



LYCEE GENERAL DESCARTES

10 Rue des Minimes

37010 TOURS CEDEX 1

Téléphone : 02.47.31.01.01

Télécopie : 02.47.31.00.00

gestion-descartes@ac-orleans-tours.fr

SIRET 19370035800024

**MISE EN CONCURRENCE SELON UNE PROCEDURE ADAPTEE
(Code de la commande publique 01/04/2019)**

POUR :

LA FOURNITURE DE PRODUITS SURGELES

N°1/2020

**POUVOIR ADJUDICATEUR : Lycée Général Descartes représenté par
Monsieur Le Proviseur**

COMPTABLE ASSIGNATAIRE : Agent comptable du Lycée Général Descartes

ARTICLE 1 – OBJET DE LA CONSULTATION DISPOSITIONS GENERALES

◆ Objet de la consultation

Il s'agit d'un marché à bons de commande passé en procédure adaptée qui a pour objet la fourniture de produits surgelés pour le service restauration du lycée général Descartes au titre de l'année 2020. Les quantités mentionnées dans le tableau de proposition de prix sont calculées sur la base d'une quantité annuelle prévisionnelle. Elles sont données à titre indicatif et n'ont pas valeur d'engagement.

◆ Définition de la consultation

La liste des produits faisant l'objet de cette consultation n'est pas limitative. Elle pourra être complétée au cours de la période définie après qu'un accord sur le prix soit intervenu entre le fournisseur retenu et le lycée, sous réserve que les produits à intégrer appartiennent à la même famille que ceux faisant l'objet de la consultation. De plus, il est créé une rubrique « autres articles », représentative des produits non décrits au sein du lot concerné, mais susceptibles d'être commandés par le lycée sur la base du catalogue du soumissionnaire retenu.

◆ Décomposition en lots

La consultation comporte cinq lots :

- Lot 1 : Produits carnés**
- Lot 2 : Produits de la mer**
- Lot 3 : Légumes surgelés**
- Lot 4 : Desserts et produits élaborés**
- Lot 5 : Gamme végétale**

L'offre doit porter sur tous les produits recensés. Toute offre portant sur un lot incomplet sera refusée.

◆ Durée de la consultation

La consultation est conclue pour une période de 12 mois à compter du **1^{er} mars 2020 et prendra fin au 28 février 2021.**

Le marché conclu à la suite de la présente consultation pourra être dénoncé par l'une ou l'autre des parties, dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur.

◆ Documents régissant la consultation

Code de la commande publique 01/04/2019
Ordonnance 2015-889 ; Décret 2016-360
Cahier des clauses administratives générales fournitures courantes
Le présent règlement de la consultation signé par le candidat en un seul original.
L'original sera conservé par le lycée et fera seul foi ;
Offre du candidat (selon modèle joint) comportant les quantités, les prix proposés et valant acte d'engagement établi en un seul original, dûment signé et paraphé à chaque page. L'original sera conservé par le lycée et fera seul foi ;
Les recommandations GPEM-RCN restauration collective et Nutrition

ARTICLE 2 – OFFRES

◆ Date limite de dépôt des offres

Les offres devront être parvenues au plus tard le **27 janvier 2020 – 17h00** par voie dématérialisée sur le site de l'AJI <http://site.aji-france.com>

◆ Contenu des offres

Les documents relatifs à l'offre permettent de juger l'offre. Ils sont les suivantes :

Le CCP SIGNE

Le tableau d'offre des prix complété, daté et signé (annexe 1)

◆ Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est de 45 jours à compter de la date limite fixée pour la réception des offres

◆ Quantités

Les quantités de fournitures faisant l'objet de la consultation figurent dans les tableaux récapitulatifs joints au présent document. **Elles sont indicatives et peuvent varier dans une fourchette de + ou – 15% maximum.**

ARTICLE 3 – DEPOTS D'ECHANTILLONS

Des échantillons de chaque produit, dont le conditionnement est détaillé à la consultation et dont les contenus seront rigoureusement conformes au produit proposé ensuite, pourront être demandés à chaque fournisseur. Ces échantillons sont gratuits et ne peuvent en aucun cas être facturés par le candidat. Ils seront déposés, à la cuisine du lycée.

