LYCEE CHOISEUL
78 rue des Douets
BP 9549
37 095 TOURS CEDEX
Téléphone : 02.47.88.10.30
Fax Intendance : 02.47.41.30.28
Mail : intendance.choiseul@gmail.com

DOCUMENT VALANT REGLEMENT DE CONSULTATION ET CAHIER DES CHARGES

LA FOURNITURE DE PRODUITS SURGELÉS

MISE EN CONCURRENCE SELON UNE PROCÉDURE ADAPTÉE
(ARTICLE 27 DU DÉCRET N°2016-360 DU 25 MARS 2016 RELATIF AUX MARCHÉS PUBLICS)

POUVOIR ADJUDICATEUR : Lycée Choiseul représenté par Monsieur Le Proviseur

COMPTABLE ASSIGNATAIRE : Agent Comptable du lycée Choiseul

ARTICLE 1 - OBJET DE LA CONSULTATION - DISPOSITIONS GÉNÉRALES

1.1. Objet de la consultation

La présente consultation porte sur la fourniture de produits surgelés au lycée Choiseul de Tours (37).

1.2. Définition de la consultation

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, représentative 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 plusieurs lots. L'offre peut porter sur un ou plusieurs lots.

L'offre présentée doit concerner la totalité des articles d'un même lot. A défaut, une pénalité sera appliquée lors de la notation.

Lot n°1 : Fruits et légumes

Lot n°2 : Viandes et Produits élaborés

Lot n°3 : Poissons

Lot n°4 : Glaces et pâtisseries

1.4. Durée de la consultation

La consultation est conclue pour une période d'un an (du 1er janvier 2019 au 31 décembre 2019) sans possibilité de reconduction.

1.5. Documents régissant la consultation

- Ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics ;
- Décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics;
- Cahier des clauses administratives générales fournitures courantes et prestation de services, version 2009 ;
- Le présent règlement de consultation;
- Le bordereau des prix unitaires (document joint) comportant les quantités, les prix proposés et valant acte d'engagement;
- Les recommandations du GEM-RCN (Groupement d'Étude des Marchés de la Restauration Collective et de la Nutrition),

pour les articles relevant des dispositions contenues dans ces documents. Les normes Union Européenne, de l'AFNOR, ainsi que les usages professionnels publiés sous forme de Code des usages et approuvés par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (D.G.C.C.R.F.). La réglementation générale relative à la préparation, au conditionnement, à l'emballage, à l'étiquetage et aux transports des denrées alimentaires surgelées ou congelées.

ARTICLE 2 - OFFRES

2.1 Date limite de dépôt des offres

Les offres devront être parvenues au plus tard le **jeudi 13 septembre 2018 à 17h00** au service intendance du lycée Choiseul, bureau R06. Les plis dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure fixées ci-dessus ainsi que ceux remis sous enveloppe non cachetée, ne seront pas retenus. Ils seront renvoyés à leurs auteurs sans avoir été ouverts.

- Les offres pourront être envoyées par voie postale en recommandé avec accusé de réception (le cachet de la poste faisant foi) à l'adresse suivante:

LYCEE CHOISEUL
Service Intendance - Bureau R06
78 Rue des Douets
BP 9549
37095 TOURS CEDEX

- ou déposées directement contre un récépissé, au service intendance bureau R06 entre 8h00 - 12h15 et 13h30 - 17h00.

Les plis devront porter le nom de l'entreprise concurrente et la mention suivante:

"MAPA SURGELÉS - NE PAS OUVRIR"

Aucune offre adressée par télécopie ou voie électronique ne sera acceptée.

2.2 Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est de 120 jours à compter de la date limite fixée pour la réception de celles-ci.

2.3 Contenu des plis

Chaque candidat devra produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes complétées en français:

Pièces de candidature:

- un DUME Opérateur Economique (document unique de marché européen remplaçant les DC1 et DC2),
- le présent règlement de consultation,
- les documents suivants:
    - agrément sanitaire,
    - agrément vétérinaire,
    - certification ISO 9001 ou équivalent,
    - certification ISO 14001 ou équivalent,
    - certification ISO 22000 ou équivalent.

Pièces constituant l'offre:

- Le bordereau des prix unitaires (document joint) comportant l'acte d'engagement correctement complété,
- certificat d'absence OGM (annexe 1),
- le document "conditions de livraisons" (annexe 2),
- les fiches techniques individuelles des produits, complètes, remises sur CD-Rom ou clé USB, adaptées au GEM-RCN et classées par lot et dénomination.

Le règlement de consultation et l'acte d'engagement ne seront signés qu'au moment de l'attribution des offres.

2.4 Quantités

Les quantités de fournitures faisant l'objet de la consultation figurent dans le bordereau des prix unitaires joint au présent document. Elles sont indicatives et peuvent varier dans une fourchette de + ou – 25% maximum.

2.5 Négociation et variante

Aucune négociation ou variante n'est autorisée.

