

Mme La Provisseure :
Céline AUBREJAT

Affaire suivie par :
Olivier POTTIEZ
Secrétaire général –
agent comptable

Lp Pierre & Marie CURIE
1, rue Edouard Branly
BP 408
53204 CHATEAU-GONTIER
CEDEX

Tél. : 02.43.07.26.35

MARCHE PUBLIC INFÉRIEUR A 90.000€ HT

Objet du marché : PRODUITS LAITIERS

Organe de publication : **Portail des marchés publics de l'AJI**
(<https://mapa.aji-france.com/mapa/marche/>).

Date d'envoi à l'organe de publication : mardi 1er octobre 2024

Date limite de réception des offres sur le portail des marchés publics de l'AJI :
vendredi 1er novembre 2024 – 12h00

Document valant lettre de candidature et acte d'engagement
Le présent document comporte 5 feuillets numérotés de 1 à 5.

Article 1 – Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage envers le lycée professionnel Pierre et Marie Curie à exécuter les prestations décrites ci-après, aux conditions stipulées par le présent marché.

Article 2 – Objet du marché

Le présent marché est un marché à bon de commande qui a pour objet la fourniture de produits alimentaires pour la cuisine centrale du lycée qui prépare quotidiennement (du lundi au vendredi) environ 800 repas, pour **la période du 01/01/2025 au 31/12/2025**, hors périodes de vacances scolaires de la zone B (Académie de NANTES).

Les lots et produits sont précisés sur le bordereau des tarifs joint.

Les candidats pourront répondre à un ou plusieurs lots et sont susceptibles d'être retenus pour un ou plusieurs lots. Les offres portant sur des lots entiers seront étudiées en priorité par rapport à celles ne portant que sur une partie des articles.

Afin de répondre aux objectifs de la loi EGALIM, certains lots comportent l'obligation de fournir tout ou partie de produits durables et de qualité (cf annexe joint).

Afin de déterminer l'offre économiquement la plus avantageuse, il sera tenu compte des critères énumérés ci-après par ordre d'importance décroissante et pondérés comme suit :

- Le prix (40%).
- La qualité du produit : composition, mode de fabrication (30%). Pour ce critère, *le candidat doit obligatoirement fournir une fiche technique pour chacun de ses produits*. Il se pourrait également que les candidats soient amenés à fournir à l'établissement, le jour demandé, un échantillon d'un produit.
- Le service et les conditions de livraison : rigueur dans le traitement des bons de commande, dans la facturation, conformité de la livraison par rapport à la commande, ponctualité, propreté de la marchandise, des camions et des livreurs, respect des exigences en matière de transport alimentaire, (30%).

Les quantités annuelles des fournitures sont **des estimations données à titre indicatif et n'ont aucune valeur contractuelle**.

Article 3 – Validité du marché

Le présent marché ne deviendra effectif et ne pourra recevoir de début d'exécution qu'après notification au fournisseur.

Article 4 – Les prix

Le candidat établira une proposition de prix hors TVA, jusqu'à 3 chiffres après la virgule pour les produits indiqués dans les bordereaux de prix en annexe.

Les prix proposés seront révisables au 1^{er} juin selon les modalités suivantes :

$PN = P0 \times In / I0$ avec

PN = prix révisé

P0 = prix HT initial de l'offre

In = dernier indice connu au moment de la révision*

I1 = dernier indice connu au moment de l'offre initiale*

*Indices/index/mercuriales publiés par le réseau RNM ou, à défaut d'indices correspondant au prix du marché, indices INSEE (indice mensuel des prix agricoles à la production (IPPAP) – Indice général).

Pour les articles ne figurant pas sur les listes jointes, **le candidat proposera un coefficient de remise sur son catalogue de prix**. Le coefficient sera unique et fixé pour la durée du marché. Par la suite, le candidat retenu effectuera un envoi de son catalogue dès notification du marché.

Article 5 – Les commandes

Les commandes sont passées au moyen de bons de commande numérotés qui comportent : la désignation de la fourniture, la quantité commandée, le lieu et la date de livraison.

Le candidat doit **impérativement** indiquer ci-dessous si le dépannage dans la journée est possible :

Dépannage possible sous 24 heures (Cocher oui ou non)

Oui Non

Dépannage possible sous 48 heures (Cocher oui ou non)

Oui Non

Article 6 – Conditions d'exécution ou de livraison

L'application de l'arrêté du 08 octobre 2013 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social entraîne des exigences lors des livraisons de produits :

- Contrôle des véhicules de transport
- Nom du transporteur,
- Etat de propreté du véhicule et des récipients,
- Etat de chargement (absence de produits écrasés ou objets indésirables), température.

Les livraisons devront être conformes aux commandes. Les produits devront être accompagnés d'un bulletin de livraison numéroté mentionnant :

- Le nom du fournisseur et son adresse,
- La date de livraison,
- La référence au bon de commande,
- La dénomination exacte des produits livrés (y compris la marque),
- La quantité livrée (poids net),
- Le prix unitaire HT,
- Eventuellement, les emballages prêtés à titre gratuit.

Les jours de livraison (**2 fois /semaine**) seront fixés contractuellement et devront être mentionnés dans l'offre de prix, le fournisseur s'engageant à les respecter strictement

pendant la période d'exécution du marché.

Les livraisons devront être effectuées le matin entre 6h30 et 10h45.

Article 7 – Opération de vérification et de réception

Les marchandises seront contrôlées en présence du fournisseur ou de son délégué par la personne chargée de la réception. Les produits non conformes, ne répondant pas aux spécifications ou à la commande passée dans les conditions déterminées par le présent cahier des charges, devront être remplacés dans un délai fixé par l'établissement en fonction de l'urgence (12 heures pour les produits frais, 24 heures pour les autres marchandises).

A. Les vérifications qualitatives porteront sur :

- Les conditions de transport (salubrité, propreté, température),
- Le conditionnement et l'étiquetage,
- La conformité du produit par rapport au bon de commande.
- La vérification quantitative portera sur les quantités livrées et facturées au regard des bons de commande.

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, et le remplacement immédiat pourra être demandé.

B. Vérification qualitative non-conforme :

Il y aura toujours et systématiquement rejet en cas de fraude avérée.

C. Vérification quantitative non conforme :

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, la personne chargée de la réception pourra mettre le titulaire en demeure de reprendre immédiatement l'excédent ou de compléter la livraison dans les délais qui lui auront été prescrits, à concurrence prévue par le bon de commande.

Article 8 – Mode de règlement et de paiement

L'unité monétaire de paiement est l'Euro.

Le paiement s'effectuera par mandat administratif sur présentation des factures dans un délai de 30 jours.

Il ne sera pas versé d'avances et/ou d'acomptes.

Les factures seront déposées sur le portail CHORUS portant les mentions suivantes :

- Nom et adresse du prestataire
- Numéro de son compte bancaire ou postal
- Références précises de la période de facturation et des quantités facturées
- Montant HT
- Taux et montant de la TVA

- Montant TTC

Article 9 – Acte d’engagement

Fait à,

le,

Le Candidat	L’Acheteur
<p>Cachet,</p> <p>Signature,</p>	<p>Cachet,</p> <p>Signature,</p>