

MISE EN CONCURRENCE SELON UNE PROCEDURE ADAPTEE

Fourniture de denrées alimentaires

Préparations élaborées surgelés et congelés
Marché à bons de commande (article 77 du Code des Marchés Publics)

Règlement de la consultation valant cahier des clauses techniques et administratives particulières

En application de l'article 28 du Code des Marchés publics
Ce règlement fait référence au Cahier des Clauses Administratives Générales applicable aux Fournitures Courantes et Services- Arrêté du 19 janvier 2009- J.O. du 19/03/2009

Acheteur public : Lycée Polyvalent Claude Lehec

Pouvoir adjudicateur : Carole BRACHER

Comptable assignataire : Sylvain VALLIER

Date et heure limites de dépôt des offres : 31/12/2018

Modalités d'envoi : dépôt via le profil acheteur sur le site de l'AJI (<https://mapa.aji-france.com/>)

Attention : seules les offres déposées sur le profil acheteur de l'AJI pourront être prises en compte. Aucun dépôt par voie postale ou remise directe au lycée ne peut être accepté.

Contacts :

- Renseignements techniques et administratifs :

Monsieur Sylvain VALLIER,
Agent comptable
Monsieur Sébastien HEURTEVENT,
adjoint de l'agent comptable

1) Objet du marché et durée:

Le marché a pour but la fourniture de surgelés, pour effet du 01/02/2019 au 31/12/2019 pour effet du 01/02/2019 au 31/12/2019 avec possibilité de reconduction tacite pour une année supplémentaire.

Un mois avant la fin du marché le titulaire devra adresser par lettre recommandée avec accusé de réception, au chef d'établissement sa décision de refuser la reconduction.

Il s'agit d'un marché à bons de commande.

Une liste de produits par lot sert de base à la consultation ; les quantités sont indicatives et ne constituent pas engagement de quelque nature que ce soit.

Cette liste des produits n'est pas limitative, elle pourra être complétée par d'autres produits de la même famille du lot concerné ; c'est pourquoi il est demandé au fournisseur de proposer une remise en pourcentage sur catalogue (qui sera fourni en appui du présent marché) pour ces produits non décrits. Cette remise sera unique et fixée pour la durée du marché.

Par ailleurs, en cas de promotion avec un prix plus avantageux que celui du marché le fournisseur appliquera ce dernier

2) Caractéristiques et qualité des produits

Les produits doivent répondre aux normes suivantes, à la date de leur livraison :

- réglementation générale applicable aux denrées alimentaires – Code de la Consommation.
- réglementation spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale - Paquet Hygiène.
- Réglementation spécifique sur la charcuterie – Code des usages en charcuterie et conserves de viandes mis au point par le Centre Technique de la salaison, de la charcuterie et conserves de viandes.
- réglementation générale applicable à la restauration collective et recommandations du GEMRCN.
- Les fournisseurs s'engagent à ne pas livrer de produits contenant (fabrication et alimentation du bétail) des OGM.

Les fournisseurs doivent fournir avec leur offre les agréments et contrôles attestant qu'ils sont en règle avec les normes en vigueur.

3) Livraisons

La vérification quantitative et qualitative sera effectuée à chaque livraison.

Toute livraison doit être accompagnée d'un bon de livraison comprenant au moins le nom du fournisseur, les quantités livrées, la date, le prix HT de chaque produit.

Chaque manquement, en ce qui concerne l'hygiène, la conformité (quantitative et qualitative) des marchandises entraîneront rédaction d'une fiche d'incident ou de non-conformité. En cas de manquements répétés et après mise en demeure du fournisseur restée sans effet, la résiliation du marché sera prononcée aux torts exclusifs du titulaire sans aucune contrepartie.

Les marchandises seront livrées dans des véhicules adaptés au type de denrées transportées et disposant des certifications nécessaires (des contrôles aléatoires seront effectués en cours d'exécution) elles seront conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée, dans des containers ou récipients propres et adaptés.

4) Allotissement

Le marché à conclure est constitué de 1 lot : pâtisseries et viennoiseries, crèmes glacées, glaces et sorbet

Les candidats feront une proposition de prix pour l'ensemble du lot (tout lot non complet sera systématiquement écarté).

5) Prix

L'unité monétaire de paiement est l'Euro.

Les prix sont franco de port.

