



**MARCHES A PROCEDURE ADAPTEE**  
**PRODUITS SURGELES ET VIANDES FRAICHES**  
**N°2019/GF/MAPA/VS**

**Du 23 avril 2019 au 22 avril 2020**

**REGLEMENT DE LA CONSULTATION VALANT CCAP**

*Procédure de consultation utilisée : procédure adaptée, en application des articles 26, 28 et 77 du code des marchés publics – marché à bons de commande*

*CCAG applicable au présent marché : « Marché de fournitures courantes et de services »*

**ARTICLE 1 : POUVOIR ADJUDICATEUR**

**Etablissement public local d'enseignement**  
**COLLEGE GUSTAVE FLAUBERT**  
**2 allée de l'Isle**  
**14 130 Pont-l'Evêque**  
**Tel : 02 31 64 11 24**  
**N° SIRET : 191 400 753 00015**

**Représenté par : Monsieur Hervé GEVAERT – Chef d'établissement**

**ARTICLE 2 : OBJET DU MARCHÉ :**

Le présent marché a pour objet la fourniture de produits surgelés et de viandes fraîches au collège Gustave Flaubert. Le collège gère un service de restauration qui confectionne environ 400 repas par jour destinés aux élèves et aux adultes membres de la communauté scolaire.

Le marché est composé de 7 lots :

- Lot 1 : entrées et pâtisseries surgelées
- Lot 2 : viandes et poissons surgelés
- Lot 3 : fruits et légumes surgelés
- Lot 4 : Viande fraîche bovine et ovine
- Lot 5 : Viande fraîche porcine
- Lot 6 : Volailles, gibiers, lapin frais
- Lot 7 : charcuterie fraîche

A titre indicatif, l'état prévisionnel des achats évalue le montant annuel total des achats pour ces catégories de produits à 57 500 €. Toutefois, les quantités indiquées dans le bordereau de prix unitaires sont susceptibles de varier et n'ont donc aucune valeur contractuelle.

## ARTICLE 3 : FORME DU MARCHÉ :

Le marché est un marché à bons de commandes, conformément à l'article 77 du code des marchés publics.

Le montant minimum du marché est de 25 000 € HT  
Le montant maximum du marché est de 65 000 € HT

## ARTICLE 4 : DUREE DU MARCHÉ

Le marché est conclu pour une période de 12 mois. Il prendra effet le 23 avril 2019 et s'achèvera le 22 avril 2020.

## ARTICLE 5 : MODALITES D'EXECUTION DU MARCHÉ.

### 5.1 Réglementation :

Le candidat doit respecter toutes les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur relatives à la fourniture de produits surgelés et de viandes fraîches à un établissement public local d'enseignement. La qualité des prestations sera appréciée au regard des références suivantes:

- Qualité et valeur technique des produits
- DLC conformes aux réglementations en vigueur
- Normes françaises homologuées
- Règlements CEE : n° 920/89 – n° 1677/88 – n°79/88 – n°778/83 – n°2257/94 – n°410/90 notamment en termes de qualité exigible selon les catégories de produits et les calibres demandés
- Règlement CE n°1829/2003 relatif aux mises sur le marché D'OGM destinés à l'alimentation humaine
- Décision F 1-77 GPEM/DA et recommandation du GEMRCM du 4 mai 2007 relative à la nutrition
- Respect des normes en vigueur en matière de propreté des véhicules, d'emballages
- Conformité de l'étiquetage
- **Fiches techniques des produits à fournir par les candidats**
- 

### 5.2 Passation et exécution des commandes :

Les prestations à réaliser seront définies au fur et à mesure des besoins au moyen de bons de commande signés par le chef d'établissement ou l'adjoint gestionnaire.

### 5.3 Livraison :

La livraison sera effectuée impérativement entre 6h30 et 11h00.

Le candidat indiquera ses jours de livraison sur le bordereau de prix unitaire. Il doit assurer au moins deux jours de livraison dans la semaine.

La livraison sera conforme à la commande et effectuée franco de port et emballage par les moyens du fournisseur.

