

MISE en CONCURRENCE - M.A.P.A. Niveau 2  
 n° CC-07-2021 « **Boulangerie** »  
 Sur la base des articles L 2123.1 et R 2123.1 à 7 du code de la commande publique

**1 Identification de l'acheteur public**

**Dénomination :** Lycée Voltaire - Cuisine Centrale  
**Pouvoir Adjudicateur :** Jérôme BARETJE  
 3 avenue Voltaire, 45 072 Orléans cedex  
 Téléphone : 02 38 63 36 20 contacts M. Breteau  
 Email : [denis.breteau@centrevalde Loire.fr](mailto:denis.breteau@centrevalde Loire.fr)

**2 Justification de la procédure**

Procédure allégée passée en application des articles L 2123.1 et R 2123.1 à 7 du code de la commande publique, et du règlement des Marchés à Procédure Adaptée de l'établissement.

**3 Objet du marché**

Le présent marché a pour objet la fourniture de produits alimentaires pour la(les) famille(s) suivante(s) : Boulangerie.  
 Le marché comprend le lot suivant, chaque lot étant réputé indivisible :

<b>Marché de Boulangerie 2021</b>
lot n° 1 : Pain

L'entreprise présente une offre pour le(les) lot(s) suivants : **(cocher la ou les cases correspondantes)**

<b>Marché de Boulangerie 2021</b>	
lot n° 1 : Pain	<input type="checkbox"/>

Imputation budgétaire : Budget annexe Cuisine Centrale : CUISINE / DENREE / 0DENREE / 6011

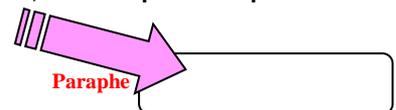
**4 Documents constitutifs du marché**

- Cahier des charges du M.A.P.A de niveau 2
- **Pour chaque lot** auquel l'entreprise fait une offre, l'**Acte(s) d'engagement daté et signé** ainsi que les deux annexes (Bordereau des Prix Unitaires, Mémoire technique : 1 seul mémoire pour l'ensemble des lots) qui doivent être signées et datées. **La réponse du candidat ne peut se faire que sur les annexes à l'acte d'engagement**
- Attestation sur l'honneur du M.A.P.A. de niveau 2
- Bon de commande/engagement juridique ou notification au titulaire
- Cahier(s) des Clauses Administratives Générales suivant(s) :
  - o  Fournitures et services (arrêté du 19 janvier 2009)
  - o  Travaux (arrêté du 3 mars 2014)
  - o  Technique info et communication (arrêté du 16 septembre 2009)
  - o  Prestation intellectuelle (arrêté du 16 septembre 2009)

**Justifications techniques**

Les justifications techniques suivantes sont à produire par les candidats :

- les **fiches techniques** et allergènes sont **à fournir obligatoirement** sous format dématérialisée, **classées par lot et par ordre alphabétique** pour l'ensemble des articles du tableau correspondant aux produits proposés.



- Attestation et numéro d'agrément des services vétérinaires à fournir obligatoirement excepté pour les entreprises qui n'ont pas cette obligation (attestation de non obligation).
- Information OGM : Le candidat fournira le maximum d'informations et de traçabilité pour les denrées et produits contenant moins de 0,9% d'OGM. (Les denrées contenant plus de 0,9 % étant exclues par la réglementation).

**Dès réception de sa notification, le titulaire du marché s'engage à fournir obligatoirement toutes les fiches techniques et allergènes correspondantes aux denrées retenues, sous la forme numérique (clé USB uniquement) et classées par lot et par ordre alphabétique.**

Le titulaire du marché s'engage également à fournir une nouvelle fiche technique en cas de modification de celle-ci en cours d'année ou de changement de référence du produit.

## **5 Durée du Marché**

Le marché dont l'objet est précisé à l'article 3 du cahier des charges est conclu pour une durée **d'1 an** à compter du **1er janvier 2021**.

## **6 Définition précise du(des) besoin(s) à satisfaire**

### **1) Les Produits :**

- Les produits seront fabriqués et cuits sur le lieu de fabrication.
- Les produits proposés doivent répondre à toutes les spécifications énoncées dans les lois et décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et applicables pendant la période d'exécution de la fourniture.
- Ils doivent être en tous points conformes à la réglementation en vigueur les concernant et prévue par les différents textes. (Code de la consommation, règlement européen, directives européennes, loi française, code des usages...).
- La définition de chaque produit est définie dans les fiches de spécifications techniques élaborées par le Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition du Ministère de l'Economie et des Finances (GEMRCN)
- Le pain devra être frais et ne sera ni surgelé, ni issu de pâton congelé.

