

LYCEE MARTIN NADAUD
67 rue Jeanne Labourbe
37700 ST PIERRE DES CORPS
Téléphone : 02.47.46.43.00
Mèl : intendancenadaud@ac-orleans-tours.fr

MISE EN CONCURRENCE SELON UNE PROCEDURE ADAPTEE

POUR :

**LA FOURNITURE DE CONSERVES, CONDIMENTS
ET PRODUITS D'ÉPICERIE**

**POUVOIR ADJUDICATEUR : Lycée Martin Nadaud,
représenté par Madame La Proviseur**

**COMPTABLE ASSIGNATAIRE :
Agent Comptable du lycée Descartes**

ARTICLE 1 - OBJET DE LA CONSULTATION DISPOSITIONS GENERALES

1.1. Objet de la consultation

La présente consultation porte sur la fourniture de **conserves, condiments et produits d'épicerie** au lycée Martin Nadaud.

1.2. Définition de la consultation

Les tableaux relatifs aux soumissions figurant dans le présent appel d'offres, devront être remplis, signés, pour chacun des lots, et comprendre le cachet de l'entreprise. Tout tableau rempli de manière incomplète ou sur un support différent ne sera pas pris en compte, et toute erreur de calcul sera susceptible d'être éliminatoire pour le candidat.

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.

De plus, il est créé une rubrique « autres articles » 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 neuf lots, dont les intitulés sont les suivants :

- Lot n° 1 : Conserves
- Lot n° 2 : Condiments
- Lot n° 3 : Epicerie sèche
- Lot n° 4 : Desserts et Fruits secs
- Lot n° 5 : Réception

1.4. Durée de la consultation

La consultation est conclue pour une période allant du **1^{er} janvier au 31 décembre 2025**.

1.5. Documents régissant la consultation

- Décret du 25 mars 2016 n°2016-360 et 2016-361 relatifs aux 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 seule 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 seule foi ;
- Les recommandations GEMRCN denrées alimentaires et en particulier les brochures n°5723 ; 5541-1 (produits des industries céréalières, produits sucrés et d'épicerie, corps gras) ; 5541-5 (fruits et légumes (frais et conserves)) ; 5541-6 (boissons) ; la spécification technique n°E4-05 du 31 mars 2005 relative aux huiles végétales alimentaires.

ARTICLE 2 - OFFRES

2.1 Date limite de dépôt des offres

Les offres devront être parvenues au plus tard **le mercredi 13 novembre 2024** à 12 heures au service intendance du lycée Martin Nadaud, accompagnées des fiches techniques des produits sur support numérique.

2.2 Délai de validité 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 3 - DEPOTS D'ECHANTILLONS

Les échantillons à fournir seront signalés par des caractères gras et une case colorée. Ils devront être livrés aux dates indiquées dans l'acte d'engagement. Les échantillons pourront faire l'objet d'une facturation et devront être en quantité suffisante pour être dégustés par un panel de 4 personnes minimum.

L'absence d'échantillon sera sanctionnée par la note « zéro » au critère de qualité.

ARTICLE 4 - PRIX ET REGLEMENT DES COMPTES

4.1. Forme des prix

Les prix consentis s'entendent franco de port et d'emballage, **sans minimum de commande**.

Ils seront donnés : Prix hors taxes – Montant de la TVA – Prix TTC en Euros

Les prix proposés demeureront fermes la durée du marché, (les prix proposés sont fermes et révisables tous les trimestres sur la base d'une négociation tenant compte de l'évolution des coûts de production).

Pour les articles non précisés dans la fiche des besoins, le candidat proposera un coefficient de remise : ce coefficient sera fixé pour la durée du marché. Cette remise constitue une remise minimum, puisque les opérations promotionnelles seront toujours acceptées et traitées au cours du marché.

4.2. Modalités de règlement

Le prix s'entend ferme, à compter de la prise d'effet du contrat. Ce prix comprend la fourniture des denrées, la livraison et toutes les prestations incluses pour l'exécution du marché.

Les factures qui présenteraient une erreur de prix seront renvoyées au fournisseur pour annulation et édition d'une nouvelle facture (aucun avoir ne sera accepté).

Le délai global de paiement est de 30 jours à compter de la date de réception de la facture et après service fait (décret n°2002-232 du 21 janvier 2002 et circulaire du 13 mars 2002 du Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie).

Les règlements des factures seront effectués par mandat administratif dans les délais et conditions réglementaires. Le comptable assignataire est l'Agent-comptable du lycée Descartes à Tours.

