

DOCUMENT VALANT CAHIER DE CLAUSE PARTICULIERE, REGLEMENT DE CONSULTATION ET ACTE D'ENGAGEMENT

Pouvoir Adjudicateur	Lycée Montaigne, représenté par Monsieur Laurent VERRECKT, Proviseur 226 rue Sainte Catherine 33075 BORDEAUX cedex Tél : 05 56 91 10 10 Mail : ce.0330021u@ac-bordeaux.fr SIRET : 19330021700018 Service : Restauration
Objet de la consultation	Petits pains BIO de tradition française de 50g/unité
Procédure de consultation	<u>Marché réservé</u> (articles L.2113-12 et L.2113-13 du code de la commande publique) Procédure adaptée (article R2123-1 et suivants et R2113-7)
Date d'envoi de l'avis à publication	26/11/2021
Date et heure de remise des offres	11/12/2021 à 12h00

Article 1 : OBJET DU MARCHE ET DISPOSITIONS GENERALES

1-1 Objet

La consultation porte sur la prestation suivante : fourniture et livraison des petits pains bio de tradition française de 50g/unité pour le service de restauration du Lycée Montaigne-Bordeaux.
Le volume annuel est d'environ 248 500 pains. Ce volume est susceptible de varier dans la limite de 30% en plus ou en moins.

1-2 Type de marché

Lot unique : Petits pains de tradition française BIO de 50 grammes/unité.

1-3 Durée du marché

Le marché est conclu pour une durée d'un an à compter du 01/01/2022 jusqu'au 31/12/2022, renouvelable 2 fois par période d'un an sans que sa durée n'excède trois ans : soit du 01 janvier 2023 au 31 décembre 2023 pour la première reconduction et du 01 janvier 2024 au 31 décembre 2024 pour la seconde reconduction.

Article 2 : MODALITE DE LA CONSULTATION

2-1 Procédures de consultation

Ce marché fait l'objet d'une procédure en application de l'article R2123-1 et suivants.

En vertu des articles L.2113-12 et L.2113-13 du code de la commande publique, ce marché est réservé aux opérateurs économiques qui emploient des travailleurs en situation d'handicap et défavorisée (structure d'insertion par l'activité économique – SIAE) ET/OU à des entreprises adaptées (EA) et des établissements et service d'aide par le travail (ESAT).

2-2 Acceptation

Le dossier de consultation doit être accepté sans aucune modification.

Le dossier est téléchargeable sur le site <http://www.aji-france.com>.

Les prestations feront l'objet d'émissions de bons de commandes en application des articles R.2162-2, R.2162-13 et R.2162-14 du code de la commande publique.

Les bons de commandes comprendront :

- la désignation de la prestation
- la quantité demandée
- le lieu, la date et l'heure de la livraison

Pour obtenir tous renseignements complémentaires, les candidats doivent en faire la demande écrite au plus tard **7** jours avant la date limite de remise des offres. La réponse apportée sera communiquée à l'ensemble des candidats, au plus tard **5** jours avant la date de remise des offres.

Article 3 : DEFINITION DES FOURNITURES

Ces prestations doivent être conformes à la législation et à la réglementation en vigueur, notamment au règlement sanitaire départemental, ainsi qu'aux spécifications techniques et aux normes françaises et communautaires homologuées pour chacune des denrées.

3-1 La qualité des produits

Ces pains de tradition française doivent répondre aux prescriptions du décret n°93-1074 du 13 septembre 1993 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne certaines catégories de pains.

Le type de farine doit être précisé ainsi que son origine. Le type de farine type 65 est recommandé.

L'utilisation de farine blanche par procédé chimique est proscrite.

Dans le respect du protocole de Kyoto, et du développement durable, la farine en provenance d'un circuit dit de « proximité » ou circuit court, et les distances de livraison les plus courtes possibles, sont souhaitées.

Le cycle de vie du produit devra être détaillé très précisément dans l'annexe "cycle de vie du produit et politique environnementale".

L'utilisation de farines disposant d'un label officiel de qualité (ex : label rouge) sera également valorisé.

Les pains livrés seront frais du jour à l'instant de la livraison : en aucun cas ne devra être servi à l'établissement du pain ayant été au préalable congelé.

Les ingrédients doivent être conformes à la réglementation et certifiés sans OGM, sans pâte surgelée.

