**CONDITIONS GENERALES D’ACHAT**

**Marchés de denrées alimentaires 2019**

Etabli en application du Code des Marchés Publics

**I CARACTERISTIQUES DES MARCHES**

ARTICLE 1 : Procédure

Procédure adaptée selon les dispositions de l’article 28 et de l’article 40 du Code des Marchés Publics.

Pouvoir Adjudicateur : Lycée Professionnel Léonard de Vinci représenté par Madame la Proviseure.

ARTICLE 2 : Objet

Fournitures de denrées alimentaires pour la confection des repas du Lycée Professionnel Léonard de Vinci.

ARTICLE 3 : Durée

La durée du marché est de 1 an (1er janvier 2019 au 31 décembre 2019) sans possibilité de reconduction (Article 16 CMP).

ARTICLE 4 : Forme du marché

Commandes passées au fur et à mesure des besoins.

ARTICLE 5 : Documents régissant le marché

* Offre du candidat (selon modèle joint) comportant les quantités, les prix proposés et valant acte d’engagement.
* Présentes conditions générales d’achat.
* Règlements, décisions et recommandations en vigueur applicables aux articles du marché.

ARTICLE 6 : Comptable assignataire

Le comptable assignataire est l’Agent Comptable du Lycée Professionnel Léonard de Vinci à Périgueux. Les règlements seront effectués par mandat administratif selon les délais et conditions réglementaires.

**II OFFRES ET CONDITIONS DES MARCHES**

ARTICLES 7 : Date limite de dépôt

Les offres devront être parvenues au plus tard le **23 novembre 2018 à 17 heures au service Intendance du Lycée Professionnel Léonard de Vinci à Périgueux.**

**LES OFFRES RESTERONT VALIDES POUR UNE DUREE DE 30 JOURS APRES LA DATE LIMITE DE RECEPTION.**

ARTICLE 8 : Documents à fournir

Le candidat, à l’appui de son offre (selon modèle joint) valant acte d’engagement, doit produire (en un seul exemplaire quel que soit le nombre de ses offres) les documents prévus à l’article 44 du Code des Marchés Publics :

* La copie du ou des jugements prononcés, s’il est en redressement judiciaire.
* Une déclaration sur l’honneur pour justifier qu’il n’entre dans aucun des cas mentionnés à l’article 43 du CMP.
* Une fiche faisant état de son expérience, de sa capacité professionnelle, technique et financière.
* Les fiches techniques de chaque article figurant dans son offre (si elles existent).

ARTICLE 9 : Quantités des produits

Les quantités sont portées sur l’état des besoins ci-joint pour chaque lot ; elles peuvent varier de plus ou moins 20%.

ARTICLE 10 : Qualité des produits

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

ARTICLE 11 : Fréquence des livraisons

La fréquence sera d’une livraison minimum :

* 1 livraison par jour **avant 7 heures** pour le pain
* 1 livraison 3 fois par semaine **avant 7 heures** pour les fruits et légumes frais, la viande fraîche, la volaille fraîche et la charcuterie.
* 1 livraison 3 fois par semaine **avant 10 heures** pour les produits laitiers, les conserves, l’épicerie et les surgelés.

ARTICLES 12 : Exécution – Résiliation

Concernant le marché N°3- Viandes fraîches (lots A, B et C), le marché N°4- Volailles fraîches, le marché N°5- Charcuterie, le marché N°6- Produits laitiers et ovoproduits et le marché N°9- Surgelés : la date limite de consommation (DLC) et la date limite d’utilisation (DLU) doivent systématiquement figurer sur le bon de livraison.

Les marchandises sont contrôlées, à l’instant et sur le lieu de livraison, en présence du livreur par le Gestionnaire de l’Etablissement ou son représentant :

La vérification quantitative consiste à s’assurer de la conformité entre la quantité livrée, la quantité commandée et la quantité portée sur le bon de livraison. Si la quantité n’est pas conforme ; il peut être demandé de reprendre l’excédent si la livraison dépasse la commande ou de compléter la livraison dans le cas contraire ; en cas de non-conformité entre la fourniture livrée et le bulletin de livraison, ledit bulletin et son duplicata sont rectifiés sous la signature des deux parties.

La vérification qualitative : si la qualité de la fourniture livrée ne correspond pas aux spécifications du marché ou à la commande, elle est refusée et doit être remplacée par le titulaire du marché sur demande du Gestionnaire de l’Etablissement.

* En cas d’insuffisance relative à la *salubrité*, il y a rejet systématique.
* En cas *d’infraction aux clauses*, le Gestionnaire peut résilier le marché, sans indemnité, après avoir invité le fournisseur à présenter ses observations dans un délai de 15 jours.
* En cas *d’avaries* décelées après la livraison, le fournisseur sera immédiatement avisé par le Gestionnaire de l’Etablissement. La constatation de ces avaries se fera en présence du fournisseur ou de son délégué, à moins que le fournisseur ait déclaré s’en remettre à l’Administration de l’Etablissement.

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 valeur de la marchandise défectueuse sera remboursée par le fournisseur.

En cas de refus de livraison, de retard ou de non remplacement dans les délais accordés, d’une fourniture ayant fait l’objet d’un rejet, l’établissement se fournira là où il le jugera utile, et en cas de différence de prix au détriment du lycée, celle-ci sera mise de plein droit à la charge du titulaire et sera automatiquement déduite de la plus prochaine facture en paiement à son profit.

