



ACAJOU
97232 LAMENTIN

**MARCHE PUBLIC
AVEC AVIS D'APPEL A CONCURRENCE**

CAHIER DES CHARGES

OBJET DU MARCHE :
FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES

PERSONNE PUBLIQUE :
LYCEE ACAJOU 2
Acajou
97232 LAMENTIN
Tél. 0596 50 64 65
Fax 05 96 50 09 13 ou 05 96 39 81 42

REMISE DES OFFRES :
Date limite de réception : lundi 09 novembre 2015
Heure limite de réception : 13h 00

Chaque page doit être paraphée par le candidat.

Lamentin, le 05 octobre 2015

Le Proviseur,

M.-C. HARDY-DESSOURCES

1 – OBJET DU MARCHE

Le marché a pour objet la fourniture de denrées alimentaires destinées au restaurant scolaire du lycée Acajou 2.

2 – FORME ET DUREE DU MARCHE

Forme du marché

Ce marché est soumis aux dispositions des articles 33, 57 à 59, 77 du Codes des Marchés Publics.

Marché à bons de commande

Le marché est à bons de commande sans minimum et maximum. Les quantités indiquées dans le bordereau des prix unitaires ne sont pas contractuelles. Aucun prestataire ne saurait s'en prévaloir.

Les bons de commande pourront s'exécuter au plus tard un mois après la fin de la période de validité annuelle du marché.

Durée du marché

Le présent marché est valable pour une durée de douze (12) mois à compter de sa date de notification, reconduit de façon expresse par période de un an, sans que sa durée totale n'excède deux (2) ans. Un courrier sera adressé au titulaire deux mois avant la date anniversaire du marché pour l'informer de la reconduction.

Variantes

Les variantes sont autorisées.

3 – CONDITIONS ET DELAIS D'EXECUTION DU MARCHE

Les prestations devront être conformes aux stipulations du marché et dans le respect des normes et décret en vigueur.

Les bons de commande seront notifiés au titulaire par le pouvoir adjudicateur au fur et à mesure des besoins.

Les commandes seront transmises par fax et/ou courrier. Ils seront émis exclusivement par le service de restauration du lycée en fonction des besoins.

Les bons de commande sont exécutés au plus tard sept jours après la commande. Au cas où la livraison ne pourrait exceptionnellement respecter ce délai, le titulaire est tenu d'aviser 24 heures à l'avance le service restauration par téléphone et/ou télécopie. Il devra proposer une nouvelle livraison dans les 24 heures suivant la date de livraison maximum.

Au cas où le prestataire n'est pas en mesure de livrer la marchandise commandée et prévue au marché, dans les délais fixés, le lycée Acajou 2 émettra un bon de commande chez un autre fournisseur. L'éventuel surplus du coût de la marchandise sera à la charge du prestataire.

Le lycée Acajou 2 se réserve la possibilité de commander au titulaire des fournitures non prévues par le tableau des prix, afin de satisfaire des besoins spécifiques en rapport avec l'objet du marché.

Lorsque le délai contractuel d'exécution est dépassé, par le fait du titulaire, les dispositions du CCAG sont applicables.

4 – CONDITIONS DE LIVRAISON

Le prestataire s'engage à livrer, décharger et rentrer les marchandises dans les locaux du lycée sous sa responsabilité, à ses frais, risques et périls et quelque soit le montant du bon de commande :

Lieu de livraison :

LYCEE ACAJOU II

Service de Restauration Collective

Acajou

97232 LAMENTIN

Téléphone : 05 96 50 72 48

Télécopie : 05 96 42 83 60

Le transport s'effectue, sous la responsabilité du titulaire jusqu'au lieu de livraison. Le conditionnement, le chargement et le déchargement sont effectués sous sa responsabilité.

Les fournitures sont livrées à destination franco de port, d'emballage et d'assurance. La fourniture fera l'objet d'un bon de livraison signé par les deux parties, sous réserve de contrôle par les services du lycée Acajou 2.

En cas de litige, et afin d'assurer la pérennité du principe de continuité du service public, des dispositions liées à l'approvisionnement en urgence auprès d'un autre fournisseur seront prises par les établissements concernés par ce marché dans les conditions décrites à l'article 32 du CCAG/FCS.

