

MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE  
(art L2123-1 du Code de la commande publique)

## REGLEMENT GENERAL DE LA CONSULTATION DES OFFRES RELATIF AUX PRODUITS ALIMENTAIRES

♦ Définition de la consultation : la consultation se compose de six marchés à procédure adaptée dont certains se décomposent en plusieurs lots:  
Il s'agit d'un accord cadre à bons de commande sans minimum ni maximum. Les bons de commande seront notifiés par le Proviseur Ordonnateur au fur et à mesure des besoins

☞ **MARCHE I : PRODUITS SURGELES :**

- Lot 1: Viandes
- Lot 2 : Poissons
- Lot 3: Feuilletés salés
- Lot 4 : Légumes/Fruits
- Lot 5 : Pâtisseries

☞ **MARCHE II : PRODUITS LAITIERS ET SES DERIVES**

- Lot 1: Produits laitiers et ovoproduits
- Lot 2: Fromage à la coupe

☞ **MARCHE III : VIANDES ET VOLAILLES FRAICHES**

- Lot 1: Viande fraîche sous vide
- Lot 2: Volailles
- Lot 3: Charcuterie
- Lot 4: Produit élaboré

☞ **MARCHE IV : EPICERIE**

- Lot 1: Féculents
- Lot 2: Conserves de légumes
- Lot 3: Produits sucrés
- Lot 4: Condiments

☞ **MARCHE V : PRIMEURS**

- Lot 1: Légumes sous vide et légumes frais

☞ **MARCHE VI : PAINS ET VIENNOISERIES**

Les besoins quantitatifs figurent en annexe dans les tableaux. Les quantités prévues correspondent à la consommation annuelle estimée de l'établissement. Elles sont susceptibles de varier pour chaque produit dans la limite de plus ou moins 20%. En aucun cas, elles n'engagent l'établissement sur un minimum de commande.

Les candidats peuvent présenter une offre pour un ou plusieurs lots mais de façon séparée.

L'attribution se fait par lot. Chacun des lots fait l'objet d'un marché séparé, conclu avec une entreprise unique ou un groupement d'entreprises.

Les critères de choix et de pondération : l'établissement appréciera l'offre économiquement la plus avantageuse en fonction des critères énoncés ci-dessous par ordre de priorité décroissant : - En complément de ces critères, une attention particulière sera apportée sur l'origine des produits. Dans l'hypothèse où les critères listés ci-dessous ne permettent pas de départager une offre par rapport à une autre, la proposition contenant le plus grand nombre de produits d'origine française ou locale sera préférée. Aussi, il sera tenu compte de la capacité à garantir la fraîcheur, la saisonnalité des produits ainsi que la sécurité et la célérité des approvisionnements. Une attention particulière sera apportée aux produits disposant de labels permettant de garantir la qualité des produits et leur mode de production. L'effort de réduction des transports à des fins de réduction des émissions de gaz à effet de serre en recourant par exemple aux approvisionnements direct sera aussi examiné.

- 1) Qualité
- 2) Prix
- 3) Conditions de livraison

- ♦ La durée des marchés est pour **la période du 28 Août 2019 au 31 Août 2020**  
Ils peuvent être dénoncés par l'une ou l'autre des parties moyennant un préavis de 3 semaines adressé en recommandé.
- ♦ Le lieu d'exécution des marchés alimentaires est le LEGT Pierre et Marie Curie
- ♦ Les documents contractuels à fournir sous peine d'annulation de l'offre sont :
  - **L'état des besoins** dûment remplis, signés, pour chacun des marchés et des lots. Il devra également faire apparaître le cachet de l'entreprise. Tout tableau rempli de manière incomplète ne sera pas pris en compte et toute erreur de calcul sera susceptible d'être éliminatoire pour le candidat.
  - **le règlement général et le règlement particulier** de la consultation
  - **la déclaration sur l'honneur** dûment signée par l'entreprise portant candidature
- ♦ Date de la publication de la consultation : le **24 juillet au 26 août 2019** via le site internet AJI
- ♦ Date limite de dépôt des offres : les propositions devront parvenir sur la plateforme de consultation du site AJI pour le **26 août 2019 12h00**, dernier délai,
- ♦ Information des candidats : les candidats non retenus seront alertés par courrier simple dans les 15 jours qui suivront la date d'examen des offres. Les candidats retenus seront quant à eux prévenus par courrier dans un délai de 10 jours avant le début des livraisons.
- ♦ Conditions relatives aux livraisons : les livraisons devront être effectuées du lundi au vendredi de 6H30 à 11H. Les livraisons doivent être conformes à la commande et devront respecter la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité. Un bon de livraison sera remis à chaque livraison. Il mentionnera le nom du titulaire du marché et son adresse, la date de livraison, la référence au bon de commande et au marché, les prix unitaires et les quantités livrées.
- ♦ Conditions relatives à la facturation : le paiement s'effectue par mandat administratif à 30 jours, sur présentation d'une facture en 3 exemplaires ou déposée sur la plateforme CHORUSPRO. Il sera établi par le fournisseur une seule facture par bon de commande émis par l'établissement.

- ♦ Echantillonnage : les candidats devront être en mesure de fournir dans un délai raisonnable, à la demande de l'établissement, un échantillon des produits qu'ils auront proposés, ceci afin d'évaluer qualitativement le produit en question.

# REGLEMENT PARTICULIER DE LA CONSULTATION RELATIF AUX PRODUITS ALIMENTAIRES

- ♦ Conditions de soumission aux lots proposés dans les tableaux annexés :  
Les candidats sont informés qu'ils peuvent soumissionner à un des six marchés composant la présente consultation. La soumission pour être valable devra porter sur l'ensemble des produits composant un marché ou un lot.
  
- ♦ Information des candidats : toute demande d'information relative aux marchés de produits alimentaires du lycée Pierre et Marie Curie au titre du 26 août 2019 au 31 Août 2020, est susceptible d'être faite auprès de Mme Marchais, service Intendance.
  
- ♦ Tableaux de soumission : les fournisseurs devront mentionner la marque du produit, son origine et faire figurer les prix unitaires HT et TTC. Les marchés seront conclus à prix fermes.
  
- ♦ Conditions particulières relatives au marché VI - pains et viennoiseries :
  - Concernant la *qualité* : le pain doit être frais (non décongelé), cuit de moins 24H et devra répondre à toutes les normes en vigueur pour la restauration collective. Les produits livrés devront être de qualité constante pendant toute la durée du marché et conformes aux produits proposés au marché.
  - Concernant la *livraison* : les commandes sont passées par téléphone la veille des livraisons. Les livraisons doivent s'effectuer du lundi au vendredi entre 6H30 et 6H45 pour les petits pains et vers 9H – 9H30 pour les pains de 400g.
  - Le pain doit être livré dans des paniers conformes à la réglementation en vigueur.
  - Le non respect de ces impératifs pourra entraîner l'annulation du contrat.
  
- ♦ Conditions particulières relatives aux marchés I – produits surgelés et II – épicerie :  
La sélection se fera selon deux critères cumulatifs :
  - un engagement de prix sur le panel de produits énoncés
  - une remise générale sur le reste du catalogue épicerie et du catalogue produits surgelés.

Par ailleurs, si lors d'une promotion le prix proposé est inférieur au prix déterminé par le marché c'est le prix promotionnel qui s'applique.