

**Fournitures de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais
pour le service de restauration du lycée Paul Constans de Montluçon**

Document unique de consultation

**Procédure de consultation : Marché à procédure adaptée en application
de l'article 25 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016**

Date limite de réception des offres :

Le 10 janvier 2019 avant 12 h

Le présent document comporte 8 pages numérotées de 1 à 8.

Article 1 – Objet de la consultation

Fourniture et livraison de fruits et légumes frais pour le service de restauration. A titre indicatif le montant annuel du marché est estimé à 22 000 € HT.

Lieu d'exécution de la prestation : lycée Paul Constans, rue Christophe Thivrier, 03100 Montluçon

Le fournisseur retenu devra être en capacité de fournir l'ensemble des fruits et légumes de saison disponibles sur le marché au jour de la commande.

La fourniture de fruits et légumes est soumise à la réglementation en vigueur, notamment le décret n°55 11 26 du 19/08/1955. Le guide de l'achat public de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais (version 2.0 d'avril 2012), issu du GEMRCN, sert de référence pour l'exécution du marché.

1-1 Prescriptions générales

Les règles d'hygiène en vigueur en matière de transport de fruits et légumes seront expressément respectées. Le transport s'effectuera en véhicule aménagé et isolé.

Les marchandises seront de première fraîcheur et qualité et globalement toutes de catégorie 1.

Les agrumes, légumes et fruits frais seront exempts d'odeur, et/ou de saveurs étrangères, et présenteront une couleur correspondante à leur variété. Ils seront par ailleurs, frais, exempts de pourriture, et de toute attaque de parasites ou de maladie conformément aux articles 2 et 3 de l'Arrêté en date du 20 juillet 1956.

Les denrées délivrées devront donc être de qualité saine et correspondre au minimum tant sur le plan micro biologique et chimique que sur le plan organoleptique, aux spécifications qualitatives édictées par la réglementation en vigueur au jour de la livraison.

Concernant le calibrage, la norme prévoit la classification par dimension exprimée en diamètre maximum de la plus grande section, avec une échelle de calibre spécifique à chaque produit. Pour chaque produit, une tolérance de 5 à 10 % sur la qualité ou le calibrage sera acceptée.

Les produits fragiles seront livrés avec des emballages adaptés (feuilles, cartons ou plastiques) conformes aux spécifications de l'article 3 du décret n° 55-1126 du 19 août 1955.

Les emballages devront être propres et en bon état. Les caractéristiques des emballages et des matériaux de conditionnement seront inertes, c'est-à-dire qu'ils ne devront céder aucune quantité d'éléments provenant de leurs constituants, susceptibles de modifier anormalement la composition de l'aliment et notamment d'en altérer les caractéristiques organoleptiques ou de communiquer une odeur particulière (odeur de résine ou de moisi par exemple). Le conditionnement devra être réalisé de manière à ce que la fragilité des produits soit respectée en les emballant séparément. L'emballage est soit perdu, soit récupérable. Sa récupération se fera à la livraison suivante et son entretien est à la charge du titulaire. Il est recommandé aux fournisseurs d'utiliser si possible des emballages durables, réutilisables ou recyclables, et limiter les suremballages.

Une étiquette normalisée apposée par le stade expédition doit accompagner l'emballage jusqu'à l'utilisateur final. Elle comportera un certain nombre de mentions obligatoires :

- _ le nom ou l'identification symbolique de l'emballer ou de l'expéditeur
- _ la nature du produit, avec le nom de la variété pour certains dans les catégories Extra et I.
- _ l'origine du produit : zone de production ou appellation nationale, régionale, ou locale.
- _ les caractéristiques commerciales : catégories, calibre, nombre de pièces (sauf pour produits vrac).

Enfin, la catégorie est symbolisée par une couleur de l'étiquette : Extra : rouge - I : verte - II : jaune - III gris.

De manière générale, le titulaire devra respecter toutes les dispositions réglementaires en vigueur ou à venir durant l'exécution du présent marché, et notamment relative à l'hygiène et la sécurité des aliments, à l'étiquetage, à la présentation des denrées, des dénominations de vente, qu'elles soient nationales ou européennes.