### **2) La qualité :**

- Fournir la fiche technique et allergène le cas échéant
- DDM = jour de livraison
- Le calibrage doit être constant et régulier
- La qualité de tous les pains doit être homogène d'un sac à l'autre
- Pain frais, cuisson du matin et croûte dorée.
- Le pain congelé est formellement interdit.

### **3) Les quantités, pour tous les lots**

- Les quantités indiquées dans les tableaux des besoins (Bordereaux des Prix Unitaires) ne sont qu'estimatives et n'ont qu'une valeur indicative. Les échantillons fournis sont indiqués par une croix dans les BPU.
- La quantité journalière maximale de consommation de pain pour l'ensemble des restaurants est donnée à titre indicatif et est susceptible de variation en plus ou en moins avec les moyennes par jour scolaire soit :
  - 3000 petits pains serviette / jour environ.
  - 140 demi-baguette / jour environ.

### **4) Les contrôles sur place**

- Conformément à la réglementation en vigueur, le respect des clauses du marché peut être vérifié dans les magasins et entrepôts du titulaire du marché par toute personne désignée par la Personne Publique.
- Le titulaire du marché devra présenter son système de dératisation au sein de ses locaux. Il lui sera demandé de remettre son justificatif avec sa proposition.

### **5) Les commandes :**

#### **1. Cuisine Centrale Voltaire :**

Les commandes sont passées selon les modalités à faire préciser par l'établissement client (en partenariat avec le fournisseur). La Cuisine Centrale pourra soumettre toute livraison pour contrôle, à l'examen d'un spécialiste de son choix.

## 2. Lycée Charles Péguy

Les commandes sont passées selon les modalités à faire préciser par l'établissement client (en partenariat avec le fournisseur). Le Lycée Charles Péguy pourra soumettre toute livraison pour contrôle, à l'examen d'un spécialiste de son choix.

- En cas de besoin immédiat, le boulanger devra être en mesure d'effectuer un dépannage de livraison dans un délai de 30 minutes environs.

### **6) Le transport :**

Le transport devra respecter la législation en vigueur (hygiène, température...)

### **7) La réception :**

Les vérifications de salubrité, de qualité et de quantité seront effectuées dans chaque établissement par la personne responsable ou son représentant qualifié.

Une vérification qualitative sur le lieu de livraison sera faite sur les points suivants :

- La conformité du moyen de transport : les denrées seront transportées dans des véhicules conformes à la législation et parfaitement propres de façon à éviter toute souillure par poussière, éclaboussure...

- L'état des emballages et des conditionnements

- Les caractéristiques organoleptiques (aspect, odeur, couleur)

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

Si la fourniture ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché, ou à la commande passée dans les conditions prévues au présent cahier des charges, la personne responsable ou son représentant devra la refuser.

Elle devra immédiatement être remplacée, sur mise en demeure verbale à l'encontre du titulaire.

Les produits devront être livrés à la température de conservation adéquate. La prise de température sera faite à chaque livraison.

Une vérification quantitative :

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, il faudra :

- soit reprendre immédiatement l'excédent, si la livraison dépasse la commande.

- soit compléter la livraison, dans les plus brefs délais.

En cas de non-conformité entre la fourniture livrée et le bon de livraison, le bon de livraison et son duplicata seront rectifiés.

Le bon de livraison sera signé par la personne responsable ou son représentant et vaudra procès-verbal de réception.

Le contrôle à réception sera fait obligatoirement en présence du livreur. En cas de contrôle différé, les non-conformités seront communiquées dans les 24 heures au titulaire.

Auto contrôle fournisseur :

La cuisine centrale peut être amenée à demander un duplicata sur les analyses bactériologiques effectuées par le fournisseur sur les aliments livrés (auto contrôles fournisseurs).

Dans le cas où la commande est refusée suite à erreur qualitative et/ou quantitative et que le titulaire du marché est dans l'impossibilité d'effectuer une autre livraison, il lui sera demandé de payer la facture de la livraison effectuée par autrui.

### **8) La livraison :**

Les livraisons s'effectueront en sacs à usage unique (de type kraft de préférence).

La quantité de pain par sacs devra être raisonnable et adaptée pour permettre à ceux-ci de conserver leur aspect initial.

