2019

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES
DE DENREES ALIMENTAIRES

MARCHE A BONS DE COMMANDE

FOURNITURE DE VIANDE FRAICHE

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

<u>Date limite de réception des offres</u> :

Mardi 06 Novembre 2018 à 14H00

Collège Antony Duvivier
3 rue des cannes
58170 LUZY

Tél : 03.86.30.29.10

Sommaire

Article 1 – Objet de la consultation 3

Article 2 – Procédure de passation 3

Article 3 – Organisation de la consultation....3
- 3.1 Autorité organisant la consultation....3
- 3.2 Composition du dossier de consultation 3
- 3.3 Modifications de détail au dossier de consultation 3

Article 4 – Forme du marché....3
- 4.1 Décomposition en lot 3
- 4.2 Décomposition en tranche 3
- 4.3 Variantes....4
- 4.4 Option....4

Article 5 - Durée du marché 4

Article 6 – Délai de validité des offres....4

Article 7 – Mode de règlement 4

Article 8 – Présentation des offres 4

Article 9 – Condition d'envoi des offres....5

Article 10 – Détermination des prix 5

Article 11 – Examen des offres 6
- 11.1 Qualité des offres....6
- 11.2 Délais de livraison....6
- 11.3 Critères d'appréciation des offres 6

Article 12 – Attribution du marché....6

Article 13 – Modalités et lieux d'exécution 6

Article 14 – Vérifications admission des prestations....6
- 14.1 Vérifications quantitatives 7
- 14.2 Vérifications qualitatives 7
- 14.3 Vérification des conditions de transport....7
- 14.4 Opérations de vérification périodiques micro-biologiques 7
- 14.5 Décision après vérification 7
- 14.6 Décision d'admission 7
- 14.7 Vérification quantitative non-conforme 8
- 14.8 Vérification qualitative non-conforme....8
- 14.9 Vérification micro-biologique non-conforme 8

Article 15 – Renseignements complémentaires 8

Le Collège Antony Duvivier a pour vocation de fournir des repas jours en période scolaire (du lundi au vendredi)

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION

La consultation a pour objet la fourniture et la livraison de viandes fraîches nécessaire à la confection des repas du Collège Antony Duvivier de Luzy

Les besoins sont formulés sont les **besoins estimés de l'année 2019.**

ARTICLE 2 : PROCEDURE DE PASSATION

Les marchés sont passés selon la procédure adaptée définie à l'article 77 du code des marchés publics. Il s'agit de marchés fractionnés, à bons de commande au fur et à mesure des besoins.

ARTICLE 3 : ORGANISATION DE LA CONSULTATION

3.1 Autorité organisant la consultation

La consultation est organisée par :

- Collège Antony Duvivier
  Service intendance
  3 rue des cannes
  58170 LUZY

3.2 Composition du dossier de consultation

Le marché est constitué par les documents contractuels précisés ci-dessous, par ordre de priorité décroissante :

- Le règlement de consultation,
- L'acte d'engagement et ses annexes,
- Le bordereau des prix unitaires.

3.3 Modifications de détail au dossier de consultation

Le Collège Antony Duvivier se réserve la faculté d'opérer des modifications de détail au dossier de consultation et ce, jusqu'aux cinq derniers jours avant la date limite de remise des offres. En cas de modification dans les cinq derniers jours de la consultation, le délai de remise des offres est repoussé de telle façon que les candidats disposent d'un nouveau délai de cinq jours pour remettre leurs offres. L'ensemble des candidats ayant retiré un dossier est informé des changements apportés.

ARTICLE 4 : FORME DU MARCHE

4.1 Décomposition des marchés

Les marchés sont composés comme suit :

- Viandes Fraîches
  - Porc
  - Autres

4.2 Décomposition en tranche

La présente consultation ne comprend aucune tranche.

4.3 Variantes

La présente consultation ne comprend aucune variante.

4.4 Option

La présente consultation ne comprend pas d'option.

ARTICLE 5 : DUREE DU MARCHE

Le marché sera conclu pour une période de **1 an** à compter du 1 er janvier 2019.
Les bons de commande peuvent être émis jusqu'au dernier jour de validité du marché et s'exécuteront dans un délai maximum d'un mois à compter de leur notification.

ARTICLE 6 : 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 7 : MODE DE REGLEMENT

Le mode de règlement du marché est le virement bancaire. Le paiement intervient dans un délai de 30 jours à compter de la réception des factures. Le comptable assignataire est l'agent comptable du Collège Les Courlis de NEVERS.