Les fournitures et livraisons s'effectueront conformément à la législation et à la réglementation en vigueur en matière d'hygiène en restauration collective.

Les jours et horaires de livraison (hors vacances scolaires) sont :

➤ Du lundi au vendredi de 7h00 à 10h00

Le titulaire est responsable du mode de transport de ses produits dans les conditions prévues à l'article 14-2 du CCAG-FCS.

5 – OPERATIONS DE VERIFICATION

Les échantillons fournis lors de la consultation doivent être strictement les articles proposés pour le marché et livrés à l'issu des bons de commande.

Toute fourniture non conforme, présentée endommagée ou incomplète sera refusée et son remplacement sera mis à la charge complète du fournisseur, tous frais compris, dans les délais que le lycée prescrira.

Les fournitures dont la réception n'aura pas lieu pour ces motifs seront considérées comme n'ayant pas été livrées.

Par conséquent, le lycée aura la faculté sans mise en demeure préalable d'appliquer les pénalités de retard prévues au présent cahier des charges.

a) Vérification quantitative

Ces opérations de vérification sont effectuées lors de la livraison des fournitures dans les conditions prévues aux articles 18 et 20.2 du chapitre IV du CCAG par les agents désignés à cet effet.

Elles seront effectuées dans les locaux de l'établissement par les agents désignés à cet effet.

Les vérifications quantitatives, qualitatives simples et des emballages (emballages éventrés, boîtes de conditionnement abîmées, qualité, grammage non conforme etc.) ou sanitaire seront effectuées en présence d'un représentant du fournisseur au moment même de la livraison de la fourniture (examen sommaire).

Elles consistent à vérifier la conformité entre la qualité prévue au marché et la quantité définie sur le bon de commande et celle portée sur le bon de livraison ainsi que celle effectivement livrée.

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande le titulaire reprendra immédiatement l'excédent sur simple demande du service restauration, ou complétera la livraison afin d'assurer le service normal des repas.

Si les fournitures ne sont pas conformes, elles seront refusées et retournées au fournisseur qui devra les remplacer dans les délais prescrit par le lycée, sur demande verbale ou écrite. Celui-ci peut toutefois accepter les fournitures avec réfaction de prix.

En cas de non conformité entre la quantité livrée et le bordereau de livraison, le dit bordereau et son duplicata seront rectifiés, sous la signature des deux parties ou de leur représentant.

Les contestations ou réserves seront mentionnées sur le bon de livraison.

b) Vérification qualitative

Il est précisé aux candidats que pour toute préparation comprenant de la viande hachée, l'origine de la viande sera précisée. De plus, ces produits préparés ne doivent pas contenir de viande de cheval.

Ces vérifications consistent à vérifier la conformité des fournitures livrées avec les spécifications du marché ou de la commande.

Si les fournitures ne sont pas conformes, elles sont refusées et doivent être remplacées immédiatement par le titulaire sur demande écrite ou verbale du gestionnaire ou ses représentants.

En cas de défaillance par rapport à la législation ou à la qualité, il y aura systématiquement rejet des produits.

Toute fourniture présentant un vice caché, une odeur ou une saveur anormale, découverte au cours de sa préparation ainsi que pendant ou après cuisson, sera immédiatement signalée au titulaire du marché qui sera tenu de la remplacer dans la mesure où il ne peut être prouvé que l'anomalie est survenue postérieurement à la livraison.

En cas de manque sur le produit décrit, la fourniture de remplacement sera identique à la fourniture initiale en ce qui concerne l'espèce, la qualité, la catégorie et le poids.

Les surcoûts générés par le remplacement de la fourniture, par le titulaire du lot ou l'administration seront à la charge du titulaire.

En cas de contestation entre le lycée Acajou 2 et le fournisseur sur la qualité de la fourniture, les vétérinaires désignés par la Direction Départementale du Service Vétérinaire et la Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes seront seuls compétents pour trancher le débat sans appel.

c) Admission

Les contrôles à réception ne pourront être effectués que par le personnel de la cuisine centrale. Les vérifications seront effectuées immédiatement à la livraison du fait de leurs caractères périssables.

Leur admission sera donc prononcée sans délai par la signature du double du bon de livraison par la personne responsable de l'établissement ou ses représentants.

