



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE



Collège Jules Ferry
35, rue du 8 mai 1945
B.P. 237
85602 MONTAIGU

☎ : 02.51.94.03.80

☎ : 02.51.06.43.37

Mail : ce.0850639h@ac-nantes.fr

<http://julesferry.e-lyco.fr>

MISE EN CONCURRENCE DANS LE CADRE D'UNE PROCEDURE SIMPLIFIEE

POUR LA FOURNITURE DE FRUITS ET LEGUMES FRAIS CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES VALANT ACTE D'ENGAGEMENT.

Le présent cahier comporte 8 feuillets numérotés de 1 à 8

Pour l'année scolaire 2019-2020

Etabli en application du code des marchés publics

Code de la commande publique du 01/04/2019 (articles L.2000-1 et suivants et R.2100-1 et suivants).

Procédure de consultation : procédure adaptée (article 28 du code des marchés publics
Décret 2016-360 du 25 mars 2016)

Mode d'exécution : bons de commande des accords-cadres (article 80 du code des
marchés publics Décret 2016-360 du 25 mars 2016)

Date limite de remise des offres :

Vendredi 21 juin 2019 à 12H00

Entre les soussignés :

1/ Madame la Principale du collège Jules Ferry de Montaigu (Pouvoir adjudicateur) responsable du marché,

D'une part

2/ Madame/Monsieur

Agissant en qualité de :

De la société

Siège social

Inscrit au registre du commerce de

Sous le n°

Immatriculé à l'INSEE sous le n°

Désigné dans ce qui suit sous le vocable « le fournisseur »

D'autre part

IL A ETE CONVENU CE QUI SUIT :

ARTICLE 1 : PRESENTATION DE LA PROCEDURE

Il s'agit d'un marché à procédure adaptée Procédure adaptée selon les dispositions du Code des Marchés Publics :

Code de la commande publique du 01/04/2019 (articles L.2000-1 et suivants et R.2100-1 et suivants)

Décret 2016-360 du 25 mars 2016

Directive 2014-24-UE

Directive 2014-25-UE

Directive 2014-23-UE

CCAG Fournitures courantes et services

Envoi d'une annonce par télé-procédure sur la plateforme de publication des marchés publics des EPLE **Association journées de l'intendance : AJI**

Adresse électronique : <http://www.aji-France.com>

Mise en ligne de l'annonce sur le site du collège Jules Ferry à l'adresse suivante : <http://julesferry.e-lyco.fr/>

Type d'acheteur public : E.P.L.E. (établissement public local d'enseignement)

Organisme qui consulte : Collège Jules Ferry 35 rue du 8 mai BP 237 85602 Montaigu cedex.

Responsable de la consultation : Madame la Principale du collège Jules Ferry

Comptable assignataire : Madame l'Agent comptable du lycée Léonard de Vinci de Montaigu

Personnes chargées du suivi de la consultation : Mme Bourgeois Adjointe-gestionnaire, M. Dany chef-cuisinier

Durée : Le présent marché est conclu pour la période du 01/09/19 au 31/08/20

Date limite de réception des offres : 21 juin 2019 12h00

ARTICLE 2 : OBJET DE LA CONSULTATION

Marché à procédure adaptée pour la fourniture de fruits et légumes nécessaires à l'approvisionnement de son restaurant scolaire : 500 repas jour. Marché à bons de commande émis par l'établissement en fonction des besoins, selon la définition qui en est donnée par l'article 80 du Code des Marchés Publics. Ces bons indiqueront la date de livraison.

Le présent marché est conclu pour la période du 01/09/19 au 31/08/20.

Les quantités indiquées sur l'état des besoins pourront varier sans qu'il soit nécessaire de conclure un avenant au marché.

Les quantités ne portent ni minimum ni maximum :

Quantités nécessaires à l'élaboration du repas de midi : ouverture de la demi pension 4 jours par semaine soit environ 140 jours par an

500 repas servis lundi, mardi, jeudi et vendredi.

Le titulaire du marché sera peut être amené à compléter les livraisons, en dépannage, en sus du service habituel.

Les produits, quels que soient leur préparation, conditionnement ou présentation, devront répondre à toutes les normes en vigueur pour la restauration collective.

ARTICLE 3 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHÉ

Les documents constitutifs du marché comprennent, par ordre de priorité décroissant :

- Le présent cahier des clauses particulières valant acte d'engagement.
- Les annexes, en particulier le tableau de recensement des besoins faisant apparaître les quantités demandées par l'établissement et les prix unitaires proposés par le candidat et dûment signé.
- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de fournitures et de services 2009 (arrêté du 19/01/2009)
- Les bons de commande émis dans le cadre du marché.

ARTICLE 4 QUALITE

Les légumes et fruits frais. La réglementation européenne a fixé un classement en quatre catégories selon les qualités intrinsèques de produits. La catégorie sélectionnée par l'établissement est la catégorie Extra (qualité supérieure qui correspond à un produit quasiment exempt de défaut).

