

COLLEGE JEAN ROSTAND
AVENUE DE L'EUROPE
24700 MONTPON MENESTEROL
05.53.80.37.37

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES
--

Vu le Code des Marchés Publics, 2006, en vigueur au 6 novembre 2014.

Le présent cahier a pour objet la détermination des clauses administratives particulières en vue de la fourniture de denrées alimentaires pour le collège Jean Rostand de Montpon Ménésterol, 24700.

1. Définition du marché : Fourniture de denrées alimentaires, pour environ 1000 repas/jour, 4 jours par semaine, en période scolaire (zone C), pour des élèves de la maternelle au collège.

1.1. Procédure : Marché A Procédure Adaptée, article 28 du CMP

1.2. - Pouvoir Adjudicateur : Madame la Principale du Collège Jean Rostand

- Comptable assignataire : Madame l'Agent Comptable du lycée de Ribérac

1.3. Composition du marché : 18 lots, ainsi conçus

- Lot 1 : Volailles fraîches
- Lot 2 : Bœuf, veau, frais
- Lot 3 : Porc
- Lot 4 : Charcuterie
- Lot 5 : Viande surgelée
- Lot 6 : Poissons et produits de la mer surgelés
- Lot 7 : Légumes surgelés
- Lot 8 : Entrées surgelées
- Lot 9 : Pâtisseries et glaces
- Lot 10 : Frites Fraîches précuites
- Lot 11 : Epicerie et huiles
- Lot 12 : Epicerie Générale, sèche et conserves
- Lot 13 : Fruits et Légumes Frais
- Lot 14 : Fromage et crèmerie, ovoproduits
- Lot 15 : Pain
- Lot 16 : Œufs et produits laitiers Biologiques
- Lot 17 : Salades et Pommes de Terre Biologiques
- Lot 18 : Pommes et kiwis, Biologiques

Chaque soumissionnaire peut postuler à un ou plusieurs lots, mais doit respecter le ou les lots dans leur intégralité (pas de soumission partielle à un lot). Un mandataire peut porter candidature pour plusieurs fournisseurs, mais il devra le préciser et fournir les documents contractuels pour chacun d'eux. La sous-traitance n'est pas autorisée.

1.4 Forme du marché : marché à Bons de Commande, par émission successive, en application de l'article 77 du CMP. Les besoins pour chaque lot sont quantifiés dans le CCTP et l'acte d'engagement. Ils peuvent faire l'objet de variations à plus ou moins 20%.

Les prestations doivent être conformes à la législation en vigueur. Elles doivent s'inscrire pleinement et sans exception dans le cadre des règlements, normes, spécifications sanitaires et techniques, européens, français et départementaux.

1.5. Durée du marché : du 1^{er} janvier 2015 au 31 décembre 2015, après notification de l'attribution des lots et renvoi des accusés réception et de tous les documents réglementaires par les fournisseurs retenus. Marché non reconductible.

1.6. Conditions de résiliation : Il pourra être mis un terme au marché, par lot(s) entier(s) dans divers cas de figure :

- A la demande du fournisseur, moyennant un courrier avec avis de réception et respect d'un délai de prévenance de 2 mois ;
- A la demande de l'une ou l'autre des parties en cas de difficultés économiques ou sanitaires graves, ou par le fait de la force majeure ;
- Lorsque le titulaire ne respecte pas les clauses du marché, après un rappel de celles-ci par courrier recommandé, de la part du responsable économique du collège.
- En cas d'augmentation des prix au-delà de 5% par rapport à l'offre initiale.

La résiliation qui surviendrait dans l'un des cas précités ne donnera lieu à aucune pénalité ni indemnité d'aucune sorte.

2. Critères de choix des fournisseurs

L'attribution des lots se fera au mieux disant, en fonction d'un classement effectué par l'établissement, sur la base des critères suivants :

- Qualité des produits : 40%
- Prix : 40%
- Livraison : 15%
- Développement Durable : 5%

Outre le respect des clauses techniques, l'établissement sera attentif au respect des normes environnementales et aux démarches de développement durable, conformément à l'article 14 du CMP.

