

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

valant Règlement de consultation

Consultation lancée pour la passation d'un marché à procédure adaptée référencée 08/2018,
en application de l'article 27 du Décret n° 2016-360 du 25 Mars 2016

Objet du marché :

Fourniture de petits pains de tradition française de 50g et de petits pains biologiques de tradition française de 50g , de pains 450 gr et de baguettes 250 gr au Lycée Fernand Daguin - Mérignac

Période : du 1^{er} février 2019 au 31 décembre 2019

Forme du marché : Marché à procédure adaptée.

Pouvoir adjudicateur :

Lycée Fernand Daguin
15 rue Gustave Flaubert
33698 Mérignac cedex

Le présent CCATP comprend 12 feuillets numérotés de 1 à 12 pages

Article 1 : OBJET DU MARCHE

Ce marché porte sur la fourniture de pains du Lycée Fernand Daguin 33 Mérignac

Article 2 : FORME DE LA CONSULTATION

Ce marché fait l'objet d'une procédure lancée en application de l'article 27 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016.

Les prestations feront l'objet d'émissions de bons de commandes en application des articles 78 à 80 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016.

Les bons de commandes comprendront :

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

2.1 : Décomposition en lots

Le présent marché est composé de deux lots.

- Lot 1 : petits pains de tradition française de 50 grammes, pains 450 gr et baguettes 250 gr
- Lot 2 : petits pains fabriqués avec des produits issus de l'agriculture biologique, de tradition française de 50 grammes

2.2 : Rappel des conditions d'attribution du marché

Le soumissionnaire peut présenter une offre pour un lot ou la totalité des lots.

2.3 : quantité du marché

Les quantités figurant sur le BPU sont transmises à titre indicatif et sont susceptibles de varier dans la limite de 30 % en plus ou en moins.

Article 3 : DUREE DU MARCHE

Le marché est passé pour une période totale de 11 mois du 1^{er} février 2019 au 31 décembre 2019.

Article 4 : DOCUMENTS CONTRACTUELS

Les documents constitutifs du marché sont les suivants par ordre de priorité :

- L'acte d'engagement du fournisseur signé (ATTR1) et le bordereau des prix unitaires.
- Le présent CCP dont l'exemplaire original est conservé dans les archives du lycée Fernand Daguin. Seul cet exemplaire fait foi.
- Le cahier des clauses administratives générales Fournitures Courantes et Services (arrêté du 19/01/2009, JO du 19/03/2009).
- Les bons de commandes
- Les certificats permettant la traçabilité des farines ainsi que l'identification des minoteries servant à l'approvisionnement des farines.
- Les fiches techniques des produits proposés.
- l'annexe "cycle de vie du produit et politique environnementale" dûment complétée.

Article 5 : ETABLISSEMENT DES OFFRES

Le dossier à remettre par chaque candidat comprendra les pièces suivantes:

- Pièces constituant la candidature :

La lettre de candidature (DC1 ou équivalent) incluant:

- l'habilitation du mandataire par ses cotraitants en cas de groupement momentané d'entreprises;
- la déclaration sur l'honneur dûment datée et signée par le candidat pour justifier qu'il n'entre dans aucun des cas mentionnés à l'article 45 de l'ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015;

La déclaration du candidat (DC2 ou équivalent) incluant:

- les documents relatifs aux pouvoirs de la personne habilitée pour engager le candidat;
- le cas échéant, si l'entreprise est en redressement judiciaire, la copie du (ou des) jugement(s) prononcé(s) à cet effet ;
- Les renseignements concernant la capacité économique et financière de l'entreprise tels que prévus à l'article 44 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 :
- Déclaration concernant le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires concernant les services objet du marché, réalisés au cours des trois derniers exercices disponibles ;
- Les renseignements concernant les capacités professionnelle et technique de l'entreprise tels que prévus à l'article 44 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 :
- Liste des principaux services effectués au cours des trois dernières années, indiquant le montant, la date et le destinataire public ou privé. Les prestations de service sont prouvées par des attestations du destinataire ou, à défaut, par une déclaration de l'opérateur économique ;
- Déclaration indiquant les effectifs moyens annuels du candidat et l'importance du personnel d'encadrement pour chacune des trois dernières années;

N.B : Les formulaires de déclaration du candidat DC1 et DC2 sont librement téléchargeables sur le site du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie : www.minefe.gouv.fr

- Pièces constituant l'offre :

- L'acte d'engagement dûment complété (ATTRI1) et le bordereau des prix unitaires
- Les fiches techniques des produits proposés.
- L'annexe " Cycle de vie du produit et politique environnementale "

Les candidatures et les offres seront entièrement rédigées en français.

L'unité monétaire est l'euro.