Le fournisseur veillera à la bonne tenue du pain au moment du remplissage des sacs jusqu'à la livraison, afin qu'il conserve tout son croustillant.

Les livraisons se feront dans un véhicule répondant aux normes sanitaires et réglementaires.

La livraison se fait deux fois par jour, et en deux lieux distincts :

**Cuisine Centrale Voltaire**  
**Magasin alimentaire**  
Avenue de la recherche scientifique  
45 072 Orléans cedex 2

**Horaires :**  
**Livraison 1 : 6h00**  
**Livraison 2 : 11h00**

**Lycée Charles Péguy**  
4 rue Michel Royer  
45 100 Orléans

**Horaires :**  
**Livraison 1 : 6h00**  
**Livraison 2 : 11h00**

Les horaires de livraison pourront être affinés en liaison avec les deux établissements. **Le fournisseur devra pouvoir re-livrer en urgence si besoin il y a.**

## 7 Commandes et Livraison

### ❖ Commandes et livraisons

Les commandes seront passées par le gestionnaire de la Cuisine Centrale. Chaque livraison sera effectuée aux dates inscrites sur le bon de commande, en précisant :

- les nom et adresse du titulaire du marché
  - la date de la livraison
  - la référence à la commande
  - la nature de la livraison
  - les quantités livrées
  - les prix unitaires et totaux, franco, hors T.V.A. d'une part, T.T.C. d'autre part
  - **dans la mesure du possible lors d'une livraison, ne fournir qu'un seul et même numéro de lot de fabrication par article (afin de faciliter le suivi de la traçabilité.)**
  - en cas d'impossibilité de fournir une denrée retenue au marché, celle-ci sera remplacée par une denrée d'une qualité équivalente ou supérieure, pour le prix du marché. Ce choix sera du ressort de l'acheteur public.
  - Le candidat s'engage à prévenir l'acheteur et lui faire une proposition de remplacement des articles manquants.
- La livraison se fait deux fois par jour, et en deux lieux distincts cité plus haut.

## 8 Critères d'attribution

Les critères constituant l'offre économiquement la plus avantageuse compte tenu de l'objet du marché sont les suivants :

- **Prix** de la (des) prestation(s) : **50 %**
- **Valeur technique** de l'offre : **50 %**      Evaluée selon les items suivants :
  - o Traçabilité      pondéré à **5 %**
  - o Livraison et délai de livraison      pondéré à **5 %**
  - o Autocontrôle hygiène      pondéré à **5 %**
  - o Conformité au BPU sur la désignation et le grammage      pondéré à **40 %**
  - o Qualité des produits conforme au CCTP      pondéré à **45 %**

Total des items de la valeur technique :      100 %

La conformité de l'offre sera évaluée en fonction de l'adéquation des produits, de leur désignation (nom commercial utilisé par l'entreprise) et du grammage proposé, par rapport aux besoins exprimés dans le marché. **Rappel important** : les BPU sont des fichiers protégés qui ne sont pas modifiables. La réponse du candidat doit se faire uniquement avec les fichiers BPU du marché.

La qualité des produits sera notamment évaluée en fonction du respect des normes françaises homologuées, des euro normes de la CEE, des décisions et normes de fabrication du centre technique des conserves de produits agricoles approuvées par le ministre de tutelle (CTCPA), du respect du règlement (CE) Nr. 1829/2003 du 18 avril 2004 concernant les mises sur le marché d'OGM destinés à l'alimentation humaine ou animale, de la quantité et la qualité des informations pour les denrées et produits contenant moins de 0,9% d'OGM. (Les denrées contenant plus de 0,9 % étant exclues par la réglementation).

Les DLC/DDM seront conformes aux réglementations en vigueur.

## 9 Prix du marché

- Les prix des prestations objet du marché sont fermes durant toute l'année 2021 et exprimés en euros.
- Le résultat obtenu arrondi à 3 chiffres après la virgule, donne le prix au kilo ou à la pièce de la fourniture, franco de port et d'emballage, mais hors TVA.
- Toute différence substantielle peut entraîner le rejet de l'offre.
- En aucun cas, les prix déterminés comme ci-dessus ne peuvent dépasser les prix maxima éventuellement fixés par la réglementation en vigueur au jour de la livraison.

