



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](mailto:int.0140013n@ac-caen.fr)

# Fourniture d'épicerie

## Document unique de marché

### (Règlement de la consultation et cahiers des clauses administratives et techniques particulières)

#### Marché n° 2018/EPICERIE/19140013400018

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

**Date limite de réception des offres : mercredi 24 janvier 2018 à 12h**

#### Contacts :

- questions administratives : Julie LAMMENS, [julie.lammens@ac-caen.fr](mailto:julie.lammens@ac-caen.fr)
- questions techniques : Marc RICHARD, [marc.richard@normandie.fr](mailto:marc.richard@normandie.fr)

et aux adresses postale et téléphone en en-tête

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

**2. Objet :** la consultation porte sur la fourniture d'épicerie pour la restauration scolaire du lycée (CPV 15800000-6)  
Le restaurant scolaire du lycée sert environ 2000 repas par jour.

**3. Procédure :** le marché est passé selon les règles de l'appel d'offres ouvert (art. 66 et 67 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics).

**4. Forme du marché :** le marché est un accord cadre exécuté au fur et à mesure de l'émission de bons de commande (art. 78 et 80 du décret n° 2016-360) ; il est conclu sans minimum ni maximum ; les quantités mentionnées sur le bordereau de prix sont indicatives des besoins moyens constatés par le lycée pour une année ; elles n'ont pas de caractère contractuel.

**5. Durée et renouvellement :** le marché est conclu pour un an à partir de la date indiquée lors de sa notification ; il est renouvelable trois fois un an. A titre indicatif, la date de début d'exécution est envisagée vers le 18 avril 2018.

**6. Variantes :** les variantes ne sont pas autorisées

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

- Lot n°1 : Produits appertisés salés et sucrés
- Lot n°2 : Epicerie
- Lot n°3 : Produits issus de l'agriculture biologique (ou équivalent)
- Lot n°4 : Fonds, bouillons, jus et fumets
- Lot n°5 : Epices
- Lot n°6 : Liquides
- Lot n°7 : Corps gras

**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

**9. Renseignements d'ordre juridique et économique :**

Les candidats produiront à l'appui de leur offre:

- La copie du ou des jugements prononcés s'ils sont en redressement judiciaire.
- Une déclaration sur l'honneur pour justifier qu'ils n'entrent dans aucun des cas mentionnés aux articles 45 et 48 de l'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics (ou formulaire DC1<sup>1</sup>).

Les candidats retenus devront en outre être en mesure de justifier qu'ils ont satisfait à leurs obligations fiscales et sociales (attestation fiscale, certificat social et attestation de vigilance)

Les candidats retenus auront à compléter et signer, avant l'attribution du marché, l'acte d'engagement qui leur sera fourni par le lycée (formulaire ATTR11<sup>1</sup>)

**10. Présentation des offres**

Documents	Mode de transmission
Le présent document paraphé et signé	Papier ou fichier pdf
Dossier technique du candidat	Papier ou fichier pdf
Attestation d'absence d'OGM signée (annexe 1)	Papier ou fichier pdf

<sup>1</sup> Les formulaires types sont disponibles sur : <http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-marches-publics>

Mémoire développement durable	Papier ou fichier pdf
Bordereau de prix unitaire	Fichier Excel ou équivalent <b>uniquement permettant de lire ce type de fichier</b>
Echantillons	Dépôt au service restauration du lycée entre le 22 et le 26 janvier 2018 sur les horaires de livraison

La transmission électronique des fichiers se fera à l'adresse : [int.0140013n@ac-caen.fr](mailto:int.0140013n@ac-caen.fr)

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

## 11. Jugement des offres :

**Les offres sur les lots n°1, 2, 3, 6 et 7** seront jugées par une commission de choix selon les critères pondérés suivants :

- Prix : 45 %

La note de prix (sur 10) sera déterminée par la formule  $10 \times \text{offre moins disante} / \text{offre du candidat}$ . Une commande équivalant à 5% du total du lot examiné sera intégrée, en appliquant le pourcentage de remise sur prix publics indiqué par les candidats dans le bordereau de prix unitaire.

- Qualité : 40 %

La qualité sera notée de 0 à 10 au vu du dossier technique (hors conditions de livraison) fourni par le candidat ainsi que du ou des échantillons.

- Conditions de livraison : 10%

Les conditions de livraison seront notées de 0 à 10 au vu de la fiche technique « conditions de livraison » du dossier technique.

- Prise en compte d'objectifs de développement durable : 5 %

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 des quatre critères.

**Les offres sur le lot n°4 et n°5** seront jugées par une commission de choix selon les critères pondérés suivants :

- Prix : 40 %

La note de prix (sur 10) sera déterminée par la formule  $10 \times \text{offre moins disante} / \text{offre du candidat}$ . Une commande équivalant à 5% du total du lot examiné sera intégrée, en appliquant le pourcentage de remise sur prix publics indiqué par les candidats dans le bordereau de prix unitaire.

- Qualité : 45 %

La qualité sera notée de 0 à 10 au vu du dossier technique (hors conditions de livraison) fourni par le candidat ainsi que du ou des échantillons.

- Conditions de livraison : 10%

Les conditions de livraison seront notées de 0 à 10 au vu de la fiche technique « conditions de livraison » du dossier technique.

- Prise en compte d'objectifs de développement durable : 5 %

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 des quatre critères.