En cas de d'impossibilité de fournir le produit demandé ou de respecter la date de livraison, les modifications ne seront acceptées qu'après accord préalable du service gestionnaire.

En cas de retard ou de refus de livraison, l'établissement se réserve le droit de s'approvisionner là où il lui semble convenable.

La livraison sera accompagnée d'un bon de livraison indiquant : l'identification du titulaire, la date de livraison, la référence de la commande, la nature et les quantités des produits livrés, les prix unitaires HT et totaux.

Une vérification quantitative et qualitative de la livraison sera effectuée à réception par le personnel de cuisine. En cas de non-conformité, la marchandise pourra être refusée, à charge le cas échéant pour le titulaire de la remplacer. Si la marchandise est acceptée, le réceptionnaire consignera la non-conformité de nature quantitative ou qualitative sur le bon de livraison dont un exemplaire sera remis au livreur. Le prestataire procédera à une réfaction de prix en conséquence.

L'admission de la livraison est matérialisée par la signature du réceptionnaire sur le bon de livraison.

## ARTICLE 6: CONDITIONS DE PAIEMENT ET MODE DE REGLEMENT

Le mode de règlement du présent marché est le virement administratif. Aucune avance n'est consentie.  
Le délai global de paiement est fixé à 30 jours à compter de la date de réception de la facture.

Le marché est conclu à prix unitaires (cf bordereau de prix unitaire). Les prix sont réputés fermes sur toute la durée du marché. Dans le cas où des conditions économiques particulières conduiraient à modifier les prix initialement proposés au marché, le titulaire devra en aviser le chef d'établissement avant toute augmentation. Il devra proposer un nouveau prix (justificatifs à l'appui).

Le candidat pourra faire une offre commerciale de réduction sur les produits non listés référencés dans son catalogue. Il s'engage à faire bénéficier l'établissement de toute offre promotionnelle en deça du prix du présent marché.

## **ARTICLE 7 : PRESENTATION DES OFFRES.**

### **7.1 Contenu du dossier de la consultation fourni au candidat**

Les documents suivants fournis aux candidats :

Règlement de la consultation

Bordereau de prix unitaires

DUME (modèle)

Les documents du marché sont publiés sur le site <http://www.aji-france.com/>

### **7.2 Modalités de remise des candidatures**

Les candidats peuvent répondre à un seul lot ou à tous les lots.

Ils doivent impérativement fournir les documents suivants :

- Le règlement de la consultation paraphé sur chaque page et signé.
- Le DUME complété selon modèle joint
- Les bordereaux de prix complétés et signés. Afin d'initier l'approvisionnement du collège en produits bio, le pouvoir adjudicateur donne la possibilité aux candidats de consentir un taux de remise sur les produits de leurs gammes bio.
- Les candidats doivent également indiquer sur le bordereau de prix : les jours de livraison (entre 6h30 et 11h), le délai minima entre les commandes et les livraisons, les minima de commande éventuels.
- Les documents techniques demandés doivent être joints au dossier.

**Les offres doivent impérativement parvenir au Collège Gustave Flaubert :  
AVANT LE 8 MARS 2019 à 17H00 par voie postale ou par mail à l'adresse suivante :  
int.0140075f@ac-caen.fr**

Les offres resteront valides pour une durée de 50 jours après la date limite de réception.

Les offres qui parviendraient au collège après la date et l'heure indiquées ne seront pas examinées.

## **ARTICLE 8: EXAMEN DES OFFRES ET ATTRIBUTION DU MARCHE**

Les offres non conformes à l'objet du marché seront éliminées.

Pour chacun des lots, un seul fournisseur sera retenu.

Les critères retenus pour le choix de l'offre économiquement la plus avantageuse sont pondérés comme suit :

. **Prix : 45%**

. **Qualité et valeur technique des produits : 45% (origine, race, méthode d'élevage, label, mode de fabrication, conditionnement... détaillés dans le mémoire technique)**

. **Qualité du service : 10% (respect des règles d'hygiène et de traçabilité, conditions de livraison)**

## **ARTICLE 9- NEGOCIATION DES OFFRES**

Les candidats sont invités à remettre d'emblée leur meilleure proposition. Toutefois, compte tenu des offres reçues et de leur analyse détaillée par le pouvoir adjudicateur, celui-ci se réserve la possibilité d'engager une phase de négociation.