Les candidats qui bénéficient d'un Ecolabel doivent le fournir, **de même que les éventuels labels sur les marchandises** (type Label Rouge...), en y joignant le cahier des charges. Les **conditions d'élevage** devront être décrites dans les offres (plein air ou batterie, alimentation détaillée...). Dans la mesure du possible, **le lieu de fabrication** doit être au plus proche du lieu de consommation. **Les circuits courts** seront pris en compte.

Aucun produit mentionnant la présence d'OGM ne sera accepté. Si tel était le cas, l'ensemble du lot soumis serait rejeté.

Les variantes sont admises, mais feront l'objet de **tableaux d'offres de prix séparés, numérotés**.

Des échantillons seront demandés (se référer au CCTP), fournis et livrés gratuitement.

3. Lieu d'exécution du marché : collège Jean Rostand, avenue de l'Europe, 24700 Montpon. Tél. 05 53 80 31 37. Télécopie : 05 53 80 32 29.

4. Documents contractuels :

- Les Etats de besoins, valant bordereaux de prix et acte d'engagement
- Le règlement de la consultation, les clauses particulières administratives et techniques, parafées et signées par une personne habilitée, sur chaque page (les exemplaires faisant foi sont ceux conservés dans l'établissement), cachet de l'entreprise en dernière page.
- Les documents et déclarations obligatoires

Les documents du marché, notamment les fiches techniques demandées dans le CCTP doivent être rédigés en français (France).

5. Passation des commandes : elles pourront être passées par téléphone et seront alors confirmées par un bon de commande, signé par le pouvoir adjudicateur ou la responsable du service gestion, transmis par courrier, fax ou mail. Les bons de commande comportent la désignation du fournisseur, les denrées et quantités demandées, la date de commande et celle de livraison.

6. Tarification : Les prix sont indiqués *en Euros, avec 2 chiffres après la virgule*.

Les prestations de ce marché seront payées aux prix figurant aux bordereaux des prix. Ils incluent les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation, ainsi que les frais de conditionnement, d'emballage, manutention, assurance, stockage et transport jusqu'au lieu de livraison. Aucun autre frais (facturation, traitement administratif...) ne pourra être facturé.

L'établissement pourra dénoncer le marché sans indemnisation du titulaire, *en cas d'augmentation des prix au-delà de 5% par rapport à l'offre de départ*.

Si une opération promotionnelle a lieu et qu'elle conduit à un prix inférieur à celui du marché, c'est le prix promotionnel qui s'applique automatiquement. Les fournisseurs titulaires du marchés sont invités à nous faire connaître ce type d'opération, y compris pour des *commandes ponctuelles en sus* de celles prévues au marché.

Les soumissionnaires feront connaître quel *pourcentage de remise* ils accordent *par rapport aux prix catalogue* (sauf pour les lots de fruits et légumes frais dont les prix varient avec la saisonnalité, conformément au guide, validé le 27 avril 2012 par le Conseil scientifique de l'Observatoire économique de l'achat public (OEAP), remplaçant le guide du GEMRCN n° F9-02 du 28 janvier 2003, relatif aux fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais).

7. Modalités de règlement : outre le respect des normes légales en vigueur applicables aux Etablissements Publics Locaux d'Enseignement et aux Collectivités Locales, *l'établissement des factures devra être effectué en 3 exemplaires*, adressés au Service Gestion (et non à la Cuisine).

Elles mentionneront obligatoirement :

- Le nom du titulaire du marché et son adresse
- La référence du lot, une facture par lot en cas de multiplicité des lots
- Les coordonnées bancaires complètes (IBAN et BIC),
- Les noms et adresse du service acheteur
- La liste des fournitures livrées, précisant le prix unitaire, Hors Taxe et TTC
- Les taux et montants de TVA appliqués.

Le règlement s'effectue par mandat administratif, à 30 jours à réception de la facture. Nous attirons l'attention sur la spécificité calendaire des établissements scolaires (pas d'envoi pendant les vacances d'été). En cas de dépassement du délai global de paiement, le décret 2013-269 du 23 mars 2013 s'appliquera de plein droit (indemnité forfaitaire et intérêts moratoires).