## **12. Forme des prix et révision :**

Les prestations seront rémunérées par application des prix unitaires figurant dans le bordereau de prix aux quantités réellement exécutées.

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

Les prix sont fermes les six premiers mois d'exécution du marché. Ils seront ensuite révisibles semestriellement, sur proposition du titulaire, selon le dernier indice mensuel connu des - Produits des industries alimentaires et des boissons.

## **13. Validité des offres**

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

**14. Emission des bons de commandes :** Les commandes seront passées au fur et à mesure du besoin sous forme de bons de commande émis par le représentant du pouvoir adjudicateur auprès du titulaire du marché.

Dès la notification du marché, le titulaire désigne une ou plusieurs personnes physiques, habilitées à le représenter auprès du pouvoir adjudicateur, pour les besoins de l'exécution du marché.

Les commandes seront passées par téléphone, fax ou courriel avant 14h à J-2 avant la date de livraison demandée.

**15. Conditions de livraison :** le titulaire devra se conformer aux obligations du protocole de livraison figurant en annexe 3

## **16. Constatation de l'exécution des prestations**

En cas d'insuffisance touchant à 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 sur la livraison dépasse la quantité demandée
- 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. Facturation et règlement**

La facturation pourra être ponctuelle, hebdomadaire, décadaire ou mensuelle au choix du titulaire.

Si elle n'est pas encore adressée via le portail public Chorus Pro, la facture sera établie en un original et deux copies et adressée à l'adresse indiquée sur le bon de commande. Elle 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 se fera dans un délai de 30 jours à compter de la date de réception de la demande de paiement, par virement administratif. Pour ce faire, le titulaire adressera avec sa première facture un relevé d'identité bancaire (IBAN), si celui-ci ne figure pas déjà sur sa facture.

## **18. Description des besoins et spécifications techniques**

Les besoins sont décrits dans le bordereau de prix unitaires.

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

- Concernant les produits proposés qui doivent 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, sans colorant artificiel, etc.)
- Concernant les conditions d'hygiène, pour la livraison de produits dans les établissements de restauration collective

Pour le lot n°3, les produits devront tous avoir le label « Agriculture biologique » ou équivalent.

Le lycée se réserve la possibilité de commander ponctuellement des produits complémentaires. Le cas échéant, le pourcentage de remise indiqué par le titulaire au bordereau de prix unitaire sera appliqué.

### 19. 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 niveau de qualité des produits ne doit pas se révéler inférieur à celui des spécimens sous peine de résiliation aux conditions indiquées à l'article 12 du CCAP.

Les échantillons seront livrés au service restauration du lycée, semaine 4 (du 22 au 24 janvier 2018) sur les horaires de livraison indiqués dans l'annexe n°3 de ce document.

### 20. Dossier technique

Le dossier technique du candidat comportera notamment une fiche technique nutritionnelle des produits proposés. 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.

Le dossier technique comportera également une fiche technique sur les conditions de livraison proposées par le candidat (possibilité de dépannage en cas d'urgence, jours de livraison proposés, etc.).

### 21. Réception des offres

La date limite de réception des offres est fixée au mercredi 24 janvier 2018 à 12h ; les offres seront remises contre récépissé, par voie postale ou par voie électronique.

#### Pour le pouvoir adjudicateur

Nom : Laurent VERRECKT  
 Titre : Proviseur  
 Le \_\_\_\_\_ à Caen  
 Cachet et signature

#### Pour le prestataire

Nom :  
 Titre :  
 Signé le \_\_\_\_\_ à  
 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
  - Autres moyens de limitation des émissions de gaz à effet de serre
  - Usage du bilan carbone ou de l'étiquette carbone
  - Raccourcissement du délai entre la récolte et la livraison
  - Cultures de plein champ
  - 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
  - Avantage donné à la pêche durable au sens du MSC
  - Bien être animal
  - Limitation de l'usage des pesticides
  - Limitation de l'usage des produits phytosanitaires
  - 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
  - Politique de recyclage des déchets au stade de la production
  - Politique menée en matière de lutte contre les discriminations dans l'emploi
  - Recours à des prestataires issus de l'économie sociale et solidaire
  - Réservation d'une part des heures générées par le marché à des entreprises d'insertion
  - Non recours aux saisonniers agricoles étrangers sous contrats dits OMI
  - Etc.

## Marchés de denrées alimentaires

### Annexe 3

### Protocole de livraison

Toutes les marchandises sont à livrer franco de port au service de restauration du lycée, 14 avenue Albert Sorel, 14000 Caen, dans le strict respect du bon de commande.

#### **Périodicité et horaires :**

N° lot	Lot	Périodicité	Horaires
1	Produits appertisés salés et sucrés	bihebdomadaire (de préférence lundi et mercredi)	LUNDI : 5h30 à 10h00
2	Epicerie	bihebdomadaire (de préférence lundi et mercredi)	
3	Produits issus de l'agriculture biologique (ou équivalent)	hebdomadaire	
4	Fonds, bouillons, jus et fumets	hebdomadaire	MARDI, MERCREDI, JEUDI, VENDREDI 6h à 10h00
5	Epices	hebdomadaire	
6	Liquides	hebdomadaire	
7	Les corps gras	hebdomadaire	

#### **Conditions générales de livraison**

Les marchandises sont transportées dans des véhicules équipés selon les normes de **L'Arrêté du 8 octobre 2013** (*relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant*) 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, boîtage, 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.