En cas de négociation, celle-ci sera engagée avec au **maximum les trois candidats les mieux classés à l'issue de la première analyse des offres.**

Les négociations porteront sur les éléments techniques de l'offre ainsi que sur le prix.

À l'issue des négociations, ces candidats seront invités à remettre leur offre définitive. C'est cette offre définitive qui sera prise en compte pour le jugement final des offres. Les modalités de négociation respecteront le principe d'égalité de traitement des candidats. Les nouvelles propositions seront appréciées sur la base des mêmes critères de jugements que les offres initiales.

## **ARTICLE 10 : NOTIFICATION DU MARCHE**

Les candidats dont les offres sont retenues seront informés par le biais de la publication sur le site de l'AJI et par voie postale ou courriel au plus tard le vendredi 5 avril 2019. Les autres candidats seront avisés du rejet de leurs offres par courriel.

## ARTICLE 11 : RESILIATION DU MARCHE

En cas de non-respect caractérisé du présent règlement, l'acheteur peut résilier le marché sans indemnité par lettre recommandée avec accusé de réception avec application d'un préavis d'un mois.

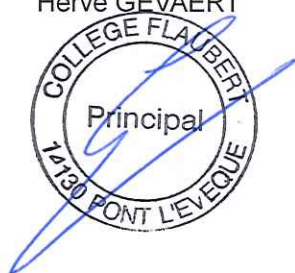
## ARTICLE 12 : RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Pour toutes informations complémentaires, les candidats peuvent s'adresser à :  
Madame Patricia FRANCES – adjointe gestionnaire  
Madame Danielle TOURNEUIL – Secrétaire d'intendance

Pour le Collège,  
Le Chef d'établissement,

Pour le candidat,  
Lu et approuvé

Hervé GEVAERT



LOT N°1 : ENTREES et PATISSERIES SURGELES

Dénomination	Conditionnement	Quantité estimée	Prix/Unité HT	Référence	Observations
beignet abricot	unité	40			
beignet choco noisette	unité	500			
beignet framboise	unité	100			
beignet pomme	unité	300			
brownies pré-découpés	unité	500			
crêpe chocolat 50 grs	unité	400			
crêpe sucrée 50 grs	unité	400			
doughnut chocolat	unité	400			
doughnut sucré	unité	200			
eclair café 45 grs	unité	200			
eclair chocolat 45 grs	unité	1000			
eclair vanille 45 grs	unité	400			
gâteau forêt noire	unité	15			
gâteau nid d'abeilles	unité	20			
glace barre crunch	unité	150			
glace barre mars	unité	150			
glace barre snickers	unité	150			
glace barre twix	unité	150			
glace cone parfum chocolat	unité	150			
glace cone parfum pistache	unité	150			
Glace cone parfum vanille	unité	150			
glace cone parfum vanille fraise	unité	150			
glace liégeois chocolat	unité	150			
glace liégeois pêche melba	unité	150			
glace liégeois poire belle hélène	unité	150			
grillé aux pommes	unité	30			
millefeuille 55 grs	unité	400			
paris brest	unité	500			
tarte chocolat pré découpée	unité	40			
tarte citron pré-découpée	unité	40			
tarte flan pré découpée	unité	30			
tarte normande pré découpée	unité	80			
cordons bleus	kg	20			
crêpe emmental 50 grs	unité	1000			
crêpe jambon emmental 50 grs	unité	600			
croisillon emmental	unité	500			
croque monsieur	unité	100			
feuilleté bolognaise 70/80 grs	unité	300			
feuilleté fromage	unité	500			
feuilleté hot dog	unité	600			
friand viande	unité	100			
lasagnes bolognaise	kg	200			
nem poulet	unité	300			
pizza individuelle 65 grs	unité	500			
pizza royale en bande	unité	30			
quiche individuelle 65 grs	unité	100			
quiche lorraine en bande	unité	30			
tomates farcies façon grand-mère 170 grs	kg	100			

