

La gestionnaire

CONDITIONS GENERALES D'ACHAT

Marchés 2024

Etabli en application du Code des Marchés Publics

1-CARACTERISTIQUES DU MARCHE

Article 1 - PROCEDURE

Procédure adaptée selon les dispositions de l'article 28 du Code des Marchés publics

Article 2 - OBJET

La consultation a pour objet la fourniture de denrées alimentaires réparties en six marchés :

Dossier suivi par
Delphine LAVIGNE
Téléphone
05.34.09.24.02
Fax
05.34.09.24.09
Mél.
0090003e-gest@ac-toulouse.fr
1 avenue Jean Durroux
09000 FERRIERES / ARIEGE

Marché 1 : Produits Surgelés

- Lot 1 : Viande de Bœuf
- Lot 2 : Poissons, Fruits de Mer eau douce
- Lot 3 : Légumes BIO ou Agriculture conventionnelle
- Lot 4 : Pommes de Terre
- Lot 5 : Pâtes Farcies
- Lot 6 : Pâtisseries et divers produits surgelés

Marché 2 : Produits Frais et Sous Vide

- Lot 1 : Viande de Porcs, Bœufs, Veau, Agneau
- Lot 2 : Volailles
- Lot 3 : Charcuterie Direct Producteur
- Lot 4 : Charcuterie autres de qualités Supérieure
- Lot 5 : Poissons Frais
- Lot 6 : Poisson BIO

Marché 3 : Produits Laitiers

- Lot 1 : Produits Laitiers
- Lot 2 : Ovoproducts
- Lot 3 : Produits Laitiers Direct Producteur

Marché 4 : Produits d'Epicerie

- Lot 1 : Céréales
- Lot 2 : Produits d'Epicerie et Déshydratés
- Lot 3 : Féculents autre que Pomme de Terre
- Lot 4 : Conserves Appertisées
- Lot 5 Huiles

Marché 5 : Fruits et Légumes Frais

- Lot 1 : Fruits et Légumes Occitanie
- Lot 2 : Fruits et Légumes BIO ou Conversion
- Lot 3 : Pommes de Terre Sous Vide et 4^{ème} Gamme

Marché 6 : Pain

- Lot 1 : Pain



Article 3 - DUREE DU MARCHE

2/3

La durée du marché est du 1er janvier 2024 au 31 décembre 2024 sans possibilité de reconduction.

Article 4 - FORME DU MARCHE

Marché à bons de commande émis par l'établissement au fur et à mesure des besoins.

Article 5 - DOCUMENTS REGISSANT LE MARCHE

Offre du candidat (selon modèle joints) comportant les quantités, les prix proposés et valant acte d'engagement.

Présentes Conditions générales d'achat.

Règlements, décisions et recommandations applicable aux articles du marché.

Article 6 - COMPTABLE ASSIGNATAIRE

Le comptable assignataire est l'agent comptable du lycée professionnel Jean Durroux. Les règlements seront effectués par mandat du Trésor selon les délais et conditions réglementaires.

II- OFFRES

Article 7 - MODALITES ET DATE LIMITE DE DEPOT

Les offres devront être déposées au Lycée professionnel Jean Durroux ou par envoi postal en recommandé simple à l'adresse du Lycée au plus tard le mardi 19 décembre 2023 (cachet de la poste faisant foi).

Article 8 - DOCUMENTS A FOURNIR

A l'appui de son offre, le candidat (en un seul exemplaire quel que soit le nombre de ses offres) doit produire :

- Une fiche faisant état de sa capacité technique et financière
- Si l'entreprise est en redressement judiciaire, la copie des jugements prononcés à cet effet
- Une déclaration sur l'honneur datée et signée pour justifier que le candidat :
 - A satisfait aux obligations légales et fiscales
 - N'a pas fait l'objet d'une interdiction de concourir
 - N'a pas fait l'objet aux cours des cinq dernières années d'une condamnation inscrite au bulletin n°2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L.324-9, L.324-10, L.341-6, L.125-1 et L.125-3 du Code du Travail.



ARTICLE 9 - ALLOTISSEMENT

Les candidats devront concourir pour des lots complets.

3/3

Article 10 - QUANTITES

Les quantités portées sur les états du besoin peuvent varier de plus ou moins 20 %.

Article 11 - QUALITE

Les produits, quels que soient leur préparation, conditionnement ou présentation devront répondre à toutes les normes en vigueur pour la restauration collective. Les fiches techniques seront obligatoirement produites pour chaque article.

ARTICLE 12 - DETERMINATION DES PRIX

Les prix obligatoirement à la deuxième décimale proposés dans l'offre seront fermes jusqu'au 31 décembre 2024.

Pour les articles de faible consommation non précisés dans l'état des besoins, le candidat proposera un coefficient de remise sur son catalogue. Le coefficient sera unique et fixé pour la durée du marché.

III- JUGEMENT DES OFFRES

ARTICLE 13 - CRITERES DE JUGEMENT

Les critères de jugement seront selon les critères de pondération suivants :

- Le prix 50%
- La qualité du produit 25% : le pouvoir adjudicateur examinera avec attention les informations concernant les objectifs de développement durable et environnementaux (loi EGALIM)
- La qualité des prestations 25% : contenu des fiches techniques, délais de commandes et fréquences de livraison.

ARTICLE 14 - LIVRAISONS

Elles devront être effectuées entre 6 h et 11 h

La fréquence sera d'un minimum de deux fois par semaine.

Elles devront être conformes à l'article 5 de l'arrêté du 29 septembre 1977.

ARTICLE 15 - ATTRIBUTION

Les candidats susceptibles de se voir attribuer un marché devront produire sur demande de la personne responsable du marché et dans les délais impartis par cette dernière les documents mentionnés à l'article 46 du code des marchés publics.

Les candidats retenus seront informés de la décision de la commission d'appel d'offres.