6 – SPECIFICITES DU MARCHE

a) Mode de conditionnement et d'emballage

Les denrées animales et d'origines animales ainsi que tous les produits surgelés seront livrés conditionnés (plastique de préférence) puis emballés dans des cartons propres et en bon état.

b) Personnel du fournisseur

Les fournisseurs devront prendre toutes les dispositions nécessaires à l'application de la réglementation en matière d'hygiène, notamment :

- L'arrêté du 29 septembre 1997,
- L'arrêté du 20 juillet 1998,
- La circulaire DQ/SVHA/C.80 N°8082 du 27 juin 1980,
- Le règlement sanitaire départemental.

c) Contrôle véhicules

A l'arrivée des véhicules de livraison, les contrôles suivants seront effectués :

- Conformité quantité commandée et livrée,
- Présence de l'étiquetage,
- Intégrité de l'emballage,
- Température du produit,
- Hygiène matériel et chauffeur,
- Agrément et température des camions.

Le contrôle de la température des engins doit pouvoir être fait aisément en consultant le thermomètre placé de façon apparente, en général à l'extérieur du véhicule.

d) Etiquetage des denrées

L'étiquetage sera conforme à la réglementation en vigueur.

En ce qui concerne les denrées alimentaires préemballées, l'étiquette comportera obligatoirement les mentions suivantes :

- La dénomination de vente,
- La liste des ingrédients,
- La quantité nette,
- La DLC ou DLUO et les conditions particulières de conservation,

- Le nom ou la raison sociale, l'adresse du fabricant, du conditionneur ou du vendeur établi à l'intérieur de la CEE,
- Le lieu d'origine ou de provenance chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire,
- Le mode d'emploi ou les conditions particulières d'utilisation si leur omission ne permet pas de faire un usage approprié de la denrée,
- Les autres mentions obligatoires prévues par les dispositions réglementaires relatives à certaines denrées alimentaires, notamment : estampille sanitaire, date de fabrication, numéro du lot, « surgelé en mer ».

e) Température des marchandises - tolérance

La température, à cœur au moment de la livraison, sera conforme aux dispositions réglementaires en vigueur (AM du 20 juillet 1998) et ne pourra être supérieure aux valeurs du tableau suivant. Lors du transport de produits différents, la température la plus basse nécessaire à la conservation de l'un des produits sera seule retenue.

<u>Tableau des températures maximales autorisées pour les denrées transportées</u>		
Dénomination du produit	Temp. Maximale (degré Celsius)	Tolérance (degré Celsius)
<u>Denrées congelées</u>		
Glaces et crèmes glacées	-20°	-17°
Denrées surgelées	-18°	-15°
Produits de la pêche	-18°	-15°
Plats cuisinés	-18°	-15°
Préparations culinaires	-18°	-15°
Crèmes pâtisseries	-18°	-15°
Pâtisseries	-18°	-15°
Entremets	-18°	-15°
Beurre	-14°	-11°
Graisse alimentaire	-14°	-11°
Ovo produits	-12°	-9°
Abats	-12°	-9°
Lapins et volailles	-12°	-9°
Gibiers	-12°	-9°
Viandes	-12°	-9°
Autres denrées congelées	-10°	-7°

Tableau des températures maximales autorisées pour les denrées transportées

Denrées réfrigérées

Dénomination du produit	Temp. Maximale (degré Celsius)	Tolérance (degré Celsius)
Poisson frais sous glace	2°	5°
Crustacées (non vivants)	2°	5°
Mollusques (non vivants)	2°	5°
Plats cuisinés	3°	6°
Préparations culinaires	3°	6°
Crèmes pâtisseries	3°	6°
Pâtisseries	3°	6°
Entremets	3°	6°
Ovo produits	3°	6°
Viandes	3°	6°
Charcuterie	3°	6°
Abats	3°	6°
Lapins et volailles	4°	7°
Gibiers (piécés)	3°	6°
Laits crus et pasteurisés	6°	9°
Laits fermentés	6°	9°
Laits emprésurés	6°	9°
Laits gélifiés	6°	9°
Crèmes crues ou pasteurisées	6°	9°
Fromages frais	6°	9°
Cancoillottes	6°	9°
Produits de charcuterie	6°	9°
Beurre	6°	9°
Fromages à pâte molle	8°	11°
Fromages à pâte persillée	8°	11°
Gibiers	7°	10°
Œufs en coquille réfrigérés	8°	11°
Fromages à pâte pressée	15°	18°
Fromages à pâte pressée cuite	15°	18°

f) Analyses des produits

Des analyses microbiologiques des denrées avant transformation seront effectuées pendant la durée du marché. En cas de non conformité avec la législation, ces analyses seront à la charge du fournisseur. Le fournisseur devra communiquer sur simple demande les résultats de ces propres contrôles.

