

# MARCHE SELON PROCEDURE ADAPTEE ORGANISE EN APPLICATION DU CODE DES MARCHES PUBLICS

(Article 28 décret n° 2004-15 du 7 janvier 2004)

# FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES POUR LE SERVICE RESTAURATION DU COLLEGE

# CAHIER DES CLAUSES GENERALES ET PARTICULIERES

#### 1 - IDENTIFICATION DE L'ACHETEUR PUBLIC :

#### Collège Jeanne Mélin

6 rue Froide Fontaine 08110 CARIGNAN

Service intendance

#### **Gestionnaire:**

Didier ROUSSAT Tél.: 03.24.22.78.20

# Adjointe au gestionnaire :

Alexandra PEDRONI Tél.: 03.24.41.49.41

#### Mail:

int.0081099B@ac-reims.fr

Pouvoir adjudicateur:

Collège Jeanne Mélin 6 rue de Froide Fontaine 08110 CARIGNAN

Représenté par M. Eric EVRARD, principal.

# **2 – TYPE DE MARCHE :**

C'est une mise en concurrence simplifiée en dessous des seuils fixés aux articles 26 et 28 du code des marchés publics (décret 2015-1904 du 30 décembre 2015 et décret 2015-1163 du 17 septembre 2016).

Ce M.A.P.A fait l'objet d'une publication sur le site <u>www.aji-france.com</u> (Rubrique "Marchés publics/liste des offres des marchés").

# 3 – DATE ET HEURE LIMITES DE DEPOT DES OFFRES :

Les offres devront être impérativement déposées sur la plateforme AJI <u>au plus</u> <u>tard le 12 novembre 2019.</u>

Coordonnées pour les demandes de renseignements :

M. Didier ROUSSAT, gestionnaire, Tél.: 03.24.22.78.20 – Mail: <a href="mailto:int.0081099B@acreims.fr">int.0081099B@acreims.fr</a> (attention, l'établissement sera fermé pendant les vacances de la toussaint du 19 octobre au 3 novembre 2019.

#### 4 - OBJET :

Fournitures de denrées alimentaires selon les marchés et les lots suivants :

- ✓ Marché produits surgelés : lot n° 1,
- ✓ Marché charcuterie : lot n° 2,
- ✓ Marché épicerie : lot n° 3,
- ✓ Marché produits laitiers et ovoproduit : lot n° 4,
- ✓ Marché viande fraîche volaille : lot n° 5,
- ✓ Marché viande fraîche hors volaille : lot n° 6,
- ✓ Marché légumes précuits sous vide : lot n° 7.

La durée du marché est d'un an : 1<sup>er</sup> janvier 2020 au 31 décembre 2020. Tout engagement inférieur à un an ne sera pas examiné.

Les prix seront fixes pour la durée du marché, franco de port et d'emballage et exprimés en euros. Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales et autres.

Le fournisseur fera bénéficier l'établissement de ses offres promotionnelles.

Le marché est conclu à prix unitaire en application des articles 39 de l'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics et des articles 17 à 19 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.

Les prix sont fermes et définitifs pour l'année 2020.

Pour la viande fraîche sous cotation les prix sont ajustables. Pour 2020, les prix facturés pour chaque catégorie découleront de l'application d'un coefficient (de rabais ou de majoration fixe pour toute la durée du marché) aux prix unitaires fixés par les mercuriales ou cotation Rungis — cotations moyennes mensuelles établies par le Service de Nouvelles de Marchés.

#### 6 – **FORME** :

Le marché est passé sous la forme de 7 marchés fractionnés à bons de commande émis par le collège au fur et à mesure des besoins. Le candidat doit fournir une offre comportant les prix proposés et valant acte d'engagement.

#### **7 – COMPTABLE / MODALITES DE REGLEMENT :**

L'agent comptable assignataire est l'agent comptable du lycée Jean-Baptiste Clément de Sedan. La facture est à adresser au collège Jeanne Mélin, 6 rue Froide Fontaine, 08110 CARIGNAN.

# **8 – DOCUMENTS A FOURNIR:**

Les offres à fournir seront déposées sur le site AJI avec l'intitulé du marché et le n° de lot.

A l'appui de cette offre, le candidat doit fournir :

- √ l'acte d'engagement complété, daté et signé,
- √ l'attestation sur l'honneur datée et signée,
- √ le tableau de proposition de prix complété, daté et signé,
- ✓ le catalogue des tarifs remisés.

# 9 - QUALITE:

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

Le fournisseur s'engage à respecter les dispositions réglementaires en vigueur pendant l'exécution du marché relatif aux normes sanitaires des établissements d'exportation et d'entreposage.

Les produits devront être garantis sans OGM.

Les fiches techniques des articles pour lesquels elles existent seront obligatoirement fournies.

Les candidats peuvent présenter une offre comportant des variantes par rapport aux spécifications initiales fixées par l'état descriptif, toutefois les exigences minimales (offres de base) sont à déposer obligatoirement.