ARTICLE 8 : PRESENTATION DES OFFRES

Les candidats doivent impérativement fournir les pièces suivantes datées et signées :

Justifications à produire à l'article 45 du Code des marchés publics ; le candidat devra en particulier fournir :

- Justifications à produire quant à la situation juridique
  - Lettre de candidature et habilitation du mandataire par ses co-traitants (Imprimé DC1) ou, à défaut une lettre de candidature ou déclaration d'intention de soumissionner, établie sur papier libre, dûment datée et signée précisant :
    - Le nom et l'adresse du candidat,
    - Le marché concerné,
    - Si le candidat se présente seul ou en groupement et habilitation donné au mandataire,
    - Document relatif aux pouvoirs de la personne habilitée à engager le candidat.
  - Copie du (ou des) jugement(s) prononcé(s), si le candidat est en redressement judiciaire
  - Déclaration sur l'honneur du candidat concernant les interdictions de soumissionner visées à l'article 43 du Code des marchés publics (si DC2 non produit),
  - Renseignements sur le respect de l'obligation de l'emploi mentionnée aux articles L. 5212-1 à L. 5212-4 du code du travail (si DC2 non produit)
  - Production pour chacun de ces opérateurs des mêmes documents qui sont exigés du candidat pour justifier de ces capacités professionnelles, techniques et financières.

- Justifications à produire quant à la capacité économique et financière
  - Déclaration concernant le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires concernant les prestations, objet du marché, réalisées au cours des trois derniers exercices disponibles.
  - Preuve d'une assurance pour les risques professionnels.

- Justifications à produire concernant les références professionnelles et la capacité technique
  - Liste des principales fournitures objet du marché livrées au cours des trois dernières années indiquant le montant, la date et le destinataire public ou privé. Attestation du destinataire prouvant les livraisons ou, à défaut, déclaration de l'opérateur économique,
  - Description et photographie des fournitures,
  - Moyens humains et matériels.

Le projet de marché comprenant :

- L'acte d'engagement, document joint à compléter, dater et signer
  - L'acte d'engagement sera accompagné éventuellement par les demandes d'acceptation des sous-traitants et d'agrément de conditions de paiement, pour les sous-traitants désignés dans le marché (annexe ou cadre d'acte d'engagement en cas de sous-traitance). Que des sous-traitants soient désignés ou non, le candidat devra indiquer dans l'acte d'engagement le montant des prestations qu'il envisage de sous-traiter et par différence avec son offre le montant maximal de la créance qu'il pourra présenter en nantissement ou céder.
  - L'attention des candidats est attirée sur le fait que s'ils veulent renoncer au bénéfice de l'avance prévue à l'article 9 du cahier des clauses administratives particulières, ils doivent le préciser à l'article 4 de l'acte d'engagement.
  - Les candidats sont tenus de libeller leurs offres en Euros.
  - En cas de groupement, l'acte d'engagement est signé soit par l'ensemble des entreprises groupées, soit par le mandataire s'il justifie des habilitations nécessaires pour représenter ces entreprises.

- Le bordereau des prix unitaires ci-joint à compléter directement sur le fichier.

ARTICLE 9 - CONDITIONS D'ENVOI DES OFFRES

Les offres sont établies conformément à l'article 8 du présent règlement et remises au collège contre récépissé ou transmises en recommandé avec demande d'avis de réception.

Elles doivent impérativement parvenir au Collège Antony Duvivier, avant 14 heures, le mardi 06 Novembre 2018.

Pour La transmission des offres par voie électronique, veuillez transmettre les dossiers à l'adresse suivante : romain.jeandot-nowak@ac-dijon.fr.

Transmission par voie postale ou remise en mains propres :

L'enveloppe extérieure porte l'adresse suivante :

- Collège Antony Duvivier
  Service intendance
  3 rue des cannes
  58170 LUZY

avec la mention suivante :

Offre pour :

MARCHE FOURNITURE DE VIANDES FRAICHES

- NE PAS OUVRIR -

ARTICLE 10 : DETERMINATION DES PRIX

Marchés à prix révisables semestriellement :

Les prix du marché sont fermes pour la période du 1er janvier au 30 juin puis révisables au semestre suivant.
Le titulaire enverra son nouveau tarif 15 jours avant le début de son application.

L'augmentation générale du tarif en vigueur à la date de la demande de révision de prix ne devra pas excédée 3%. Si ce pourcentage est supérieur, l'administration se réserve le droit de résilier le marché sans indemnité.

ARTICLE 11 : EXAMEN DES OFFRES

11.1 Qualité des offres

Les produits quels que soient leur préparation, conditionnement ou présentation devront répondre à toutes les normes en vigueur pour la restauration collective.

Les fiches techniques seront obligatoirement produites pour chaque article.