Le boulanger doit s'assurer à chaque livraison que la mention "agriculture biologique" et la référence à l'organisme de contrôle figurent sur les bons de livraison, les factures et les sacs de farine. Les autres ingrédients utilisés doivent être conformes à la réglementation AB.

3-2 Le titulaire est responsable des opérations de conditionnement, d'emballage, de chargement et d'arrimage et des risques afférents au transport jusqu'au lieu de destination.

Pour les livraisons sous forme de poche papier, le pain est transporté dans un matériau de type emballage perdu, ou emballage recyclable, neuf et réservé à cet usage.

3-3 Hygiène

Les règles d'hygiène en vigueur en matière de transport de produit frais doivent être expressément respectées.

Les véhicules destinés au transport du pain doivent être clos et aménagés de manière à assurer sa protection contre la souillure.

Les conditions de manutention et d'entreposage du pain doivent éviter toute détérioration et toute contamination susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereuse pour la santé. En particulier, toutes les précautions sont prises pour éviter la contamination par des corps étrangers. La présence d'animaux familiers dans les locaux où s'exercent ces activités est interdite.

Le personnel préposé au transport observe les règles de propreté les plus strictes : mains propres, tenue propre, ne pas fumer.

Le mémoire technique inclura le dernier rapport en date fourni par les autorités sanitaires de contrôles des locaux.

De même, l'entreposage du pain à même le sol, même emballé, est interdit.

Article 4 : COMMANDE ET LIVRAISON

4-1 les commandes :

Les commandes sont passées par téléphone, télécopie ou courriel le jour J pour une livraison le jour J+2 (sauf urgence).

Les commandes sont confirmées par bons de commandes comportant :

la désignation de la prestation

la quantité commandée

le lieu, la date et les créneaux horaires de livraison

4-2 – les livraisons :

Chaque candidat doit préciser le délai maximum entre la fabrication et la livraison en nombre d'heures.

Les jours de livraison : tous les jours, du lundi au samedi

Les livraisons devront s'effectuer au :

**35 rue du Mirail
33000 BORDEAUX
TEL : 06.84.72.75.96**

Les livraisons sont effectuées impérativement entre 6h30 et 6h45 (présence d'un internat).

Les livraisons sont effectuées franco de port et d'emballage. Les risques afférents au transport jusqu'au lieu de destination ainsi que les opérations de conditionnement, d'emballage, de chargement et d'arrimage incombent au titulaire.

Chaque livraison doit être accompagnée d'un bon de livraison qui précise :

- la date de livraison
- les quantités livrées
- les prix unitaires et totaux hors T.V.A. d'une part et T.T.C. d'autre part.

Article 5 : RECEPTION ET VERIFICATION

Les vérifications sont effectuées au moment et sur le lieu de la livraison par la gestionnaire ou son représentant qui peut se faire assister par toute personne de son choix (service vétérinaire département, service de la répression des fraudes et de la concurrence...).

5-1 – Vérification quantitative :

Elle consiste à vérifier la conformité entre la quantité livrée, la quantité portée sur le bon de commande et la quantité portée sur le bon de livraison. Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le gestionnaire ou son représentant peut mettre le titulaire du marché en demeure :

Soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande

Soit de compléter la livraison en cas contraire, *dans un délai de 1 heure, à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande et avant 11h00.*

En cas de non-conformité entre la fourniture livrée et le bon de livraison, ce dernier est rectifié sous la signature des deux parties ou de leur représentant.

5-2 – Vérification qualitative :

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 titulaire du marché, sur demande immédiate confirmée par écrit du gestionnaire de l'établissement ou de son représentant dans un délai de 1 heure.

Les pains qui présenteront des anomalies citées ci-dessous sont refusés à la livraison et sont remplacés selon les conditions indiquées à l'alinéa précédent.

Sont systématiquement refusés : les pains rassis, congelés ou décongelés, insuffisamment cuits ou brûlés, les pains écrasés ou émiettés à la livraison.

Les événements extérieurs exceptionnels motivant un retard de livraison sont signalés au plus tôt à l'établissement ou à son représentant (responsable de restauration) par le transporteur ou toute autre personne responsable du marché. Les retards non signalés sont considérés comme litige.