#### 10 - QUANTITES:

Les quantités prévues peuvent varier de + ou – 20 %.

#### 11 - LIVRAISONS:

Elles seront faites entre 6h15 et 11h30 le matin. Livraison et transport se feront dans le respect de la réglementation en vigueur.

La fréquence des livraisons sera au minimum de 2 fois par semaine.

La fourniture livrée sera accompagnée d'un bon de livraison comportant le nom du titulaire, la date, la référence de la commande, la nature de la fourniture livrée, la quantité livrée et le prix unitaire.

La facture fournie au moment de la livraison peut tenir lieu de bon de livraison.

En cas de non livraison, de retard de livraison, ou de non remplacement en temps opportun d'un produit ayant fait l'objet d'un rejet, le collège s'approvisionnera auprès d'un autre fournisseur de son choix.

Le contrôle à réception de la marchandise portera sur la qualité, la quantité, la conformité à la commande et le respect des normes d'hygiène en vigueur pour la restauration collective.

Pour toute livraison non conforme aux règles d'hygiène, une fiche d'anomalie sera remontée vers le fournisseur et les services vétérinaires.

Le fournisseur procèdera à la livraison des articles manquants dans les délais les plus brefs afin de ne pas désorganiser le service de restauration.

Les manquements répétés, notamment en ce qui concerne la qualité des produits ou les règles d'hygiène entraîneront, après mise en demeure du fournisseur restée sans effet, la résiliation du marché aux torts du titulaire.

# 12 - Adjudication et Facturation :

Les critères de choix pour déterminer l'offre économiquement la plus avantageuse sont les suivants :

- ✓ prix: 40 %,
- ✓ qualité des denrées et de leur conditionnement (origine, fiches techniques, fiabilité) : 40 %,
- ✓ Qualité des services/conditions de livraison : 20 %.

Le marché sera notifié aux titulaires au plus tard le **27 novembre 2019** par voie postale. Afin de choisir au mieux les futurs prestataires, ceux-ci sont invités à fournir des échantillons de dégustation.

En cas de manquement aux clauses contractuelles, la personne responsable du marché pourra résilier de plein droit le marché sans indemnités. Elle en informera le titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception.

#### 14 – VIANDE FRAICHE.

Le fournisseur précisera obligatoirement l'origine des viandes livrées.

Pour le bœuf, les découpes et morceaux devront être conformes à la décision B1-13-03 du 9-12-2003 (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition).

Pour le porc, les découpes et morceaux devront être conformes à la décision B1-16-05 du 31-03-2005 (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition).

Pour la volaille, les poulets seront garantis sans activateur de croissance et auront eu une alimentation garantie sans farine ni graisses animales avec une durée d'élevage minimum de 57 jours. Le candidat joindra à son offre un certificat de garantie attestant les normes alimentaires d'élevage 100 % végétales.

Il s'agira de poulets de classe A refroidis à l'air (de l'abattage à la livraison, maximum 3 jours), éviscérés sans abats.

#### Pour chaque lot:

- ✓ les viandes devront être parées, épluchées, dénervées, sans gras superficiel ni nerfs ni aponévroses,
- √ l'étiquetage des viandes conditionnées devra être lisible jusqu'à la consommation de la pièce,
- ✓ le candidat présentera à l'appui de son offre les fiches techniques des produits proposés et devra préciser si les animaux sont nourris avec des aliments pouvant contenir des OGM.

#### 15 - CHARCUTERIE:

Pour tous les produits, préciser dans l'offre le n° d'agrément sanitaire pour l'activité de produits transformés à base de viande.

L'article 260 du code rural instaure un agrément sanitaire visant tous les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale dont tout ou partie est destinée à être cédé à d'autres personnes physiques ou morales que le particulier pour sa consommation propre.

En vertu de cet article, il est impérativement demandé :

- √ l'identité de l'établissement où les denrées ont été en dernier lieu préparées, traitées, transformées, manipulées ou entreposées,
- √ le numéro d'identification par les services vétérinaires,
- ✓ son statut par rapport à l'agrément sanitaire.

# <u>17 – PRODUITS SURGELES :</u>

La qualité de ces produits sera conforme à la décision C1001 et C9-01 du GEMRCN.

Le fournisseur devra être en mesure de produire les analyses bactériologiques ainsi que les teneurs en ABVT. Les soumissions seront accompagnées des analyses demandées.

Les produits proposés devront être de qualité sans arêtes.

# 18 - EPICERIE:

Pour l'huile, le fournisseur proposera en offre de base des produits <u>sans OGM</u> selon le règlement CEE1139-98 et 5020-00 modifié par le règlement 49-2000 et 50-2000.

# 19 – LEGUMES FRAIS SOUS VIDE.

Les frites fraîches sous vide devront être conformes au décret F5-86 du GEM-RCN.

Elles devront être exemptes de la partie foncée et de toute impureté.