ARTICLE 4 – PRIX ET REGLEMENT DES COMPTES

◆ Forme des prix

Les prix sont réputés fermes.

L'offre fera apparaître :

Le prix unitaire hors taxes de chaque produit

Le montant total hors taxes de chaque produit

Le total TTC de chaque produit

Le montant total hors taxes et TTC de chaque lot.

Code fournisseur par article (adoria)

En cas d'erreur dans le calcul de l'offre, il sera tenu compte du prix unitaire hors-taxes.

En outre, le soumissionnaire proposera un pourcentage de remise sur les tarifs de son catalogue, pour les produits non décrits dans la présente consultation, cette remise apparaissant dans la rubrique « autres articles ». L'application de ce pourcentage lui sera unique et fixé pour la durée de la consultation.

Cette remise constitue une remise minimum, puisque les opérations promotionnelles seront toujours acceptées et traitées dans la consultation.

◆ **Modalités de règlement**

Le paiement des marchandises sera effectué par mandat administratif à 30 jours de réception de facture et par virement sur le compte du titulaire. La facture devra faire apparaître les références du bon de commande.

Conformément à la loi n°2014-1 du 3/01/2014 habilitant le gouvernement à simplifier et sécuriser la vie des entreprises et à l'ordonnance n° 2014-697 DU 26/06/2014, les factures devront être transmises par voie dématérialisée sur un portail mutualisé Chorus pro : <https://chorus-pro.gouv.fr>

ARTICLE 5 – NEGOCIATION

Le pouvoir adjudicateur se réserve le recours à la négociation en se réservant toutefois la possibilité d'attribuer le marché public sur la base des offres initiales de négociation.

ARTICLE 6 – MODALITES D'EXECUTION

◆ **Commandes et livraisons**

Les commandes seront passées au moyen d'un bon de commande envoyé par fax ou mail (via ADORIA) avant la période prévue pour la livraison. Merci de nous communiquer le mail ou le fax du service commande.

Le fournisseur devra impérativement préciser les minimums de commande éventuels dans son offre.

La fréquence sera d'une livraison par jour si possible soit entre 6 heures 15 et 7 heures 15 soit entre 8h30 et 10h30. (3 livraisons hebdomadaires au minimum)

Les fournisseurs indiqueront leurs jours de livraison sur l'annexe 3

Les livraisons seront effectuées franco de port et d'emballage dans le magasin du lycée et permettront d'assurer une DLC suffisante à l'établissement.

Toute livraison non accompagnée d'un bon de livraison sera refusée.

En cas de rupture de stock d'un article, le fournisseur devra aviser immédiatement l'établissement et proposer un article de remplacement de qualité similaire ou supérieure. Celui-ci sera facturé au prix prévu par la présente consultation pour l'article initialement commandé.

De façon exceptionnelle, un complément de livraison pourra être demandé.

Les livraisons seront effectuées franco de port et d'emballage dans le magasin du lycée du lundi au samedi.

◆ **Contrôle et réception**

A la réception, en présence du fournisseur ou de son représentant, les marchandises feront l'objet d'un contrôle de la part du lycée.

Les vérifications qualitatives portent sur les conditions de transport (salubrité, respect des températures), sur les produits (emballage en bon état, DLC minimale de deux semaines, etc.) Un contrôle des températures des produits est systématiquement effectué. Des échantillons pourront être prélevés pour être soumis à l'analyse d'un laboratoire. En cas d'insuffisance ou de doute sur la qualité, notamment sanitaire, du produit, la livraison sera refusée.

