

**FOURNITURES DE DENREES ALIMENTAIRES  
MARCHE 03/2024  
CHARCUTERIE**

**REGLEMENT DE LA CONSULTATION**

Etabli en application du code des marchés publics (décret 2006-975 du 1<sup>er</sup> août 2006), modifié

**Marché à procédure adaptée**

**Date limite de réception des offres : Lundi 18 décembre 2023 à 17 h 00**

Parc de Montvillers – BP 45036 BAZEILLES  
08207 SEDAN cedex

☎ : 03 24 27 43 00

Fax : 03 24 27 43 27

Courriel : int.0081047V@ac-reims.fr

## **ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION**

La présente consultation a pour objet la fourniture de Charcuterie pour le service de l'hôtellerie (200 couverts jours en moyenne : restaurant pédagogique et restaurant d'application) du Lycée polyvalent de Bazeilles.

## **ARTICLE 2 : PROCEDURE DE PASSATION**

Le marché est passé selon la procédure adaptée définie à l'article 28 du code des marchés publics. Il s'agit d'un marché fractionné, à bons de commande définis à l'article 73 du code des marchés publics. Les montants minimum et maximum sont indiqués en annexe sur la remise de prix.

## **ARTICLE 3 : DUREE DU MARCHÉ**

Le marché est passé pour la durée de l'année civile 2024.

A titre indicatif, l'exécution du marché devrait débuter au mois de janvier 2024.

## **ARTICLE 4 : MODE DE REGLEMENT**

Le mode de règlement du marché est le virement bancaire. Le paiement intervient dans un délai de 30 jours à compter de la réception des factures, déposées sur CHORUS PRO.

## **ARTICLE 5 : MODALITES D'EXECUTION ET DE VERIFICATION**

Les candidats devront impérativement préciser :

- les jours de livraison (le matin entre 07 h 00 et 11 h 30, du lundi au vendredi) ;
- les délais minima entre les commandes et les livraisons
- les minimums de commande éventuels.

## **ARTICLE 6 : DELAI DE VALIDITE DES OFFRES**

Le délai de validité des offres est de 30 jours à compter de la date limite fixée pour la réception des offres.

## **ARTICLE 7 : QUALITE DES PRODUITS**

Chaque candidat s'engage à respecter les normes européennes, les spécifications du GPEM/DA et les textes relatifs à l'hygiène, l'étiquetage, aux additifs, aux procédés de fabrication et aux normes techniques générales ainsi qu'aux exigences de traçabilité des produits.

Pour toutes les denrées d'une provenance hors UE, le fournisseur s'engage à pouvoir être en mesure de fournir une chaîne de traçabilité globale : du producteur au distributeur.

Le fournisseur s'engage à proposer des produits exempts d'Organismes Génétiquement Modifiés et de pouvoir en établir une traçabilité.

## **ARTICLE 8 : PRESENTATION DES OFFRES**

**Les candidats sont dans l'obligation de proposer qu'une seule réponse par article demandé.**

Les candidats doivent impérativement fournir les documents suivants :

- L'acte d'engagement, le bordereau de remise de prix et la convention établis en un seul original, dûment signés et paraphés à chaque page ;
- Le DC1, DC2 complétés
- Les fiches techniques de chaque produit figurant sur le bordereau de remise de prix (en format papier ou support informatique).
- Une fiche de renseignements, établie sur papier libre, permettant d'évaluer les capacités professionnelles, techniques et financières du candidat, notamment les références du candidat dans le secteur de la restauration collective ;
- Une déclaration sur l'honneur, datée et signée, justifiant que le candidat :
  - a satisfait aux obligations fiscales et sociales ;
  - n'a pas fait l'objet d'une interdiction de concourir ;
  - n'a pas fait l'objet, au cours des 5 dernières années, d'une condamnation pour infractions au code du travail.

## **ARTICLE 9 : CONDITIONS D'ENVOI DES OFFRES**

Les offres sont établies conformément à l'article 8 du présent règlement et remises au lycée contre récépissé ou transmises en recommandé avec demande d'accusé de réception OU déposées sur le site AJI.

Elles doivent impérativement parvenir au lycée Polyvalent, service intendance **le lundi 18 décembre 2023 avant 17 heures.**

L'enveloppe extérieure doit comporter la mention.

**MARCHE PUBLIC 03/2024 DE DENREES ALIMENTAIRES HOTELLERIE**  
**NE PAS OUVRIR**

## **ARTICLE 10 : JUGEMENTS DES OFFRES**

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

1. prix (40 %) ;
2. qualité des produits (40 %) ;
3. qualité du service (10 %) ;
4. couverture du marché (10 %).

Il pourra être demandé aux candidats de préciser ou de compléter la teneur de leurs offres.

Les candidats seront informés du résultat de la consultation, au plus tard, fin décembre 2023.

## **ARTICLE 11 : RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES**

Pour toute information complémentaire, les candidats peuvent s'adresser à

**Mme Nathalie BRENNER – Gestionnaire**  
**Mme CHAMPENOIS Delphine – Cheffe des travaux de l'hôtellerie**