



ACADÉMIE
DE POITIERS

Liberté
Égalité
Fraternité

MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE

ARTICLES L2123-1 ET R2123-1 DU CODE DE LA COMMANDE PUBLIQUE
ISSU DE L'ORDONNANCE N° 2018-1074 DU 26 NOVEMBRE 2018
ET DU DECRET N° 2018-1075 DU 3 DECEMBRE 2018.

N°2024 - 01

I - REGLEMENT DE CONSULTATION

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES ET TECHNIQUES PARTICULIERES

Organisme : Lycée de l'Image et du Son d'Angoulême
303 avenue de Navarre
CS 22214
16022 ANGOULEME Cedex
Téléphone : 05 45 61 95 00 (standard)
Courriel : int.0161095d@ac-poitiers.fr

Pouvoir adjudicateur : Mme Sylvie KOCIK - Provisseure

Renseignements administratifs et techniques : Mme CASTINCAUD : 05 45 61 95 04

Le présent règlement vaut cahier des clauses techniques particulières. Il comprend six pages auxquelles est adjoit un acte d'engagement.

Objet du marché :

FOURNITURE DE PAINS FRAIS ET DE VIENNOISERIES FRAICHES

Article 1 : Procédure : marché à procédure adaptée (articles L2123-1 et R2123-1 du Code de la commande publique issu de l'Ordonnance n° 2018-1074 du 26 novembre 2018 et du Décret n° 2018-1075 du 3 décembre 2018).

Article 2 : Durée du marché : période du 1^{er} mai 2024 au 30 avril 2025.
Le marché est renouvelable deux fois au maximum, par tacite reconduction.
La livraison devra commencer à compter du jeudi 2 mai 2024.

Article 3 : Objet du marché : fourniture de :

- petits pains frais individuels classiques de 50 grammes ;
- baguettes fraîches de 200 grammes ;
- petits pains frais individuels spéciaux variés (maïs, seigle, sésame, pavot, tournesol, noix, figues, raisins...) de 50 grammes, une fois par semaine ;
- viennoiseries fraîches individuelles (pains au chocolat exclusivement), une fois toutes les deux semaines.

Volume indicatif du marché :

- ✂ 136 000 petits pains frais individuels classiques de 50 grammes ;
- ✂ 5 600 baguettes fraîches de 200 grammes ;
- ✂ 2 500 petits pains frais individuels spéciaux variés de 50 grammes ;
- ✂ 3 000 viennoiseries fraîches individuelles (pains au chocolat exclusivement).

(avec une variation de + à – 20 % pour l'année scolaire, soit 36 semaines environ d'ouverture de l'établissement – qui possède un internat).

Article 4 : Type de marché : marché à bons de commandes, passé selon une procédure adaptée. La durée maximum d'exécution des bons de commande est celle de la période du marché.

Article 5 : Conditions de remise des offres :

- Date limite des remises des offres : **le vendredi 5 avril 2024 à 9h00**
- Conditions des remises des offres :
 - **fourniture des échantillons impérativement le vendredi 5 avril 2024 au matin entre 6h00 et 9h00 (à livrer côté cuisine, avec accès par la rue de la Trésorière située derrière le lycée – téléphone de la cuisine si besoin : 05.45.61.95.23)**
 - **dépôt des candidatures, avec les documents constitutifs des offres, exclusivement de manière dématérialisée ; et ce, uniquement sur la plateforme Profil Acheteur du pouvoir adjudicateur du Lycée de l'Image et du Son d'Angoulême, sur le site internet de l' «AJI » (adresse du site : <https://mapa.aji-france.com>).**C'est le jour et l'heure de l'horodatage du document émis par la plateforme de dématérialisation qui feront foi. Les offres qui seraient remises postérieurement à la date et l'heure limites précitées ne seront pas retenues. Si une nouvelle offre est envoyée par voie électronique par le même candidat, celle-ci annule et remplace l'offre précédente.

Article 6 : Délai global de paiement : 30 jours à réception de la facture par virement bancaire
Facturation : mensuelle

Article 7 : Nombre de lot(s) : 1

Article 8 : Documents constituant le marché :

↳ *Documents généraux :*

Le présent marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous, par ordre de priorité décroissante :

- Les propositions financières dûment complétées et paraphées par le titulaire auxquelles seront joints :
 - La proposition tarifaire,
 - Les descriptifs et fiches techniques en français
 - Les délais de livraison
- Le présent règlement valant cahier des clauses particulières dûment paraphé et renseigné par le titulaire.
- Le cahier des clauses administratives générales (CCAG – arrêté du 19 janvier 2009), applicable aux marchés de fournitures courantes et services.

