RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

Collège Bernard Palissy
Saint-Léonard-de-Noblat

OBJET DU MARCHE

Collège Bernard Palissy
11 rue Léon Jouhaux
87400 ST Léonard de Noblat
Téléphone : 05 55 56 38 38
Télécopie : 05 55 56 38 39

FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES « PRODUITS SURGELES »

DU 01 JANVIER AU 31 DECEMBRE 2027 avec reconduction expresse une 1 fois

REGLEMENT DE LA CONSULTATION VALANT CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

Procédure de consultation utilisée : **procédure adaptée**, en application des articles 27 et 78 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux MARCHES PUBLICS **– marché à bon de commande.**

CCAG applicable au présent marché : « Marchés de fournitures courantes et de services »

Pouvoir adjudicateur : Collège Bernard Palissy représenté par Marie-Christine SERR-TOURNIEROU, Principale
Personne responsable du suivi de l'exécution du marché : Magalie FAURE (intendance)
Comptable assignataire agent comptable Guillaume CELERIER

ARTICLE 1 : PRESENTATION DE LA PROCEDURE :

1.1 - Mode de passation du marché :

Il s'agit d'une procédure adaptée (article 27 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux MARCHES PUBLICS).
Le présent marché est conclu pour une durée initiale de **12 mois** à compter du 01 janvier 2027. Il est **reconductible expressément une (1) fois** pour une période supplémentaire de 12 mois. La durée totale maximale du marché ne pourra pas dépasser **24 mois** (2 ans).

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de reconduire ou non le marché. S'il décide de le reconduire, il notifiera sa décision par écrit au titulaire au moins 3 mois avant la fin de la période en cours. Le titulaire ne peut pas refuser cette reconduction.

1.2 - Objet et forme du marché :

Le présent marché a pour objet l'achat **de produits surgelés** pour le Collège Bernard Palissy à Saint Léonard de Noblat. Le candidat doit répondre selon l'état des besoins ci-joint.

1.2.1 – conformité des produits et des livraisons

Les produits doivent répondre aux normes et aux règles de salubrité en vigueur et doivent être livrés dans des véhicules respectant les règles d'hygiène et de conservation des aliments. Toute marchandise ou livraison non conforme fera l'objet d'un renvoi et devra faire l'objet d'une livraison conforme dans les délais voulus.

1.2.2 – normes

Les fournisseurs devront également se référer aux recommandations édictées par le groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires. (GEMRCN ex GPEM/DA) du Ministère de l'Economie et des finances et de sa recommandation relative à la nutrition du 4 mai 2007 Approuvé par la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du Comité exécutif de l'OEAP (N°J5-07 du 4 mai 2007).

La qualité de la fourniture devra être conforme à la réglementation en vigueur, en particulier la vérification porte sur :

- Viande Bovine Française (VBF) dans la mesure du possible
- Légumes surgelés français dans la mesure du possible
- DLC conformes aux réglementations en vigueur
- normes françaises homologuées
- euro normes de la C.E.E divers selon le produit - décision F 1-77 GPEM/DA. En tout état de cause, les produits doivent répondre aux conditions minimales précisées dans les dispositions de chacun des règlements CEE publiés au Journal Officiel des Communautés Européennes (n° 920/89 – n° 1677/88 – n°79/88 – n° 778/83 – n° 2257/94 – n°410/90), à la qualité exigible en regard de la catégorie demandée et au calibre souhaité.
- décisions et normes de fabrication du centre technique des conserves de produits agricoles approuvées par le ministre de tutelle (CTCPA).
- le candidat fournira les fiches techniques des produits aux fins de les apprécier en qualité.

- respect du règlement (CE) Nr. 1829/2003 du 18 avril 2004 concernant les mises sur le marché d'OGM destinés à l'alimentation humaine ou animale.

- Le candidat fournira le maximum d'informations et de traçabilité pour les denrées et produits contenant moins de 0,9% d'OGM. (les denrées contenant plus de 0,9 % étant exclues par la réglementation).

- Le respect des normes d'hygiène en vigueur (propreté des véhicules, des emballages et des palettes)
- L'étiquetage doit être conforme.

Conditionnement et traçabilité :

Chaque emballage doit comporter les identifications d'origine, la nature du produit, la catégorie et le poids au moyen d'une étiquette définie par l'AFNOR. Pour les produits importés, ces mentions devront également figurer. Les emballages doivent être de type perdus, neufs, propres et non susceptibles d'altérer la marchandise (cf. arrêté du 6 juillet 1998).

1.2.3 - Exigences de qualité

PRODUITS DE QUALITE ET DURABLES ET PRODUITS BIO :

Références : Loi EGALIM n°2018-938 du 30/10/2018 et décret 2019-351 du 23/04/2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs, en application de l'article L230-5-1 du code rural et de la pêche maritime.