5.1 Détermination du prix de base

Le candidat proposera des prix fermes, définitifs et nets de toutes taxes (hors T.V.A) pour toute la durée du marché

5.2) Modalité de réactualisation des tarifs :

En cas de reconduction du marché à l'issue de la période, le fournisseur pourra si besoin réajuster en plus ou en moins ses tarifs, sans que le pourcentage d'inflation ou de réduction ne puisse excéder la valeur définie par la méthode de calcul suivante:

$$((P_x \text{ réf}/V_d) * V_r) = P_x \text{ réact}$$

P_x réf= Prix à réactualisé

P_x réact= Prix réactualisé

V_d = Valeur de l'indice mensuel des prix agricoles à la production (IPPAP) du mois de début du marché

V_r= Valeur de l'indice IPPAP du mois précédent la réactualisation

Exemple : L'indice Insee d'octobre 2018 était de 108,1, celui d'Octobre 2019 de 111,5. Le prix de départ du marché était de 50.00 € le prix recalculé sera

$$((50/108.10)*111,5) = 51,29 \text{ €}$$

Source : www.insee.fr: - bases de données

- indices et séries chronologique

- indices mensuel des prix agricoles à la production

6) Désignation des produits, étiquetage, marquage

Les produits seront conformes à la réglementation officielle en vigueur, notamment aux normes du G.P.E.M.D.A. et du GEMRCN publiées par l'imprimerie des Journaux Officiels ainsi qu'aux codes des usages correspondants, en particulier le modificatif de la spécification technique F4-78 relatif aux critères microbiologiques des légumes surgelés.

Tous les produits devront comporter les renseignements prévus par la réglementation en vigueur, en particulier :

- Datage, marquage de salubrité, étiquetage, identification du fabricant.

7) Garantie et avance

Il ne sera pas exigé de retenue de garantie, ni avance, pour l'exécution de ce marché.

8) Conditions de paiement

Le délai global de paiement est de 30 jours à compter de la réception de la facture et sous réserve de service fait. Si la date de facture est antérieure à la date du service fait (livraison), la date de service fait sera retenue pour faire courir le délai global de paiement.

Le paiement est effectué par virement administratif au compte du titulaire.

Les factures seront établies en un original et 2 copies et porteront les mentions légales.

Les paiements interviendront à l'issue de la livraison complète des fournitures prévues. Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique. Le délai maximum de paiement sera de 30 jours à compter de la date de réception de la facture. En cas de non-respect de ce délai des intérêts moratoires seront versés. Ils ne seront pas exigibles si leur montant est inférieur à 5 Euros.

Le comptable assignataire chargé des paiements est l'Agent Comptable de l'établissement.

La facture des marchandises livrées sera adressée directement à l'établissement. Elle sera établie en un original et deux copies portant outre les mentions légales ou réglementaires, les indications suivantes :

- les nom et adresse du créancier ;
- le numéro de son compte bancaire ou postal conforme à celui du marché ;
- les références du marché ou des avenants ;
- les références du bon de commande ;
- la fourniture livrée ;
- le montant hors TVA, le taux et le montant de la TVA ;
- le montant total ;
- la date de facturation ;
- IBAN et BIC.

9) Commandes et livraisons

Les fournisseurs devront assurer **au moins deux livraisons par semaine, aux heures définies par l'établissement.**

Les commandes seront transmises aux fournisseurs par mail ou par fax.

La fourniture doit être livrée à la date précisée sur le bon de commande, au lieu et heures indiqués par le gestionnaire de l'établissement, afin de ne pas rompre la chaîne du froid.

Aucun refus de livraison pour quantités trop faibles ne sera accepté. Dans ce cas les pénalités prévues à l'article 12 seront appliquées.

Le non-respect des jours de livraisons pourra constituer un motif d'annulation du marché sans que le fournisseur puisse prétendre au moindre dédommagement.

Les fournitures doivent être accompagnées d'un bulletin de livraison, établi en un original et une copie qui précise :

- les nom et adresse du titulaire du marché ;
- la date de la livraison ;
- la référence à la commande dans la mesure du possible ;
- la nature de la livraison ;
- les quantités livrées ;
- les prix unitaires et totaux, hors T.V.A. d'une part, T.T.C. d'autre part.

L'original du bulletin de livraison est destiné à l'administration.

10) Contrôle des réceptions

La vérification quantitative (poids, nombre d'unités...) et la vérification qualitative (salubrité, qualité, transport conforme à la réglementation en vigueur...) sont effectuées à l'instant et sur le lieu de la livraison, par le gestionnaire de l'établissement ou son représentant qui peuvent se faire assister par toute personne de son choix (services de la direction de la concurrence et des fraudes, services vétérinaires) .

En cas de non-conformité de la livraison avec l'un des points mentionnés ci-dessus, le rejet sera systématique.

Toutes denrées et produits fournis devront être conformes aux prescriptions de la loi du 1^{er} août 1905 modifiée par les lois et décrets subséquents sur la répression des fraudes commerciales.

En ce qui concerne les examens et analyses de denrées alimentaires, les méthodes officielles des laboratoires du service de la répression des fraudes, au Ministère de l'Agriculture, seront utilisées.

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 non-conformité des produits livrés avec les spécifications techniques précisées à l'article 2 et 5 entraînera le rejet de la livraison et la mise en application des dispositions de l'article 11.

11) Pénalités

L'établissement est autorisé à se fournir là où il le juge convenable, du seul fait du retard, du refus de livraison, ou de la livraison défectueuse non remplacée.

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

S'il n'y avait plus d'autres commandes, un titre de recette exécutoire serait émis à son encontre et recouvré par l'agent comptable de l'établissement en utilisant tous les moyens réglementaires de recouvrement dont il dispose.