Les fiches techniques seront produites à l'appui de l'offre.

Le fournisseur s'engage à ne pas fournir de produit contenant des O.G.M

Les fruits et légumes devront être :

- entiers ;
- sains : seront exclus les produits atteints de pourritures ou d'altérations ;
- exempts de parasite et d'altération
- exempts d'humidité extérieure anormale

La réglementation européenne relative aux fruits et légumes précise pour plusieurs catégories de produits, des spécifications de qualité Guide de l'achat public de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais du 27 avril 2012 téléchargeable via le lien suivant : <https://www.economie.gouv.fr/dgcrf/publications/juridiques/panorama-des-textes/Fruits-et-legumes>

a) Conditionnement

Le fournisseur respectera le guide de bonnes pratiques d'hygiène relatif aux emballages en matière plastique et aux emballages souples complexes.

Les emballages réutilisables seront privilégiés.

Le fournisseur veillera en particulier à ce que les emballages réutilisables soient nettoyés avant chaque nouvelle utilisation.

Les fruits et légumes doivent être transportés dans des véhicules parfaitement propres, non susceptibles de communiquer une odeur étrangère et aménagés de façon à éviter toute souillure par poussières, éclaboussures, etc. Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne pourra comporter que des fruits ou des légumes de même origine, variété, qualité et maturité.

Le personnel préposé aux manutentions et au transport doit observer les règles d'une parfaite propreté : notamment mains propres, vêtements propres.

En outre, le titulaire devra préciser dans l'offre s'il est maître d'œuvre de la logistique ou s'il fait appel à un sous-traitant. En cas de sous-traitance du transport, le titulaire du marché est seul responsable de la conformité de la livraison.

b) Etiquetage

Chaque colis doit porter un étiquetage complet. Le marquage doit être indiqué en caractères lisibles et visibles sur l'un des côtés de l'emballage, soit par impression directe indélébile, soit au moyen d'une étiquette intégrée ou solidement fixée sur le colis.

L'étiquette du colis portera obligatoirement les mentions suivantes :

- nature du produit ;
- nom de la variété ;
- origine du produit ;
- catégorie de classement ;
- calibre ;
- identification de l'emballer ou de l'expéditeur en clair sous la forme d'une identification symbolique ;
- identification du lot ;
- les produits faisant l'objet d'une réglementation communautaire porteront une étiquette normalisée (norme AFNOR V02 2000) de couleur différente selon la catégorie de classement.

Les fruits et légumes les plus délicats seront livrés par des véhicules réfrigérés et maintenus à une température comprise entre 2° et 4°.

ARTICLE 5 : CONDITIONS DE LIVRAISON

La fourniture devra être exécutée ou livrée dans le délai fixé par les bons de commande qui devront préciser :

- la désignation précise de la fourniture
- la quantité commandée
- le lieu et la date de livraison
- les bons de commandes portent la signature du gestionnaire de l'établissement concerné.

Aucun bon de commande ne sera émis après la date du 31 août 2020.

Les livraisons sont attendues chaque lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi de 6h00 à 10h00, hors périodes de vacances scolaires ou jours fériés chômés. Les livreurs devront respecter les consignes de sécurité applicables aux livraisons : vitesse limitée à 10km/h dans l'enceinte du collège, respect de la voie réservée aux livraisons, des procédures de déchargement et de contrôle des marchandises.

Les marchandises devront être transportées dans des conditions conformes à la réglementation en vigueur.

La marchandise sera accompagnée d'un bon de livraison mentionnant le nom du fournisseur, la date de livraison, la nature et la quantité livrée. Le fournisseur ou son transporteur devra prendre en charge **la récupération des emballages** (cagettes).

La quantité pourra éventuellement être modifiée, notamment, en raison d'une circonstance exceptionnelle, dans tous les cas le fournisseur sera prévenu.

ARTICLE 6 : MODALITES D'ETABLISSEMENT DES PRIX

Les prix consentis dans l'offre, s'entendent franco de port et d'emballage, sans minimum de commande. Les prix de l'offre ont pour base la **cotation hebdomadaire**. Ils seront libellés comme suit : Prix HT – Montant de la T.V.A – Prix T.T.C en Euros. Les opérations promotionnelles prévaudront toujours au cours du marché.

ARTICLE 7 : CONDITION DE REGLEMENT

Le comptable assignataire est l'agent comptable du collège Jules Ferry de Montaigu. Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique, par mandat administratif sous 30 jours à réception de facture. La facturation sera périodique (hebdomadaire, à la quinzaine ou mensuelle).

Les factures afférentes au paiement seront établies en un original et une copie arrêtées en toutes lettres et portant les mentions suivantes :

- NOM et Adresse du fournisseur
- IBAN et BIC
- Fourniture détaillée par jour.
- Montant de la prestation hors T.V.A. et T.T.C.
- Taux de T.V.A.
- Date de facturation.