↳ *Descriptif des fournitures :*

Produits :

- ↳ Les petits pains classiques devront peser 50 grammes, les baguettes 200 grammes et les petits pains spéciaux variés 50 grammes ; le calibrage doit être constant et régulier.
- ↳ Ils seront livrés frais ; ils devront être fabriqués le jour même, au maximum 6 heures avant l'heure de réception par le lycée.
- ↳ Ils devront être confectionnés sans farine OGM. La farine utilisée proviendra de la mouture saine de bonne valeur boulangère ; la composition exacte sera fournie.
- ↳ Les produits surgelés ne sont pas admis.
- ↳ La qualité de tous les pains devra être homogène d'un sac à l'autre.
- ↳ Le fournisseur devra fournir les agréments et/ou contrôles attestant qu'il respecte les normes en vigueur en matière d'hygiène alimentaire.
- ↳ Le fournisseur devra également fournir l'agrément attestant qu'il est habilité à fabriquer du pain biologique.

- ↳ Les fournisseurs devront également être capables de fournir d'autres produits de boulangerie : pains spéciaux pour menus à thèmes, pains biologiques (classiques longs et petits pains variés), viennoiseries, cornuelles, galettes des rois...
Ils devront être en mesure de fournir une proposition de prix pour des gammes de produits de ce type.

Emballage :

- ↳ Toutes les marchandises devront être livrées emballées et protégées contre les pollutions externes. Toute denrée ou ensachage endommagé sera refusé.
- ↳ Les conditionnements utilisés doivent être conformes à la réglementation concernant les matériaux au contact des aliments et denrées destinées à l'alimentation humaine.
- ↳ Les conditionnements utilisés seront proposés par le fournisseur pour la durée du marché.

Article 9 : Conditions d'attribution et de soumission :

➤ Documents à joindre à l'offre :

- Présent règlement valant cahier des clauses techniques particulières signé en deux exemplaires ;
- Proposition tarifaire complétée et signée en deux exemplaires ;
- RIB ;
- Origine et descriptifs techniques des produits (en français) ;
- Tous les documents que le candidat juge utiles pour permettre d'évaluer ses capacités professionnelles, techniques et financières.

- La remise des offres se fait exclusivement de manière dématérialisée ; et ce, uniquement par dépôt des documents sur la plateforme Profil Acheteur du pouvoir adjudicateur du Lycée de l'Image et du Son d'Angoulême, sur le site internet de l' « AJI » ; adresse du site : <https://mapa.aji-france.com>
- **Les échantillons seront livrés séparément des offres, le vendredi 5 avril 2024 au matin entre 6h00 et 9h00**, pour examen par la Commission technique qui se tiendra le même jour.
- Le soumissionnaire devra impérativement indiquer en bas de son bordereau de prix les totaux H.T. et T.T.C. Le bordereau devra être signé et tamponné.
- Le marché sera attribué pour l'ensemble.
- Critères d'attribution :
 - Critère 1 : qualité des produits : 60 %
 - Critère 2 : prix : 30 %
 - Critère 3 : qualité de livraison et services associés * : 10 %
 - * *(qualité des conditionnements et des fiches techniques, propreté des contenants, étiquetage, élaboration, capacité à assurer des dépannages dans la journée)*

Le candidat fournira tous les éléments qu'il estime utiles pour permettre à l'établissement de juger objectivement les critères ci-dessus.

Article 10 : Commande :

Le marché sera notifié par courrier et publié sur le site internet de l' « AJI ».
Le bon de commande sera adressé simultanément.

Article 11 : Livraisons :

↳ Adresse de livraison des lots : Lycée de l'Image et du Son d'Angoulême
303 avenue de Navarre
CS 22214
16022 ANGOULEME Cedex

Nota Bene, très important : toutes les livraisons s'effectuent côté cuisine, avec accès par la rue de la Trésorière située derrière le lycée – téléphone de la cuisine si besoin : 05.45.61.95.23.

↳ La livraison devra s'effectuer :
les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis, entre 6h00 et 6h30 impérativement.
Une livraison exceptionnelle sera à prévoir un samedi dans l'année scolaire.

Lors des vacances scolaires, il ne sera pas fait l'objet de livraison (prévoir notamment deux mois sans livraison, en juillet et en août).

↳ Le lycée indiquera la veille le nombre de petits pains individuels classiques et de baguettes à livrer pour chaque jour.

De plus, le lycée communiquera au fournisseur en début de chaque année scolaire, un planning des livraisons concernant les petits pains spéciaux et les viennoiseries (pains au chocolat).

