



MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE
DE FOURNITURES DE DENREES ALIMENTAIRES
ANNEE 2024/2025

**DOSSIER DE CONSULTATION DES
ENTREPRISES (DCE)**

Composition du DCE :

Règlement Particulier de la Consultation	P. 2
Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP)	P. 4
Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)	P. 8

Publicité : sur le site AJI mapa.aji-france.com/mapa/marche/

I - Identification de l'acheteur public / pouvoir adjudicateur

Acheteur public/pouvoir adjudicateur :
Lycée BLAISE PASCAL représenté par M. Yannick LOISEAU, Provisieur.

Coordonnées : Lycée BLAISE PASCAL
27, Boulevard Blaise Pascal
36000 CHATEAUROUX
Tél : 02 54 53 55 00
Fax : 02 54 07 28 12

Renseignements administratifs : Elodie BIDAUD, Responsable SRH
Tél : 02 54 53 55 00
Mél : elodie.bidaud@ac-orleans-tours.fr

Renseignements techniques : Stéphane DURAND, Chef cuisinier
Tél : 02 54 53 55 00
Mél : stephane.durand@centrevaleloire.fr

II - Objet du marché

1. Objet

La présente consultation est effectuée dans le cadre d'une procédure adaptée conformément aux dispositions du code de la commande publique. Le présent appel d'offres a pour objet la fourniture de denrées alimentaires pour le service de restauration du Lycée BLAISE PASCAL-36000 CHATEAUROUX **du 1^{er} Août 2024 jusqu'au 31 Juillet 2025.**

L'établissement se réserve le droit de ne pas donner suite à la présente consultation en cas de nombre d'offres insuffisantes.

Le dossier de consultation est remis gratuitement à chaque candidat par courriel après demande ou téléchargeable par chaque candidat dans l'avis de publicité.

2. Décomposition du marché

Le présent marché 10.07 se décompose en 4 lots :
Lot VI-01 – Charcuteries et Saucisseries non surgelées
Lot VI-02 – Viandes non surgelées
Lot VI-03 – Volailles non surgelée

Des échantillons peuvent être demandés. Le cas échéant ils sont indiqués dans le BPU.

La dégustation est prévue le mercredi 29 mai 2024. La livraison des échantillons devra donc intervenir au plus tard le mardi 28 mai 2024. Les échantillons devront permettre une dégustation pour un groupe de 10 personnes.

III - Présentation des candidatures et des offres :

Candidature :

- ✓ Chaque lot fera l'objet d'un marché attribué à un seul prestataire.
- ✓ Les offres sont étudiées lot par lot.
- ✓ Un même candidat peut se voir attribuer un ou plusieurs lots. En cas de réponse pour plusieurs lots, l'offre devra être distincte pour chacun des lots.
- ✓ Les lots ne seront pas attribués si 90% des lignes minimum ne sont pas renseignées. Lors de l'analyse des offres, lorsqu'un fournisseur ne répondra pas à une ligne, il lui sera attribué la tarification la plus élevée issue des autres offres.
- ✓ Les variantes sont autorisées.

Documents relatifs à la candidature :

Le DUME (document unique de marché européen) ou à défaut :

- ✓ Un certificat attestant que le candidat a satisfait aux obligations sociales et fiscales au 31 décembre de l'année N-1,
- ✓ Extrait K bis
- ✓ Une déclaration sur l'honneur datée et signée justifiant que le candidat n'a pas fait l'objet d'une interdiction de soumissionner à un marché public ;
- ✓ Un relevé d'identité bancaire.

Le candidat devra présenter son offre selon le modèle de bordereau de prix proposé en respectant l'ordre des produits indiqués sous peine d'être écarté.

Pour être valable, l'offre devra comporter :

- ✓ Les prix unitaires HT ;
- ✓ Les prix s'entendent franco de port et d'emballage ;
- ✓ Le pourcentage de remise sur catalogue et le prix initial ;
- ✓ Toutes informations nécessaires à l'identification des produits qui pourraient notamment influencer les choix ;
- ✓ Les jours et heures de livraison ;
- ✓ Les délais de passation de commande.