1-2 Règles de qualité pour les fruits et légumes

Les fruits frais devront être entiers, frais, bien formés, fermes, propres, en particulier exempts de toutes traces de produits de traitements, et dépourvus de traces d'humidité extérieure.

Les fruits doivent avoir une bonne odeur et un goût agréable. Ils devront être sains, c'est à dire exempts d'attaques d'insectes ou de maladies, et présenter toute caractéristique et la coloration typique de leur variété.

Le calibre des fruits frais, tels que pêches, poires, pommes, oranges, sera précisé lors de la commande. Les fruits frais devront être conformes aux dispositions de la décision n° F1-77 du GPEM/DA.

Les légumes frais seront sains, propres, exempts de terre, de racines. La tige verte des carottes et des navets sera entièrement enlevée, les carottes et les navets ne devront avoir aucun aspect spongieux ou fibreux.

Les choux devront être bien pommés, et débarrassés de toute partie non comestible (tige, racine, et feuille verte).

Les choux-fleurs seront effeuillés et couronnés. Leur partie comestible devra être pommée, blanche, et propre.

Les parties fanées, jaunies, ainsi que les racines de poireaux devront être coupées.

Les melons seront de forme régulière, exempts de toute trace de dégât d'insectes, ou de maladie cryptogamique, munis de leur pédoncule, nettement tranché à trois centimètres et de maturité suffisante.

Les salades (laitues, chicorées, frisées, scaroles,...), devront correspondre à la norme V.25.005-décision du 1/08/1955 et principalement présenter les caractères suivants :

Les salades classées dans cette catégorie, doivent être :

- entières, bien formées, fraîches, turgescents, sans excès d'humidité, non éclatées, non montées.
- propres, parées, c'est à dire débarrassées de toute feuille souillée de terre, terreau, sable, ou produits de traitement, absence de pucerons,
- saines, c'est à dire exemptes d'attaques de parasites animales ou de maladies cryptogamiques (notamment de mildiou, pourriture du collet, nécrose foliaire), de maladies virus (mosaïques, crispation de feuillage), ou de troubles physiologiques (jaunissement, brunissement).

Les tomates devront être conformes à la norme dont le calibre correspond à la catégorie I ou CHOIX – norme NF 22.001 JO du 24/09/1955.

Elles doivent être cueillies à la main, de forme pouvant être légèrement côtelée, les côtes s'étendant sur moins de la moitié de la distance périphérique entre le point pistillaire et le point pédonculaire.

Les endives devront présenter un chicon dont le calibre correspond à la catégorie I ou CHOIX – norme V-25.003-JO du 24/04/1955.

Les chicons peuvent être de formes légèrement irrégulières, ou légèrement moins coiffés (sans toutefois être ouverts). Ils ne doivent en aucune façon posséder de bâton dans leur partie centrale.

Les courgettes seront fermes, fraîches, de belle couleur, sans trace d'humidité. Les pédoncules seront sectionnés nettement. Les courgettes devront mesurer environ 25 cm de longueur.

Les légumes frais devront être conformes aux dispositions de la décision n° F1-77 du GPEM/DA.

Les pommes de terre devront être conformes aux dispositions n° F3 – 77 (ex 37-77) du GPEM/DA.

Les pommes de terre de consommation seront de première qualité, à chair jaune exclusivement, de bonne tenue à la cuisson et appartiendront à l'une des variétés figurant sur la liste n°2 du tableau annexé à l'arrêté interministériel du 02.04.1958 publié au J.O du 16.04.1958

Elles doivent être conformes à la réglementation en vigueur, arrêté du 31 octobre 1961 (JO du 12 novembre 1961) modifié par les arrêtés des 29 avril 1964 (JO du 21 mai 1964), 27 octobre 1964 (JO du 15 novembre 1970) et du 28 octobre 1974 (JO du 15 novembre 1974).

Les tubercules ne doivent pas présenter de défauts préjudiciables à leur consommation (verdis, pourris, de goût et/ou d'odeur anormaux, etc.), à la bonne utilisation (crevassés, difformes etc.. ; entraînant un fort déchet à l'épluchage), à leur bonne conservation (blessures favorisant le développement de maladies) ou à leur aspect (gale commune grave, etc.).