Aucun cautionnement ni acompte ou avance forfaitaire n'est exigible.

8. Les livraisons : Elles seront accompagnées d'un bon de livraison, signé par la personne chargée de la réception des marchandises, après qu'elle ait pu vérifier la conformité de la livraison effectuée. **Le bon précisera** :

- Nom du titulaire
- Référence de la commande
- Date de livraison
- Détail des marchandises livrées (nature des produits, quantité livrée)
- Prix unitaires, HT et TTC
- Prix totaux
- DLC et DLUO le cas échéant
- Emballages prêtés, consignés

Les véhicules doivent être parfaitement propres, respecter toutes les normes en vigueur notamment en terme d'hygiène et de continuité de la chaîne du froid. **Les personnels impliqués doivent être irréprochables sur les normes d'hygiène corporelle** (mains propres, tenue propre, comportement conforme). Le manque d'hygiène est une cause de refus de la marchandise.

Chaque candidature devra préciser si le fournisseur possède ou non sa propre flotte de véhicules. Il reste responsable de l'ensemble du processus, même s'il fait appel à un transporteur externe à sa propre société, et notre seul interlocuteur en cas de problème.

Le respect des normes HACCP au sein de l'établissement peut imposer des conditions spécifiques que les fournisseurs s'engagent à respecter.

Des prélèvements peuvent être effectués par l'établissement pour analyses par un laboratoire officiel (analyses bactériologiques et de composition des produits). En cas de non-conformité constatée, les frais engagés sont à la charge du fournisseur et déduits automatiquement de la prochaine facture la plus proche.

Le délai entre la livraison et la date limite de consommation est un critère important, il devra en tout état de cause être au moins égal au 2/3 de la durée entre fabrication et date limite de consommation.

D'une manière générale, le titulaire du marché exerce une veille et un conseil concernant les normes en vigueur. Il s'engage au respect de toute la réglementation.

9. Vérifications :

9.1. Opérations de vérifications

Les *deux vérifications, qualitative d'une part, quantitative d'autre part*, sont effectuées à *l'instant et sur le lieu de la livraison* par le chef de cuisine ou son représentant, qui peut se faire assister par tout spécialiste de son choix.

9.2. Décisions après vérifications :

L'admission est matérialisée par le *visa ou le cachet apposé sur le bulletin de livraison par le chef de cuisine* ou la responsable du service gestion, ou un représentant habilité de l'établissement.

- ***En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y a toujours et systématiquement rejet.***

- Si la fourniture ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande régulièrement passée dans les conditions prévues au présent cahier, la personne responsable ou son représentant peut :

- soit la refuser ; dans ce cas, sur mise en demeure verbale du chef de cuisine ou de la responsable du service gestion, ou d'un représentant habilité de l'établissement, cette fourniture doit être immédiatement remplacée.

- soit l'accepter ; avec réfaction de prix déterminée d'un commun accord. Le défaut d'accord entraîne le rejet de la fourniture.

- Si la quantité livrée n'est pas conforme, le chef de cuisine ou la responsable du service gestion, ou un représentant habilité de l'établissement peut mettre le titulaire en demeure soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande ; soit, dans le cas contraire, de compléter la livraison dans les délais qui lui seront prescrits, à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.

En cas de non-conformité entre la fourniture livrée et le bulletin de livraison, ledit bulletin et son duplicata sont rectifiés sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.

10. GARANTIE TECHNIQUE CONTRE LES VICES CACHÉS

La fourniture est garantie par le titulaire contre tout vice caché, c'est à dire inapparent à première vue à l'instant de la livraison (notamment odeur au déballage, couleur qui vire...).

Cela sous réserve que le stockage dans l'établissement après livraison soit conforme aux conditions réglementaires concernant le produit livré (de température notamment pour certaines denrées alimentaires) ; ***sous réserve que la date d'utilisation ne soit pas postérieure à la date limite, que celle-ci soit réglementaire, conseillée par le titulaire dans son acte d'engagement, ou sur l'étiquetage.***

En cas de vice caché, la marchandise est remplacée par le titulaire ou, éventuellement, une réfaction est appliquée sur le prix de la fourniture, au gré de la personne responsable.