Sont éliminés :

- ✓ Les candidats ne présentant pas de garanties professionnelles, techniques et financières suffisantes ;
- ✓ Les candidats présentant plusieurs propositions par lot ;
- ✓ Les candidats présentant des restrictions par rapport aux conditions prévues au CCAP ou CCTP.

Documents relatifs à l'offre :

- ✓ Le bordereau de prix en euros, en HT. Si les produits sont vendus par lot, indiquer le prix unitaire HT ;
- ✓ L'acte d'engagement daté et signé en original avec le montant de l'offre en toutes lettres et en français. Il doit y être mentionné les jours de livraison et les délais de passation de commande.
- ✓ Les fiches techniques pour les produits, sur support numérique.

IV - Réception des plis :

➤ **Les plis :**

La réponse du candidat devra être déposée sur le site AJI avant le :

Mardi 14 mai 2024 A 12H

Toute offre déposée après ce délai ou sous une autre forme ne sera pas acceptée.

V - Critères de jugement des offres :

Il sera retenu pour chaque lot l'offre économiquement la plus avantageuse en fonction des critères ci-dessous :

- 1) La qualité des produits proposés : 40 %. Ce critère sera jugé à l'aide des éléments du mémoire technique. Il portera sur les points suivants :
 - ✓ Denrées bio
 - ✓ Denrées de qualité (conformes à la loi Egalim)
- 2) Le prix des prestations : 40 %.
- 3) La qualité de service : 10 % (conditions de livraison, délais de commande, jours de livraison, facturation par bon de commande).
- 4) La responsabilité sociale et environnementale : 10% (circuits courts, démarche RSE, kilomètres depuis la production)

VI - Durée de validité des offres :

Le délai de validité des offres est fixé à 60 j à compter de la date limite de réception des offres. Les candidats seront informés du résultat de la consultation au plus tard à l'expiration de ce délai.

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

I - Procédure du marché :

Ce marché est passé selon une procédure adaptée. Les prestations doivent être conformes au règlement en vigueur, ainsi qu'aux spécifications techniques ou aux normes françaises et européennes homologuées définies au CCTP. Les critères de choix sont ceux précisés au RPC. Il s'agit d'un accord-cadre avec émission de bons de commande (Art. L21251 du code de la commande publique).

II - Durée du marché :

Le présent marché est conclu pour une période de 12 mois **du 1^{er} août 2024 au 31 juillet 2025.**

III - Conditions d'exécution ou de livraison :

1) Délai d'exécution :

Les commandes seront passées par émission de bons de commandes au fur et à mesure de la survenance des besoins. Les bons de commandes sont signés par l'ordonnateur de l'établissement ou son représentant. Ils comporteront :

- ✓ La date de la commande ;
- ✓ La désignation précise du produit
- ✓ La quantité commandée ;
- ✓ Le lieu et la date de livraison.

Les fournitures seront accompagnées d'un bulletin de livraison numéroté mentionnant :

- ✓ Le nom du titulaire du marché ;
- ✓ La date de livraison ;
- ✓ La référence au bon de commande ;
- ✓ La dénomination exacte des produits livrés (y compris la marque) ;
- ✓ Les quantités livrées ;
- ✓ Les prix unitaires hors taxes.

La plage horaire des livraisons est la suivante :

Du lundi au vendredi : 6h00 - 10h45 sauf pour les produits de la mer frais avant 9h.

Les jours de livraison possibles devront être indiqués par le fournisseur sur l'acte d'engagement.

L'établissement passera ses commandes en fonction de ses besoins pour des livraisons aux lieu, date et heure précisés sur les bons de commandes qui devront être écrits et transmis par courrier, par fax, par message électronique ou remis physiquement au fournisseur.

Si le soumissionnaire veut apporter une restriction quant aux jours et heures de livraison, il doit l'indiquer clairement dans son offre de façon à permettre à la commission de statuer en toute connaissance de cause. **Aucune autre restriction ne sera admise par la suite.**

En cas de non-respect du délai de livraison, le lycée pourra s'adresser à un autre fournisseur. Sans mise en demeure préalable et s'il en résulte une différence de prix au détriment de l'établissement, les dispositions du CCAG/FCS s'appliqueront.

