



Lycée MALHERBE
14, Avenue Albert Sorel
14 052 CAEN cedex

Téléphone :
02 31 86 18 56

Télécopie :
02 31 85 78 60

mél
int.0140013n@ac-caen.fr

Achat de produits d'entretien

Année 2019

Règlement de la consultation et conditions administratives et techniques particulières

**Demande de fiches de données de sécurité et fiches techniques dématérialisées par lot.
A fournir lors de la candidature de chaque fournisseur.**

N° marché : 2019/PRODUITS/19140013400018

- 1/. La consultation porte sur l'achat de produits d'entretien pour le service général d'une part (lot 1) et pour le service restauration d'autre part (lot 2).
- 2/. Le marché sera passé selon les règles de la procédure adaptée (art 27 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016).
- 3/. Il sera régi par :
 - les dispositions du présent document
 - le cahier des clauses administratives générales « fournitures courantes et services».
- 4/. Le marché est divisé en lots 1 et 2.
5. Les offres seront présentées sous la forme de devis détaillés accompagnés, éventuellement de fiches techniques.
- 6/. Les candidats produiront à l'appui de leur candidature :
 - la copie du ou des jugements prononcés s'ils sont en redressement judiciaire.
 - une déclaration sur l'honneur pour justifier qu'ils n'entrent dans aucun des cas mentionnés aux articles 45 et 48 de l'ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics (ou formulaire DC1). Les candidats retenus devront en apporter la preuve. Ils devront être en mesure de justifier qu'ils ont satisfait à leurs obligations fiscales et sociales (attestation fiscale, certificat social et attestation de vigilance).
- 7/. Les offres seront jugées selon les critères pondérés suivants :
 - prix : 50 %
 - valeur technique: 40 %
 - Conditions de livraison : 10 %

La note de prix (sur 10) est donnée par la formule : 10 x offre moins disante / offre. Les autres critères seront notés de 0 à 10.

8/. Description des besoins :

PRODUITS D'ENTRETIEN POUR L'ANNEE 2019 :

Sur le document « Excel nommé : PRDT ENTRETIEN Lot n°1 et 2 : indiquer le prix à l'unité, le prix au conditionnement, la page et la référence dans votre catalogue.

décrire le produit proposé avec un maximum de détails (fournir une fiche technique pour les produits chimiques).

Des échantillons seront fournis pour les produits indiqués en caractères rouges.

Pour les questions techniques :

Modalité de livraison :

Le livreur doit impérativement décharger les marchandises en présence du magasinier restauration pour le lot n°2 et le responsable ouvrier pour le lot n°1.

La vérification de la livraison est effectuée à l'instant ou dans la journée.

Elle porte notamment sur :

- le respect de la commande (quantités et type de produit)
- le respect des conditionnements
- les conditions de livraison (propreté, etc.)

Toute livraison est accompagnée d'un bon de livraison en deux exemplaires mentionnant

- les noms et adresse du titulaire du marché
- la date de livraison
- la référence des produits

L'original du bon de livraison est destiné à l'acheteur. Le duplicata du bon de livraison est restitué au livreur après avoir été émargé par l'agent responsable de la réception des marchandises. Ce duplicata vaut procès-verbal de réception.

Toute livraison effectuée hors présence de la personne du lycée désignée ci-dessus, et sans contrepartie d'un bon de livraison signé par ce dernier sera refusée et ne pourra donc pas donner lieu à facturation.

En cas de non-conformité quantitative ou qualitative de la livraison, le titulaire du marché devra compléter ou reprendre sa marchandise.

9/. Personnes référentes :

Pour le Lot 1 : Monsieur Lucas Taisson

- Agent chef / lucas.taisson@normandie.fr Tel : 06 25 05 87 63

Pour ce lot, à chaque livraison, un contact téléphonique préalable est nécessaire pour faciliter la disponibilité.

Les produits sont conditionnés par lot sur palettes séparées pour faciliter la livraison.

Lieu de livraison : Bâtiment de stockage (comme identifié sur la signalétique de l'établissement)

Horaires de livraison : entre 7h00 et 12h00

Pour le Lot 2 : Monsieur Marc Richard

- Chef de cuisine / marc.richard@normandie.fr Tel : 02 31 86 18 56 Poste : 232

Les produits sont conditionnés par lot sur palettes séparées pour faciliter la livraison.

Lieu de livraison : Zone de réception cuisine (comme identifié sur la signalétique de l'établissement)

Horaires de livraison : Horaires : le matin entre 6h00 et 10h30

Pour les questions administratives :

Mme Sandrine HERIAULT, attaché d'intendance, à l'adresse, **fax** et au téléphone figurant en en-tête .

sandrine.heriault@ac-caen.fr

9. Les offres seront valables jusqu'au 31 décembre 2019.

10. La date limite de réception des offres est fixée au 08/01/2019 à 12h.

11. La date limite de réception des échantillons est fixée au 08/01/2019 à 12h.