Produits non répertoriés : proposer le taux de la remise accordée sur le tarif de base (joint à l'offre)

Produits bio : taux de remise consenti sur le tarif de base

**AUTRES INFORMATIONS**

**JOURS DE LIVRAISON PROPOSES\* (2 minimum); Livraison impérative entre 6h30 et 11h00**

lundi                      mardi                      mercredi                      jeudi                      vendredi

*\*rayer les mentions inutiles*

INDIQUER LE DELAI ENTRE LA COMMANDE ET LA LIVRAISON :

INDIQUER LES MINIMA DE COMMANDE EVENTUELS :

**DATE, SIGNATURE ET CACHET DE L'ENTREPRISE**

LOT N°2 : VIANDES ET POISSONS SURGELES

Dénomination	Conditionnement	Quantité estimée	Prix/Unité HT	Référence	Observations
aile de raie USA	kg	20			
cocktail de fruits de mer	kg	5			
crevettes queues décortiquées	kg	5			
crevettes rose 40/60 cuites surgelées	kg	10			
dos de cabillaud 120/140 s/p s/a	kg	50			
dos de colin 120/140 s/p s/a	kg	100			
filet de colin lieu 130 grs	kg	80			
filet de hoki 130 grs	kg	100			
filet de poisson type bordelaise 150/160 GRS	kg	50			
filet de poisson type tomato fisch 150 grs	kg	100			
fileté de poisson meunière 140 grs	kg	100			
moules décortiquées cuites	kg	10			
pavé de saumon avec peau 130 grs	kg	40			
plein filet de colin pané 120 grs	kg	80			
boulettes de bœuf surg 30 gr	kg	60			
brochettes de dinde 120/140 grs surg marinée	kg	50			
brochettes de porc 120/140 grs marinées	kg	20			
cervelas obernois ou alsacien	kg	40			
égené de bœuf sur 15 % mg	kg	100			
escalope viennoise	kg	20			
haut de cuisse de poulet	kg	10			
palette à la diable	kg	50			
palette à la provençale	kg	50			
paupiette de veau sp sf 140 grs	kg	170			
steak haché 120grs	kg	20			

Produits non repertoriés : proposer le taux de la remise accordée sur le tarif de base (joint à l'offre)	
--	--

Produits bio : taux de remise consenti sur le tarif de base	
---	--

**AUTRES INFORMATIONS**

**JOURS DE LIVRAISON PROPOSES\* (2 minimum); Livraison impérative entre 6h30 et 11h00**

lundi                      mardi                      mercredi                      jeudi                      vendredi

*\*rayer les mentions inutiles*

INDIQUER LE DELAI ENTRE LA COMMANDE ET LA LIVRAISON :

INDIQUER LES MINIMA DE COMMANDE EVENTUELS :

