

Fourniture de produits laitiers et ovoproduits 2021 – 2023

14 avenue Albert Sorel
CS 15245
14 052 CAEN cedex 4

téléphone
02 31 86 18 56
télécopie
02 31 85 78 60

int.0140013n@ac-caen.fr

Document unique de marché (Règlement de consultation et cahiers des clauses administratives et techniques particulières)

Marché n° 2021/002/BOF

1. Pouvoir adjudicateur
2. Objet
3. Procédure et forme du marché
4. Normes
5. Durée et renouvellement
6. Variantes
7. Allotissement
8. Pièces contractuelles
9. Renseignements d'ordre juridique et économique
10. Présentation des offres
11. Echantillons
12. Jugement des offres
13. Forme des prix et révision
14. Validité des offres
15. Emission des bons de commande
16. Conditions de l'exécution des prestations
17. Conditions particulières de livraison
18. Facturation et règlement
19. Description des besoins
20. Dossier technique
21. Spécifications techniques
22. Date limite de réception des offres
23. Annexe 1 : Certificat d'absence d'OGM
24. Annexe 2 : Prise en compte d'objectifs de développement durable
25. Annexe 3 : Protocole de livraison
26. Bordereau de prix unitaire

Date limite de réception des offres : 16/06/2021

Contacts :

- questions administratives : Muriel CUCHET-CASTEL, muriel.castel@ac-normandie.fr
- questions techniques : Marc RICHARD, marc.richard@normandie.fr

1. Pouvoir adjudicateur : Lycée Malherbe, 14 avenue Albert Sorel, CS 15245, 14052 Caen Cedex n° SIRET : 19140013400018, ci-après dénommé « le lycée ».

2. Objet : la consultation porte sur la fourniture et la livraison de produits laitiers et ovoproduits pour la restauration scolaire du lycée (CPV 1500000-3 et 03142500-3).
Le restaurant scolaire du lycée sert environ 2000 repas par jour

3. Procédure et forme du marché : Il s'agit d'un accord cadre à bons de commande (art. R2162-13 à R2162-14 du Code de la Commande Publique – CCP) dans le cadre d'un marché à procédure adaptée (art R2123-1).

4. Normes : Le titulaire devra satisfaire aux exigences de la réglementation en vigueur et notamment :

Concernant les produits proposés qui doivent répondre à toutes les spécifications énoncées dans les lois et décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et applicable pendant la période d'exécution du marché et concernant les conditions d'hygiène, pour la livraison de produits dans les établissements de restauration collective à caractère social.

La qualité bactériologique des denrées doit être irréprochable et le titulaire s'engage à produire tout résultat d'analyse qui lui serait demandé par le pouvoir adjudicateur ou son représentant.

Le titulaire suit avec attention tout produit faisant l'objet de remarques particulières concernant un risque ou une interdiction, et signalé par les autorités sanitaires compétentes.

Les produits seront de même qualité et présenteront les mêmes caractéristiques pendant toute l'exécution du marché.

5. Durée et renouvellement : le marché est conclu pour un an à partir de la date indiquée lors de sa notification ; il pourra être renouvelé de manière expresse deux fois pour une durée supplémentaire d'un an.

6. Variantes : les variantes ne sont pas autorisées

7. Allotissement : le marché est divisé en 8 lots :

LOT n° 1 : Yaourts natures sucrés et aromatisés individuels (solo)

LOT n° 2 : Yaourts, Petits suisses, Crèmes dessert

LOT n° 3 : Yaourts, Petits suisses, Crèmes dessert correspondant aux critères de la loi Egalim (*)

LOT n° 4 : Lait, Crèmes, Fromage blanc, Beurre

LOT n° 5 : Lait, Crèmes, Fromage blanc, Beurre correspondant aux critères de la loi Egalim (*)

LOT n° 6 : Les ovoproduits

LOT n° 7 : Fromages entiers à découper et fromages portions

LOT n° 8 : Fromages entiers à découper et fromages portions correspondant aux critères de la loi Egalim (*)

Le candidat répondra à un ou plusieurs lots.

Le candidat répondra sur la totalité des articles présents dans le lot.

(*)Spécification particulière : Tout produit répondant aux critères de l'art 34 de la Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous devra être spécifié sur le bordereau de prix.

8. Pièces contractuelles :

Le marché sera régi par :

- Les dispositions du présent document et de ses annexes
- Le cahier des clauses administratives générales « fournitures courantes et services »
- Le bordereau de prix unitaires
- Les fiches techniques correspondant aux produits et prestations proposés par le candidat.

9. Renseignements d'ordre juridique et économique :

Les candidats produiront :

- La copie du ou des jugements prononcés s'ils sont en redressement judiciaire.
- Une lettre de présentation ou les formulaires DC1 ou DC2 pour justifier qu'ils n'entrent dans aucun des cas mentionnés aux articles L2141-1 à L2141-10 du CMP.