- La date limite de remise des offres est fixée au **mardi 13 octobre 2020** à 12:00.
- L'offre doit être complètement rédigée en Français
- Le présent **cahier des charges** est disponible gratuitement en **téléchargement** sur le profil d'acheteur de l'établissement à l'adresse [<http://mapa.aji-france.com/> rubrique : MAPA ]. Toute demande de renseignement durant la consultation passera uniquement par le canal des questions / réponses de notre profil d'acheteur (site internet AJJ).
- Le cahier des charges peut aussi être remis gratuitement sur place ou par envoi postal (voir adresse article 1).

Dépôt des offres

**ATTENTION** : Les offres doivent obligatoirement être déposées sur le profil d'acheteur de l'établissement à l'adresse [<http://mapa.aji-france.com/> rubrique : MAPA ] dans un fichier au format ZIP, organisé selon les modalités décrites ci-dessous. Aucune offre ne peut être remise sur place ou par voie postale.

Le délai de validité des offres est de 90 jours

### - Documents à déposer sur le profil d'acheteur en version dématérialisée par le candidat, pour que l'offre soit recevable :

#### - Arborescence des fichiers composant l'offre faite par l'entreprise candidate

- o Tous les documents du marché seront déposés sur le profil d'acheteur en version dématérialisée. Ils seront OBLIGATOIREMENT classés dans les dossiers suivants :
  - « 1 – Administratif »
  - « 2 – Marché A Lot X »
  - « 3 – Marché A Lot Y »
  - « 4 – Marché A Lot Z »
  - « 5 – Marché B Lot Y » Etc ... selon le nombre de lots présentés par l'entreprise candidate : 1 dossier par lot et par marché
- o Exemple d'arborescence  
Une entreprise candidate aux marchés 2 – Lot 1, 2 – Lot 3, 2 – Lot 4, 5 – Lot 2, 5 – Lot 4, 5 – Lot 5 transmettra obligatoirement l'arborescence de fichiers suivante :
  - « 1 – Administratif »
  - « 2 – Marché 2 Lot 1 »
  - « 3 – Marché 2 Lot 3 »
  - « 4 – Marché 2 Lot 4 »
  - « 5 – Marché 5 Lot 2 »
  - « 6 – Marché 5 Lot 4 »
  - « 7 – Marché 5 Lot 5 »

#### - Contenu des dossiers dématérialisés

- o Dossier « 1 – Administratif »
  - Rappel : Tous les documents déposés sont dématérialisés
  - Les fichiers suivants doivent figurer dans le dossier « 1 – Administratif » :
  - **Cahier des charges de chaque marché objet d'une offre, paraphé en version dématérialisée** en bas à droite (rubrique " parape ") par le représentant habilité de l'entreprise. Le parape vaut acceptation sans modification du cahier des charges. **La réponse du candidat ne peut se faire QUE sur les annexes à l'acte d'engagement figurant dans le présent marché.**
  - **L'attestation sur l'honneur** datée et signée du représentant de l'entreprise
  - Le ou les attestations et numéro **d'agrément** des services vétérinaires ou une attestation indiquant qu'il n'est pas soumis à l'agrément des services vétérinaires le cas échéant.
  - La liste des **lots** auxquels l'entreprise soumissionne.
  - Les informations **O.G.M.** : Le candidat fournira le maximum d'informations et de traçabilité pour les denrées et produits contenant moins de 0,9% d'OGM. (Les denrées contenant plus de 0,9 % étant exclues par la réglementation).

- Le **RIB** original de l'entreprise
- Dossiers « Marché X Lot X »
  - Rappel : Tous les documents déposés sont dématérialisés.
  - Rappel : Créer obligatoirement 1 dossier « marché X lot X » pour chaque lot.
  - Pour chaque lot, **L'acte d'engagement daté et signé** du représentant habilité de l'entreprise.
  - Le **Bordereau des Prix Unitaires** (B.P.U. en annexe n° 1) **de chaque lot, complété, daté et signé** du représentant habilité de l'entreprise.
  - Le **mémoire** en réponse pour l'ensemble des lots. L'entreprise utilisera **UNIQUEMENT** le modèle de mémoire joint en annexe n° 2 et aucun autre support.
  - Les **fiches techniques et allergènes** en version dématérialisées (USB) classées par ordre alphabétique pour l'ensemble des articles du tableau (B.P.U.) dans le même ordre que celui-ci, en correspondance avec les produits et désignations proposés.

**11 Attestation sur l'honneur – MAPA type 2**

Je soussigné .....

Adresse professionnelle .....

.....