ARTICLE 3 - DÉPÔTS D'ÉCHANTILLONS

Des échantillons de chaque produit, dont le conditionnement est détaillé à la consultation et dont les contenus seront rigoureusement conformes aux produits proposés ensuite, seront demandés à chaque concurrent. Ces échantillons sont gratuits et ne peuvent en aucun cas être facturés par le candidat. Ceux-ci seront demandés par courrier doublé d'un fax suivant un calendrier établi par l'établissement.

ARTICLE 4 - PRIX ET RÈGLEMENT DES COMPTES

4.1. Forme des prix

Détermination du prix :

L'offre fera apparaître pour chaque lot :

- le prix unitaire hors taxes de chaque produit
- le prix total hors taxes de chaque produit
- le montant total hors taxes et TTC de chaque lot.

En cas d'erreur dans le calcul de l'offre, il sera tenu compte du prix unitaire hors taxes. **Les prix hors taxes seront fermes pour la durée de la présente consultation.** En outre, le soumissionnaire proposera un pourcentage de remise sur les tarifs de son catalogue, pour les produits non décrits dans la présente consultation, cette remise apparaissant dans la rubrique « autres articles » de chaque lot. L'application de ce pourcentage lui sera opposable pour tout article non décrit d'un lot pour lequel il aura été retenu. Le pourcentage sera unique et fixé pour la durée du marché. La mention de cette remise devra clairement apparaître sur les factures. Cette remise constitue une remise minimum, puisque les opérations promotionnelles seront toujours acceptées et traitées dans la consultation.

4.2. Modalités de règlement

Dans le respect des échéances de l'ordonnance n°2014-697 du 26 juin 2014, le fournisseur présentera sa facture via le site CHORUS-PRO (envoi papier accepté pour les TPE). Le numéro de client du Lycée et les coordonnées bancaires internationales complètes (IBAN et BIC ou SWIFT) et le SIRET de l'entreprise devront y figurer. Le paiement des prestations sera effectué par mandat administratif à 30 jours de réception de facture et par virement sur le compte du titulaire. En cas de désaccord avec la facture, le délai global de paiement sera suspendu jusqu'à régularisation par l'entreprise détentrice du présent accord cadre.

ARTICLE 5 - MODALITÉS D'ÉXÉCUTION

5.1. Commandes et livraisons

Le marché est un accord cadre à bons de commande. Il s'exécute par émission de bons de commande successifs délivrés par l'établissement au fur et à mesure des besoins. Ils seront adressés par fax au fournisseur avant la période prévue pour la livraison. Le fournisseur devra impérativement préciser les minimums de commande éventuels dans son offre. Les livraisons seront effectuées franco de port et d'emballage dans le magasin du lycée et permettront d'assurer une DDM/DLC suffisante à l'établissement. **La fréquence sera au minimum de deux livraisons par semaine avant 8 heures.** Les fournisseurs indiqueront leurs conditions de livraison sur le document joint en annexe 2. Toute livraison non accompagnée d'un bon de livraison sera refusée. En cas de rupture de stock d'un article, le fournisseur devra en 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 véhicules servant au transport doivent répondre à la réglementation en vigueur et être correctement entretenus. Les vérifications qualitatives portent sur les conditions de transports (salubrité, respect des températures), sur les produits (emballage en bon état, DDM minimale de trois mois, etc.). Un contrôle des températures des produits est systématiquement effectué. Des échantillons pourront être prélevés pour être soumis à l'analyse d'un laboratoire. En cas d'insuffisance ou de doute sur la qualité, notamment sanitaire, du produit, la livraison sera refusée.

ARTICLE 6 - CHOIX DU FOURNISSEUR

Avant de procéder à l'analyse des candidatures, celles qui n'ont pas qualité pour présenter une offre, en application des articles 43 et 59 du décret n°2016-360, sont écartées. Sont également irrecevables, les candidatures dont les capacités professionnelles, techniques et financières sont jugées insuffisantes.

Le jugement des offres sera effectué dans les conditions prévues à l'article 62 du décret n°2016-360. Les critères retenus pour le choix de l'offre la plus économiquement avantageuse sont pondérés comme suit :

1. la qualité des produits : 50 % (notation des échantillons de produits fournis)
2. le prix : 35 %
3. la capacité de l'entreprise : 15%
   - Conditions et délais de livraison...,
   - Dossier de candidature complet (cf pièces spécifiées au 2.3),
   - les fiches techniques individuelles des produits, complètes, remises sur CD-Rom, adaptées au GEM-RCN et classées par lot et dénomination.

En cas d'égalité, le candidat retenu sera celui qui aura obtenu la meilleure note au premier critère. En cas de nouvelle égalité, le même principe sera appliqué pour le second critère.

A noter: les candidats dont les bordereaux des prix unitaires comportent un taux de non conformité avec la demande du Lycée, supérieur ou égal à 20%, seront éliminés.