COLLEGE JEAN ROSTAND
AVENUE DE L'EUROPE
24700 MONTPON MENESTEROL
05.53.80.37.37

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Vu le Code des Marchés Publics, 2006, en vigueur au 6 novembre 2014.

Composition du marché : 18 lots, ainsi conçus

- Lot 1 : Volailles fraîches
- Lot 2 : Bœuf, veau, frais
- Lot 3 : Porc
- Lot 4 : charcuterie
- Lot 5 : Viande surgelée
- Lot 6 : Poissons et produits de la mer surgelés
- Lot 7 : Légumes surgelés
- Lot 8 : Entrées surgelées
- Lot 9 : Pâtisseries et glaces
- Lot 10 : Frites Fraîches précuites
- Lot 11 : Epicerie et huiles
- Lot 12 : Epicerie Générale, sèche et conserves
- Lot 13 : Fruits et Légumes Frais
- Lot 14 : Fromage et crèmerie, ovoproduits
- Lot 15 : Pain
- Lot 16 : Œufs et produits laitiers Biologiques
- Lot 17 : Salades et Pommes de Terre Biologiques
- Lot 18 : Pommes et kiwis, Biologiques

Chaque soumissionnaire peut postuler à un ou plusieurs lots mais doit respecter le ou les lots dans leur intégralité (pas de soumission partiel à un lot). Un mandataire peut porter candidature pour plusieurs fournisseurs, mais il devra le préciser et fournir les documents contractuels pour chacun d'eux. ***La sous-traitance n'est pas autorisée.***

Les clauses techniques particulières présentent les exigences générales et spécifiques aux divers lots. Elles ***ont un caractère obligatoire. Les besoins quantitatifs du collège Jean Rostand sont indiqués en annexes, sous forme de fichiers Excel.*** Les candidats les renseigneront de manière exhaustive. Ils valent bordereaux des prix et actes d'engagement et devront être signés par une personne habilitée et seront revêtus du cachet de l'entreprise.

L'ensemble des propositions doit être conforme à la réglementation en vigueur et aux référentiels des GEM RCN (Groupes d'Etudes de Marchés Restauration Collective et Nutrition). Ces derniers sont consultables à l'adresse suivante : <http://www.economie.gouv.fr/daj/guides-et-recommandations-des-gem-et-autres-publications>.

Notamment :

- pour les produits laitiers : spécification GEMRCN B3-07-09 de juillet 2009
- pour les viandes : B1-18-07 du 4 mai 2007 et B1-12-03 du 28 janvier 2003 applicable aux viandes hachées et aux préparations de viandes hachées d'animaux de boucherie ; Spécification technique n° B1-14-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de veau en muscles ou pièces. Spécification technique n° B1-15-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes d'ovins en muscles ou pièces. Spécification technique n° B1-16-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de porcins en muscles ou pièces.

Chaque soumissionnaire fournira **les fiches techniques** pour l'ensemble des produits proposés. Ils devront faire apparaître notamment **la composition intégrale des produits**, en précisant leur provenance, les lieux de culture, d'élevage, abattage et conditionnement le cas échéant.

Lorsque des huiles végétales entrent dans la composition des produits, nous exigeons d'en connaître la nature exacte et exhaustive (pas de mention « huiles végétales » sans précision de leur nature : huile de tournesol, de palme...).

Les produits contenant des OGM ne sont pas admis dans la consultation. Ceux contenant des édulcorants, colorants, conservateurs, doivent le mentionner explicitement et précisément, ainsi que tout autre produit ou ingrédient identifié comme ayant des conséquences sur la santé humaine (phénylalanine, polyols..).

Pour les produits frais (viandes...) sous vide ou conditionnés sous atmosphères protectrices, les emballages seront parfaitement **clos, étanches, ne présentant aucune altération**, odeur... La **température de livraison doit être au maximum de 2°C**.