D'une façon générale, les pommes de terre doivent être exemptes de lésions parasitaires ainsi que toute altération ou défaut externe ou interne portant préjudice à leur qualité, sous réserve d'une tolérance de 4% de tubercules non conformes dont au maximum 1% de matières étrangères (terre adhérente, non adhérente, germes non adhérents etc..) et 2% de tubercules verdis et/ou pourris.

Les défauts superficiels, éliminés par un épluchage normal, ne sont à prendre en considération que dans la mesure où un grand nombre de tubercules en est atteint (plus de 10%). Le mélange variétal est interdit (sous réserve d'une tolérance de 3% en poids de variétés étrangères).

Un calibre minimal est fixé par la réglementation pour les pommes de terre de conservation (35 mm) et les pommes de terre primeurs (28 mm), les variétés à chair ferme n'y sont pas soumises.

Ces prescriptions ne font pas obstacles à l'achat de pommes de terre d'un calibre homogène (35/55 mm par exemple) ou d'un calibre supérieur à celui fixé (grosses triées de 55mm et plus).

Les tubercules doivent être livrés soit en sacs propres, en bon état et suffisamment résistants pour supporter les manipulations dans des conditions normales, d'un poids de 10, 25 ou 50 kg net, soit en vrac. Les engins servant au transport des pommes de terre doivent être intérieurement propres, nettoyés s'il y a lieu, afin de ne pas communiquer aux tubercules un goût et/ou une odeur anormaux.

1-3 Livraison et commande

o L'adresse de livraison est la suivante : lycée Paul Constans, rue Christophe Thivrier, 03100 Montluçon
o Livraison au minimum deux fois par semaine ; le fournisseur précisant les jours de la semaine de livraison et pouvant proposer un nombre de jours de livraison supérieur. La date de livraison est fixée sur le bon de commande, sauf en cas de force majeure ou de situation exceptionnelle.

o Horaires de livraison autorisés : **de 6 h 30 à 7 h 00.**

o La commande pourra avoir lieu la veille pour le lendemain, avant 15h.

o Le titulaire pourra, à titre exceptionnel, être sollicité pour des livraisons ponctuelles de dépannage, s'ajoutant au rythme convenu des livraisons.

1-4 Les opérations de vérification

Les vérifications, quantitative d'une part et qualitative d'autre part, sont effectuées à l'instant et sur le lieu de livraison par le gestionnaire ou par son représentant, qui peut se faire assister par toute personne de son choix (représentant du service en charge de la concurrence, ...). Ces opérations sont effectuées en présence d'un représentant du titulaire, qui doit donc attendre qu'elles soient réalisées. S'il ne veut pas attendre, la copie du bon de livraison lui est alors rendue avec la mention « sous réserve de vérifications ultérieures ». L'établissement aura 24 heures pour signaler au titulaire toutes non-conformités.

Le titulaire ne pourra élever aucune contestation aux observations de l'établissement du fait de son absence aux opérations de vérification.

1-4-1 Vérification quantitative

Elle consiste à vérifier la conformité entre la quantité livrée (constatée après pesage ou comptage), la quantité portée sur le bon de commande et la quantité indiquée sur le bulletin de livraison. Le lycée établissements s'engage à faire contrôler et étalonner ses instruments de pesage par un organisme agréé (une photocopie des attestations pourra être communiquée au titulaire s'il en fait la demande écrite).

En cas de non-conformité entre la quantité livrée et le bon de commande, le gestionnaire ou son représentant peut mettre le titulaire du marché en demeure :

- soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande,
- soit de compléter la livraison dans le cas contraire, dans les délais qui lui seront prescrits (48 heures maximum), à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.

En cas de non-conformité entre la quantité livrée et le bon de livraison, ledit bon et son duplicata sont rectifiés, sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.

1-4-2 Vérification qualitative

Elle consiste à contrôler visuellement la conformité des produits livrés avec les spécifications du marché, avec toutes les dispositions législatives et réglementaires en vigueur, avec les guides, recommandations et spécifications techniques du GEM-RCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du GPEM/DA (Groupe Permanent d'Etudes des Marchés sur les Denrées Alimentaires) relatifs aux produits des présents marchés.

