

LYCEE PIERRE
MENDES FRANCE

☎ : 05 62 31 69 00

☎ : 05 62 31 63 06

CONDITIONS GENERALES D' ACHAT

Marché 2012

Etabli en application du Code des Marchés Publics 2006

I- CARACTERISTIQUES DU MARCHE

ARTICLE 1 – PROCEDURE

Procédure adaptée selon les dispositions de l'article 28 du Code des marchés Publics
Pouvoir adjudicateur :Mr MAUROUX, Chef d'Etablissement du Lycée Pierre Mendès France.

ARTICLE 2 – OBJET

Les fournitures sont les principales denrées nécessaires au fonctionnement du service restauration de la Cité Scolaire. Les fournitures sont réparties par marché et par lot. Le détail de cette répartition apparaît en :

- pages 4: marché n ° 1 : produits frais et sous vide
- pages 5,6 : marché n ° 2 : produits surgelés,
- page 7 : marché n ° 3 : produits frais et sous vide
- page 8 : marché n ° 4 : autres produits alimentaires

ARTICLE 3 - DUREE

La durée du marché : **12 mois à compter du 01/01/2012, non reconductible.**

ARTICLE 4 - FORME DU MARCHE

Marché à bon de commande émis par l'établissement au fur et à mesure des besoins.

ARTICLE 5 – DOCUMENTS REGISSANT LE MARCHE

- Offre du candidat (selon modèle fourni pages 4->6) comportant les quantités, les prix proposés, les dates de livraison et l'acte d'engagement.
- Présentes Conditions Générales d'achat.
- Règlements, décisions et recommandations en vigueur applicables aux articles du marché.

ARTICLE 6 – COMPTABLE ASSIGNATAIRE

Le comptable assignataire est l'Agent Comptable du Lycée Pierre Mendès France. Les règlements seront effectués par mandat du trésor selon les délais et conditions réglementaires.

II- OFFRES

ARTICLE 7 – DATE DE LIMITE DE DEPOT

Les offres devront être parvenues **au plus tard le 05/12/2011 à 17 h 00** au service intendance (Mme BEGUERE) du Lycée Pierre Mendès France.

Elles pourront être envoyées par lettre recommandée avec AR, le cachet de la poste faisant foi, ou déposées contre récépissé.

Les offres resteront valides pour une durée de 90 jours après la date limite de réception.

ARTICLE 8 – DOCUMENTS A FOURNIR

A l'appui de son offre, le candidat (en un seul exemplaire quel que soit le nombre de ses offres) doit produire 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
 - * a satisfait aux obligations légales et fiscales
 - * n'a pas fait l'objet au cours des cinq dernières années d'une condamnation inscrite au bulletin n° du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L324-9, L.324-10, L341-6, L.125-1 et L.125-3 du Code du Travail.

ARTICLE 9 – ALLOTISSEMENT

Les candidats peuvent souscrire pour **un ou plusieurs lots complets**.

ARTICLE 10 – QUANTITES, QUALITE

Les quantités portées ne sont qu'**indicatives** et peuvent varier, même substantiellement.

La qualité des produits, quels que soient leur préparation, conditionnement ou présentation devront répondre à toutes les normes en vigueur pour la restauration collective. Les fiches techniques seront produites pour chaque article lorsqu'elles existent.

ARTICLE 11 – DETERMINATION DES PRIX

Les prix proposés dans l'offre seront **fermes jusqu'au terme du marché soit le 31/12/2012**.

Pour les articles dont les prix varient très fortement, il peut être proposé des éléments tarifaires (prix avec pourcentage de variation ou coefficient, fourchette de prix ...) permettant au pouvoir adjudicateur d'apprécier l'offre le plus précisément possible.

III- JUGEMENT DES OFFRES

ARTICLE 12 - CRITERES DE JUGEMENT

Les critères de jugement seront par ordre décroissant :

- la qualité du produit, de son conditionnement, la pertinence des données techniques (étiquetage, traçabilité, composition, origine, élaboration ...),
- la capacité de l'entreprise (article 8), ses possibilités de livraison (article 14),
- le prix.
- Le fournisseur s'engage à fournir une fiche technique pour chaque produit ainsi qu'un n° d'agrément des services vétérinaires.

ARTICLE 13 – ECHANTILLONS

Des échantillons représentatifs du produit pourront être envoyés dans les délais fixés par le présent marché (art.7) et ne seront pas facturés. Le fournisseur s'engage à livrer des produits de qualité au moins identique à l'échantillon fourni.

ARTICLE 14 – LIVRAISONS

1-Elles devront être effectuées au service restauration du Lycée, **entre 6h30 et 9h, du lundi au vendredi, à des jours fixes précisés au moment de l'offre.** La fréquence minimum sera de 1 livraison par semaine.

2-**Le contrôle** de la réception du produit, sur le lieu de livraison, portera sur :

- l'horaire de livraison,
- la qualité, la quantité, la conformité du produit par rapport à la commande,
- le respect des normes d'hygiène en vigueur notamment sur la propreté des véhicules, des emballages, des températures.

3-Le fournisseur s'engage à faciliter ces contrôles.

4-Les livraisons non-conformes au contrôle seront rejetés et non facturés.

5-En cas d'impossibilité pour le fournisseur de livrer en temps opportun, le pouvoir adjudicateur pourra s'approvisionner auprès d'un fournisseur de son choix. **Le surcoût engendré sera à la charge du titulaire du marché.**

Les livraisons sont effectuées sous la responsabilité du fournisseur. Les manquements ou le non respect des alinéas 1,2,3,4,5 de cet article peuvent, à la seule initiative du pouvoir adjudicateur, entraîner la résiliation du marché aux torts du fournisseur.

IV – ATTRIBUTION DU MARCHE

ARTICLE 15 – ATTRIBUTION

Les candidats susceptibles de se voir attribuer un marché ou un lot devront produire sur demande du pouvoir adjudicateur en un seul exemplaire et dans les délais impartis par cette dernière les documents mentionnés à l'article 46 du Code des marchés Publics.