2) Opérations de vérification et de réception des marchandises

Généralités

Les opérations de vérification et de réception sont effectuées dans les conditions prévues aux articles 20, 22 à 24 du C.C.A.G/FCS Les marchandises seront contrôlées par l'agent chargé de la réception. Des échantillons pourront être prélevés et envoyés à un laboratoire pour analyse.

En cas de résultat non satisfaisant, le coût de l'analyse sera supporté par le fournisseur. Les fournitures non conformes seront reprises et leur remplacement devra être assuré sous un délai fixé par l'établissement en fonction de l'urgence. Faute de remplacement des marchandises dans le délai fixé, il pourra être fait application des articles 32 ou éventuellement 28 du CCAG/FCS relatifs à l'exécution de la fourniture aux frais du titulaire et à la résiliation à ses torts du marché.

Les vérifications qualitatives et quantitatives (Cf. art 22 et 23 du CCAG/FCS)

La vérification qualitative portera sur :

- ✓ Les conditions de transport (salubrité, propreté et température) ;
- ✓ L'homogénéité de la livraison ;
- ✓ La présentation ;
- ✓ Le conditionnement et l'étiquetage ;
- ✓ La conformité du produit par rapport au bon de commande ;
- ✓ La conformité aux normes, règlements et décisions du GEMRCN (ex. GPEM/DA).

La vérification quantitative portera sur les quantités livrées et facturées au regard des bons de commande.

Décisions après vérification (art. 24 du CCAG/FCS) :

- Si le résultat des vérifications qualitatives et quantitatives est satisfaisant, l'admission est prononcée séance tenante par le titulaire du marché ou son représentant sous réserve des vices cachés éventuels. L'admission est matérialisée par le bulletin de livraison (et son duplicata) qui, visé par signature ou cachet du responsable ou son représentant, vaut procès-verbal d'admission.

- Si la vérification qualitative est non-conforme : le rejet est prononcé en cas de fraude avérée ou lorsqu'il est établi que les produits sont impropres à la consommation. Si le produit ne répond pas aux spécifications du marché ou à la commande régulièrement passée dans les conditions déterminées par le présent cahier, il peut être refusé et doit alors être remplacé dans les 24 heures sur mise en demeure verbale du titulaire par la personne responsable du marché ou son représentant. Toutefois, compte tenu de la nature du défaut constaté, la personne responsable peut admettre le produit avec réfaction de prix déterminée d'un commun accord. Le défaut d'accord entraîne le rejet de la fourniture.

- Vérification quantitative non conforme : Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, la personne habilitée peut mettre le titulaire en demeure soit de reprendre immédiatement l'excédent, soit de compléter la livraison dans les délais qui lui sont prescrits, à concurrence de la quantité prévue par le bon de commande. En cas de non-conformité entre le bulletin de livraison et la fourniture livrée, le dit bulletin et son duplicata sont rectifiés sous la signature des deux parties.

- Faute de remplacement des marchandises dans le délai fixé, il pourra être fait application des articles 25 ou éventuellement 35 du C.C.A.G. relatif à l'exécution de la fourniture aux frais du titulaire.

Garantie technique : Conformément aux dispositions de l'article 28 du CCAG, les produits sont garantis contre tout vice de fabrication (ou défaut de matière) à compter du jour de réception et pendant la durée normale de conservation du produit et à la condition que celle-ci s'effectue dans des conditions normales.

IV - Le prix

Les prix indiqués hors taxe s'entendent franco de port et d'emballage. Ils comprennent les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, à l'assurance, au stockage, au transport jusqu'au lieu de livraison, au déchargement et au transbordement des marchandises jusqu'au lieu de réception et de contrôle de chaque site.

Le marché est traité à prix unitaires.

Les prix sont exprimés en euros, ils sont révisables trimestriellement.