Elle a notamment pour but de vérifier :

- que la fourniture livrée correspond à la commande, en particulier aux caractéristiques des produits faisant l'objet des marchés telles qu'elles sont énoncées dans les différentes pièces - qu'elle provient bien des établissements ou ateliers de fabrication visés aux marchés (conformité de l'étiquetage)

Article 2 – Conditions de la consultation

2 – 1 Procédure

Marché à procédure adaptée en application de l'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015 et de l'article 25 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016.

2 – 2 Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est fixé à 60 jours (soixante jours) à compter de la date limite de remise des offres.

Article 3 – Contenu et présentation des offres

Le dossier de consultation est remis gratuitement aux sociétés ou organismes. Il est constitué du présent document.

Une copie du présent dossier peut être demandée :

- par courrier
- par courriel à l'adresse suivante : int.0030026m@ac-clermont.fr

Les candidats auront à produire un dossier complet comprenant les attestations requises par la réglementation en vigueur et les pièces demandées dans le présent document, dûment datées et signées.

A ces documents pourra être joint tout autre document technique, informatif et/ou explicatif jugé utile par le candidat à la compréhension et à la présentation de son offre.

L'attention des candidats est attirée sur l'importance d'indiquer dans leur dossier technique, dans la mesure du possible, l'origine des produits, le périmètre de production, la mise en œuvre des circuits courts, la traçabilité.

Article 4 – Condition d'envoi des offres

Les plis contenant les offres seront transmis par lettre recommandée avec demande d'avis de réception postal, ou remis contre récépissé.

Les candidats transmettront leur offre sous pli cacheté comportant la mention « marché fruits et légumes » ; qui sera adressée à :

LYCEE Paul Constans
Intendance
rue Christophe Thivrier – BP 415
03107 Montluçon cedex

La date limite de réception des offres est fixée au 10 janvier 2019 à 12 h précises.

Les dossiers qui seraient remis ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limites fixées ci-dessus ne seront pas retenus.

Article 5 – Jugement des offres

Pour le choix de l'offre économiquement la plus avantageuse, les critères suivants seront appliqués :

Critère d'attribution	Pondération
Prix	40 %
Qualité de service proposé	50 %
Conditions de livraison	10 %

5-1 Qualité : 50 %

Le critère de qualité de l'offre sera jugée sur un mémoire technique du candidat remis au lycée avec son offre et permettant d'évaluer :

- o La qualité des produits, leur origine, la variété des produits proposés
- o La mise en œuvre de circuits courts
- o La traçabilité des produits (indication sur les bons de livraison du lieu d'origine des produits)
- o Les moyens humains et techniques mis en œuvre par le candidat, pour répondre aux besoins du lycée Paul Constans
- o Les règles d'hygiène et de sécurité appliquées
- o Des références de prestations similaires.

5-2 Prix : 40 %

5-2-1 Le candidat communiquera un bordereau de prix basé sur les cotations minimum de RUNGIS du 10/12/2018 fixées pour la période du lundi 17 décembre 2018 au dimanche 23 décembre 2018.

La formule suivante sera appliquée :

$$P1 = P0 \times \frac{R1}{R0}$$

P1 = Prix facturé par le fournisseur. C'est le prix qui doit être affiché sur le bordereau de prix unitaire.

P0 = Prix de référence de la cotation mini RUNGIS pour la semaine de livraison des produits facturés.

Les prix figurant sur le bordereau fournisseur seront la valeur R1, les prix de la cotation (mini) RUNGIS de la semaine de référence ont la valeur R0.

5-2-2 Pour les produits non référencés par la cotation RUNGIS, le candidat communiquera également son tarif appliqué à sa clientèle durant la semaine de référence du lundi 17 décembre 2018 au dimanche 23 décembre 2018. Ce tarif précisera pour chaque produit référencé sa désignation exacte, sa variété, sa catégorie de classement, son origine, son calibre, son prix au kilo ou au colis exprimé hors taxe.

Le fournisseur retenu devra fournir son tarif hebdomadaire de la semaine N+1 par télécopie ou courriel au lycée en début de semaine N. Les prix ainsi définis seront fermes pour la semaine considérée. Le fournisseur pourra, toutefois, à tout moment faire bénéficier le lycée de prix promotionnels.

Article 6 – Variantes

Les variantes ne sont pas acceptées.

