

Lycée Léonce VIELJEUX
118 rue des Gonthières
17026 La Rochelle Cedex 1

Tel : 05 46 34 79 32

Fax : 05 46 34 58 80

Mail : int.0170029p@ac-poitiers.fr

**MISE EN CONCURRENCE SELON UNE PROCEDURE
ADAPTEE (ARTICLE 28 DU CODE DES MARCHES
PUBLICS) POUR :**

**LA FOURNITURE DE PRODUITS ALIMENTAIRES
CHARCUTERIE**

Pour la période du 01/01/2016 au 31/12/2016

POUVOIR ADJUDICATEUR :

Lycée Léonce Vieljeux représenté par Mme Ketty MOINE Proviseur

COMPTABLE ASSIGNATAIRE :

M. Nicolas Dufresne, Agent Comptable du Lycée Léonce Vieljeux

Personne en charge du marché au sein du lycée :

Mme Séverine Braché

ARTICLE 1 - OBJET DE LA CONSULTATION DISPOSITIONS GENERALES

1.1. Objet de la consultation

La présente consultation porte sur la fourniture de produits alimentaires « Charcuterie » au lycée Léonce Vieljeux.

1.2. Définition de la consultation

La liste des produits concernés par la présente consultation est limitative.

1.3. Décomposition en lots

La consultation comporte un seul lot, toute offre incomplète sera refusée.

1.4. Durée de la consultation

La consultation est conclue pour la période du 01/01/2016 au 31/12/2016.

1.5. Documents régissant la consultation

- Cahier des clauses administratives générales fournitures courantes ;
- Le présent cahier des clauses particulières valant règlement de consultation signé par le candidat en un seul original. L'original sera conservé par le lycée et fera seul foi ;
- Offre du candidat (selon modèle joint) comportant les quantités, les prix proposés et valant acte d'engagement établi en un seul original, dûment signé et paraphé à chaque page. L'original sera conservé par le lycée et fera seul foi ;
- Les décisions ou spécifications du G.P.E.M. pour les articles relevant des dispositions contenues dans ces documents. Les normes CEE, de l'AFNOR, ainsi que les usages professionnels publiés sous forme de Code des usages et approuvés par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (D.G.C.C.R.F.). La réglementation générale relative à la préparation, au conditionnement, à l'emballage, à l'étiquetage et aux transports des denrées alimentaires surgelées ou congelées.

ARTICLE 2 - OFFRES

2.1 Date limite de dépôt des offres

Les offres devront être parvenues au plus tard le 12 novembre à 15 heures au service intendance du lycée Léonce Vieljeux.

2.2 Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est de 90 jours à compter de la date limite fixée pour la réception des offres.

2.3 Quantités

Les quantités de fournitures faisant l'objet de la consultation figurent dans le tableau récapitulatif joint au présent document. Elles sont indicatives et peuvent varier dans une fourchette de + ou - 20% maximum.

ARTICLE 3 - DEPOTS D'ECHANTILLONS

Des échantillons de chaque produit, dont le conditionnement est détaillé à la consultation et dont les contenus seront rigoureusement conformes au produit proposé ensuite, pourront être demandés à chaque fournisseur. Ces échantillons sont gratuits et ne peuvent en aucun cas être facturés par le candidat.

ARTICLE 4 - PRIX ET REGLEMENT DES COMPTES

4.1. Forme des prix

4.1.1. Détermination du prix

L'offre fera apparaître pour chaque lot :

- le prix unitaire hors taxes de chaque produit
- le prix unitaire TTC de chaque produit
- le montant total TTC de chaque lot

En cas d'erreur dans le calcul de l'offre, il sera tenu compte du prix unitaire hors-taxes. **Les prix hors taxes seront fermes pour la durée de la présente consultation.**

4.2. Modalités de règlement

Le paiement des marchandises sera effectué par mandat administratif à 30 jours de réception de facture et par virement sur le compte du titulaire.

ARTICLE 5 - MODALITES D'EXECUTION

5.1. Commandes et livraisons

Les commandes seront passées au moyen d'un bon de commande qui sera adressé au fournisseur avant la période prévue pour la livraison. Le fournisseur devra impérativement préciser les minimums de commande éventuels dans son offre.

Les fournisseurs indiqueront leurs jours de livraison.