Les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de mai 2024 (mois de remise des offres). Ce mois est appelé mois zéro. Les prix sont révisables chaque

trimestre en fonction des cours de référence servant à la révision des prix qui correspondent au panier de restauration collective du réseau des nouvelles des marchés (RNM) de France Agrimer.

V - Assurances

Le titulaire doit justifier, avant tout commencement d'exécution du marché et pour toute la durée de celui-ci, qu'il a souscrit une police d'assurance couvrant sa responsabilité, ainsi que celle de ses commettants ou préposés, à l'égard du pouvoir adjudicateur et des tiers, victimes d'accidents ou de dommages causés par l'exécution des prestations.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de demander, sans qu'aucun supplément de prix ne puisse être demandé, la souscription de garanties complémentaires s'il lui apparaît que les risques couverts par la police d'assurance n'est pas suffisante.

VI - Mode de règlement du marché

Facturation

Les factures devront être déposées sur CHORUS :

* N° SIRET de l'établissement : 193 600 434 00016
* Code Service : LYCEE - Service Général et SRH

Les Mentions minimales obligatoires sur la facture sont :

- identification précise du fournisseur : nom de l'entreprise, adresse, RIB (avec BIC + IBAN), n° de TVA intracommunautaire, n° de Siret
- identification précise du point de livraison
- identification précise du point de facturation
- définition du produit : code- dénomination, libellé, prix unitaire, quantité, totalisation, taux de TVA, montant HT et TTC
- le cas échéant la formule de révision du prix en référence au PO

Les denrées alimentaires donneront lieu à un mandatement dans le délai réglementaire de 30 jours à réception des factures détaillées.

Pénalités de retard de livraison

Par dérogation à l'article 14.1 du CCAG/FCS, lorsque le délai de livraison est dépassé, le titulaire pourra encourir, après mise en demeure préalable, une pénalité calculée par application de la formule suivante :

$P = (V \times R) / 20$; avec P = le montant de la pénalité, V = la valeur de la facture, R= le nombre de jours de retard.

Pénalités pour livraison incomplète

En cas de livraison incomplète, une pénalité de 10% du montant des fournitures non livrées pourra être appliquée.

Ces pénalités sont cumulables

VII - Dénonciation du marché

Dans le cas où un différend n'a pu trouver de solution amiable, le marché sera dénoncé par l'une ou les parties au moyen d'une lettre recommandée avec accusé de réception. Si le titulaire du marché est à l'origine de la dénonciation, il devra le notifier à l'établissement.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

MEMOIRE TECHNIQUE

Pour tous les lots, le candidat devra fournir un mémoire technique contenant :

- les démarches de traçabilité mises en place au sein de l'entreprise pour ce qui concerne l'approvisionnement ou la transformation des produits ;
- les fiches techniques avec les caractéristiques des produits.

SPECIFICITES SUR CERTAINS LOTS

I - Lots relatifs à la charcuterie

Spécifications

Les produits sont conditionnés en barquette sous atmosphère contrôlée.

Le candidat doit impérativement fournir les renseignements suivants :

- ✓ Renseignements obligatoires pour chaque produit : marque, analyses microbiologiques les plus récentes, fiche technique détaillée, N° d'agrément de l'atelier de transformation, taxes.
- ✓ Les informations complémentaires éventuelles afin de garantir la traçabilité des produits pour assurer la sécurité alimentaire du consommateur.

Le fournisseur devra indiquer de façon précise l'unité de conditionnement (nombre de pièces par carton si ceux-ci ne peuvent être déconditionnés).

Les Normes bactériologiques

Le fournisseur se reportera aux critères microbiologiques, établis par la réglementation applicable :

- ✓ Règlement CE N° 2073-2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées
- ✓ Règlement CE N° 1441-2007 de la Commission du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) N° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

L'étiquetage

L'étiquetage des produits doit comporter les mentions suivantes :

- ✓ La dénomination de vente
- ✓ Le nom de l'espèce animale
- ✓ Le nom ou la raison sociale et l'adresse d'un responsable (fabricant, conditionneur ou vendeur établi à l'intérieur de la communauté)
- ✓ La quantité nette
- ✓ La date de fabrication
- ✓ La date limite d'utilisation optimale
- ✓ L'indication du numéro de lot (ou code référence assurant le lien entre le produit et l'animal dont il est issu).