L'agriculture biologique est un mode de production respectueux de l'homme et de son environnement. Elle s'appuie sur le fonctionnement naturel des écosystèmes et ne recourt donc pas aux pesticides chimiques, aux engrais chimiques, aux médicaments chimiques ni aux OGM.

Elle offre au consommateur des produits de qualité, sur le plan sanitaire et **nutritionnel**.

L'agriculture biologique est encadrée par une **réglementation** stricte, à laquelle chaque opérateur de la filière doit se soumettre. Des contrôles sont réalisés au moins une fois par an par des organismes certificateurs indépendants. Le système de contrôle en agriculture biologique offre les meilleures garanties de traçabilité au consommateur. L'agriculture biologique n'est pas une marque, c'est un mode de production très contrôlé qui reçoit un label (le **label AB**).

Les autres critères de la loi EGALIM sont :
- Les produits bénéficiant d'un label mentionné dans l'article R.230-30-3 du CRPM fixés par décret du 23 avril 2019
- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel pêche durable
- Les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique »
- Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie

Les produits de qualité et durables de ce marché seront spécifiés sur le document « État des besoins recensés pour l'année 2027 ».

Les candidats s'attacheront à détailler les modes de production mis en œuvre. Les produits labellisés BIO ou EGALIM (SIQO : label rouge, AOC/AOP, IGP, STG, issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale...) devront être clairement identifiés dans l'offre des candidats.

1.2.4 - Quantités et volumes

Les quantités portées sur les tableaux en annexe sont estimatives et ne constituent pas un montant minimum de commandes, les quantités mentionnées ne valent que pour une année et ne tiennent pas compte de la reconduction d'un an.

1.2.5 - Passation et exécution des commandes

Les commandes sont passées par bon de commande ou par téléphone jusqu'à 48 heures avant la livraison.
En cas d'impossibilité de fournir le produit demandé ou de respecter la date de livraison, les modifications ne seront acceptées qu'après accord préalable du service gestionnaire.

La livraison sera effectuée à la date prévue, le matin entre 6h30 et 10h00. Une modification des horaires pourra être acceptée avec accord du service gestionnaire. Les livraisons peuvent avoir lieu du lundi au vendredi. Les livraisons sont franco de port.

La fourniture sera livrée accompagnée d'un bon de livraison où seront précisés :

- la date de livraison
- la nature des produits
- les quantités livrées
- les prix unitaires et totaux

Il sera effectué une vérification qualitative et quantitative au moment de la réception des produits : tout produit non conforme sera refusé. Toute modification par rapport à la quantité ou qualité commandée, si la livraison est cependant acceptée, sera consignée sur le bon de livraison.

1.2.6 – Durée du marché – Lieu d'exécution

Le marché est conclu du 01 janvier au 31 décembre 2027. Les marchandises devront être livrées au Collège Bernard Palissy, 11 rue Léon Jouhaux, 87400 Saint Léonard de Noblat.

1.3 - Modalités de règlement du marché :

Aucune avance n'est consentie.
Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique.
Les paiements doivent intervenir dans un délai maximum de 30 jours à compter de la réception de la facture. Ils sont effectués par virement administratif sur le compte du titulaire.
Les factures porteront les mentions légales et **devront être déposées impérativement sur la plate-forme Chorus Portail Pro** en vertu de la réglementation applicable aux marchés conclus avec un établissement public (https://portail.chorus-pro.gouv.fr/aife_csm).
L'application éventuelle d'intérêts moratoires en cas de retard de paiement est effectuée conformément à la réglementation prévue.
L'unité monétaire de paiement est l'euro.
Les prix sont unitaires et sont révisables selon des fréquences prédéfinies jusqu'au terme du marché soit le 31 décembre 2026.

Révision des prix :

Les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques **du mois de remise des offres**, soit **novembre 2026.**
Les prix proposés seront fermes pour trois mois et pourront être révisés ensuite trimestriellement sur la base d'un référentiel officiel.
Ils pourront être révisés selon les périodicités suivantes :

- Fréquence de révision : 3 fois par an : le 15 mars pour le 01 avril – le 15 juin pour le 01 juillet – le 15 septembre pour le 01 octobre.

Transmission des prix révisés :

Le titulaire pourra présenter ses prix révisés selon la périodicité définie ci-dessus et qu'il justifiera sur la base d'un référentiel officiel.

La révision des prix se fera par application de la formule suivante :

Pn = Po × (In/Io)
Pn = prix révisé
Po = prix HT initial de l'offre
I0 = Valeur de l'Indice connu au 1er jour du mois zéro
In = Valeur de l'indice révisé

Indices utilisés : RNM (indice publié par le Réseau des Nouvelles des Marchés)

La référence est le RNM Franceagrimer (https://rnm.franceagrimer.fr/rnm/panier_restau_co.shtml)

Ou à défaut, l'indice INSEE des prix à la production ou l'importation.

La demande de révision formulée par le titulaire doit être impérativement transmise par courriel à ce.0870045b@ac-limoges.fr, Magalie.Faure@ac-limoges.fr et à olivier.monteil@ac-limoges.fr sous format xls.