ARTICLE 7 - INFORMATION DES CANDIDATS

Les candidats non retenus seront informés par courrier recommandé simple dans les 8 jours qui suivront la date d'examen des offres. Les candidats retenus, seront quant-à eux, prévenus par courrier recommandé avec accusé de réception, 10 jours au moins avant le début des livraisons.

ARTICLE 8 – ATTRIBUTION DU MARCHÉ

Conformément aux articles 48 et 55 du décret n°2016-360, le marché ne peut être attribué au candidat dont l'offre a été retenue que si celui-ci produit **avant la date de début de la tenue du marché**, les certificats et attestations sur l'honneur suivants :

- une déclaration sur l'honneur pour justifier que le candidat n'entre dans aucun des cas mentionnés aux articles 45 et 48 de l'ordonnance du 23 juillet 2015 et notamment qu'il est en règle au regard des articles L. 5212-1 à L5212-11 du code du travail concernant l'emploi des travailleurs handicapés;
- une déclaration spécifiant que le candidat n'a pas fait l'objet au cours des 5 dernières années d'une condamnation inscrite au bulletin n°2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L324-9, L324-10, L341-6, L125-1, L125-3 du code du travail ou règles d'effet équivalent pour les candidats non établis en France.
- une attestation de vigilance.

S'il ne peut produire ces attestations, son offre sera rejetée et le candidat éliminé. Le candidat dont l'offre a été classée immédiatement après la sienne sera sollicité pour produire les certificats et attestations nécessaires avant que le marché ne lui soit attribué. Si nécessaire, cette procédure peut être reconduite tant qu'il subsiste des offres qui n'ont pas été écartées au motif qu'elles sont inappropriées, irrégulières ou inacceptables.

ARTICLE 9 - SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

9.1. Références

- G.P.E.M/D.A Fascicule 5541-5 Fruits et Légumes (frais et conserves) : Pommes de terres préfrites fraiches – Fruits et légumes surgelés – Ratatouille en conserve – Choucroutes.
- Spécification technique n°B1-12-03 du 28 janvier 2003 applicable aux viandes hachées et aux préparations de viandes hachées d'animaux de boucherie.

- Spécification technique C10-01 du 21 juin 2001 relative aux produits enrobés à base de poisson, congelés ou surgelés.
- Spécification technique C9-01 du 21 juin 2001 relative au poisson congelé ou surgelé.

9.2. Généralités

Le candidat devra fournir au moment du dépôt des offres :

- l'agrément vétérinaire,
- l'agrément sanitaire (transport).

Le candidat fournira les fiches techniques descriptives à l'appui de ses offres. Elles doivent notamment indiquer la description, la composition, la valeur nutritionnelle, les critères du GEM-RCN et l'utilisation culinaire des articles proposés en fourniture ainsi que l'origine.

La fourniture, objet de la présente consultation, devra être conforme à la réglementation générale et spécifique relative à la préparation, au conditionnement, à l'emballage, à l'étiquetage et au transport des produits concernés par la consultation.

Les emballages doivent envelopper entièrement les produits, de telle sorte que la denrée soit, jusqu'au moment de son utilisation, intégralement protégée contre les pollutions extérieures et contre la déshydratation en cours de stockage.

Ils devront, par ailleurs, mentionner :

- le qualificatif « surgelé »,
- l'estampille,
- le numéro de lot,
- le nom et la marque de l'usine de surgélation,
- la date de surgélation en clair et la DDM ou DLC,
- le poids net,
- la description et la composition du produit.

Caractéristiques du lot n°3 : Poissons

La fourniture retenue sera faite à partir de filets de poissons compacts. Seront exclues les fournitures composées de miettes reconstituées. Le poisson nature sera donc composé à 100% de chair de poisson et les poissons panés contiendront au minimum 70% de chair de poisson. Les poissons seront surgelés en simple surgélation.

ARTICLE 10 - ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS

Le fournisseur devra proposer des produits sans OGM et remplir le certificat fourni en annexe 1 attestant la non présence d'OGM dans ses produits.

ARTICLE 11 - LITIGES

Tout différend survenant à l'occasion du présent marché devra être porté à la connaissance du pouvoir adjudicateur préalablement à la mise en œuvre de la procédure contentieuse.

Le tribunal administratif compétent relatif à l'exécution de ce marché en cas de litige est celui d'Orléans.

ARTICLE 12 - RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

Les intéressés pourront formuler toute demande de renseignements auprès de Mme Vallade à l'adresse mail suivante: cvallade37@gmail.com. Aucun renseignement ne sera fourni par téléphone. Les réponses apportées aux questions d'ordre général touchant à l'organisation de ce marché seront communiquées à l'ensemble des candidats.

Merci de bien vouloir compléter la liste de contact (annexe 3).

Fait en un seul original,

A ....., le

Tampon, nom, prénom et signature du candidat
précédé de la mention manuscrite "Lu et Approuvé"

A ....., le

Pour le pouvoir adjudicateur,
Éric GOMMÉ, Proviseur,