A défaut de livraison donnant obligation à l'établissement de se fournir chez un fournisseur autre que le titulaire, la différence de prix est supportée par le titulaire pour un grammage équivalent à celui commandé.

5-3 – contrôles en laboratoire :

Des prélèvements peuvent être effectués par le pouvoir adjudicateur lors de toute livraison pour analyses en laboratoire (des composants et bactériologiques). Le laboratoire choisi sera agréé.

Si les résultats des analyses révèlent que les produits livrés ne sont pas conformes aux spécifications du marché, les dits frais sont en tout état de cause à la charge du titulaire du marché, et déduits automatiquement du plus prochain paiement effectué à son profit.

Article 6 : PRIX

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales et autres, ainsi que les frais afférents au conditionnement, à l'emballage et au transport jusqu'au lieu de livraison même si elles venaient à augmenter.

Ils seront fermes et définitifs durant la 1^{ère} année du marché.

Le prix pourra être révisé annuellement selon la formule suivante :

$$P = [0.15 + 0.85 (\text{Indice pain et céréales } N / \text{Indice pain et céréales } No)]$$

P est le prix révisé

Indice Pain et céréales No : valeur de l'indice des prix à la consommation de l'ensemble des ménages Pain et céréales (nomenclature INSEE COICOP, identifiant 001763419) du mois d'octobre de l'année de l'établissement du prix initial.

Indice Pain et céréales N : valeur de l'indice des prix à la consommation de l'ensemble des ménages Pain et céréales (nomenclature Insee COICOP, identifiant 001763419) du mois d'octobre de l'année de la révision du prix initial

15% du prix initial n'est pas soumis à variation.

La révision de prix ne doit pas engendrer une augmentation annuelle supérieure à 5 % (clause de sauvegarde).

Article 7 : SOUS-TRAITANCE :

La sous-traitance est interdite.

Article 8 : CAUTIONNEMENT :

Le titulaire est dispensé de la constitution d'un cautionnement

Article 9 : AVANCES FORFAITAIRES ET FACULTATIVES

Il n'est pas versé d'avance au titre du présent marché.

Article 10 : ACOMPTES

Il n'est pas prévu de versement d'acompte au fournisseur.

Article 11 : PAIEMENT

Le paiement est effectué par le comptable de l'établissement, dans un délai de 30 jours, suivant réception de la facture jusqu'à la date de mise en paiement.

Pour l'ensemble des livraisons d'une période, le titulaire est tenu d'adresser une facture détaillée portant, outre les mentions légales, via le portail CHORUS, les indications suivantes :

Nom et adresse du créancier : **Lycée Montaigne**
226 rue Sainte Catherine
33075 Bordeaux cedex
Siret : 19330021700018

Numéro du compte bancaire IBAN/RIB.

Fourniture livrée définie par la date et la nature de chaque livraison

Prix de la fourniture, taux et montant des taxes

Date de la facturation

Toute modification de RIB ou IBAN devra être notifiée au lycée Montaigne-Bordeaux dans les plus brefs délais.

Les avoirs occasionnés par un litige doivent être transmis dans les 72 heures.

Article 12 : RESILIATION – DENONCIATION

12-1 : Résiliation

En cas d'infraction caractérisée aux clauses contractuelles (retards répétés lors des livraisons, fournitures défectueuses...), le pouvoir adjudicateur peut résilier le marché par lettre motivée recommandée avec accusé de réception. La résiliation se fait après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de 15 jours.

12-2 : Dénonciation

Dans le cas où un différend en cours d'exécution n'a pu trouver de solution amiable, le marché pourra être dénoncé par l'une ou l'autre des partie(s) au moyen d'une lettre recommandée avec accusé de réception.

Dans tous les cas, en dérogation à l'article 33 du CCAG, le titulaire du marché ne pourrait prétendre à une indemnisation.

Article 13 : LITIGES :

En cas de refus de livraison, de livraison incomplète, de retard ou de non remplacement dans les délais accordés d'une fourniture ayant fait l'objet d'un rejet, l'établissement se fournit là où il le juge utile ou possible.

Si une différence de prix apparaît au détriment de l'établissement, elle est mise de plein droit à la charge du titulaire et automatiquement déduite de la prochaine facture mise en paiement à son profit.