Pour la viande fraîche, les morceaux doivent être parfaitement conditionnés, protégés et exempts de toute souillure, sous vide. En vertu des éléments requis par la législation en vigueur, l'étiquetage des produits mentionnera le poids net à l'emballage, la date de conditionnement, le numéro d'agrément de l'atelier de découpe/conditionnement, la température de conservation, les références de traçabilité, la DLC, le lieu d'élevage et d'abattage. La fourniture de viandes traitées à l'attendrissement ou recolorées est exclue.

Les poulets sont élevés 80 jours pour les volailles conventionnelles et pèsent 1.6 kg ; celles issues de l'agriculture biologique sont élevées 90 jours.

La qualité des produits et leur fraîcheur sont des éléments sensibles qui devront être fidèles à l'offre initiale et sans variation à la baisse lors de l'exécution du marché.

Dans une optique de développement durable, **nous privilégierons les fournisseurs ayant mis en place des circuits courts** (limitation du nombre des intermédiaires).

Merci de répondre au questionnaire suivant et de fournir, le cas échéant, les références correspondantes :

Lorsque vos réponses renvoient à des documentations : indiquer clairement le nom ou la référence du document et la page et/ou le paragraphe concerné(s).

Inutile de transmettre les textes de la réglementation en vigueur lorsque le candidat y fait référence. Les indications suivantes : nature, numéro, date, lieu de publication et intitulé du texte, sont suffisantes.

Il est demandé de répondre de manière claire et complète, en utilisant les unités lorsqu'elles sont indiquées (ex : mg, kWh), à toutes les questions posées. Toute absence de réponse ou preuve non fournie sera considérée comme une réponse négative.

1/ Avez-vous réalisé une évaluation environnementale de votre (vos) produit(s) au cours de son (leur) cycle de vie (de la fabrication à l'élimination) ?

2/ Votre produit porte-t-il un label en faveur du développement durable ? Si oui, lequel ?

3/ Etes-vous en circuits courts et sur quel(s) produit(s) ?

4/ Vos emballages sont-ils recyclables ? Sont-ils consignés ?
Prenez-vous en charge leur récupération ?

5/ Avez-vous engagé une politique pour optimiser votre système de livraison (emballage tertiaire, type de transport utilisé, véhicules à faibles émissions de CO₂, définition d'exigences environnementales auprès de vos prestataires...), pour acheminer les produits du lieu de production jusqu'à la livraison finale ?

6/ Faites-vous appel à des personnes ayant des difficultés à s'insérer dans le monde du travail pour réaliser votre (vos) produit(s) ? (handicapés, chômeurs de longue durée, les séniors...) ?

Livraisons et conditions particulières selon les lots :

Les livraisons sont effectuées au collège, Service Cuisine, **le matin entre 6h30 et 10h. Pour les produits frais (viandes, légumes), les livraisons doivent s'effectuer 2 fois par semaine. Pour le pain, la livraison est quotidienne.** Aucune livraison ne devra être déposée en l'absence du responsable de la cuisine ou d'une personne habilitée par l'établissement.

Si les fournisseurs veulent apporter des restrictions à ces demandes ou arrêter des jours précis (contraintes des tournées locales...), ils devront le préciser dans l'offre afin que l'établissement en tienne compte lors de l'examen des candidatures ou qu'il puisse se rapprocher du fournisseur pour étudier la proposition.

Sauf exception calendaire (jour férié, conditions climatiques), aucune modification ne sera acceptée par la suite.

L'organisation ainsi définie aura valeur contractuelle.

Les fournisseurs préciseront leurs capacités de livraison pour une commande urgente ainsi que leur délai incompressible en heures.

Aucun lot ne sera commandé dans sa totalité en une seule fois.

Pas de produits bas ou entrée de gamme

Viande fraîche : pas d'aptonéose, ligament, tendon,

Charcuterie fraîche : pas de colorant, pas d'OGM, pas d'arôme artificiel (épices seulement), saucisses en boyau naturel

Bio : label AB

Pain : blanc et semi complet (préciser les farines : 60, 65... 80)

Pommes de terre : rondes, lamelles, cubes, sous vide

Poissons et produits de la mer : pas de panga, perche du Nil, privilégier provenance Atlantique Nord (sauf produits exotiques spécifiques).