Toute récidive, après mise en demeure écrite de remédier, pourra entraîner la résiliation individuelle du marché **aux torts exclusifs** du fournisseur.

Après signature du marché, si les documents et les renseignements donnés par le fournisseur à l’appui de son offre s’avèrent être inexacts, cela pourra entraîner la résiliation individuelle du marché **aux torts exclusifs** du fournisseur.

ARTICLE 13 : Détermination des prix

L’offre fera apparaître le prix unitaire HT, le prix total HT et le montant TTC de chaque produit, ainsi que le prix HT et le prix TTC de chaque lot.

En cas d’erreur dans le calcul de l’offre, il sera tenu compte du prix unitaire hors taxes.

Excepté pour le marché N°2- Fruits et légumes frais lots B et C, N°4- Volailles fraîches, N°5- Charcuterie, N°6- Produits laitiers et ovoproduits, N°- Conserves, N°8- Epicerie et N°9- Surgelés, les prix proposés dans l’offre seront fermes pour la durée du présent marché.

Néanmoins, si pour des motifs liés à l’état de la conjoncture économique, le fournisseur décide d’augmenter les prix de certains produits du marché en appliquant un coefficient multiplicateur aux prix figurant sur son barème de vente, il devra fournir des justificatifs et informer le LP Léonard de Vinci par lettre recommandée avec accusé réception.

Si le LP Léonard de Vinci juge cette variation injustifiée ou immodérée, il se réserve le droit de consulter les services de la Direction Générale de la Concurrence de la Consommation et de la Répression des fraudes. Après avis de la DGCCRF, si le désaccord persiste, le LP Léonard de Vinci pourra résilier le marché sans indemnité.

Pour le marché N°2- Fruits et légumes frais, pour les lots A, D et E, chaque candidat fournira son barème de vente qui constituera le prix initial du marché.

Lors de l’exécution du marché, ce prix sera indexé sur la variation des cours constatée au MIN de Bordeaux (variation hebdomadaire et cotation moyenne). Cette mercuriale sera jointe à chaque facture.

Le barème de vente retenu pour la détermination de l’offre est celui de la semaine 41.

Pour le marché N°3- Viandes fraîches (lots A, B et C), les prix seront ajustables et résulteront d’un coefficient multiplicateur (à trois décimales maximum) propre à chaque article mais fixé pour la durée d’exécution du présent marché appliqué à un cotation de référence définie pour chaque article dans l’annexe aux présentes conditions générales.

Chaque mois, le prix de règlement résultera de l’application du coefficient multiplicateur propre à chaque article aux cours figurant dans la moyenne mensuelle du MIN de Rungis le mois précédent. Les cours seront joints à chaque facture.

La cotation de base retenue pour la détermination de l’offre est celle de septembre 2014 selon les références fournies dans l’annexe ci-jointe.

Concernant les prix ajustables : Si en cours d’exécution du marché l’une des cotations de référence est supprimée ou modifiée, les derniers prix ajustés seront maintenus un mois, le temps pour les résilier sans indemnité pour les parties.

En cas de non publication provisoire d’une cotation de référence, les facturations seront effectuées sur la base des derniers cours connus jusqu’à la reprise de la publication.

En aucun cas le prix de règlement ne peut dépasser le prix maximal éventuellement fixé par la réglementation.

Si en cours d’exécution du marché la liberté est rendue à un prix précédemment taxé ou règlementé, le prix déterminé par le marché continuera à s’appliquer jusqu’à son terme et ne pourra être modifié que du fait des variations de droits, impôts et taxes à moins que les parties décident d’un commun accord de résilier le marché sans indemnité.

Si un des produits du marché bénéficie d’une action promotionnelle qui aurait pour conséquence l’application d’un prix inférieur à celui résultant de l’application des clauses du marché alors le prix promotionnel s’appliquera et les quantités commandées seront imputés au marché.

Si le LP Léonard de Vinci constate une variation des prix supérieure à 7% par rapport à ceux de l’offre initiale, il peut, après avis de Direction Générale de la Concurrence de la Consommation et de la Répression des fraudes, résilier le marché sans indemnité.

ARTICLE 14 : Echantillons

Les échantillons seront envoyés uniquement sur demande dans les conditions et délais fixés par le Lycée Professionnel Léonard de Vinci à Périgueux et ne seront pas facturés.

III ATTRIBUTION DES MARCHES

ARTICLE 15 : Critères de jugement

Pour attribuer le marché au candidat qui a présenté l’offre économiquement la plus avantageuse, nous nous fonderons sur plusieurs critères de jugement selon un ordre décroissant et sur une base de 100 :

* La qualité du produit, sa composition et son mode de fabrication comptera pour 50% du choix.
* Le prix comptera pour 30% du choix.
* La capacité de l’entreprise (date et délais de livraison, performance en matière de protection environnementale, …) comptera pour 10% du choix
* La qualité des conditionnements et la qualité des fiches techniques « étiquetage/élaboration » compteront pour 10% du choix.

Le candidat devra répondre à **l’intégralité de chaque lot pour lequel il soumissionne faute de quoi son offre sera irrecevable.**

**LYCEE PROFESSIONNEL**

**LEONARD DE VINCI**

**Chemin de Saltgourde**

**24000 PERIGUEUX**