g) Détails techniques sur les fournitures alimentaires

La fourniture sera conforme à la législation et à la réglementation en vigueur.

Les fournisseurs s'engagent à ne pas fournir de denrées alimentaires contenant des OGM (Organismes Génétiquement Modifiés).

Les fournitures devront être constituées de lots homogènes, notamment en ce qui concerne la Date Limite de Consommation (DLC) et la Date Limite d'Utilisation Optimum (DLUO).

Les viandes et charcuteries (nomenclature n° 10.07) et les produits carnés surgelés ou congelés (nomenclature n° 10.01) devront provenir d'abattoirs agréés CEE, comporter les estampilles et étiquettes conformes aux normes en vigueur.

L'ensemble des produits fournis devra provenir d'animaux ayant une alimentation qui comportera au minimum 70% de céréales et ne comportera ni graisses ni farines animales.

Les calibrages ne devront pas excéder 5% en plus ou en moins des poids demandés sauf accord express du gestionnaire. Au-delà de cette tolérance tout excédent sera à la charge du fournisseur ; en deçà il devra fournir le complément.

h) Traçabilité

La provenance des animaux sera précisée soit par la fourniture d'animaux revêtus d'une indication géographique (IG) soit par une attestation de provenance délivrée par le fournisseur répertoriant les éleveurs référencés. Pour toutes les préparations comprenant de la viande hachée, l'origine de la viande doit être précisée. De plus, ces produits préparés ne doivent contenir de la viande de cheval.

i) Prescriptions techniques

Les produits devront être conformes aux dispositions spécifiques et à la réglementation en vigueur. Il est exigé leur traçabilité.

Les produits devront être de fabrication récente comportant un étiquetage informatif clair et lisible, donnant la composition du produit. L'inscription des dates sur les boîtes d'emballage et les conditionnements devra être conforme à la réglementation en vigueur. Tout étiquetage devra comporter les mentions suivantes :

- Dénomination du produit,
- Date limite d'utilisation optimale (D.L.U.O.),
- Lot de fabrication (jour, mois année de fabrication),
- Estampille sanitaire pour les produits animaux ou d'origine animale,
- Fabricant, conditionneur,
- Lieu d'origine ou de provenance,
- Signe de récupération des emballages.

- Découpes de volaille

Elles seront de classe A, prêtes à cuire, sans abats, être âgés au minimum de 55 jours.

- Escalopes de dinde

Découpe dans le filet, elles ne comporteront pas de peau.

- Sauté de dinde

Découpé dans la cuisse, sans peau et sans os il ne devra pas comporter plus de 5% de cartilage. Les morceaux feront 30 grammes.

- Saucisse de volaille

Elles seront composées à 100% de volaille et seront calibrées à 60 grammes.

- Viande bovine :

La viande, dont les morceaux doivent être uniquement pris dans le muscle, doit être exclusivement de race bouchère. L'origine et le parcours identifiables avec les numéros de lot, d'agrément de l'abattoir, de l'atelier de

découpe et de l'atelier de conditionnement, sont exigés. Ces éléments doivent s'accompagner d'une certification précise concernant le respect par l'éleveur, de l'interdiction des farines animales et de l'inspection, ante et post mortem de chaque animal, à l'abattoir. L'estampillage autorisant la commercialisation du produit et le numéro de traçabilité permettant le rappel du produit à tout moment sont obligatoires.

7 – AVANCE

Aucune avance ne sera versée.

8 – PRIX

Les prix du détail estimatif et quantitatif valant bordereau de prix sont à mentionner au prix de l'unité de conditionnement de nos besoins (exemple : prix du kilo, de l'unité, du litre, ou de la boîte) et non au prix global de la quantité demandée.

a) Contenu des prix

Les prix sont réputés comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, à l'assurance, au stockage, au transport jusqu'au lieu de livraison.