Si la hausse des prix excède 5% pour le lot, le marché en cours pourra être résilié par le pouvoir adjudicateur sans préavis et sans que le titulaire puisse prétendre à indemnité, par dérogation à l'article 39 du CCAG-FCS.

ARTICLE 2 : PUBLICITE RETRAIT DU DOSSIER DE CONSULTATION

Cette offre est consultable sur le site : **http://www.aji-france.com** rubrique « marchés publics »
Les renseignements d'ordre administratif ou technique peuvent être demandés :

- A l'intendance du Collège : 05 55 56 38 38 (fax 05 55 56 38 39)
- A l'adresse mail : Magalie.Faure@ac-limoges.fr

ARTICLE 3 : PRESENTATION DES OFFRES

Les candidats doivent présenter leur proposition à l'aide des documents décrits ci-dessous, selon les modalités également décrites. Pour tous les documents, la signature du candidat doit être manuscrite et originale et émaner d'une personne habilitée à engager le candidat.

Documents à fournir :

- La copie du jugement prononcé, s'il est en redressement judiciaire
- Les imprimés DC1, DC2 et ATTRI1 signés.
- L'acte d'engagement signé
- Le tableau de prix complété et signé (**à laisser impérativement au format *.xls**)
- Un relevé d'identité bancaire original doit aussi être fourni
- Le numéro d'agrément sanitaire

Ces différents imprimés sont accessibles sur le site du ministère des finances : http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-marches-publics

Le candidat doit par ailleurs préciser les fréquences et les conditions de livraison. **Livraison exigée par l'établissement : trois fois par semaine possibles sur toute la semaine.**

L'offre présente des prix unitaires hors taxes.
Les fiches techniques doivent être jointes au dossier (en fichier « .pdf »).

Les prix proposés pour l'année 2027 s'entendent emballages perdus, marchandises livrées franco de port au collège. Ces prix sont définis avec deux chiffres après la virgule.

Le candidat pourra faire une offre commerciale de réduction sur catalogue pour les marchandises non listées. Il s'engage à faire profiter l'établissement de toute offre promotionnelle en deçà du prix du présent marché.

Des échantillons sur les produits suivants sont à fournir obligatoirement :

- **Poisson blanc meunière plein filet**
- **Feuilletés au fromage**

Ces échantillons sont à remettre directement aux cuisines du Collège Bernard Palissy dans les mêmes délais que le dossier.

ARTICLE 4 : TRANSMISSION DES OFFRES

Date limite de réception des offres : jeudi 05 novembre 2026 avant 12H00.

Les offres qui parviendraient au Collège après la date et l'heure indiquée ne seront pas examinées.

Les offres seront à adresser de manière dématérialisée sur la plateforme de publication AJI et devront être accompagnées des fiches techniques.

Attention : le collège sera fermé du vendredi 16 octobre 2026 à 17h00 au 01 novembre 2026 inclus

ARTICLE 5 : EXAMEN DES OFFRES ET ATTRIBUTION DU MARCHE

Examen des offres :

Les offres non conformes à l'objet du marché sont éliminées.

L'examen des offres s'effectuera sur les critères suivants pondérés :

1. **Qualité des produits : 40% (la commission d'appel d'offres examinera avec attention les informations concernant l'origine, le mode de fabrication du produit et les qualités gustatives des échantillons fournis)**
2. **Prix : 40%**
3. **Qualité des services associés : présentation de l'offre, conditionnement : 5%**
4. **Qualité des conditions de livraison : délais des livraisons, respect des dates et des heures de livraison 15%**

Modalités d'attribution du marché :

L'offre la mieux classée suivant les critères ci-dessus est retenue. La personne responsable du marché avise tous les autres candidats du rejet de leur offre après attribution du marché.

ARTICLE 6 : PENALITES

En cas de non respect caractérisé des clauses contractuelles, l'acheteur peut résilier le marché sans indemnité, après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de 15 jours.

ARTICLE 7 : MODIFICATION TARIFAIRE :

Dans le cas où des conditions économiques particulières et imprévisibles conduiraient à modifier un ou plusieurs des prix initialement proposés, le titulaire du marché devra en aviser les services gestionnaires avant toute augmentation et proposer de nouveau prix en tenant compte des cours sur les marchés nationaux en joignant toutes pièces justificatives nécessaires. La révision de ces prix devra inclure au moins une référence aux indices officiels de fixation de ces cours.
Ce changement de tarif devra recueillir l'accord de la Principale après avis du Gestionnaire de l'établissement.
Au vu des justificatifs fournis, le pouvoir adjudicateur pourra soit accepter les modifications tarifaires, soit résilier le marché s'il estime la hausse trop importante. Cette résiliation ne pourra donner lieu à versements de pénalités.

SIGNATURE DU CANDIDAT (précédé de la mention « Lu et approuvé »)