Chaque candidat devra faire figurer sur le bordereau des prix :

- le prix unitaire HT : ce prix comprend toutes les charges fiscales et parafiscales hors TVA
- le montant de la TVA
- le prix unitaire TTC
- le prix global TTC

Article 6 - Durée de validité des offres et modalités de transmission

2.1 Durée de validité de l'offre :

Le candidat est tenu par son offre pendant **90 jours** à compter de la date limite de dépôt des offres.

2.2 Date limite de transmission des offres et modalités de transmission :

La date limite de dépôt des offres est fixée au **lundi 14 janvier 2019 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://site.aji-france.com/>

Tout retard entraînera l'élimination du candidat

Article 7 - Examen des candidatures

Les candidatures seront examinées au regard des pièces fournies et au vu des garanties suivantes :

- Capacités financières évaluées en fonction du chiffre d'affaires global et des chiffres d'affaires concernant les services objet du marché, réalisés au cours des trois derniers exercices disponibles ;
- Capacités professionnelles et techniques évaluées en fonction de la présentation d'une liste des principaux services réalisés au cours des trois dernières années, indiquant le montant, la date et le destinataire public ou privé.

Article 8 - Examen des offres et modalités d'attribution du marché

Les offres devront être claires, précises et complètes. Seront éliminées les offres irrégulières, inappropriées ou inacceptables (art 59 décret n°2016-360 du 25 mars 2016)

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

- Qualité des produits : 45 %
- Cycle de vie du produit et politique environnementale : 20 %
- Prix : 35 %

L'offre la mieux classée sera retenue à titre provisoire en attendant que le candidat produise les justificatifs prévus à l'article 55 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016.

La pouvoir adjudicateur du marché avise tous les autres candidats du rejet de leur offre.

Conformément à l'article 55 II du Décret n° 2016-360 du 25 Mars 2016, si un candidat retenu ne peut produire les certificats et attestations demandés dans un délai de 3 jours, son offre est rejetée.

Le pouvoir adjudicateur présente la même demande au candidat suivant dans le classement des offres.

Article 9 - 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.

La fourniture des échantillons est une condition indispensable à l'examen de l'offre. Le candidat devra fournir pour chaque lot :

- Pour le **lot n° 1** : 1 dizaine de pains de 50gr, 2 pains de 450 gr et 2 baguettes de 250 gr.
- Pour le **lot n° 2** : 1 dizaine de petits pains biologiques 50 gr.

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.

Les échantillons du lot 1 : pains de tradition française, pains 450g et baguettes 250 gr et du lot 2 : pains biologiques de tradition française seront livrés dans des emballages distincts avec un étiquetage permettant de distinguer la nature de l'échantillon.

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

Aucune facture liée à l'envoi des échantillons ne sera honorée par l'Administration.

La date de remise des échantillons est fixée **au mercredi 16 janvier 2019 avant 10 heures** - délai de rigueur - à l'adresse suivante :

Lycée Fernand Daguin
Service de restauration
15 rue Gustave Flaubert
33698 Mérignac cedex

Les échantillons livrés après 10 heures ne seront pas acceptés.

Article 10 : 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 par les décisions rappelées pour chacune des denrées.

10.1 : la qualité des produits

10-1-1 : pains de tradition française

Ces pains 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. La farine utilisée sera de la farine de froment ou de blé provenant de la mouture exclusive de blé sain, loyal et marchand et de bonne valeur boulangère. L'utilisation de farine blanche par procédé chimique est proscrite.

La farine en provenance d'un circuit dit de « proximité » ou circuit court est souhaitée. 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.

La croute devra être lisse et dorée, relativement sèche et croustillante.

En aucun cas ne devra être servi aux établissements du pain ayant été au préalable congelé.

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

Les candidats pourront éventuellement répondre à ce lot en pain biologique de tradition française s'ils l'estiment pertinent. Dans ce cas, les prescriptions de l'article 10-1-2 devront être respectées (en dehors du type de farine recommandé qui reste le type 65).

10-1-2 pains biologiques de tradition française

Ces pains 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 meunier doit fournir une farine certifiée issue de l'agriculture biologique.

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. Le type de farine type 80 est recommandé.

La farine en provenance d'un circuit dit de « proximité » ou circuit court est souhaitée. Le cycle de vie du produit devra être détaillé très précisément dans l'annexe "cycle de vie du produit et politique environnementale".

Les autres ingrédients utilisés doivent être conformes à la réglementation AB.

La croute devra être lisse et dorée, relativement sèche et croustillante.

En aucun cas ne devra être servi aux établissements du pain ayant été au préalable congelé.

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

10.2 Hygiène

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 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.

10.3 Conditionnements et emballages

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.

Les poches papier contiennent un nombre égal de pièce unitaires (**au maximum cent pièces**) pour optimiser la vérification quantitative et qualitative.

