoir adjudicateur sous réserve des vices cachés éventuels.

L’admission est matérialisée par le bulletin de livraison et son duplicata, il est signé par le pouvoir adjudicateur et vaut procès-verbal d’admission sous réserve des vices cachés.

g)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 command de telle sorte que les produits soient disponibles au moment du repas.

h)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 immédiatement par le titulaire.

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.

Vérification microbiologique non conforme

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

Compte tenu du caractère impératif des heures de livraison, il n’y aura pas de pénalités de retard mais exécution par défaut aux frais et risques du titulaire. Il en va de même pour des articles pouvant être altérés du fait d’un manque de respect des consignes de qualités d’hygiène (propreté …). Ainsi le lycée se réserve le droit de s’approvisionner là où il le juge convenable du seul fait du retard ou du refus de livraison.

Au cas où il en résulterait une différence de prix au détriment du lycée, cette différence est mise de plein droit à la charge du titulaire et imputée d’office sur le montant effectué à son profit.

# ARTICLE 10 : RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Pour toute information complémentaire, les candidats peuvent s’adresser à :

Renseignements d’ordre administratif : M. ASFAUX Yannick, Gestionnaire

Téléphone : 05.55.33.05.87

Mail : [yannick.asfaux@ac-limoges.fr](mailto:yannick.asfaux@ac-limoges.fr)

Renseignements d’ordre technique : M. DESAILLE Christophe, Chef cuisine

Téléphone : 05.55.33.05.84

Mail : [christophedesaille@gmx.fr](mailto:christophedesaille@gmx.fr)

Etabli le 6 mai 2024.

Le Proviseur,

Dénommé pouvoir adjudicateur

M. Pascal RIGHI

Acceptation du Présent Règlement Par le fournisseur

Le ……………………………….. (Prénom, nom, cachet et signature)