En cas de manquement à ses obligations de qualité, de refus ou de non-respect des jours de livraison, le fournisseur pourra se voir appliquer une pénalité forfaitaire correspondant à 2% du montant TTC des factures acquittées par le lycée depuis le début du marché. Une mise en demeure sera alors adressée au fournisseur avant leur exécution.

En cas d'infraction caractérisée aux clauses contractuelles, Le pouvoir adjudicateur peut résilier le marché sans indemnité, après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de quinze jours.

12) Fiches techniques

Les offres doivent être accompagnées des fiches techniques de tous les produits.

Les fiches techniques devront indiquer très clairement que le produit ne contient pas d'organisme génétiquement modifié (O.G.M.). L'absence de cette précision entraînera le rejet automatique de l'offre.

Les produits contenant des huiles végétales devront être accompagnés d'un certificat attestant le type d'huile végétale présente dans le produit (soja, arachide) L'absence de précision entraînera le rejet automatique.

Traçabilité : Pour les produits contenant de la viande, l'étiquetage, en plus des mentions réglementaires, devra faire apparaître clairement **l'origine nationale de l'animal** dont est issue la viande.

13) Documents contractuels

Le candidat doit fournir :

- des renseignements faisant état de sa capacité professionnelle technique et financière, des fiches techniques sur les produits ou un catalogue
- la copie du ou des jugements prononcés s'il est en redressement judiciaire
- dans un premier temps, une déclaration sur l'honneur pour justifier qu'il n'entre dans aucun des cas mentionnés à l'article 43 du Code des Marchés Publics (ou fournir les documents DC1 et DC2)
- le plan des règles de circulation du lycée signé_(joint en annexe)
- une attestation de vigilance délivrée en ligne sur le site de l'Urssaf ;
- une attestation fiscale justifiant de la régularité de sa situation fiscale (paiement de la TVA et de l'impôt sur le revenu ou sur les sociétés) et qui peut être obtenue :
- en ligne via le compte fiscal (espace abonné professionnel) pour les entreprises soumises à l'impôt sur les sociétés (IS) et assujetties à la TVA ;
- auprès du service des impôts via le formulaire n°3666 pour les entreprises soumises à l'impôt sur le revenu, notamment les entrepreneurs individuels (artisan, micro-entrepreneur par exemple) ;
- un certificat attestant de la régularité de sa situation au regard de l'obligation d'emploi de travailleurs handicapés
- Le présent règlement daté et signé
- L'acte d'engagement signé et daté comprenant les tableaux chiffrés de recensement des besoins, avec les prix ; les marques des produits doivent être précisées, ainsi que les fréquences et les conditions de livraison.
- Un relevé d'identité bancaire original

14) Critères de choix avec leur ordre de priorité et leur pondération

Critères	Pondération
1. QUALITE DES PRODUITS	40%
2. PRIX	40%
3. PERFORMANCES ENVIRONNEMENTALES - mesures de développement durable mises en place dans l'entreprise, mise en place de circuits courts, origine des denrées.	20%

Fait à Saint Hilaire du Harcouët, le 13 décembre 2018

Vu et pris connaissance, le candidat

Le



MARCHE N° 4

Acte d'engagement

LOT N° 2 - Pâtisseries et Viennoiseries Glaces et Sorbets

Références	Libellé	UN	Quantités Estimatives	Lieu de fabrication	Lieu de conditionnement si différent lieu de fabrication	Label *	Prix HT de la valeur UN (KG ou U)	Conditionnement	Commentaires
	Libellés du produit								
	Gaufre de Bruxelles 35/40 gis environ	Unité	600						
	Beignet chocolat 70 gis environ	Unité	2000						
	Beignet Pommes 70 gis environ	Unité	350						
	Beignet Framboise 70 gis environ	Unité	350						
	Doughnuts 40 gis environ	Unité	350						
	Pain chocolat pur beurre poussé prêt à cuire 70 gis environ	Unité	600						
	Croissant pur beurre 80 gis environ	Unité	600						
	Croissant 60 gis environ poussé prêt à cuire	Unité	120						
	Pain aux raisins pur beurre 100 gis environ	Unité	250						
	Chausson aux pommes pur beurre 80 gis environ	Unité	400						
	Mini croissant 25/30 gis environ	Unité	640						
	Mini pain chocolat 25/30 gis environ	Unité	640						
	Mini pain aux raisins 25/30 gis environ	Unité	640						
	Plaque pâte feuilletée pure beurre (570*365 mm environ)	Unité	70						
	Eclair café 50 gis environ	Unité	50						
	Eclair chocolat 50 gis environ	Unité	1250						

Jour de livraison proposés (Rayer les mentions inutiles) Livraison impérative entre 6 h 00 et 11 h 30

Lundi
Mardi
Mercredi
Jeudi
Vendredi

MESURES DE DEVELOPPEMENT DURABLES MISES EN PLACE DANS L'ENTREPRISE:

Remise Catalogue (a renseigner si spécifié dans le CCTP)

Date, cachet et signature du candidat:

* Seulement les labels reconnues