Volailles : élevage plein air, préférence label rouge, idem cuisses canettes et pilons poulet, pintades PAC. Attention sera portée sur l'homogénéité des filets de dinde et poulets : l'épaisseur doit être régulière pour éviter les problèmes à la cuisson (four).

COLLEGE JEAN ROSTAND
AVENUE DE L'EUROPE
24700 MONTPON MENESTEROL
05.53.80.37.37

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

Vu le Code des Marchés Publics, 2006, en vigueur au 6 novembre 2014.

Composition du marché : 18 lots, ainsi conçus

- Lot 1 : Volailles fraîches
- Lot 2 : Bœuf, veau, frais
- Lot 3 : Porc
- Lot 4 : charcuterie
- Lot 5 : Viande surgelée
- Lot 6 : Poissons et produits de la mer surgelés
- Lot 7 : Légumes surgelés
- Lot 8 : Entrées surgelées
- Lot 9 : Pâtisseries et glaces
- Lot 10 : Frites Fraîches précuites
- Lot 11 : Epicerie et huiles
- Lot 12 : Epicerie Générale, sèche et conserves
- Lot 13 : Fruits et Légumes Frais
- Lot 14 : Fromages et crèmerie, ovoproduits
- Lot 15 : Pain
- Lot 16 : Œufs et produits laitiers Biologiques
- Lot 17 : Salades et Pommes de Terre Biologiques
- Lot 18 : Pommes et kiwis, Biologiques

- ECHANTILLONS : se référer aux documents d'Etats des Besoins sous Excel pour le détail de chaque lot. Ces échantillons devront nous parvenir entre le 1^{er} et le 3 Décembre 2014, 9h.

- DATE DE LIMITE DE DÉPÔT DES CANDIDATURES

Les offres devront parvenir au plus tard le 1er décembre 2014 à 12 heures au service intendance du collège Jean Rostand MONTPON MENESTEROL.

- DOCUMENTS À FOURNIR

Les documents de la consultation sont disponibles sur le site de l'AJI ou à réclamer en version papier ou électronique au service gestion du collège Jean Rostand, 24700 Montpon. (gest.0240117x@ac-bordeaux.fr), téléphone Service Gestion : 0553 80 33 42.

Les offres sont entièrement rédigées en français et chiffrées en euros, à deux chiffres après la virgule.

Les fiches techniques de tous les articles doivent nous parvenir en 1 exemplaire.

A l'appui de sa candidature, le candidat doit produire en un seul exemplaire les documents prévus à l'article 45 du Code des Marchés Publics :

- une fiche faisant état de sa capacité professionnelle technique et financière,

- si l'entreprise est en redressement judiciaire, la copie des jugements prononcés à cet effet,
- une déclaration sur l'honneur datée et signée pour justifier que le candidat :
 1. a satisfait aux obligations légales et fiscales,
 2. n'a pas fait l'objet d'une interdiction de concourir,
 3. n'a 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, L.341-6, L.125-1 et L.125-3 du Code du Travail, et notamment les dispositions de l'article L324-14 du CT prises en matière de lutte contre le travail clandestin.

PRESENTATION MATERIELLE DES PLIS : les candidats transmettent les **dossiers de candidature complets sous double enveloppe**. Les plis, cachetés, sont à réceptionner au plus tard le 1^{er} décembre à l'adresse suivante :

**COLLEGE JEAN ROSTAND
Madame Châtelain-Dumeste
Service GESTION
AVENUE DE L'EUROPE
BP 32 24700 MONTPON MENESTEROL**

La **première enveloppe, extérieure**, portera les coordonnées du fournisseur avec **la mention « Ne pas ouvrir, Marchés publics »** et sera adressée au Service Gestion du collège Jean Rostand.

La **seconde enveloppe, intérieure**, portera les mentions suivantes : **Nom du candidat, Marchés alimentaires 2015, Numéro du ou des Lots proposés.**