11.2 Délais de livraison

Le candidat devra préciser les jours de livraison dans la semaine. Les livraisons doivent avoir lieu du lundi au vendredi de 6 h 30 à 10 h 30.

11.3 Critères d'appréciation de l'offre

Appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous (Les critères de jugement seront par ordre décroissant) :

La qualité des produits	45%	La commission d'appel d'offres examinera avec attention les informations concernant le mode de fabrication du produit
Les prix	40%	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
La qualité des conditions de livraison	10%	Délais des livraisons, respect des dates et des heures de livraison
La qualité des services associés	5%	Qualité des conditionnements et celle contenue dans les fiches techniques : étiquetage : élaboration

Les candidats seront informés du résultat de la consultation, au plus tard, le 01 Décembre 2018.

ARTICLE 12 : ATTRIBUTION DU MARCHE

Le candidat retenu par la Commission des Achats à Procédure Adaptée du groupement de commande du Collège Les Courlis devra, avant attribution du marché, fournir, dans un délai de 7 jours francs à compter de la date de réception de la demande de la personne publique, les certificats délivrés par les administrations et organismes compétents prévus à l'article 46 du Code des marchés publics.

Afin d'accélérer la procédure, les candidats peuvent joindre à leur offre ces certificats (formulaires NOTI 1, NOTI 2 et un extrait K-bis).

Si le candidat retenu ne peut produire les certificats précités dans un délai fixé par la personne publique, son offre est rejetée. Dans ce cas, l'élimination du candidat est prononcée et propose l'offre au candidat suivant dans le classement des offres.

La personne publique se réserve de déclarer le marché sans suite pour des motifs d'intérêt général.

ARTICLE 13 : MODALITES ET LIEUX D'EXECUTION

L'établissement est responsable de l'exécution du marché dans la limite de son état de besoins. Ceux-ci sont susceptibles de varier de + ou – 30 % compte tenu notamment de la méconnaissance de l'effectif des rationnaires au 1er septembre suivant.

Les lieux d'exécution et modalités de livraison : livraisons du lundi au vendredi de 6 h30 à 10 h30 sur site ordonnateur de la commande.

ARTICLE 14 : 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.

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 commandes concernant tous les lots devront être franco de port quelles que soient les quantités livrées.

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, la PRM ou son représentant désigné à cet effet procède immédiatement aux opérations de vérification quantitative et qualitative simples

14.1 Vérification quantitatives

La vérification porte sur :
- le poids net, tare déduite, de la marchandise livrée ;
- le nombre d'unités

14.2 Vérification qualitative

Les vérifications qualitatives ont pour objet de vérifier visuellement, et si nécessaire au moyen de prélèvement en vue d'analyse en laboratoire :
- que la fourniture correspond aux caractéristiques des produits faisant l'objet du marché telles qu'elles sont énoncées dans les documents du marché,
- qu'il y a bien concordance entre l'étiquetage et le contenu,
- que la qualité fournie est conforme à la catégorie énoncée et aux critères micro-biologiques fixés par la réglementation,
- que la fourniture n'a subi, depuis sa préparation, aucune détérioration ou altération susceptible d'en diminuer la salubrité,
- que les emballages sont intacts,
- que le produit présente bien les critères d'une denrée loyale et marchande, notamment l'absence de couleur, d'odeur ou de goût anormaux,
- que la traçabilité des produits réceptionnés est prise en compte au titre de la réglementation en vigueur,
- que la date limite de consommation permette une mise en œuvre dans les délais réglementaires,

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.

L'établissement se réserve le droit de mener des visites de contrôle dans les locaux du titulaire du marché afin de vérifier notamment le respect de la chaîne du froid ainsi que le respect de la réglementation en matière d'hygiène et de salubrité.

14.3 Vérification des conditions de transport

L'établissement procédera lors de chaque livraison à la vérification des conditions de transport : salubrité, température, propreté.

14.4 Opération de vérification périodiques micro-biologiques

L'établissement procédera à des contrôles inopinés de la qualité micro-biologique des denrées livrées.

Des échantillons destinés au laboratoire vétérinaire départemental de la Nièvre 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.

14.5 Décisions après vérification

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

14.6 Décisions 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.

14.7 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 commande dans un délai de 24 heures.

14.8 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 par le titulaire, dans un délai de 24 heures.

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.

14.9 Vérification micro-biologique non-conforme

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

ARTICLE 15 : RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Pour toute information complémentaire, les candidats peuvent s'adresser au Collège Antony Duvivier de Luzy :

Romain JEANDOT-NOWAK au 03.86.30.29.10 ou 06.25.17.29.64

Ou par Mel. Romain.jeandot-nowak@ac-dijon.fr