

Groupement de commande du Comminges

Marché public de

PRODUITS DE BOULANGERIE TRADITIONNELLE,ARTISANALE

ET CIRCUITS COURTS

Cahier des charges

Modification du 29/05/2023

Cahier des charges valant CCTP et CCAP : MAPA **0310032S2023-3**

La procédure de consultation utilisée est la suivante : procédure adaptée en application de l'article L.2123-1 et R2123-1 du [code de la commande publique](#)

L.2123-1: "Une procédure adaptée est une procédure par laquelle l'acheteur définit librement les modalités de passation du marché, dans le respect des principes de la commande publique et des dispositions du présent livre, à l'exception de celles relatives à des obligations inhérentes à un achat selon une procédure formalisée.

L'objectif de ce marché est de permettre aux TPE et PME de pouvoir répondre facilement à certains marchés grâce à une procédure simplifiée.

GROUPEMENT DE COMMANDES DU COMMINGES

Siège du groupement :

Lycée général et technologique de Bagatelle

114 avenue François Mitterrand

31800 SAINT-GAUDENS

Tél : 05.62.00.82.45

Courriel : 0310032S-gest@ac-toulouse.fr

Le pouvoir adjudicateur est représenté par Monsieur Patrick PRADINES, ordonnateur du Lycée général et technologique de Bagatelle et coordonnateur du Groupement de commandes du Comminges. Conformément à l'article L.1414-2 du Code général des Collectivités Territoriales (CGCT), s'agissant d'un marché à procédure adaptée, il est attribué par le conseil d'administration du lycée polyvalent de

Bagatelle. Il est signé et notifié au fournisseur retenu par le coordonnateur du groupement. En revanche, à compter de la date d'effet du marché soit à compter du 1er janvier 2023, chaque établissement adhérent au groupement sera le pouvoir adjudicateur pour les commandes qui le concernent, conformément au recensement des besoins.

Le groupement de commandes est constitué des adhérents suivants:

Cité scolaire de Luchon

Lycée général et technologique Bagatelle à Saint-Gaudens

Lycée Agricole de Saint-Gaudens (EPLEFPA)

Collège François CAZES Saint-Béat

Lycée Casteret à Saint-Gaudens

Lycée Paul Mathou à Gourdan Polignan

CLG Bertrand LARRALDE Montréjeau

Collège Salies du Salat

| |
|---|
| Article 1 : OBJET, FORME ET CARACTERISTIQUES DU MARCHÉ |
|---|

Article 1-1 : Définition du marché

Le présent marché (accord cadre avec bons de commandes subséquents) concerne l'achat PRODUITS DE BOULANGERIE TRADITIONNELLE, ARTISANALE ET CIRCUITS COURTS pour le groupement d'achat du Comminges

Le marché est alloti :

Lot 1 Produits de boulangerie traditionnelle : ZONE GOURDAN POLIGNAN/LUCHON/SALIES DU SALAT /MONTREJEAU

Lot 2 Produits de boulangerie artisanale et circuits courts : ZONE ST GAUDENS

Article 1-2 Forme du marché

Le présent marché est un accord-cadre exécuté par émission de bons de commande selon l'article **Article L2125-1 du code de la commande publique**. Le marché est conclu avec un minimum et un maximum. Les bons de commande seront émis par chaque établissement au fur et à mesure des besoins et pourront être émis jusqu'au dernier jour de validité du marché. Un tel marché signifie que les acheteurs s'engagent à acheter auprès des fournisseurs retenus pour des quantités minimales et les fournisseurs s'engagent à maintenir leurs tarifs sur les quantités maximales susceptibles d'être achetées.

Article 1-3 : Durée du marché

Le marché sera conclu pour une durée de **12 mois à compter du 1^{er} janvier 2024**, non reconductible.

Article 1-4 : Montant minimum et maximum sur la durée totale du marché

Lot 1

Minimum : 39000€ HT

Maximum : 56000€ HT

Lot 2

Minimum : 21000€ HT

Maximum : 31000€ HT

Article 1-5 : Documents contractuels

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

- le bordereau de prix unitaires (BPU)
- le présent Cahier des charges complété et son annexe la liste des adhérents valant acte d'engagement
- le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (**Article R. 2112-2 du Code de la commande publique et l'arrêté du 30 mars 2021 portant approbation du cahier des clauses administratives générales des marchés publics de fournitures courantes et de services**) ;

Article 2 COMMANDES**Article 2-1 Forme, contenu et transmission des bons de commande**

Les commandes sont passées au moyen de bons de commande comportant :

- la désignation du produit
- la quantité commandée
- le prix
- le délai et les modalités particulières d'exécution (date, heure et lieux de livraison) ;
- le montant HT et TTC de la commande ;

Pour être considérés comme valables, les bons de commande doivent obligatoirement revêtir la signature du chef d'établissement ou du gestionnaire.

