

(APPEL D'OFFRE OUVERT)

DOSSIER DE CONSULTATION

- **REGLEMENT DE LA CONSULTATION**
- **CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES**
- **CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES**
- **BORDEREAU DES PRIX POUR CHACUN DES 12 LOTS**
- **ACTE D'ENGAGEMENT Formulaire ATTRI 1**

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

Article 1 ● Objet du marché :

Fournitures et livraison de denrées alimentaires répartis en 12 lots:

- Lot n° 1 – Viandes congelées
- Lot n° 2 – Volailles congelées
- Lot n° 3 – Poissons congelés
- Lot n° 4 – Charcuteries
- Lot n° 5 – Conserves
- Lot n° 6 – Fruits et légumes frais
- Lot n° 7 – Fruits et légumes, condiments frais surgelés
- Lot n° 8 – Epicerie Produits secs
- Lot n° 9 – Produits laitiers : lait, crème fraîche, beurre, fromage, desserts lactés
- Lot n° 10 – Œufs, produits dérivés : crêpes
- Lot n° 11 – Pâtisseries et entrées surgelées
- Lot n° 12 – Condiments, Epices, Sauces cuisinées, Fonds sauces déshydratées

Dans le cas où l'opérateur économique souhaite répondre pour plusieurs lots, il devra remettre une offre pour chacun des lots qui l'intéresse.

Article 2 ● Durée d'exécution:

Ce marché est conclu pour une durée allant du 15 janvier 2018 au 31 décembre 2018 non reconductible

Article 3 ● Modalités de paiement:

Règlement par mandat administratif dans un délai global de 30 jours après réception de la facture.

Article 4 ● Date limite de remise des offres :

Réception des offres au plus tard le **12 décembre 2017 à 12h00**. Les offres parvenues après ce délai ne seront pas examinées.

Article 5 ● Justifications à produire par les candidats :

Les documents produits devront être des originaux ou des copies certifiées conformes aux originaux.

a) A l'appui des candidatures (article 2 et 3 Arrêté du 29 mars 2016) :

- Renseignements permettant d'évaluer les capacités professionnelles, techniques et financières du candidat et documents relatifs aux pouvoirs de la personne habilitée pour l'engager (extrait Kbis et délégation de signature le cas échéant).
- Copie du ou des jugements prononcés si le candidat est en redressement judiciaire.
- Déclaration sur l'honneur (datée et signée par le candidat) pour justifier :
 - 1) Qu'il a satisfait aux obligations sociales et fiscales
 - 2) Qu'il n'a pas fait l'objet d'une interdiction de concourir
 - 3) Qu'il 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 L324-9, L324-10, L341-6, L125-1 et L-125-3 du Code du Travail.

L'absence des justifications prévues à l'article 5-a) pour le candidat, à la date limite de réception des offres, entraînera son éviction du marché.

b) Par le candidat auquel il est envisagé d'attribuer le marché.

- Pièces mentionnées à l'article R.324-4 du Code du Travail
- Attestations et certificats délivrés par les administrations et organismes compétents prouvant que le candidat a satisfait à ses obligations fiscales et sociales.

Le marché ne pourra être attribué au candidat retenu que si celui-ci produit les attestations et certificats prévus à l'article 5-b) avant un délai de huit jours suivant la date à laquelle il lui est notifié que son offre a été retenue et, en tout état de cause, avant tout commencement d'exécution.

Article 6● Présentation des offres :

Les candidats transmettent les dossiers de candidature complets sous enveloppe.

Les plis, cachetés, sont à réceptionner au plus tard le 12 décembre à 12 heures à l'adresse suivante :

COLLEGE F. DONATIEN
Avenue de DILLON
97200 FORT DE Franc

La première enveloppe, extérieure, portera les coordonnées du fournisseur avec la mention « Ne pas ouvrir, Marchés publics » et sera adressée au Service Intendance du collège F. DONATIEN.

La seconde enveloppe, intérieure, portera les mentions suivantes :

Nom du candidat, Marchés de fournitures alimentaires 2018, Numéro du ou des Lots proposés.

Article 7● Acheminement des offres :

De préférence par courrier - envoi par lettre recommandée avec accusé de réception à l'adresse suivante :

**COLLEGE Fernand DONATIEN
Bureau de l'intendance
Avenue de Dillon
97200 FORT DE France**

Les candidats tiendront compte des heures d'ouverture et de fermeture de l'établissement ainsi que des éventuelles périodes de vacances scolaires. Pour tout renseignement, contacter Madame GABRIEL, responsable des marchés, (par téléphone : 05.96.71.77.28 ou par mail intendance.dillon1@orange.fr) tous les jours sauf le mercredi de 8 h 30 à 12 h 00.

Les propositions pour les différents lots devront être accompagnées de leurs échantillons.