Et déposées sur la plateforme CHORUS.

ARTICLE 8 : MODIFICATION DU PRIX

Seules seront retenues les hausses légales, une seule modification en cours de marché au 1^{er} janvier.

ARTICLE 9 : MODALITES D'ETABLISSEMENT DE L'OFFRE

Seules seront examinées les offres selon tableaux joints comportant les quantités, les prix proposés et valant acte d'engagement, soit un candidat par offre. Elles devront être accompagnées des fiches techniques de chaque produit.

Les fiches techniques pourront comporter notamment des indications complémentaires relatives :

- au conditionnement des produits et à leur présentation
- à la composition du produit
- à la présence éventuelle d'allergènes
- aux normes bactériologiques exigées

- à son utilisation en cuisine (modes de cuisson ou de réchauffage recommandés)
- aux informations portées sur les emballages concernant le fabricant telles que sa marque commerciale, son numéro d'agrément sanitaire.

Les candidats peuvent présenter des variantes à condition de répondre au cahier des charges et de n'en proposer qu'une par produit. Dans ce cas, une fiche technique sera présentée en appui de chaque proposition de variante et une note pourra préciser les avantages de cette variante.

Toute entente entre les divers soumissionnaires sera considérée comme nulle.

ARTICLE 10 : ATTRIBUTION DU MARCHE

Critères de choix :

- 35 % : qualité du produit (labels – analyse des fiches techniques du produit et du conditionnement)
- 30 % : prix
- 35% : qualité du service (empreinte carbone, actions pédagogiques sur l'établissement, conditionnement, étude de la provenance des produits, délais de commande, de livraison, etc.)

ARTICLE 11 : ECHANTILLONS

Les échantillons ne seront envoyés que sur demande et dans les conditions et délais fixés par l'adjudicateur et ne seront pas facturés.

ARTICLE 12 : TRACABILITE

Outre la réglementation en vigueur, le fournisseur s'engage à répondre aux enquêtes liées aux produits achetés (chiffre d'affaires, provenance des produits, etc.)

ARTICLE 13 : CONCLUSION DU CONTRAT ET CLAUSES RESOLUTOIRES

Les marchés avec les attributaires seront signés 10 jours après la notification aux candidats non retenus.

Le candidat retenu doit fournir à l'appui de sa candidature les documents mentionnés à l'article 44 du Code des Marchés Publics sous peine de résiliation de plein droit de son marché.

Le candidat atteste sur l'honneur que le travail sera réalisé par des salariés recrutés régulièrement au regard du Code du Travail et qu'il est en règle au regard de la législation sur les travailleurs handicapés.

Le présent marché ne deviendra effectif et ne pourra recevoir de début d'exécution qu'après notification au fournisseur, au moyen du présent cahier des clauses particulières et notamment de la page 8.

ARTICLE 14 : PRESENTATION ET ENVOI DES OFFRES

Afin de respecter l'obligation de dématérialisation des contrats de la commande publique du 1er octobre 2018, le dossier remis par les candidats sera **obligatoirement dématérialisé et déposé sur la plateforme de l'AJI**. A titre exceptionnel, les candidats pourront envoyer leur offre sur la messagerie suivante : gestionnaire.0850639h@ac-nantes.fr.

Il comprendra les pièces suivantes :

- L'acte d'engagement (**un acte d'engagement par lot**)
- Le Cahier des Clauses Particulières (CCP) daté et signé par le représentant qualifié de l'entreprise.
- Le(s) état(s) de recensement des besoins non modifié(s), complété(s), daté(s) et signé(s) par le représentant qualifié du prestataire
- Les fiches techniques et autres documents annexés permettant d'explicitier l'offre.

Les fiches techniques pourront être transmises sous enveloppe cachetée avec la mention « Marché alimentaire 2019/2020 » et adressées au Collège Jules Ferry 35 rue du 8 mai 1945 BP 237 85602 MONTAIGU.

PIECE JOINTE EN ANNEXE : Etat de recensement des besoins

Fait à Montaigu le __/__/2019

L'Ordonnateur, Mme EDWARDS

VU,

Le Fournisseur,

Cachet et signature

Est acceptée la présente offre pour valoir acte d'engagement MAPA Fruits et légumes

A _____, le _____

Le Principal du collège Jules FERRY MONTAIGU, Mme EDWARDS,

Personne Responsable du marché

Date d'effet du marché 1^{er} septembre 2019

Reçu l'avis de réception postal de la notification du marché le
_____ (date de réception par l'entreprise destinataire)

Fait à _____, le _____
(date d'apposition de la signature ci-après)

Le représentant légal de l'entreprise
(Cachet et signature)

NB : Le titulaire du marché apposera sur chacune des pages son cachet et ses initiales.