Toute livraison en cartons est refusée.

Article 11 : LES CONDITIONS DE LIVRAISON

11.1 - les commandes :

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

Les commandes sont confirmées par bons de commandes.

Les bons de commande comporteront :

- La désignation de la prestation
- Le conditionnement de livraison
- La quantité commandée
- Le lieu, la date et les créneaux horaires de livraison

11.2 - les livraisons :

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

- Pains de tradition française : Les livraisons sont quotidiennes du lundi au vendredi.
- Pains biologiques de tradition française : Les livraisons sont quotidiennes du lundi au vendredi.

Les livraisons sont effectuées impérativement entre 6h00 et 6h30 (présence d'un internat), pour les baguettes, et entre 6h00 et 11 h 00 pour le reste de la commande.

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 bulletin de livraison, établi en un original et une copie qui précise :

- Les nom et adresse du titulaire du marché
- La date de livraison
- La référence à la commande, dans la mesure du possible
- La nature de la livraison
- Les quantités livrées
- Les prix unitaires et totaux hors T.V.A. d'une part et T.T.C. d'autre part.

L'original du bulletin de livraison (et non la facture) est destiné à l'administration, la copie, visée par le gestionnaire ou son représentant (signature ou cachet) est remise au titulaire du marché ou à son représentant. Ce duplicata visé vaut procès-verbal de réception en cas de différend.

Article 12 : OPERATIONS DE RECEPTION ET DE VERIFICATION

Les vérifications sont effectuées au moment et sur le lieu de la livraison par le 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...). Des échantillons peuvent être prélevés et envoyés pour analyse à un laboratoire choisi par la personne responsable.

Le titulaire fournit le nom d'un « responsable qualité ».

12.1 - 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 bulletin de livraison, ce dernier et son duplicata, sont rectifiés sous la signature des deux parties ou de leur représentant.

12.2 - 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 indiqués 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.

Le défaut de remplacement de la fourniture dans les délais nécessaires au bon fonctionnement du service de restauration (du matin, midi et du soir) peut entraîner les pénalités prévues à l'article 19.

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. La pénalité prévue à l'article 19 reste applicable sur la prochaine facture.

12.3 - 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 13 : LE PRIX

L'unité monétaire de compte est l'Euro.

13.1 - Détermination du prix

Le prix de base du marché sera le prix du produit livré chez l'adhérent, soit par le titulaire lui-même, soit par son transporteur.

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

13.2 - mode de présentation du prix dans l'offre :

Le calcul et le mode de présentation du prix sont détaillés, dans l'offre, conformément aux tableaux joints au présent CCP. Toute différence substantielle peut entraîner le rejet de l'offre.

Le prix est ferme et définitif durant la période du marché.

13.4 - la facturation

Les factures pourront être établies selon les périodicités suivantes :

- à chaque livraison
- par relevé par décade, quinzaine ou mois.

13.5 : Cas d'évolution réglementaire :

- Dans le cas où, pendant la période d'exécution du marché, seraient rendues obligatoires des définitions réglementaires des qualités différentes de celles déterminées par le présent marché, lesdits articles seraient adaptés ou modifiés par avenant. Cet avenant prendrait effet du jour d'application obligatoire des dispositions. Les qualités choisies dans le nouveau classement seraient celles qui se rapprocheraient le plus de celles définies par le présent marché. A défaut d'accord entre les parties pour la rédaction de l'avenant, le marché serait automatiquement résilié à la date d'application des dispositions réglementaires.

- Dans le cas d'une évolution réglementaire ou législative, communautaire ou nationale touchant à l'économie du marché ou le déclarant en tout ou partie illégale, le marché serait résilié.

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

Article 14 : SOUS-TRAITANCE :

La sous-traitance est interdite.

Article 15 : CAUTIONNEMENT :

Le titulaire est dispensé de la constitution d'un cautionnement

Article 16 : AVANCES FORFAITAIRES ET FACULTATIVES

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

Article 17 : ACOMPTE

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

Article 18 : 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 en un original et deux copies portant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- Nom et adresse du créancier
- Numéro du compte bancaire IBAN/RIB tel qu'il est précisé à l'acte d'engagement.
- Fourniture livrée exactement 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 coordonnateur du groupement.

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

Article 19 : PENALITES :

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.

Article 20 : RESILIATION - DENONCIATION

20.1 : résiliation

En cas d'infraction caractérisée aux clauses contractuelles (retard 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.

20.2 : 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 21 : LITIGES :

Le tribunal administratif compétent est celui de Bordeaux.

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

Article 18 : DEROGATION AU CCAG

Les dispositions prévues par le présent CCP l'emportent le cas échéant sur les dispositions prévues au CCAG - FCS.