En cas d'impossibilité de fournir le produit demandé ou de respecter la date de livraison, les modifications éventuelles ne seront acceptées qu'après accord préalable du service gestionnaire ou du chef cuisinier, tous deux agissant sur consignes du chef d'établissement. Toute livraison exécutée sans bon de commande sera susceptible de ne pas être payée au titulaire.

Article 2-2 -Délais de livraison

Les fournitures commandées devront être livrées dans le délai fixé dans le bon de commande. En cas de difficulté, le fournisseur est invité à en informer au plus vite le collègue ou le lycée pour qu'il ait le temps de trouver une solution alternative. Une modification des horaires pourra être acceptée avec accord du service gestionnaire ou du chef cuisinier.

Article 2-3 : Lieu de livraison

La livraison se fera à l'entrée des fournisseurs alimentaires.

Article 3 : Réception

Vérification de la livraison- Les opérations de vérification ont pour but de constater que les prestations fournies sont conformes aux spécifications du marché. Les opérations de vérification sont exécutées par un représentant du chef d'établissement dûment habilité (chef cuisinier ou magasinier). Le titulaire ou son représentant assiste aux opérations de vérification sans que son absence ne fasse obstacle à la validité des opérations de vérification.

Article 3 -1 Vérification des conditions de transport

L'établissement procédera lors de chaque livraison à la vérification des conditions de transport : salubrité, propreté. Un examen contradictoire sera opéré entre un représentant de l'établissement adhérent et un représentant du titulaire du marché pour vérifier la conformité de la livraison à la commande.

Article 3-2 Vérification quantitative

Il porte sur :

- le poids net, tare déduite, de la marchandise livrée ;
- le nombre d'unités.

Article 3-3 Vérifications qualitatives

Elles ont pour objet de vérifier notamment :

- que la fourniture correspond aux caractéristiques des produits faisant l'objet du marché telles qu'elles sont énoncées dans les documents du marché ;
- qu'il y ait bien concordance entre l'étiquetage et le contenu ;

Article 3-5 : Décision d'admission ou rejet de la marchandise

Article 3-5-1 : Conformité de la livraison et décision d'admission

Si le résultat des vérifications quantitative et qualitative est satisfaisant, l'admission est prononcée immédiatement par le représentant du chef d'établissement. L'admission est matérialisée par le bulletin de livraison, il est signé par le représentant du chef d'établissement et vaut procès-verbal d'admission sous réserve des vices cachés.

La fourniture sera livrée accompagnée des documents de traçabilité et d'un bon de livraison où seront précisés :

- le prix
- la date de livraison
- la nature des produits (clairement exprimée).
- les quantités livrées
- le nom et l'adresse du fournisseur
- la référence de la commande

Article 3-5-2 : Non-conformité de la livraison

a/ Vérification quantitative non conforme

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le représentant du chef d'établissement met le titulaire en demeure :

- soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande ;
- soit de compléter la livraison à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande dans un délai raisonnable sauf impossibilité matérielle du fournisseur

b/ Vérification qualitative non conforme

Dans le cas où la fourniture serait considérée comme particulièrement douteuse ou ne correspondrait pas aux critères de qualité exigés par un représentant de l'établissement, à la suite d'un contrôle, seules seront payées les quantités reçues de qualité conforme à la consommation. Les établissements acceptent un maximum de 20% de "gueules cassées" afin de participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

En cas de retard, de refus de livraison ou de livraison défectueuse non remplacée, l'établissement est autorisé à s'approvisionner là où il jugera convenable.

Article 4 - Modalités de détermination des prix

Article 4-1-Contenu du prix

Les prix s'entendent marchandises rendues franco de port (sauf exception), d'assurance et d'emballage dans les locaux de l'établissement adhérent conformément à l'article 10 du CCAG-FCS. Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation, ainsi que tous les frais afférents. Les marchés sont traités à prix unitaire appliqués aux quantités réellement livrées.

Aucun frais de port ne peut être exigé. En revanche, le fournisseur peut demander **sans pouvoir contraindre et donc sans pouvoir refuser de livrer en cas d'impossibilité pour l'établissement d'atteindre la quantité minimale** de livraison demandée. Il est entendu que les établissements du groupement font leur possible pour coordonner leurs achats afin de permettre au fournisseur de rentabiliser sa tournée.