Par défaut de fournisseur de remplacement, les pénalités seront calculées ainsi :

- Pour le premier manquement : $P = V/4$
- Pour le deuxième manquement : $P = V/2$
- Pour les manquements suivants : $P = V$

P = montant de la pénalité

V = valeur TTC des produits non conformes ou non livrés.

Par défaut de retard de livraison, les pénalités seront calculées ainsi :

$$P1 = V1 \times R / 1000$$

$P1$ = montant de la pénalité

$V1$ = valeur TTC de la commande journalière

R = nombre de demi-heures de retard

Les pénalités P et P1 sont cumulables.

En cas de livraison dans un conditionnement non conforme (contenant, propreté, quantité par contenant), une pénalité de 10 € par livraison non conforme sera déduite après notification écrite auprès du fournisseur à la facturation suivante.

Le montant des pénalités du présent CCP déroge à l'article 14 du présent CCAG-FCS.

En cas de différend, la voie de la médiation est prioritaire sur toute autre forme de procédure juridictionnelle.

Le tribunal administratif compétent est celui de Bordeaux.

Article 14 : ETABLISSEMENT DES OFFRES

Les offres seront entièrement rédigées ou traduites en langue française et exprimées en EURO.

Pièces constituant l'offre :

- l'acte d'engagement signé
- le bordereau des prix unitaires
- les fiches techniques des produits proposés
- tout document permettant d'apprécier la politique environnementale et sociale du candidat

Article 15 : DUREE DE VALIDITE DES OFFRES ET MODALITES DE TRANSMISSION

15-1 Durée de validité de l'offre :

le candidat est tenu par son offre pendant **45 jours** à compter de la date limite de dépôt des offres.

15-2 modalités de transmission des offres :

La date limite de dépôt des offres est fixée au **samedi 11 décembre 2021 à 12 h 00** délai de rigueur. Au-delà de cette date, les offres seront rejetées.

Les candidats déposeront leur offre directement sur la plate-forme d'achat : <http://www.aji-france.com>

Tout retard entraînera l'élimination du candidat

Article 16 : EXAMEN DES OFFRES ET MODALITES D'ATTRIBUTION DU MARCHE

Les offres devront être claires, précises et complètes. Seront éliminées les offres irrégulières, inappropriées ou inacceptables : art R 2152-1 du code de la commande publique.

L'offre économiquement la plus avantageuse sera appréciée en fonction des critères suivants :

Qualité du produit et Cycle de vie du produit: 60 %

Qualité du produit	Cycle de vie du produit
Qualités gustatives (moelleux, saveur...) 20%	Provenance et qualité des ingrédients utilisés 15%
Aspect visuel (croûte, mie...) 10%	Transformation, logistique et distribution (circuit court favorisé) 15%

Politique environnementale et sociale : 15%

- modes de production (gestion des ressources naturelles lors de la fabrication et la production...)
- Nombre de salariés en situation de handicap et/ou en situation défavorisée par rapport au nombre total de salariés...

Prix : 25%

L'offre la mieux classée sera retenue à titre provisoire en attendant que le candidat produise une attestation d'assurance de responsabilité civile en cours de validité et les justificatifs prévus aux articles R. 2144-1 à R. 2144-7 du Code de la Commande Publique.

Article 17 : ECHANTILLONS

Les candidats doivent fournir à l'appui de leur offre des échantillons de produits correspondant à ceux présentés dans leur offre. Le soumissionnaire est engagé par la qualité des échantillons sur la base desquels il serait retenu pour la durée du marché *avec* une constance journalière.

Le candidat devra fournir au minimum une dizaine de pains de 50g. Ces échantillons seront fournis gratuitement. Les échantillons seront présentés dans des poches en papier alimentaire du même modèle que celui utilisé pour les livraisons quotidiennes.

L'absence de livraison d'échantillons entraîne le rejet de l'offre.

La date de remise des échantillons est fixée **au lundi 13 décembre 2021 avant 10 heures** – délai de rigueur - à l'adresse suivante :

**Lycée Montaigne
Service de restauration
35 rue du Mirail
33000 Bordeaux**

Les échantillons livrés après 10 heures ne seront pas acceptés.

Article 18 – NOTIFICATION

Le marché sera notifié au titulaire à partir du **27 décembre 2021** sur le site de l'AJI :

<http://www.aji-france.com>