**DATE, SIGNATURE ET CACHET DE L'ENTREPRISE**

LOT N°3 : FRUITS ET LEGUMES SURGELES

Dénomination	Conditionnement	Quantité estimée	Prix/Unité HT	Référence	Observations
ail haché en sachet 8*250g	sachet	10			
brocolis	kg	80			
carottes en rondelles	kg	80			
carottes oranges et jaunes	kg	50			
champignons Paris émincés	kg	20			
champignons entiers	kg	5			
choux de bruxelles	kg	20			
choux fleurs brisures	kg	150			
ciboulette ciselée	kg	10			
courgettes en rondelle	kg	100			
echalotes 1 kg	kg	10			
épinard en branche	kg	60			
frites 9/9 bitempératures	kg	350			
frites fryn'dip	kg	50			
haricots beurre tres fins	kg	200			
haricots verts	kg	300			
jardinère de légumes	kg	30			
julienne de légumes	kg	30			
légumes couscous	kg	60			
legumes tajine world mix marakech	kg	40			
oignons émincés	kg	50			
oignons grelots	kg	10			
oseille surgelée	kg	5			
Petits pois carottes très fins	kg	150			
petits pois extra fins	kg	150			
poêlée 4 legumes	kg	20			
poêlée de légumes grilles	kg	20			
poêlée indienne au curry	kg	20			
poêlée maraichère	kg	20			
poêlée méridionale	kg	20			
poêlée ratatouille cuisinée	kg	100			
poêlée wok	kg	20			
poelée rustique	kg	20			
Poireaux coupés	kg	10			
poivrons lanières tricolore	kg	20			
Pommes campagnardes avec peau	kg	150			
pommes cubes rissolées	kg	100			
pommes lamelles prefrites	kg	150			
printanière de légumes	kg	150			
purée de brocolis	kg	50			
purée de celeri	kg	50			
purée de potiron	kg	50			
purée de carottes	kg	150			
purée de choux fleurs	kg	50			
Brisures de Framboises	kg	5			
Framboises entières	kg	5			
Mélange de fruits rouges	kg	5			
Morceaux de mangue	kg	5			

Produits non repertoriés : proposer le taux de la remise accordée sur le tarif de base (joint à l'offre)

Produits bio : taux de remise consenti sur le tarif de base

AUTRES INFORMATIONS

JOURS DE LIVRAISON PROPOSES\* (2 minimum); Livraison impérative entre 6h30 et 11h00

lundi                      mardi                      mercredi                      jeudi                      vendredi

\*rayer les mentions inutiles

INDIQUER LE DELAI ENTRE LA COMMANDE ET LA LIVRAISON :

INDIQUER LES MINIMA DE COMMANDE EVENTUELS :

DATE, SIGNATURE ET CACHET DE L'ENTREPRISE

LOT N° 4 : VIANDE FRAICHE BOVINE ET OVINE

Dénomination	Conditionnement	Quantité estimée	Prix/Unité HT	Référence	Observations
<b>AGNEAU</b>					
gigot d'agneau cuit sans os	kg	40			
sauté d'agneau épaule frais SV	kg	50			
<b>BŒUF</b>					
bœuf bourguignon paleron /gite SV	kg	200			
rôti de bœuf cuit SV	kg	200			
steak dessus de palette 120 grs SV	Kg	100			
steak haché basse pression frais 125g SV 15% MG	kg	150			
<b>VEAU</b>					
sauté de veau blanquette 60/80g SV	kg	180			
Rôti de veau cuit SV	kg	80			

Produits non repertoriés : proposer le taux de la remise accordée sur le tarif de base (joint à l'offre)	
--	--

Produits bio : taux de remise consenti sur le tarif de base	
---	--

**AUTRES INFORMATIONS**

JOURS DE LIVRAISON PROPOSES\* (2 minimum); Livraison impérative entre 6h30 et 11h00

lundi                      mardi                      mercredi                      jeudi                      vendredi

*\*rayer les mentions inutiles*

INDIQUER LE DELAI ENTRE LA COMMANDE ET LA LIVRAISON :

INDIQUER LES MINIMA DE COMMANDE EVENTUELS :

**DATE, SIGNATURE ET CACHET DE L'ENTREPRISE**



LOT N°5 : VIANDE PORCINE

	Dénomination	Conditionnement	Quantité estimée	Prix/Unité HT	Référence	Observations
	échine de porc 140/160 gr SV	kg	100			
	émincé de porc en lanière - SV	kg	50			
	Filet mignon SV	Kg	60			
	roti de porc filet - SV	kg	100			
	rôti de porc longe - SV	kg	100			
	sauté de porc 60/70 épaule - SV	kg	100			

Produits non repertoriés : proposer le taux de la remise accordée sur le tarif de base (joint à l'offre)	
--	--

Produits bio : taux de remise consenti sur le tarif de base	
---	--

**AUTRES INFORMATIONS**

**JOURS DE LIVRAISON PROPOSES\* (2 minimum); Livraison impérative entre 6h30 et 11h00**

lundi                      mardi                      mercredi                      jeudi                      vendredi