10. Présentation des offres

Documents	Mode de transmission
Le présent document paraphé et signé	Fichier pdf
Dossier technique du candidat	Fichier pdf
Attestation d'absence d'OGM signée (annexe 1)	Fichier pdf
Mémoire développement durable	Fichier pdf
Fiches techniques des produits	Fichier pdf
Bordereau de prix unitaire	Fichier pdf et fichier xls

La transmission électronique des fichiers se fera uniquement et obligatoirement sur le site de l'AJI www.aji-france.com.

11. Echantillons :

Le lycée souhaite recevoir des échantillons pour les produits et dans les quantités indiquées dans le document « demande d'échantillons ».

Chaque échantillon sera clairement identifié et devra comporter le nom du candidat, la désignation exacte de l'article dans le BPU et la marque du produit.

Les échantillons doivent être représentatifs des produits ou articles que le candidat se propose de livrer.

Le dépôt des échantillons conditionne l'examen de l'offre présentée, ils en font partie intégrante.

La date de livraison pour les échantillons, au service restauration du lycée est fixée entre le 21 juin et le 23 juin 2021 sur les horaires de livraison.

12. Jugement des offres : les offres seront jugées selon les critères pondérés suivants :

- Prix :

La note de prix (sur 10) sera déterminée par la formule $10 \times \text{offre moins disante} / \text{offre du candidat}$.

- Qualité :

La qualité sera notée de 0 à 10 au vu du dossier technique fourni par le candidat ainsi que des échantillons (s'ils sont demandés)

- Prise en compte d'objectifs de développement durable :

La prise en compte d'objectifs de développement durable sera notée de 0 à 10 au vu du mémoire du candidat selon les modalités décrites en annexe 2.

La note finale sur 10 sera égale au total des notes pondérées de la façon suivante en fonctions des différents lots :

	Lots n°1 à 8
Prix	50%
Qualité	40%
Prise en compte d'objectifs de développement durable	10%

13. Forme des prix et révision :

Les prix seront fermes pendant les trois premiers mois d'exécution du marché ; les prix seront ensuite révisés trimestriellement selon la dernière valeur mensuelle connue de l'indice des prix agricoles à la production Idbank n°010538794. (cf INSEE)

Promotions exceptionnelles : au cas où le fournisseur proposerait des promotions exceptionnelles concernant un ou des produits figurant au marché, il s'engage à en faire profiter le lycée si le prix de ceux-ci est inférieur aux prix du marché

14. Validité des offres

Le délai de validité des offres est de 90 jours à compter de la date limite de réception des offres.

15. Emission des bons de commandes :

les commandes seront passées au fur à mesure du besoin sous forme de bons de commande émis par le représentant du pouvoir adjudicateur auprès du titulaire du marché. Les bons de commande seront passés par téléphone, fax ou courriel avant 14h à J-2 avant la date de livraison demandée.

16. Conditions de l'exécution des prestations :

En cas d'insuffisance touchant la salubrité, il y aura décision de rejet.

Si les produits ne correspondaient pas qualitativement aux spécifications du marché, une fiche de non-conformité sera produite. Le lycée pourra :

- Soit rejeter les produits qui devront alors être immédiatement remplacés,
- Soit accepter les produits avec réfaction de prix, déterminée d'un commun accord avec le titulaire du marché. Le défaut d'accord entraînera le rejet de la fourniture.

Si la quantité livrée devait ne pas correspondre à la commande, le lycée pourra mettre le titulaire du marché en demeure :

- Soit de reprendre immédiatement l'excédent de livraison si la livraison dépasse la quantité commandée
- Soit de compléter la livraison dans le cas contraire, dans les délais qui lui sont impartis, à concurrence de la quantité totale prévue par la commande initiale.

17. Conditions particulières de livraison :

Le titulaire devra se conformer aux obligations du protocole de livraison figurant en annexe 3.

18. Facturation et règlement

La facturation :

Les modalités de présentation de la demande de paiement seront établies selon les conditions prévues à l'article 11.3 du CCAG-FCS

Les factures seront libellées au nom de l'établissement conformément au bon de commande (une facture hebdomadaire minimum), transmises par voie électronique sur le portail Chorus pro à l'adresse suivante : <https://chorus-pro.gouv.fr>, conformément à l'ordonnance n°2014-697 du 26 juin 2014 relative au développement de la facturation électronique et devront contenir au minimum les mentions suivantes :

- Identification du fournisseur ;
- Identification de l'acheteur ;
- Numéro de facture et de bon de livraison ;
- Désignation des produits livrés ;
- Quantité livrée ;
- Date de la vente et date de règlement ;
- Prix unitaires hors taxes (HT) et toutes taxes (TTC) ;
- Taux de TVA ;
- Les cotisations professionnelles (ex: INTERBEV)¹ ;

¹ Les cotisations professionnelles (ex: INTERBEV) doivent être facturées aux acheteurs successifs et présentées sur une ligne particulière de la facture de sorte qu'on puisse distinguer les cotisations du prix HT.