Article 4-2-Définition du prix

Les prix sont **unitaires et révisables**

La révision est trimestrielle (exceptionnellement mensuelle et sur justificatifs d'augmentation des matières premières) et se fait par référence au barème du fournisseur.

- le barème joint à l'offre initiale est contractualisé. Il doit être précis, et comporter pour les produits normalisés les indications obligatoires relatives à l'origine, la catégorie de classement.
- les conditions générales de vente appliquées à l'ensemble des clients du même circuit de distribution sont jointes à l'offre.
- les barèmes mensuels précédant la remise de l'offre sont joints à celle-ci. Ces barèmes doivent être ceux appliqués aux clients du même circuit de distribution, auxquels le candidat au marché fait référence pour faire valoir ses capacités professionnelles.
- le barème doit être celui appliqué à l'ensemble de la clientèle du fournisseur.
- les variations de prix du barème ne peuvent être supérieures à celles constatées pour les mêmes produits sur la cotation de l'indice INSEE Indice de prix de production de l'industrie française pour le marché français – CPF 10.71 – Pain Prix de marché – Base 2015 –Données mensuelles brutes <https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/010534005>

_ les tarifs applicables au cours du mois N seront ceux du tarif de la semaine S – 2 .

– que les prix sont non variables au cours d'un même mois.

– le cas échéant, prix dégressifs en fonction des quantités commandées.

Article 4-3 Clause de sauvegarde

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de refuser les prix dont l'ajustement conduit à une augmentation de plus de 10% par rapport au prix de la période précédente. En cas de refus du titulaire du marché de limiter cet ajustement à 10%, le pouvoir adjudicateur pourra procéder à la résiliation sans indemnités du marché.

Article 4-4 Clause de promotions

En cours de marché le titulaire peut établir des tarifs promotionnels sur des produits faisant l'objet du présent marché, dans ce cas le titulaire s'engage à les communiquer à l'établissement pendant toute la durée du marché. Il s'engage également à faire bénéficier de tout tarif promotionnel, à condition que le prix promotionnel soit inférieur au prix de règlement du présent marché. Les prix promotionnels se substituent alors automatiquement au prix conclu dans le marché.

Article 5-Modalité de règlement par virement des factures

Le paiement s'effectue selon les règles de la comptabilité publique **après dépôt obligatoire sur le portail CHORUS PRO** (le fournisseur peut demander à un membre du groupement de l'accompagner pour créer son compte et déposer ses factures sur CHORUS PRO). Le délai maximum de paiement par virement administratif des factures est déterminé par le décret n° 2002-232 du 21 février 2002 modifié relatif à la mise en œuvre du délai maximum de paiement dans les marchés publics et fixé à 30 jours, date de réception des factures. Les adhérents du groupement d'achat s'engagent à tout mettre en œuvre pour réduire à 15 jours ce délai. En cas de livraison partielle ou incomplète, le montant de la facture ne pourra excéder le coût des fournitures dûment constatées sur le bon de livraison. Le fournisseur émettra une facture par livraison. Les calculs sont arrondis au centime d'euro. Il ne sera pas versé d'acomptes.

La facture devra comprendre les éléments suivants :

- **Nom et adresse du fournisseur**
- **Références bancaires (IBAN) en cas de changement avec celui indiqué dans le présent cahier des charges**
- **Le détail de la fourniture livrée (intitulé de la marchandise et quantité)**
- **Le prix unitaire HT et le taux et montant de la TVA et des taxes parafiscales éventuelles**
- **le montant total TTC**
- **La date de facturation**
- **La date de livraison**

Dans l'hypothèse de facture manuelle (à éviter autant que possible), il convient d'indiquer tous les éléments précédemment listés et d'ajouter en toutes lettres le montant total de la facture ainsi que la signature manuscrite en originale du fournisseur.

Rappel : en aucun cas il ne sera accepté des frais de facturation (quel que soit le montant de la facture)

Compte à créditer (IBAN) :

BIC:.....

(A compléter) **joindre le RIB délivré par votre banque**

Le défaut de paiement dans le délai susvisé fait courir de plein droit et sans autre formalité des intérêts moratoires au bénéfice du titulaire ou du sous-traitant payé directement.

Article 6- Défaillance du fournisseur

Article 6-1 Résiliation du marché par l'une des parties

Le présent marché pourra être résilié en cas de manquements répétés au cahier des charges par le titulaire. Ces manquements seront constatés par courrier par le pouvoir adjudicateur au titulaire. Après avoir invité le titulaire à présenter des observations dans un délai de 15 jours, le pouvoir adjudicateur se chargera de résilier le marché par lettre recommandée avec accusé de réception, sans que le titulaire puisse prétendre à indemnité.