Hygiène, Transport et Entreposage

Les articles de charcuterie, saucisserie doivent être transportés dans des conditions qui permettent de le protéger des causes susceptibles de le contaminer ou de l'altérer pendant toute la durée du transport.

Lors de son entreposage, il doit être maintenu dans des conditions d'hygiène permettant d'assurer sa protection et sa bonne conservation.

Les conditions de manutention et d'entreposage doivent éviter toute détérioration et toute contamination susceptibles de le rendre impropre à la consommation humaine ou dangereuse pour la santé.

En particulier, toutes précautions sont prises pour éviter la contamination par des corps étrangers.

L'entreposage à même le sol, même emballé, est interdit.

Charcuterie «Traditionnelle »

Les produits de charcuterie dite « Traditionnelle » doivent être issus d'un procédé de fabrication artisanale qui suit un cahier des charges strict (Critères Qualité Certifiés) :

- L'alimentation des porcs doit être composée à 100% de végétaux, minéraux et graine de lin.
- L'élevage doit s'effectuer essentiellement sur litières de paille et dans le respect de l'écosystème.

Une attention particulière sera portée sur la volonté de l'entreprise à s'engager dans une démarche qui respecte la nature : vers une agriculture raisonnée.

II - Lots relatifs à la viande fraîche

Les spécifications précises du présent CCTP ont pour objectif de garantir la satisfaction des convives et limiter le gaspillage. Les qualités recherchées dans la viande sont :

- L'absence d'aponévrose
- la résistance à la cuisson
- Le taux de matière grasse minimum

En cas de variante, le candidat devra décrire dans un mémoire technique, les dispositions qu'il s'engage à respecter afin d'atteindre ces objectifs.

Spécifications

Les muscles entiers et les portions unitaires pièces devront obligatoirement être livrés sous vide, dûment étiquetés.

La viande sous vide devra obligatoirement porter sur l'emballage, outre la date de conditionnement, la DLC et l'identification de l'atelier, l'ensemble des mentions obligatoires, prévues par les réglementations générales et spécifiques selon les produits.

Le délai entre la date de conditionnement et la date de livraison ne doit pas excéder 48 heures pour les viandes blanches (veau et porc).

Les viandes figurant à l'état récapitulatif des besoins devront être livrées soit en muscles entiers au stade « Prêt à découper (PAD) ou Prêt à trancher(PAT) », soit en viandes pièces (portion consommateur) au stade « Prêt à cuire (PAC) ».

Les portions individuelles seront découpées dans les locaux bénéficiant d'un agrément sanitaire, dans les morceaux demandés et au poids approximatif précisé dans la commande. Cette approximation ne devra différer en plus ou en moins pour chaque portion que :

- ✓ de 5 % pour les viandes sans os
- ✓ de 15 % pour les viandes avec os (côtelettes notamment)

Etiquetage des viandes

Chaque préemballé devra faire apparaître les mentions légales, prévues par la réglementation générale :

- ✓ La dénomination de vente réglementaire (nom du muscle ou de la pièce),
- ✓ La quantité nette,
- ✓ Le numéro de lot (numéro de traçabilité permettant d'assurer le lien entre la viande et l'animal),
- ✓ La date de conditionnement,

- ✓ La date limite de consommation ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation,
- ✓ Le nom ou la raison sociale, et l'adresse d'un responsable (fabricant, conditionneur ou vendeur établi à l'intérieur de la Communauté),
- ✓ La mention « conditionné sous atmosphère protectrice » lorsque la durabilité a été prolongée par des gaz d'emballage,
- ✓ La marque sanitaire de l'établissement de découpe ou du dernier conditionneur,
- ✓ La température de conservation,
- ✓ L'origine précise de la viande,

Chaque préemballé devra également faire mention des éléments propres aux réglementations spécifiques.