↳ Le candidat doit impérativement indiquer si le dépannage dans la journée est possible et à quelles conditions, dans le cas où la commande reçue se révélerait insuffisante. Il doit s'engager à être en mesure d'effectuer un dépannage jusqu'au repas du soir.

↳ Seules les livraisons faites en présence du personnel de restauration du lycée sont considérées comme effectivement réalisées.

- La vérification quantitative (poids, nombre d'unités...) et la vérification qualitative (salubrité, qualité...) sont effectuées à l'instant et sur le lieu de livraison.

- Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le chef de cuisine du lycée peut mettre le fournisseur en demeure, soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande, soit de compléter la livraison, en cas contraire, dans les délais qui lui seront prescrits, à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.

- Si la fourniture livrée ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande, elle est refusée et doit être remplacée par le fournisseur, sur demande verbale du chef de cuisine du lycée.

- En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y a toujours et systématiquement rejet avec obligation de remplacement dans la matinée.

- En cas d'infraction aux clauses contractuelles, le pouvoir adjudicateur peut résilier le présent marché sans indemnités, après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de quinze jours.

↳ Les fournitures seront accompagnées d'un bulletin de livraison indiquant :

- le nom du titulaire du marché et son adresse

- la date de livraison

- la référence de la commande

- les caractéristiques essentielles de la fourniture (qualité, etc.)

- les quantités livrées

↳ Le transport sera réalisé dans des conditions (y compris de température le cas échéant) permettant de prévenir toute altération de la qualité sanitaire des produits.

↳ Les emballages utilisés ne doivent pas être en contact avec le sol.

Des panières sont à dispositions du fournisseur pour y déposer les pains livrés, ensachés.

↳ La propreté et le bon état des emballages et de l'intérieur des véhicules servant au transport de ces marchandises doivent être absolument irréprochables.

↳ Les fournisseurs faisant appel à un transporteur, devront lui communiquer toutes les conditions de livraison et s'assurer du respect de celles-ci.

Les coordonnées du transporteur seront communiquées à l'établissement.

↳ Les livraisons s'entendent franco de port et d'emballage.

Article 12 : Interdiction de sous-traiter :

Le titulaire du marché ne peut en aucun cas transmettre tout ou partie de la fourniture à un sous-traitant.

Article 13 : Conditions de recevabilité des offres :

➤ Echantillons à fournir : oui

Les échantillons comprennent :

- un lot de 5 petits pains individuels classiques de 50 grammes,

- 1 baguette de 200 grammes,

- un lot de 5 petits pains individuels spéciaux de 50 grammes, d'au moins trois catégories différentes,

- un lot de 5 viennoiseries (pains au chocolat exclusivement).

(Cachet de l'entreprise)	
Le représentant de l'entreprise (cachet et signature)	Le Proviseur (cachet et signature)
Fait à _____, le _____	Fait à Angoulême, le _____

exemplaire entreprise exemplaire établissement

II – ACTE D'ENGAGEMENT

Article 14 : Objet du marché :

Fourniture de :

- petits pains frais individuels classiques de 50 grammes ;
- baguettes fraîches de 200 grammes ;
- petits pains frais individuels spéciaux variés (maïs, seigle, sésame, pavot, tournesol, noix, figes, raisins...) de 50 grammes, une fois par semaine ;
- viennoiseries fraîches individuelles (pains au chocolat exclusivement), une fois toutes les deux semaines.

Article 15 : Parties contractantes :

Personne publique contractante :

Organisme : Lycée de l'Image et du Son d'Angoulême
303 avenue de Navarre
CS 22214
16022 ANGOULEME Cedex

Pouvoir adjudicateur : Mme Sylvie KOCIK - Provisure

Contractant :

Nom, prénom, qualité et adresse professionnelle du signataire :

.....
.....
.....

Code SIRET :
(le cas échéant)

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Je m'ENGAGE, sans réserve, conformément aux conditions, clauses et prescriptions imposées par le présent document, à exécuter les prestations qui me concernent.

J'ai bien noté que l'utilisation de produits surgelés est strictement interdite.

Article 16 : Prix (*joindre un bordereau de tarifs si nécessaire*)

Les prix s'entendent denrées livrées franco de port et d'emballage.

	Petits pains classiques de 50 grammes	Baguettes de 200 grammes	Petits pains spéciaux de 50 grammes	Viennoiseries (pains au chocolat)
Montant de l'offre en euros HT				
Montant de la TVA (5,5 %)				
Montant de l'offre en euros TTC				

Montant total de l'offre en euros TTC, arrêté en lettres :