Dans le cas où il n'y a pas de ligne particulière, le fournisseur doit faire un renvoi en bas de page où il devra indiquer le taux de cotisations et le montant correspondant.

- Montant total HT et TTC.

Une documentation est disponible à l'adresse suivante : <https://communaute-chorus-pro.finances.gouv.fr/>

La facture devra être conforme au bordereau de livraison pris en charge par le magasinier. En cas d'application de prix révisés, la facture devra être accompagnée le cas échéant des éléments justificatifs des nouveaux prix appliqués.

Le règlement :

Il se fera dans un délai de global de 30 jours à compter de la date de réception des demandes de paiement, par virement administratif. Pour se faire, le titulaire adressera, avec sa première facture, un relevé d'identité bancaire (IBAN) si celui-ci n'apparaît pas sur sa facture.

19. Description des besoins

Les besoins sont décrits dans le bordereau de prix unitaires par lot.

Le titulaire devra satisfaire aux exigences de la réglementation en vigueur, concernant :

- Les produits proposés devant répondre à toutes les spécifications légales et réglementaires relatives aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine (sans huile de palme, sans arachide, sans glutamates, sans exhausteur de goût, sans OGM, sans conservateur, ...)
- Les conditions d'hygiène, pour la livraison de produits dans les établissements de restauration collective.
- Pour les lots 3-5 et 8, le candidat proposera les produits identifiés par un signe de qualité tels que définis à l'article 34 de la loi n°2018-938 du 30/10/18 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable dite loi « Egalim ».
- Ces produits seront identifiés sur le bordereau de prix unitaires (BPU) par les mentions suivantes portées dans la colonne intitulée « mention SIQO » pour les lots 3,5 et 8 :
 - AB : produits issus de l'agriculture biologique
 - LR : produits bénéficiant d'un Label Rouge
 - AOC : produits sous Appellation d'Origine Contrôlée
 - AOP : produits sous Appellation d'Origine protégée
 - IGP : produits bénéficiant d'une Indication Géographique
 - STG : produits bénéficiant d'une Spécialité traditionnelle garantie
 - HVE : produits bénéficiant de la mention « issu d'une exploitation à haute valeur environnementale »

20. Dossier technique

Les fiches techniques devront obligatoirement comporter les informations relatives à :

- La qualité nutritionnelle et énergétique (taux de calcium, ...)
- La composition du produit (pourcentage des différents ingrédients mis en œuvre)
- Le numéro de fabricant CEE
- Les mesures prises pour assurer la biosécurité

Le candidat indiquera également son numéro d'agrément pour entreposage

Les indications fournies devront permettre au lycée de satisfaire à ses obligations d'information sur la présence des 14 allergènes visés par le décret 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées.

21. Spécifications techniques

Pour tous les lots, les produits devront être en tous points conformes à toutes les spécifications légales et réglementaires relatives aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine.

Ils devront notamment être conformes à :

- Règlement CEE n° 2772-75 modifié par le règlement n°1831-84
- Spécification technique n° B3-07-09 destinée à l'achat public, élaborée par le Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN), et approuvée par décision n° 2009-03 du 30 juillet 2009 du comité exécutif de l'OEAP
- Fiche technique BA 304-11-75 relative aux fromages
- Décret 88-1203 du 30/12/1988 relatif aux laits fermentés et aux yaourts
- Décret 88-1204 du 30/12/1988 relatif à la fabrication et à la vente des beurres et certaines spécialités laitières
- Décret 88-1205 du 30/12/1988 relatif à des mélanges de matières grasses qui ne sont pas exclusivement d'origine laitière

La date limite de consommation des produits devra être supérieure ou égale à 10 jours à la date de livraison (sauf produits au lait cru). Les caractéristiques spécifiques de conservation optimales doivent être spécifiées dans la fiches techniques.

22. Réception des offres

La date limite de réception des offres est fixée au 16 juin 2021 à 12h ; les offres seront remises contre récépissé, par voie postale ou par voie électronique.

Pour le pouvoir adjudicateur

Nom : Jean-Christophe BIDET

Titre : Proviseur

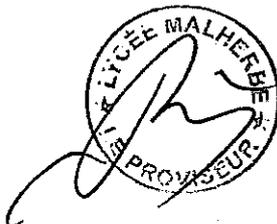
A CAEN , DATE

Pour le candidat

Nom :

Titre :

A, le



Cachet et signature

Cachet et signature



Marchés de denrées alimentaires

Annexe 1

Certificat d'absence d'OGM

Au vu des certificats communiqués par nos différents fournisseurs, nous sommes en mesure de certifier que les produits qui font l'objet de l'appel à concurrence ne sont pas concernés par d'éventuelles manipulations génétiques et ne contiennent pas d'OGM.