La fréquence sera de 2 livraisons minimum par semaine avant 8h30 du matin.

Les livraisons seront effectuées franco de port et d'emballage dans le magasin du lycée et permettront d'assurer une DLUO suffisante à l'établissement.

Toute livraison non accompagnée d'un bon de livraison sera refusée.

En cas de rupture de stock d'un article, le fournisseur devra aviser immédiatement l'établissement et proposer un article de remplacement de qualité similaire ou supérieure. Celui-ci sera facturé au prix prévu par la présente consultation pour l'article initialement commandé.

5.2. Contrôle de réception

A la réception, en présence du fournisseur ou de son représentant, les marchandises feront l'objet d'un contrôle de la part du lycée.

Les vérifications qualitatives portent sur les conditions de transports (salubrité, respect des températures), sur les produits (emballage en bon état, DLC minimale d'une semaine, etc.). Un contrôle des températures des produits est systématiquement effectué. 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.

ARTICLE 6 - CHOIX DU FOURNISSEUR

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

Critères retenus :

- 1- la qualité des produits : 40 %
- 2- le prix : 35 %
- 3- la capacité de l'entreprise (conditions de livraison, délais de livraison...) : 15 %
- 4- la qualité des conditionnements et des informations figurant dans les fiches techniques « étiquetage / élaboration » : 10 %

Des échantillons pourront être demandés pour certains lots. Ils permettront d'apprécier la qualité des produits proposés par le candidat.

ARTICLE 7 – ATTRIBUTION DU MARCHE

- Le candidat retenu devra produire l'attestation sur l'honneur selon le modèle joint ci-dessous

ARTICLE 8 - SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Le candidat fournira les fiches techniques descriptives à l'appui de ses offres. Les fiches doivent notamment indiquer la description, la composition, la valeur nutritionnelle et l'utilisation culinaires des articles proposés en fourniture et l'origine.

La fourniture, objet de la Consultation Collective, devra être conforme à la réglementation générale et spécifique relative à la préparation, au conditionnement, à l'emballage, à l'étiquetage et au transport des produits concernés par la consultation.

En particulier les emballages doivent envelopper entièrement les produits, de telle sorte que la denrée soit, jusqu'au moment de son utilisation, intégralement protégée contre les pollutions extérieures et contre la déshydratation en cours de stockage.

Ils devront, par ailleurs, mentionner :

- la provenance (C.E.E. ou autres)
- l'origine du produit :
- le poids net,
- la variété, le « calibre » et éventuellement la composition des denrées,
- la date limite de consommation ou la date limite d'utilisation optimale.


ARTICLE 9 - ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES

Le fournisseur devra proposer des produits sans OGM et produire un certificat attestant la non présence d'OGM sur le modèle ci-joint en annexe

A La Rochelle, le 16 octobre 2015

Fait en un seul original,

La Provisseure,

K. MOINE


Vu et pris connaissance, et accepté,
le candidat

ATTESTATION SUR L'HONNEUR

Je soussigné, M, dûment habilité à engager l'entreprise
..... Atteste :

- que j'ai satisfait aux obligations sociales et fiscales ;
- que je n'ai pas fait l'objet d'une interdiction de concourir ;
- que je n'ai pas fait l'objet au 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, L341-6, L 125-1 et L 125-3 du Code du Travail.

Fait à

Le

ANNEXE

Certificat d'absence d'Organismes Génétiquement Modifiés

Au vu des certificats communiqués par nos différents fournisseurs, nous sommes en mesure de certifier que les produits qui font l'objet de l'appel public à la concurrence ne sont pas concernés par d'éventuelles manipulations génétiques et ne contiennent pas d'OGM.

En foi de quoi nous pouvons certifier pour l'ensemble de nos produits que ce ne sont pas des Organismes Génétiquement Modifiés et qu'ils ne contiennent pas d'OGM au sens de la partie A article 2 de la directive CEE 2001/18 du 12/03/2001 et qu'ils ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ou partiellement à partir de substrats génétiquement modifiés concernés par le règlement CEE 1830/2003.

Ils ne sont donc pas concernés par les mentions spécifiques d'étiquetage figurant à l'article 4 paragraphe B du règlement CEE 1830/2003, ni par celles figurant dans le chapitre 2, section 2 du règlement CE 1829/2003.

Fait à :

Le

Signature et cachet de la société