Article 7 – Renseignements complémentaires

Les candidats peuvent obtenir tous les renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, en s'adressant à :

- **Renseignements d'ordre administratif**
Intendant
Mr BLANC Bernard
☎ 04.70.08.19.30 (standard)
E-mail : bernard.blanc@ac-clermont.fr

- **Renseignements d'ordre technique**
Service intendance
Mme Aurore BAUDOIN
E-mail : aurore.baudoin@ac-clermont.fr

Article 8 – Délais d'exécution, pénalités de retard

Le marché est passé pour une période de 11 mois, du 1^{er} février 2019 au 31 décembre 2019. Il est reconductible une fois, par décision expresse annuelle pour une durée de 12 mois du 01/01/2020 au 31/12/2020. Le pouvoir adjudicateur informe par écrit le titulaire du marché de sa décision de reconduire ou non le marché au moins deux mois avant l'échéance. Le titulaire ne peut refuser la reconduction, sauf cas de force majeure.

Les délais de livraisons sont fixés par les dispositions du présent marché et sont rappelés sur les bons de commande. En cas de livraison incomplète, de retard de livraison, de refus de livraison, ou de non remplacement dans les délais prescrits d'une fourniture ayant fait l'objet d'un rejet, la personne représentant le pouvoir adjudicateur pourra sans mise en demeure préalable :

- soit appliquer, pour chaque journée de retard, une pénalité égale au vingtième de la valeur hors taxes des produits régulièrement commandés et non livrés ;
- soit se fournir là où elle le jugera convenable ; s'il en résulte une différence de prix au détriment du lycée, cette différence sera mise de plein droit à la charge du titulaire du marché et automatiquement déduite de la prochaine facture mise en paiement à son profit.

Article 9 – Facturation, délai de paiement et intérêts moratoires

9-1 Présentation des factures

Chaque facture portera obligatoirement, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- l'établissement concerné par la livraison
- le numéro du marché
- les nom, numéro de SIRET et adresse du titulaire du marché
- les références de son compte bancaire ou postal tel qu'il est indiqué dans l'acte d'engagement
- les références de la commande
- la date de livraison et de facturation
- le détail de la fourniture livrée
- le montant HT de la fourniture livrée
- le montant des frais de port éventuels HT
- le montant total HT
- le taux et le montant de la TVA
- le montant total TTC

Si le prix unitaire des articles comporte 3 décimales (ou plus), le montant total est alors arrondi de la façon suivante :

- au centime inférieur si la 3^{ème} décimale est comprise entre 0 et 4
- au centime supérieur si la 3^{ème} décimale est comprise entre 5 et 9

Sont désignés pour les règlements :

- Ordonnateur :

Monsieur le proviseur du lycée Paul Constans

- Comptable assignataire des paiements :

Monsieur l'agent comptable du Lycée Paul Constans

9-2 Délai de paiement

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique, et selon le délai prévu par l'article 1 du décret n° 2013-269 du 29 mars 2013 relatif à la lutte contre les retards de paiement dans les contrats de la commande publique. Ce délai est de 30 jours. Il commence à courir à partir de la date de réception de la facture dans l'établissement acheteur si la livraison est complète et admise. En cas de réception incomplète de la marchandise, le délai est suspendu jusqu'à sa livraison totale. De même, en cas de facture incorrecte,

Le délai est suspendu jusqu'à la date de réception de l'avoir correspondant ou d'une nouvelle facture correcte. A compter de la réception, un nouveau délai de paiement de 30 jours est ouvert. Le délai de paiement est égal au délai de mandatement de l'ordonnateur et au délai de règlement du comptable public. Il ne tient pas compte des délais bancaires. Lorsque les sommes dues ne sont pas mises en paiement à l'expiration du délai de paiement, le titulaire a droit, sans qu'il ait à les demander, au versement d'intérêts moratoires et de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement. Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage. Les intérêts moratoires courent à compter du jour suivant l'expiration du délai de paiement jusqu'à la date de mise en paiement du principal incluse. Le montant de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement est de 40 €. Les intérêts moratoires et l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement sont payés dans un délai de 45 jours suivant la mise en paiement du principal.

Article 10 – Avance

Sans objet.