Les véhicules servant au transport doivent répondre à la réglementation en vigueur et être correctement entretenus. Type d'énergie utilisée par véhicules émission de CO2, norme de pollution et l'âge des véhicules qui seront utilisés pour les livraisons devront nous être précisés

ARTICLE 7 – CHOIX DU FOURNISSEUR

Les critères retenus pour le choix de l'offre la plus économiquement avantageuse sont pondérés comme suit :

Critères retenus :

La qualité des produits : 60 % (tests de dégustations, fiches techniques, démarche environnementale appliquée au produit)

Le prix : 30%

La capacité de l'entreprise (respect de l'environnement, qualité de conditionnement, conditions de livraison, délais de livraison...) 10%

Le candidat devra fournir, à l'appui de son offre, son catalogue de produits pour apprécier l'étendue de la gamme sur les lots ou figure le taux de remise sur catalogue. Le catalogue devra comprendre les tarifs et devra être le plus détaillé possible.

ARTICLE 8 – ATTRIBUTION DU MARCHÉ

Le candidat retenu devra produire spontanément les attestations sur l'honneur suivantes conformément aux articles 45 et 48 de l'ordonnance du 23 juillet 2015

Le candidat ne fait pas l'objet d'une interdiction de concourir ;

Le candidat a satisfait, à la date du 31/12/N-1, aux obligations fiscales et sociales des articles L.5212-1 à L.5212-11 du code du travail concernant l'emploi des travailleurs handicapés ;

Le candidat n'a pas fait l'objet d'une peine d'exclusion des marchés publics inscrite au bulletin n°2 du casier judiciaire en application de l'article 775-1 du code de procédure pénale, l'article L.2242-5 du code du travail,

Le candidat n'a pas fait l'objet au cours des 5 dernières années d'une condamnation inscrite au bulletin n°2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L324-9,L324-10,L341-6, L125-1, L125-3 du code du travail ou aux règles d'effet équivalent pour les candidats non établis en France.

ARTICLE 9 – SPECIFICATIONS TECHNIQUES

◆ Généralités

Le candidat devra fournir au moment du dépôt des offres :

Une copie de l'agrément sanitaire de l'entreprise et/ou de sa plate forme de stockage pour les lots concernés.

Une attestation d'assurance couvrant les risques liés à l'activité du candidat

Les fiches techniques de tous les produits

Fiche relative aux conditions de livraison (annexe 2)

Pour l'ensemble du lot, et à chaque livraison, la date de fabrication, la date limite de consommation, la température de conservation du produit, doivent être indiquées, Le non respect de ces indications pourrait entraîner la rupture du marché pour la durée restante à courir et sans indemnités.

Les produits proposés devront avoir une dénomination complète et précise (marque, qualité, conditionnement, poids, etc.).

La provenance, l'origine et le traitement des denrées devront être mentionnés. En outre, pour les produits élaborés, la composition (ingrédients et additifs) devra être indiquée.

Les denrées livrées doivent être de qualité saine, loyale et correspondre au minimum, tant sur le plan bactériologique que sur le plan organoleptique, aux spécifications éditées par la réglementation en vigueur au jour de la livraison. Elles doivent être identiques aux échantillons livrés.

◆ **Démarche HACCP**

Afin de fournir des produits de qualité bactériologique irréprochable, le candidat devra obligatoire être engagé dans une démarche qualité de type HACCP. Il devra joindre une copie des documents prouvant son engagement dans la démarche HACCP (certification – existence d'un service qualité, etc...)

Composition des produits :

Des fiches techniques des produits indiquant notamment les différents composants et leurs proportions devront être tenues à disposition, à la demande du lycée.

Article 10 – ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES

Le fournisseur devra proposer des produits sans OGM et produire un certificat attestant la non présence d'OGM sur le modèle ci-joint en annexe 1.

A Tours, le *10 janvier 2020*

Fait en un seul original



Le Proviseur,

M. OURIACHI

Vu et pris connaissance, le candidat