*\*rayer les mentions inutiles*

INDIQUER LE DELAI ENTRE LA COMMANDE ET LA LIVRAISON :

INDIQUER LES MINIMA DE COMMANDE EVENTUELS

**DATE, SIGNATURE ET CACHET DE L'ENTREPRISE**

LOT N°6 : VOLAILLES, GIBIERS, LAPIN FRAIS

	Dénomination	Conditionnement	Quantité estimée	Prix/Unité HT	Référence	Observations
	Aiguillette de poulet SV	kg	100			
	brochette de dinde sous At	kg	50			
	cordons bleus 125 grs sous at	kg	50			
	cuisse de poulet jaune SV 220/240	kg	250			
	emincé de filet de dinde SV	kg	50			
	escalope de dinde 120 gr*10 SV	kg	50			
	Filet de dinde SV	kg	60			
	Filet de poulet SV 120 grs	kg	50			
	Paupiette de dinde 130 grs	kg	50			
	Sauté de dinde 60 grs	kg	200			

Produits non répertoriés : proposer le taux de la remise accordée sur le tarif de base (joint à l'offre)	
---	--

Produits bio : taux de remise consenti sur le tarif de base	
--	--

**AUTRES INFORMATIONS**

**JOURS DE LIVRAISON PROPOSES\* (2 minimum); Livraison impérative entre 6h30 et 11h00**

lundi                      mardi                      mercredi                      jeudi                      vendredi

*\*rayer les  
mentions  
inutiles*

INDIQUER LE DELAI ENTRE LA COMMANDE ET LA LIVRAISON :

INDIQUER LES MINIMA DE COMMANDE EVENTUELS :

**DATE, SIGNATURE ET CACHET DE L'ENTREPRISE**

LOT N°7 : CHARCUTERIE FRAICHE

Dénomination	Conditionnement	Quantité estimée	Prix/Unité HT	Référence	Observations
andouille bridée	kg	4			
andouillette 145 grs	Kg	10			
boudin blanc 125 grs	kg	10			
boudin noir 125 grs	kg	10			
chipolatas aux herbes pur porc boyau naturel	kg	10			
chorizo coudé	kg	5			
crépinette de porc 130gr	kg	20			
gesier volaille confit en pain	kg	5			
jambon cru fumé tranché	paq	20			
jambon en dés barquette de 1 kg	kg	50			
jambon entier avec couenne 7/8 kg	kg	150			
lardons sous atmosphère barquette de 1kg	kg	100			
merguez bœuf mouton boyaux naturels	kg	100			
mortadelle tranchée (sachet de 500 grs)	kg	5			
mousson de canard en rouleau de 1,5 kg	kg	20			
pâté de campagne en pain de 1 kg fabrication artisanale	kg	10			
pâté de foie en pain de 1 kg fab artisanale	kg	15			
Pâté en croute pré-tranché 55 grs(20 t)	paq	8			
rillettes pur porc en pain de 1 kg	kg	20			
rosette de lyon pur porc	kg	10			
salami tranché (sachet de 500 grs)	paq	10			
saucisse de toulouse 110 gr boyaux naturels	kg	100			
saucisse fumée 90 grs	kg	20			
saucisses francfort	kg	20			
saucisson ail fumé de fabrication artisanale	kg	10			

Produits non repertoriés : proposer le taux de la remise accordée sur le tarif de base (joint à l'offre)	
--	--

Produits bio : taux de remise consenti sur le tarif de base	
---	--

**AUTRES INFORMATIONS**

**JOURS DE LIVRAISON PROPOSES\* (2 minimum); Livraison impérative entre 6h30 et 11h00**

lundi                      mardi                      mercredi                      jeudi

*\*rayer les mentions inutiles*

INDIQUER LE DELAI ENTRE LA COMMANDE ET LA LIVRAISON

INDIQUER LES MINIMA DE COMMANDE

DATE, SIGNATURE ET CACHET DE L'ENTREPRISE