En foi de quoi nous pouvons certifier pour l'ensemble de nos produits que ce ne sont pas des OGM et qu'ils ne contiennent pas d'OGM au sens de la partie A article 2 de la directive 2001/18/CE du parlement européen et du Conseil du 12 mars 2001 relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement et abrogeant la directive 2001/18 du 12 mars 2001, et que ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ou partiellement à partir de substrats génétiquement modifiés concernés par le règlement n° 1830/2003 du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE.

Ils ne sont pas concernés par les mentions spécifiques d'étiquetage figurant à l'article 4 paragraphe B du règlement CE 1830/2003 ni par celles figurant dans le chapitre 2, section 2 du règlement 1829/2003.

Lieu et date :

Nom et qualité :

Signature :

Cachet de la société :



Marchés de denrées alimentaires

Annexe 2

Prise en compte d'objectifs de développement durable

Dans un mémoire de forme libre, le candidat :

- Fera état de ses labels et certifications en la matière, s'il en a (non obligatoire)
- Expliquera comment, dans son activité générale et dans le cadre de ce marché en particulier, il met en œuvre des moyens pour atteindre des objectifs de développement durable, notamment en matière de (liste indicative et non limitative) :
 - Réduction / optimisation des transports
 - Avantage donné aux filières courtes d'approvisionnement
 - Avantage donné à l'approvisionnement direct auprès du producteur
 - Avantage donné aux circuits de production les plus courts entre le lieu de naissance, d'élevage, d'abattage, de transformation et de livraison
 - Suppression des suremballages et des emballages superflus dans la mesure où cela n'altère pas sensiblement la qualité du produit
 - Utilisation de matériaux recyclés pour les emballages



Marchés de denrées alimentaires

Annexe 3

Protocole de livraison

Périodicité et horaires :

N°lot	Lot	Périodicité	Horaires
1	Yaourts natures sucrés et aromatisés individuels (solos)	Bi-hebdomadaire	LUNDI : 5h30 à 10h30 MARDI, MERCREDI, JEUDI, VENDREDI 6h à 10h30
2	Yaourts, petits suisses, crèmes dessert	Bi-hebdomadaire	
3	Yaourts, petits suisses, crèmes dessert correspondant aux critères de la loi Egalim	Hebdomadaire	
4	Lait, crèmes, fromage blanc, Beurre	Bi-hebdomadaire	
5	Lait, crèmes, fromage blanc, Beurre correspondant aux critères de la loi Egalim	Hebdomadaire	
6	Ovoproduits	Bi-hebdomadaire	
7	Fromages entiers à découper et fromages portions	Bi-hebdomadaire	
8	Fromages entiers à découper et fromages portions correspondant aux critères de la loi Egalim	Hebdomadaire	

Conditions générales de livraison

Les marchandises sont transportées dans des véhicules équipés selon les normes de l'arrêté du 20 juillet 1998 modifié des ministères de l'agriculture, du commerce et des transports fixant les conditions de transport des denrées alimentaires et dans un état de propreté irréprochable.

Le personnel préposé au transport respectera les règles de propreté et d'hygiène (mains, chaussures, tenue vestimentaire).

Le livreur doit impérativement décharger les marchandises en présence d'un agent de l'établissement.

La vérification de la livraison est effectuée à l'instant et sur le lieu de la livraison par la personne responsable de la réception des marchandises et désignée par le gestionnaire de l'établissement, sous l'autorité du chef de cuisine ;

Elle porte notamment sur :

- le respect de la commande (quantités et type de produit)
- la qualité du produit et les dates limites de consommation (DLC et DLUO)
- le respect des conditionnements, boitage, carton, sous-vide détériorés,

- les conditions de livraison : Respect des températures ; propreté du véhicule, des emballages ; pas de stockage au sol, prévenir avant de décharger les denrées alimentaires

Toute livraison est accompagnée d'un bon de livraison en deux exemplaires mentionnant

- les noms et adresse du titulaire du marché
- la date de livraison
- la référence des produits
- les prix unitaires et totaux HT

L'original du bon de livraison est destiné à l'acheteur. Le duplicata du bon de livraison est restitué au livreur après avoir été émargé par l'agent responsable de la réception des marchandises. Ce duplicata vaut procès-verbal de réception.

Toute livraison effectuée hors présence d'un représentant du lycée et sans contrepartie d'un bon de livraison signé par ce dernier sera refusée et ne pourra donc pas donner lieu à facturation.

Le titulaire s'engage à reprendre ses palettes, cagettes et autres contenants.