Spécificités relatives à la viande bovine (veau inclus) :

- ✓ Pays de naissance,
- ✓ Pays d'élevage, → Si ces trois mentions sont identiques : « origine + nom du pays ».
- ✓ Pays d'abattage,
- ✓ Numéro d'agrément de l'abattoir,
- ✓ Pays de découpe et numéro d'agrément de l'établissement de découpe,

Le candidat proposera une **race à viande** pour le bœuf.

Spécificité relative à la viande de veau :

Indication de l'âge de l'animal conformément au :

- ✓ Règlement CE n°1234-2007 du Conseil du 22 octobre 2007, portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (Règlement « OCM » Unique) : **l'article 113 Ter et l'annexe XI Bis, relatifs aux bovins âgés de 12 mois au plus ;**
- ✓ Règlement CE n°566-2008 de la commission du 18 juin 2008, portant modalités d'application du règlement (CE) no 1234/2007 du Conseil **en ce qui concerne la commercialisation des viandes issues de bovins âgés de douze mois au plus ;**

Traçabilité et sécurité de la viande bovine (veau inclus)

Respect de la norme NF V 46-007 Viandes de gros bovins - Traçabilité des viandes identifiées en abattoir.

Respect de la norme NF V 46-010 Gros bovins - Traçabilité des viandes identifiées - atelier de découpe, désossage, travail de la viande.

Les fournisseurs devront garantir la traçabilité de tous les produits qu'ils s'engagent à livrer dans le cadre du présent marché. Ces informations figureront sur l'emballage et, le cas échéant, sur les documents d'accompagnement.

Dans son offre, le candidat précisera la provenance ou l'origine des viandes proposées.

Le candidat retenu pour la viande bovine (veau exclu) devra obligatoirement joindre à toutes ses livraisons, une fiche technique avec non seulement toutes les mentions obligatoires de l'étiquetage mais aussi les mentions contractuelles suivantes :

Labels : Rouge et IGP

Les produits indiqués dans les tableaux annexes portant la mention Label Rouge doivent respecter les règles suivantes :

- ✓ Le label rouge atteste qu'une denrée alimentaire ou un produit agricole non alimentaire et non transformé possède des caractéristiques spécifiques, préalablement fixées dans un cahier des charges établissant un niveau de qualité supérieure par rapport au produit courant. Ces produits doivent se distinguer des produits similaires, notamment par leurs conditions particulières de production et de fabrication.
- ✓ Le cahier des charges doit faire l'objet d'une homologation par arrêté interministériel (ministère chargé de la consommation et ministère chargé de l'agriculture) sur proposition de l'INAO. Un

organisme certificateur est chargé de faire respecter le cahier des charges. Il doit justifier de son indépendance, de son impartialité, de sa compétence et de l'efficacité de son contrôle.

- ✓ A toutes les étapes de la production et de l'élaboration, le produit doit répondre à des critères minimaux et à des exigences minimales de contrôle qui peuvent être précisées dans des notices techniques, réactualisées périodiquement. Des tests organoleptiques doivent obligatoirement être réalisés afin de démontrer la qualité gustative du produit candidat au Label.

L'indication géographique protégée (IGP) désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

Il conviendra aux candidats d'indiquer l'origine exacte du produit.

III - Lots relatifs aux produits surgelés

- Produits élaborés : ces produits devront correspondre aux exigences du GEMRCN. Le candidat indiquera la fréquence des produits dans une colonne du tableau de l'offre.
- Poissons bruts surgelés : la présence d'additifs doit être clairement identifiée dans la liste des ingrédients, ainsi que l'eau ajoutée. La double congélation est autorisée sans présence de polyphosphates dans les filets. L'espèce du poisson doit être indiquée ainsi que le lieu de pêche, l'origine, et la méthode de congélation (simple ou double).
Les blocs de poisson destinés à la fabrication de portion de poisson nature ou panés devront répondre à la norme AFNOR NF V 45-074 et seront de qualité sans arêtes. Seront à indiquer, documents à l'appui, les poissons issus d'une filière certifiée Pêche Responsable.