

**MARCHE DE FOURNITURE DE
DENREES ALIMENTAIRES
Du 1^{er} janvier 2025 au 31 décembre 2025**

REGLEMENT DE CONSULTATION

I - CARACTERISTIQUES DU MARCHE

Identification de la personne publique

Pouvoir adjudicateur : Lycée Georges Colomb - 1 rue Georges Colomb - BP 170 - 70204 LURE cedex,
représenté par Monsieur Fabrice DROUIN

Objet du marché

Le marché a pour objet la fourniture de produits de boulangerie pour le service annexe d'hébergement
du lycée Georges Colomb situé au 1 rue Georges Colomb, 70204 LURE.

Article 4 : Durée

La durée du marché est de 12 mois (1^{er} janvier 2025 au 31 décembre 2025), sans possibilité de
reconduction.

Forme du marché

Il s'agit d'un marché passé selon une procédure de devis publiée sur la plate-forme AJI-France.com,
marché à bons de commande dans le respect des quantités annoncées à plus ou moins 20 %.

Il s'exécute par émission de bons de commande successifs délivrés par l'établissement au fur et à
mesure des besoins.

Documents régissant le marché

- Offre du candidat (selon modèle ci-joint) valant acte d'engagement et comportant les quantités, les
prix, le code article, la référence fournisseur.
- Présent règlement de la consultation.
- Règlements, décisions et recommandations en vigueur applicables aux articles du marché.

Mode de règlement

Le comptable assignataire est l'agent comptable du lycée Georges Colomb. Le mode de règlement du
marché est le mandat administratif avec virement bancaire dans un délai de trente jours après réception
de la facture.

Aucun frais de facturation ne saurait être demandé au lycée.

II - OFFRES

Date limite de dépôt des offres

Les offres devront être déposées sous forme électronique sur le site <https://mapa.aji-france.com/mapa/marche> au plus tard le 06 novembre 2024 à 12 h00.

Documents à fournir liste exhaustive et impérative

- Le règlement de consultation paraphé et signé
- L'acte d'engagement établi en un exemplaire et dûment signé. Cet acte est inclus dans chaque bordereau de prix fourni par l'établissement.
- Une fiche faisant apparaître la capacité professionnelle, technique et financière de l'entreprise (moyens personnels, logistiques, agrément, certification, mise en place de la méthode HACCP à l'interne)
- Déclaration sur l'honneur, datée et signée justifiant que le candidat :
 - a satisfait aux obligations légales
 - 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 infraction au code du travail.

Qualité des offres

Les produits, quelque soit leur préparation, conditionnement ou présentation devront répondre à toutes les normes en vigueur pour la restauration collective. Des fiches techniques seront obligatoirement fournies pour chaque article.

Le candidat devra préciser les jours de livraison dans la semaine en fonction des indications figurant sur l'offre de prix (les horaires de livraison devront être compris entre 6 h 30 et 7h00).

Détermination des prix

Les prix proposés dans l'offre seront fermes jusqu'au 31 décembre 2025.

Pour les articles autres que ceux listés dans les offres, le candidat devra proposer un taux de remise applicable sur les prix catalogues. Ce coefficient sera unique et fixé pour la durée du marché. Cette remise n'empêchera pas l'établissement de bénéficier de prix particulièrement bas proposés ponctuellement pendant la durée du marché.

Si des conditions économiques entraînent des modifications de tarifs, le titulaire devra justifier de l'augmentation. Les nouveaux prix de règlement sont calculés par référence à l'évolution des prix publics du titulaire et ne doivent pas dépasser 3 % par an (avec justification de l'augmentation).

III - JUGEMENT DES OFFRES

Critères de jugement

Les critères de jugement seront par ordre décroissant et sur une base de 100 :

- Qualité du produit, origine des produits, composition, mode de fabrication et traçabilité : 40 %
- Prix : 40 %
- Capacité de l'entreprise (délais de livraison, respect des horaires, ...) : 20 %

Chaque candidat devra livrer un échantillon des différents produits demandés au service de restauration à la date du 12/11/2024 pour dégustation et départage.

Vérification des prestations

Les produits livrés devront impérativement répondre aux exigences en matière d'hygiène et de salubrité et avoir l'agrément des services vétérinaires. Les produits, quels que soit leur préparation, leur présentation ou leur conditionnement devront satisfaire aux normes en vigueur en ce qui concerne les denrées destinées à la restauration collective.

Les marchandises sont contrôlées, à l'instant et sur le lieu de livraison, en présence du livreur, par le responsable de la cuisine ou son représentant.

Vérification quantitative : elle porte sur le poids net, tare déduite, de la marchandise livrée ou sur le nombre d'unités. Il doit y avoir conformité entre la quantité livrée, la quantité commandée et la quantité portée sur le bon de livraison. Si la quantité n'est pas conforme, il peut être demandé de reprendre l'excédent ou dans le cas contraire de compléter la livraison dans les 24 heures.

Vérification qualitative : si la qualité de la fourniture livrée ne correspond pas aux spécifications du marché ou de la commande, s'il n'y a pas concordance entre l'étiquetage et le contenu ou si les emballages ne sont pas intacts, la fourniture est refusée et doit être remplacée par le titulaire du marché sur demande du gestionnaire de l'établissement dans les 24 heures.

En cas d'insuffisance relative à la salubrité, si la fourniture a subi depuis sa préparation une détérioration ou altération, il y a rejet systématique. Les denrées doivent être remplacées par le titulaire du marché dans les 24 heures.

En cas d'infraction aux clauses, l'établissement peut résilier le marché sans indemnité, après avoir invité le titulaire du marché à présenter ses observations dans un délai de 15 jours.

En cas d'avaries décelées après livraison, notamment lors de la mise en œuvre des denrées, le fournisseur sera immédiatement avisé par le gestionnaire de l'établissement. La constatation des avaries se fera en présence du fournisseur ou de son délégué, à moins que le fournisseur ait déclaré s'en remettre à l'Administration de l'établissement. Les denrées doivent être remplacées par le titulaire du marché dans les 24 heures.

En cas d'analyse, les frais seront à la charge du fournisseur si le produit examiné se révèle non conforme aux normes requises. La valeur de la marchandise défectueuse sera remboursée par le fournisseur.

V - NOTIFICATION DU MARCHE

Notification

La notification transforme le projet de marché en marché entre l'établissement et le candidat titulaire. Le candidat retenu sera informé par lettre simple.

Renseignements complémentaires

Pour toute information complémentaire, les candidats peuvent s'adresser au Lycée Georges Colomb de Lure

Par mel : stephane.bernard2@ac-besancon.fr

Par téléphone : 03.84.89.03.80

Fait à Lure, le 21/12/2024

La personne responsable du marché

Le Proviseur,

Fabrice DROUIN



Fait à.....

Nom :

Représentant de la société

Signature du responsable de la société candidate.