Les échantillons seront déposés en même temps auprès de Madame TAUPIN, chef de cuisine, de 8h à 14h.

Article 8 ● Critères de jugement, de choix et de classement des offres :

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 et composition des produits par rapport aux spécifications du marché : 40 %
- Le prix : 40 %
- La longueur du circuit garantissant la fraîcheur des fruits et légumes frais : 5 %
- Livraison : 15 %

Article 9● Pièces à fournir par les candidats :

- Offre proprement dite (entièrement détaillée)
- Attestations visées à l'article 5 ci-dessus
- Lettre de candidature et déclarations (le cas échéant) du candidat
- Un exemplaire du dossier de consultation signé

Le Principal

Paraphe candidat

C. LORTO

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES

Article I) Objet du marché

Le présent marché a pour objet la fourniture de denrées alimentaires pour la restauration scolaire du Collège Fernand DONATIEN pour environ 900 repas/jour, 4 jours par semaine.

Article II) Forme et durée du marché

Le marché est un marché à bons de commande.

Le marché est établi pour une durée allant du 15 janvier 2018 au 31 décembre 2018, après notification de l'attribution des lots et renvoi des accusés réception et de tous les documents réglementaires par les fournisseurs retenus. Il n'est pas reconductible.

Article III) Caractéristiques

Le marché est divisé en 12 lots, répartis comme suit :

- Lot n° 1 – Viandes congelées
- Lot n° 2 – Volailles congelées
- Lot n° 3 – Poissons congelés
- Lot n° 4 – Charcuteries
- Lot n° 5 – Conserves
- Lot n° 6 – Fruits et légumes frais
- Lot n° 7 – Fruits et légumes, condiments frais surgelés
- Lot n° 8 – Epicerie Produits secs
- Lot n° 9 – Produits laitiers : lait, crème fraîche, beurre, fromage, desserts lactés
- Lot n° 10 – Œufs, produits dérivés : crêpes
- Lot n° 11 – Pâtisseries et entrées surgelées
- Lot n° 12 – Condiments, Epices, Sauces cuisinées, Fonds sauces déshydratées

Les fournitures à livrer sont indiquées dans le tableau des prix par lot.

Article IV) Bon de commande et Délai de livraison

Les bons de commandes sont transmis au fournisseur titulaire du lot par fax ou par mail émis par le service de restauration et signés de la gestionnaire et/ ou du principal.

Les fournitures commandées dans le cadre du marché seront livrées à l'émission des bons de commande au fur et à mesure des besoins.

En cas de force majeure, les quantités prévues pour chacune des commandes peuvent être modifiées par le collège par fax ou mail au moins 2 jours avant la date de livraison.

Les bons de commande sont exécutés au plus tard cinq jours après la commande. Au cas où exceptionnellement la livraison ne pourrait respecter ce délai, le titulaire du marché est tenu d'en aviser 24 heures à l'avance le service de restauration par téléphone et /ou fax, mail. 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 service de restauration du collège Fernand DONATIEN émettra un bon de commande chez un autre fournisseur. L'éventuel surplus de coût de la marchandise sera à la charge du prestataire.

Le collège F. DONATIEN 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.

Article V) Prix

Le marché est traité à prix ferme pendant toute sa durée.

Les 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.

Pour tous les lots, la proposition de prix prendra la forme d'un bordereau des prix regroupant tous les produits demandés, selon le modèle joint.

Les quantités portées n'ont que valeur indicative et peuvent varier en plus ou en moins.

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

Le prestataire s'engage à appliquer les prix promotionnels pour les articles qui seraient commandés pendant les périodes de promotion.

Article VI) Opérations de vérification

Les fournisseurs s'engagent à maintenir les caractéristiques techniques des produits fournis pendant toute la durée du marché.

Les opérations de vérification consistent à vérifier la qualité des produits reçus par rapport aux spécifications du marché ainsi que la conformité entre les quantités livrées et le bon de commande.

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, l'établissement peut mettre le fournisseur en demeure de reprendre l'excédent ou de compléter la livraison.

Toutes anomalies, manquement ou détérioration seront portés sur le bon de livraison avant signature du réceptionnaire et du livreur.

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.

Article VII) Pièces constitutives du marché

Le dossier de candidature devra comporter les pièces suivantes :

- Le dossier de consultation
- l'acte d'engagement signé après attribution(il y a lieu de remplir un acte d'engagement par lot)
- le présent cahier des clauses administratives particulières
- le présent cahier des clauses techniques particulières
- la déclaration sur l'honneur du 1° du I de l'article 48 du décret du 25 mars 2016
- les attestations et certificats délivrés par les administrations prouvant qu'ils ont satisfait à leurs obligations fiscales et sociales.
- une attestation d'assurance des risques professionnels en cours de validité.