ARTICLE 5 - MODALITES D'EXECUTION

5.1. 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.

La fréquence sera de 2 livraisons maximum par semaine entre 6 heures et 9 heures. Les fournisseurs indiqueront leurs jours de livraison.

Les livraisons seront effectuées franco de port et d'emballage dans le magasin du lycée.

Les DLC ou DLUO doivent être éloignées de la date de livraison d'au moins 2 mois pour les DLC et 6 mois pour les DLUO.

Toute livraison non accompagnée d'un bon de livraison sera refusée.

En cas de rupture de stock ou de non disponibilité 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.

5.2. 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 quantitatives, qualitatives seront effectuées lors de chaque réception des marchandises (intégrité des emballages, DLC, salubrité).

En cas d'insuffisance ou de doute sur la qualité des produits, la livraison sera refusée.

ARTICLE 6 - CHOIX DU FOURNISSEUR

La sélection des offres se fera conformément à l'article 62 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016, en fonction des critères suivants, pondérés comme indiqué :

- ▶ **la qualité et la fiabilité des produits : 40% (noté sur 20 points)**
 - la valeur nutritionnelle ;
 - le respect des caractéristiques demandées (calibres, provenance, compositions, etc...) ;
 - la précision des fiches techniques.

- ▶ **la qualité environnementale : 20% (noté sur 20 points)**
 - réduction d'emballage, recyclage et récupération ;
 - véhicules propres, optimisation des livraisons ;
 - certifications.

- ▶ **le prix des produits : 30% (noté sur 20 points)**
 - effort des candidats sur leur offre de prix et remises ;
 - comparaison des offres.

- ▶ **le service : 10% (noté sur 20 points)**
 - la démarche qualité du candidat ;
 - les délais d'exécution, la fréquence, la régularité et la fiabilité des livraisons ;
 - le service rendu : dépannage.

ARTICLE 7 – ATTRIBUTION DU MARCHE

Tous les candidats seront avisés par courrier du résultat de la consultation. Le candidat retenu devra produire spontanément l'attestation sur l'honneur certifiant qu'il n'entre dans aucun cas d'interdiction de soumissionner à un marché public.

ARTICLE 8 - SPECIFICATIONS TECHNIQUES

8.1. Références

L'offre devra préciser le nom du fabricant et la marque sous laquelle le produit est commercialisé.

Conserves de poisson

Devront être fournies les précisions suivantes : origine, qualité, mode de préparation. Pour les conserves de thon, il s'agit de thon entier, à l'exclusion des miettes.

Fruits secs

Ils seront obtenus à partir de fruits frais.

8.2. Traçabilité

Les produits livrés devront être équipés d'étiquettes de traçabilité facilement détachables des colis pour être conservées dans des pochettes plastifiées.

ARTICLE 9 - MENTIONS SUR LES EMBALLAGES DE CONSERVES

Se référer :

A la brochure n° 5541 – V et son supplément n° 1 du G.P.E.M.D.A. = *marquage en clair de la date de fabrication*

Au supplément n° 4 de la même brochure = *étiquetage des conserves de légumes*

Les récipients contenant les denrées devront obligatoirement comporter les indications suivantes :

- liste des ingrédients
- poids net et égoutté
- nom, marque, adresse du fabricant
- lieu d'origine
- date limite d'utilisation optimale

Toutes ces indications devront être très apparentes et parfaitement lisibles.

ARTICLE 10 - SPECIFICATIONS TECHNIQUES POUR LES PRODUITS D'ÉPICERIE.

A la demande, l'entreprise retenue devra être en mesure de produire la fiche technique de chacun des produits fournis à la consultation.

Les produits d'épicerie devront répondre aux spécifications techniques suivantes :

- Petit déjeuner chocolaté sachets de 20 grammes : teneur en cacao 32 % minimum.
- Pâtes : à base de semoule de blé dur SSSE
- Fond brun, fond volaille, fumet de poisson :
 - joindre les fiches techniques
 - indiquer le litrage obtenu et le prix au litre reconstitué

ARTICLE 11 - ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES

Le fournisseur devra proposer des produits sans OGM et produire un certificat attestant l'absence d'OGM.

ARTICLE 12 – PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Le fournisseur s'engagera à fournir lors de la réponse à cette offre, les certificats attestant de l'origine biologique des produits.

A Tours, le 04/08/2024

Fait en un seul original,
La Provisseure,
Véronique DASSY



Vu et pris connaissance,
Cachet et signature du candidat

