

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

Contact :

Madame le Proviseur
Lycée Henri Bergson
85, rue de la Barre
BP 63602
49036 Angers cedex 01

Objet du marché :
FOURNITURE DE PAIN

Organe de publication : **AJI FRANCE**

Date d'envoi à l'organe de publication : **17 octobre 2017**

Date limite de réception des offres : **Lundi 06 novembre 2017 à 17h00**

Document valant lettre de candidature, bordereau de prix et acte d'engagement

Article 1 – Engagement du fournisseur

Le fournisseur s'engage envers le lycée Henri Bergson à exécuter les prestations décrites ci-après, aux conditions stipulées par le présent marché.

Article 2 – Objet du marché

Le présent marché est un marché à bon de commande qui a pour objet la fourniture de pain pour la période du 01/01/2018 au 31/12/2018, hors périodes de vacances scolaires de la zone A.

Les quantités annuelles des fournitures sont des estimations qui peuvent subir des variations de + ou -15% pour chacun des articles.

Lot 1 : Pain ordinaire et tradition

Article	Quantité annuelle	Prix unitaire HT	Prix unitaire TTC
Baguette 200 gr	6.000		
Pain tradition de 50 gr.	100.000		
Pain ordinaire de 400 gr.	1.200		

Article 3 – Validité du marché

Le présent marché ne deviendra effectif et ne pourra recevoir de début d'exécution qu'après notification au fournisseur.

Article 4 – Documents constitutifs du marché

Ils comprennent :

- Le présent CCP valant lettre de candidature, bordereau de prix et acte d'engagement
- Le règlement de la consultation
- Fiche technique des produits
- Un échantillon du produit
- Le CCAG

Article 5 – Qualité du produit

Il s'écoulera un temps maximum de 5 heures entre la fabrication et la livraison.

Les critères sont les suivants : pain n'ayant subi aucune surgélation dans leur préparation, sans additif, et résultant de la cuisson d'une pâte qui présente les caractéristiques ci-après : composée d'un mélange de farines panifiables blé, d'eau potable ; être fermentée à l'aide de levure de panification (saccharomyces cérevisial) et de levain ou l'un seulement de ces agents de fermentation alcoolique panaire éventuellement avec une présence tolérée dans le poids total maximum de 2% de farine de fèves, 5% de farine de soja, 3% de farine de malt de blé.

Les recommandations, notamment en ce qui concerne la fabrication répondront aux exigences ci-après : respect des règles de l'art et de l'hygiène ne boulangerie.

La livraison de pain rassis repassé au four, de pain congelé ou décongelé est interdite. Toutefois, la fourniture de pain congelé pourra être tolérée dans le cas d'un dépannage exceptionnel et à condition que le responsable de la cuisine ait donné son accord. En outre, le titulaire du marché ne pourra transmettre tout ou partie de la fourniture à un sous-traitant.

Le pain livré respectera les exigences relative à la qualité des matières premières : la farine sera de la farine de froment ou de blé provenant de blé sain, loyal et marchand et de bonne valeur boulangère, et devra correspondre à la décision n° A 8 72 du GPEM/DA et être conforme à la définition de farine de blé telle que fixée par le décret et l'arrêté du 13 juillet 1963.

Les produits fournis seront exempts d'OGM et feront l'objet d'une attestation (Cf. pièce jointe).

Le mode de cuisson sera précisé : four à sole, rotatif ou autre.

Article 6 – Les prix

Les prix seront fermes pour toute la durée du marché. Les offres doivent faire apparaître le prix unitaire HT et TTC franco de port et d'emballage.

Article 7 – Les commandes

Les commandes sont passées tous les jours au moyen de bons de commande numérotés qui comportent : la désignation de la fourniture, la quantité commandée, le lieu et la date de livraison.

Lot 1 : Le candidat doit impérativement indiquer **ci-dessous** si le dépannage dans la journée est possible et à quelles conditions :

Dépannage possible (entourer oui ou non)	
OUI	NON

Article 8 – Les livraisons

Lot 1 :

Les livraisons seront effectuées dans des paniers à pain.

Elles seront au nombre de 3 par jour. La première interviendra entre 5h45 et 7h00, la deuxième entre 10h00 et 11h00, et la troisième entre 14h00 et 15h00.

Article 9 – Les réceptions

La réception quantitative et qualitative sera assurée par un agent du service restauration scolaire. L'établissement pourra se faire assister par toute personne de son choix, entre autres : collaborateur occasionnel du service public, vétérinaire, etc.

Toute livraison non accompagnée d'un bon de livraison sera refusée.

La réception quantitative : en cas de non conformité entre la livraison et le bon de commande, le bon de livraison et son duplicata seront rectifiés sous signature des 2 parties.

Auquel cas, le responsable du marché pourra mettre le titulaire en demeure de :

- reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande
- compléter la livraison en cas contraire dans les délais les plus brefs
- de payer la facture d'une livraison effectuée par autrui en cas de nécessité absolue et dans l'impossibilité de le faire lui-même

La réception qualitative portera notamment sur l'intégrité des emballages (propres, en bon état, protégeant le pain des contaminations extérieures), sur les produits (pain frais, croustillant, de taille régulière, cuisson parfaite (ni trop, ni trop peu). Des échantillons pourront être prélevés pour être soumis à l'analyse d'un laboratoire. En cas d'insuffisance ou de doute sur la qualité, notamment sanitaire du produit, la livraison sera refusée, et le remplacement immédiat pourra être demandé. Les véhicules servant au transport doivent répondre à la réglementation en vigueur et être correctement entretenus.

Article 10 – Mode de règlement et de paiement

L'unité monétaire de paiement est l'Euro.

Le paiement s'effectuera par mandat administratif sur présentation des factures dans un délai de 30 jours.

Les factures seront établies en 1 original et 1 copie portant les mentions suivantes :

- Nom et adresse du prestataire
- Numéro de son compte bancaire ou postal
- Références précises de la période de facturation et des quantités facturées
- Montant HT
- Taux et montant de la TVA
- Montant TTC

Article 11 – Retenue de garantie

Sans objet

Article 12 – Avances

Il ne sera pas versé d'avances

Article 13 – Acomptes

Il ne sera pas versé d'acomptes

Article 14 – Certification 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 public à la 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 Organismes Génétiquement Modifiés et ne contiennent pas d'OGM au sens de la partie A article 2 de la directive CEE 2001/18 du 12/03/2001 et que ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ou partiellement à partir de substrats génétiquement modifiés concernés par le règlement CEE 1830/2003.

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