**Certifie sur l'honneur :**

- que je respecte les obligations d'emploi prévues aux articles L 5212-1 à L 5212-11 du code du travail.
- que je n'entre dans aucun des cas décrits aux articles L 2141-1 à 6 et L 2141-7 à 11 du code de la commande publique précisant les interdictions de soumissionner.
- Que j'ai satisfait aux obligations sociales et fiscales en cours et peut fournir sur demande du pouvoir adjudicateur les documents le justifiant.
- que l'entreprise que je représente n'est ni en redressement ni en liquidation judiciaire.
- que l'entreprise a souscrit une assurance, est à jour de ses cotisations pour couvrir de manière suffisante la responsabilité qu'il peut encourir, soit de son fait soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres à l'occasion de l'exécution de la(des) prestation(s) objet du MAPA.

Le .....

Signature du Candidat

# Lot n° 1

## 12 Acte d'Engagement du candidat

- L'acte d'engagement correspond au M.A.P.A. publié par la personne publique visée à l'article 1 dont l'objet est précisé à l'article 3 du cahier des charges. L'engagement de l'entreprise portera également sur le catalogue général des produits, avec indication d'une remise en pourcentage applicable en 2021 sur l'ensemble du catalogue. Les offres promotionnelles resteront ouvertes à l'établissement.
- Dans le cadre de l'article L 2193-3 du code de la commande publique, l'établissement exige que « les tâches essentielles du présent marché soient effectuées directement par le titulaire ».
- Le délai de paiement de la prestation est conforme au décret n° 2013 - 269. Hors précision contraire, l'offre est réputée être valable durant 90 jours à partir de la date de remise des offres prévue au marché
- Engagement du candidat :

Je soussigné ..... représentant

- l'entreprise [indiquer le nom] .....
- le groupement solidaire [indiquer le nom] .....
- le groupement conjoint [indiquer le nom] .....

Après avoir pris connaissance et paraphé l'ensemble des documents du cahier des charges, je m'engage à livrer dans les conditions et délais contractuels les fournitures demandées ou exécuter les prestations demandées au(x) prix indiqué(s) ci-dessous :

- Montant total HT de l'offre  € HT
- T.V.A.  €
- Montant total **TTC** de l'offre  € **TTC**

Montant en euros arrêté en lettres : .....

- Annexe(s) à l'acte d'engagement [cocher la case correspondante]
  - OUI
  - NON
  - Annexe n° 1 : Bordereaux des Prix Unitaires du lot concerné
  - Annexe n° 2 : Mémoire technique pour l'ensemble des lots

Le ..... Signature du Candidat

### 13 Facturation

- Les paiements sont effectués
  - o  après achèvement complet et acceptation de la prestation dans les conditions du CCAG visé à l'article 4
  - o  mensuellement
  - o  trimestriellement
  - o  semestriellement
- Les factures, conformes à l'instruction n° 16 - 08 du 15 avril 2016 annexe C, sont transmises en quatre exemplaires à la personne publique précise à l'article 1
- Les factures comporteront obligatoirement :
  - o N° du marché indiqué sur un sticker autocollant fluorescent
  - o Prix unitaire hors taxe
  - o TVA (taux et montant)
  - o Prix total TTC
  - o Modalités particulières : Néant
- Si paiement d'un acompte, rappel du montant de cet acompte sur les factures de solde

### 14 Décision de ne pas donner suite à la mise en concurrence

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de ne pas donner suite à la mise en concurrence dans le cadre de l'article R 2185-1 du code de la commande publique, et dans l'hypothèse où :

- Le Conseil d'Administration du Lycée Voltaire aurait donné un avis défavorable
- La légalité de l'acte ne serait pas validée
- Tout cas de force majeure, d'intérêt du Service Public ou directement liée à la sécurité générale (notamment plan Vigipirate)

### 15 Pénalités, résiliation, contentieux

- Pénalités :
  - o Les pénalités applicables au présent marché sont celles prévues au CCAG visé à l'article 4
- Résiliation :
  - o Les modalités de résiliation applicables au présent marché sont celles prévues au CCAG visé à l'article 4
- La loi française est seule applicable au présent marché. En cas de contestation relative à l'exécution du présent marché, le tribunal administratif d'Orléans sera seul compétent pour connaître l'objet du litige conformément à la législation en vigueur.

### 16 Dérogation(s) au C.C.A.G.

Le présent marché déroge à (aux) l'(les) article(s) suivant(s) du C.C.A.G. visé à l'article 4 du cahier des charges :

- Néant