Article 6-2- Litiges

Le présent marché étant un contrat administratif, les litiges seront portés devant le tribunal administratif de TOULOUSE. Tout litige devra dans un premier temps faire l'objet d'une transaction.

Article 7 Assurances et responsabilités

Article 7-1 Responsabilités

Le titulaire du marché est responsable, en toutes circonstances et pour quelque cause que ce soit, du matériel et du personnel qu'il affecte à l'exécution du marché.

Article 7-2 Assurances

Le titulaire devra avoir une assurance multirisques contractée auprès d'une compagnie agréée, garantissant sa responsabilité civile sur le personnel et son matériel au titre de ce marché. En cas d'existence d'une franchise, cette dernière est à la charge intégrale du titulaire.

Article 8 Les spécificités techniques

A / Le PNNS 4

Le présent marché a vocation à respecter les recommandations du PNNS 4 dont :

–« Augmenter les fibres, réduire les quantités de sel, sucres, gras dans les aliments de consommation courante par un engagement ferme des acteurs économiques des 2020 et promouvoir le Nutri-Score, en visant à le rendre obligatoire au niveau européen, afin d'améliorer la qualité nutritionnelle de tous les aliments transformés en favorisant les démarches volontaires des professionnels

– Réduire la consommation de sel de 30% d'ici 2025

- Permettre à tous de bénéficier d'une restauration collective de qualité en toute transparence : assurer la montée en gamme de la restauration collective par un approvisionnement de 50% de produits bio, durables et de qualité d'ici 2022 et promouvoir le Nutri-Score dans ce secteur.

- Étendre l'éducation à l'alimentation de la maternelle au lycée : des outils pédagogiques pour l'éducation à l'alimentation seront mis à disposition en 2019 pour couvrir tous les âges tels qu'un

va d'annuaire et une boîte à outils éducative sur le portail « alimentation » du site internet Eduscol et déploiement des classes du goût.

La reformulation des aliments transformés (par élimination des acides gras trans d'origine industrielle, par diminution du sel, des graisses, des acides gras saturés, des sucres, ou l'augmentation des fibres, des acides gras oméga 3, de la part de fruits et légumes, légumineuses et fruits à coque) ou la substitution de certains aliments par d'autres de meilleure qualité nutritionnelle est une stratégie essentielle pour l'amélioration des apports nutritionnels de la population et la réduction des inégalités sociales et territoriales. »;

B / Précisions sur la qualité attendue des produits

Lot 1 Produits de boulangerie traditionnelle : ZONE GOURDAN POLIGNAN/LUCHON/SALIES DU SALAT /MONTREJEAU

Pain individuel, flutes, pain blanc : farine de blé, la levure et les adjuvants autorisés dans le pain de tradition française. Farine T55

Pain de campagne : Sa fabrication implique l'utilisation d'une farine bise ou d'un mélange d'une farine de panification avec addition ou non de farine de seigle. Les composants et les choix technologiques (farine, pétrissage, mode de fermentation) doivent conduire à : Eviter le blanchiment de la pâte, développer une saveur acidulée et prolonger sa « fraîcheur ». La fermentation est amorcée par un apport volontaire de levure de boulanger associée à un levain ou levain de pâte ; elle est conduite de façon à développer une saveur légèrement acidulée et obtenir une plus longue conservation.

Tarte aux pommes, Tourte aux myrtilles, Tourte nature, Couronne des rois :

Tous ces produits doivent comporter le moins d'additifs chimiques possibles.

Lot 2 Produits de boulangerie artisanale et circuits courts : ZONE ST GAUDENS

La boulangerie artisanale assure le cycle complet de la fabrication. Pour être considéré comme artisan boulanger, voici les critères imposés par la loi de 1998 :

- l'artisan boulanger doit sélectionner les matières premières,
- l'artisan boulanger doit réaliser le pétrissage de la pâte,
- l'artisan boulanger doit assurer la fermentation et la cuisson de la pâte.

Baguette de tradition : +/- 300 gr cuite : Farine blé ancien T65-sans additif- levain naturel

Pain de campagne +/- 400 gr cuit Farine T80 blé seigle orge + levain naturel

Tarte aux pommes, Tourte aux myrtilles, Couronne des rois

Chocolatine et Croissant :

PAIN BURGER- +/- 90 gr Farine T 65

Tous ces produits doivent comporter le moins d'additifs chimiques possibles **voir aucun**.