Les prestations faisant l'objet du marché seront réglées par application des prix unitaires figurant au tableau des prix.

b) modalités de variation des prix

Les indices publiés par l'INSEE connus au moment de la révision de chaque année sont pris en référence. Les prix sont ajustables par référence au tarif propre au titulaire, pour la période de reconduction éventuelle et ce, à la fin de la période initiale du marché et ajustables une fois l'an, à la date anniversaire, en fonction des nouveaux tarifs communiqués par le fournisseur au lycée par lettre recommandée avec accusé de réception. Les prix ainsi révisés demeureront applicables jusqu'à la fin du marché.

A défaut de production de tarif actualisé, c'est le dernier tarif en vigueur qui s'appliquera.

Les prix peuvent varier à la hausse comme à la baisse.

c) Clause de sauvegarde

La hausse du prix résultant de son ajustement ne peut être supérieure à 7 % par an du prix initial du marché. Si la hausse du prix excède 7 % le marché pourra être résilié par le lycée sans préavis et sans que le titulaire prétende à indemnité, par dérogation à l'article 24.1 du CCAG-FCS.

d) Offre promotionnelle

Le titulaire s'engage à faire bénéficier à l'Administration des prix des offres promotionnelles qu'il propose à l'ensemble de sa clientèle. Ces prix s'appliquent aux commandes passées pendant la période promotionnelle, à condition qu'ils conduisent à des prix inférieurs à ceux résultants de l'application du présent marché (produits définis sur le bordereau des prix). Ces promotions doivent être transmises sous forme d'écrit (fax, mail etc.) au service de restauration du lycée.

9 – PENALITES

Le titulaire s'engage, pendant la période déterminée du marché, à assurer la continuité de la prestation demandée. Les pénalités pour retard commencent à courir, sans qu'il soit nécessaire de procéder à une mise en demeure, le lendemain du jour où le délai contractuel d'exécution des prestations, indiqué dans les pièces du présent marché, est expiré. Les dispositions du CCAG FCS seront appliquées. Une pénalité de 3% du montant de la livraison par jour calendaire de retard avec un minimum de 100 euros HT par jour sera appliquée.

10 – MODALITE DE FINANCEMENT

Fonds propres du lycée Acajou 2.

11 – PAIEMENT

Les factures établies en deux exemplaires seront adressées au nom du lycée Acajou II :
 LYCEE ACAJOU II
 Acajou
 97232 LAMENTIN

Elles doivent porter outre les mentions légales, les indications suivantes :

- Les noms ou raison sociale du titulaire, numéro de SIREN ou SIRET et adresse du créancier,
- Le numéro de son compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé sur l'acte d'engagement,
- La fourniture livrée,
- Le montant hors TVA de la fourniture livrée,
- Le taux et le montant de la TVA,
- Le montant total des fournitures livrées.

Les factures doivent être accompagnées d'une copie du bon de commande (ou y faire référence) et du bon de livraison.

Le paiement sera assuré dans un délai de 30 jours à compter de la date de réception de la facture, par mandat administratif.

Le comptable assignataire est Madame l'Agent Comptable du lycée Acajou 2

12 – ASSURANCE

Le prestataire devra fournir une attestation de son assureur justifiant qu'il est à jour de ses cotisations et que sa police contient les garanties en rapport avec l'importance de la prestation.

A tout moment durant l'exécution de la prestation, le titulaire doit être en mesure de produire cette attestation, sur demande du pouvoir adjudicateur et dans un délai de quinze jours à compter de la réception de la demande

13 – LITIGE, RESILIATION

Pas de stipulation particulière par rapport aux dispositions prévues par le CCAG FCS.

En cas de litige, seul le Tribunal administratif de Fort-de-France est compétent en la matière.

Tous les documents, inscriptions sur matériel, correspondances, demandes de paiement ou autre modes d'emploi doivent être entièrement rédigés en langue française. S'ils sont rédigés dans une autre langue, ils doivent être accompagnés d'une traduction en français, certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté.

Est accepté le présent cahier des charges,

Fait à.....,

Le.....

Le prestataire (cachet et signature de la personne habilitée à engager la société et dûment dénommé)