Article VIII) Dépôt des offres

Les offres devront être remises au bureau de l'Intendance au plus tard le 12 décembre à 12 heures.

Les propositions pour les différents lots devront être accompagnées de leur échantillon.

Les échantillons seront déposés en même temps auprès de Mme TAUPIN, responsable de cuisine, de 8H à 14H.

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 et composition des produits par rapport aux spécifications du marché : 40 %
- Le prix : 40 %
- La longueur du circuit garantissant la fraîcheur des fruits et légumes frais : 5 %
- Livraison : 15 %

Article IX) Règlement des litiges

Les litiges susceptibles de naître à l'occasion du marché et à défaut d'accord amiable, relèvent de la compétence exclusive du Tribunal Administratif de Fort de France.

Paraphe candidat

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES FOURNITURES DE DENREES ALIMENTAIRES

Article 1) Conditions de livraison

Le fournisseur s'engage à effectuer la prestation qui lui est confiée dans le cadre du présent marché dans le respect des normes et décret en vigueur.

Le prestataire s'engage à livrer les marchandises.

Le lieu de livraison est le restaurant scolaire du Collège F. DONATIEN

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

- Du lundi au vendredi de 6h 30 à 11h 00.
- Au cas où la livraison ne pourrait exceptionnellement respecter cet horaire, le titulaire est tenu d'aviser à l'avance le service de restauration par téléphone et/ou télécopie.

Les fournitures sont livrées à destination franco de port, d'emballage et d'assurance. Les conditions de transport devront être adaptées aux denrées alimentaires transportées et être conforme à la réglementation en vigueur.

La fourniture fera l'objet d'un bon de livraison signé par les deux parties, sous réserve de contrôle par les services du Collège F. DONATIEN.

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 l'établissement.

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

Article 2) Spécificités au marché

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 le magasinier ou la responsable de la cuisine.

Mode de conditionnement et d'emballage

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

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 08 octobre 2013
- L'arrêté du 21 décembre 2009
- L'arrêté du 02 février 2015
- Le règlement sanitaire départemental
- Règlement

Contrôles 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.

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 ».

Température des marchandises – tolérance

La température, à cœur au moment de la livraison, sera conforme aux dispositions réglementaires en vigueur 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.

Tableau des températures maximales Autorisées pour les denrées transportées

Dénomination du produit	Température maximale (degré Celsius)	Tolérance (degré Celsius)
Denrées congelées		
Glaces et crèmes glacées	-20°	-17°
Denrées surgelées	-18°	-15°
Produits de la pêche	-18°	-15°
Plats cuisinés	-18°	-15°
Préparations culinaires	-18°	-15°
Crème pâtissière	-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°
Viandes	-12°	-9°

Denrées réfrigérées		
Dénomination du produit	Température Maximale (degré Celsius)	Tolérance (degré Celsius)
Poisson frais sous glace	2°	5°
Crustacés (non vivants)	2°	5°
Plats cuisinés	3°	6°
Préparations culinaires	3°	6°
Crèmes pâtissières	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°
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°
Fromage à pâte persillée	8°	11°
Œuf en coquille réfrigérés	7°	10°
Fromage à pâte pressée	8°	11°
Fromage à pâte pressée cuite	15°	18°
Fromage à pâte molle	6°	9°

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.

Détails techniques sur les fournitures alimentaires

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, charcuteries et les produits carnés surgelés ou congelés 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 ne comportant 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.

Tous les produits devront correspondre aux spécifications des brochures GEMRCN

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.

Prescriptions techniques

- *Découpes de volaille*
Elles seront de classe A, prêtes à cuire, sans abats, être au minimum de 55 jours.
- *Escalopes de dinde*
Découpe dans le filet, elles ne comporteront pas de peau.
- *Sauté de dinde*
- Découpé uniquement 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. Les steaks hachés surgelés VBF doivent avoir un taux de matières grasses n'excédant pas 15%.
- *Viande de porc et cabri*
Tous les produits devront être conforme aux spécifications techniques du GEMRCN Le gras visible ne devra pas excéder 10 % sur l'ensemble d'une livraison.
- *Produits laitiers*
Les yaourts, desserts lactés, beurre, fromages frais et flans devront être conformes aux spécifications du GEMRCN. Les fromages à pâte molle (camembert...) devront avoir une teneur en matière grasse de 45%. Les fromages livrés devront être de qualité A Les fromages ne devront présenter à la livraison aucune avarie de quelque nature que ce soit : déformation, croute crevée, vers.
La fourniture d'ovo produits portera sur des œufs écalés, omelette, mayonnaise. Tous les produits afficheront une étiquette de garantie. Respect des températures entre 0 et 3°C.
- *Le riz* devra être du riz long prétraité, et comporter au maximum 15 % de brisure.

Paraphe candidat

Le Principal

C. LORTO