Les fiches techniques

Les mentions devant être fournies aux acheteurs dans les fiches techniques des produits et/ou sur les produits eux-mêmes sont :

- 1) l'identification du produit (la dénomination de vente qui définit le produit);
- 2) l'origine géographique du produit et de ses ingrédients
- 3) si connue, la composition du produit (liste des ingrédients mis en œuvre par ordre d'importance décroissante (y compris additifs et arômes). Les ingrédients allergènes doivent être mis en relief ;
- 4) la quantité nette du produit.
- 5) la date de consommation pour les denrées périssables : Date Limite de Consommation (DLC) « à consommer jusqu'au... » ou pour les produits de conservation : Date de Durabilité Minimale (DDM) « à consommer de préférence avant ... ». Ces mentions doivent figurer en toutes lettres;
- 6) l'identification du fabricant/conditionneur/fournisseur ;

Le Groupement de commandes du Comminges demande l'application des exigences qualitatives indiquées à tous les produits livrés, exigences qui s'entendent comme étant minimales. Les denrées livrées devront correspondre au minimum, tant sur le plan microbiologique et chimique que sur le plan organoleptique, aux spécifications qualitatives éditées par la réglementation en vigueur au jour de la livraison. En application du principe de précaution, les produits seront garantis sans OGM.

Selon les recommandations du GEMRCN, il convient d'offrir la possibilité de choisir d'autres types de pain que le pain blanc, tels que par exemple le pain fabriqué avec de la farine de type 80, le pain bis ou aux céréales, plus riches en fibres, minéraux et vitamines.

ATTESTATION SUR L'HONNEUR

A - Identification du fournisseur

Je soussigné (nom, prénoms, qualité) :

.....

Agissant en vertu des pouvoirs qui m'ont été conférés au nom et pour le compte de
 (intitulé complet de l'opérateur économique) :

.....

Capital social.....

Ayant son siège social à :

Adresse complète :

.....

Numéro de téléphone :

E. Mail.....

Immatriculation à l'INSEE :.....

Numéro d'identification S.I.R.E.T.(14 chiffres):

.....

Numéro d'identification S.I.R.E.N. (9 chiffres):.....

Numéro d'inscription au registre du commerce et des sociétés ou au répertoire des
 métiers :

Ville dele,sous le
 n°.....

Code d'activité économique principale APE :

B - Objet de la candidature.

**La candidature est présentée pour le marché n° MAPA 0310032S2023-3 : PRODUITS DE
 BOULANGERIE ARTISANALE ET CIRCUITS COURTS**

C - Présentation du candidat.

(Cocher la case correspondante.)

Le candidat se présente seul [Indiquer le nom commercial et la dénomination sociale du candidat
 individuel):.....

.....

Le candidat est un groupement d'entreprises :

conjoint OU solidaire

En cas de groupement conjoint, le mandataire est solidaire :

NON OU OUI

D - Identification des membres du groupement et répartition des prestations.

(Tous les membres du groupement remplissent le tableau ci-dessous. En cas de groupement conjoint, les membres
 du groupement indiquent également dans ce tableau la répartition des prestations que chacun d'entre eux s'engage
 à réaliser.)

| N° du Lot | Nom commercial et dénomination sociale, adresse de l'établissement (*), adresse électronique, numéros de téléphone et de télécopie, numéro SIRET des membres du groupement (***) | Prestations exécutées par les membres du groupement (**) |
|-----------------|--|---|
|-----------------|--|---|

| | | |
|--|--|--|
| | | |
| | | |

(*) Préciser l'adresse du siège social du membre du groupement si elle est différente de celle de l'établissement.

(**) Pour les groupements conjoints.

(***) A défaut, un numéro d'identification européen ou international ou propre au pays d'origine du candidat issu d'un répertoire figurant dans la liste des [LCD](#).

E- Engagements du candidat individuel ou de chaque membre du groupement.

Interdictions de soumissionner

Le candidat individuel, ou chaque membre du groupement, déclare sur l'honneur

- n'entrer dans aucun des cas d'interdiction de soumissionner obligatoires prévus aux articles L. 2141-1 à L. 2141-11 du Code de la commande publique
- être en règle au regard des articles [L. 5212-1](#) à [L. 5212-11](#) du code du travail concernant l'emploi des travailleurs handicapés..

F - Renseignements relatifs à la capacité économique et financière du candidat individuel ou du membre du groupement.

Le candidat ne fournit que les renseignements ou documents demandés par l'acheteur au titre de la capacité économique et financière, qu'il peut récapituler ici :

-
-
-

- Chiffre d'affaires hors taxes des trois derniers exercices disponibles :

| | Exercice du au | Exercice du au | Exercice du au |
|---------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Chiffre d'affaires global | | | |

Le prestataire

(Date, cachet, signature)

.....
