

Détail de l'offre de marchés publics

Dépositaire de l'offre : Lycée Jean-François MILLET

Pouvoir adjudicateur : M. Vincent PIQUOT
Contact administratif : Mme Sylvie FAVRAY
Contact technique : M. Quentin FAUCHARD
Tél. : 02.33.87.69.00
Fax : 02.33.87.69.13
Email : int.0500016w@ac-caen.fr

Adresse : 1, rue de Bougainville – OCTEVILLE - 50130 CHERBOURG EN COTENTIN

Détail de l'offre : fourniture de produits laitiers et d'ovo-produits

Table des matières

DETAIL DE L'OFFRE : FOURNITURE DE PRODUITS LAITIERS ET D'OVO-PRODUITS	1
1. DISPOSITIONS GENERALES	4
1.1. OBJET DU MARCHÉ	4
1.1.1. <i>Allotissement</i>	4
1.2. PROCEDURE DE PASSATION ET FORME DU MARCHÉ	4
1.3. MONTANTS DU MARCHÉ	4
1.4. DUREE DU MARCHÉ	5
1.5. PIECES CONTRACTUELLES	5
2. SELECTION DES OFFRES	5
2.1. CRITERES POUR LE JUGEMENT DES OFFRES : LOTS N° 1 A 10	5
2.1.1. <i>pour le lot</i> :	5
2.1.2. <i>pour les lots</i> :	6
2.1.3. <i>pour les lots</i> :	6
2.2. MODALITES DE REMISE DES ECHANTILLONS	6
2.2.1. <i>Envoi des plis</i> :	7
2.2.2. <i>Modalités de remise des échantillons</i>	7
2.3. VARIANTES	8
3. MODALITES D'EXECUTION	8
3.1. PASSATION DES BONS DE COMMANDE	8
3.2. PRIX	8
3.2.1. <i>Prix du marché</i>	8
3.2.2. <i>contenu des prix</i>	8
3.2.3. <i>Variation des prix</i>	9
3.2.4. <i>clause de sauvegarde</i>	9
3.3. LIVRAISON	9
3.3.1. <i>Lieu de livraison</i>	9
3.3.2. <i>Conditions de livraison</i>	9
3.3.3. <i>Dates limite de consommation</i>	9
3.3.4. <i>Délais de livraison</i>	9
3.4. CONSTATATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS	10
3.5. DECISION APRES VERIFICATION	10
3.6. GARANTIE DES PRESTATIONS	10
3.7. PENALITES DE RETARD	10
3.8. FACTURATION	11
3.9. PAIEMENT	11
3.10. INTERETS MORATOIRES	11
3.11. PENALITES	11
4. CLAUSES TECHNIQUES	11

4.1. FICHES TECHNIQUES	11
4.2. DESCRIPTIF TECHNIQUE DES LOTS	12

1. DISPOSITIONS GENERALES

1.1. OBJET DU MARCHÉ

Le présent cahier des charges concerne la fourniture de produits laitiers et d'ovo-produits pour la production des repas confectionnés par la cuisine du lycée Jean-François Millet.

1.1.1. ALLOTISSEMENT

Le marché est composé des 10 lots suivants :

- Lot 1 : Lait entier pasteurisé approvisionné en circuit court
- Lot 2 : Yaourts et fromages blancs
- Lot 3 : Petits suisses et dessert lactés
- Lot 4 : Laits UHT
- Lot 5 : Lait fontaine
- Lot 6 : Crèmes
- Lot 7 : Beurres
- Lot 8 : Ovo-produits et œufs coquilles
- Lot 9 : Fromages entiers
- Lot 10 : Fromages individuels et découpes spéciales

Le descriptif technique de chacun des lots est détaillé à l'article 4.2 du présent CCP.

Les offres seront appréciées lot par lot. Les candidats ont la possibilité de répondre à un, plusieurs ou la totalité des lots. En application de l'article 32 du code des marchés publics, les candidats ne peuvent pas présenter des offres variables suivant le nombre de lots susceptibles d'être obtenus.

1.2. PROCEDURE DE PASSATION ET FORME DU MARCHÉ

Le présent marché est un marché à procédure adaptée en vertu de l'article 27 du décret 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.

Ce marché est un accord-cadre à bons de commande mono-attributaire avec un minimum et un maximum, par lot, tel que définis aux articles 78 et 80 du décret 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.

1.3. MONTANTS DU MARCHÉ

Le marché est un accord-cadre à bons de commande dont le montant estimatif non contractuel, pour la durée totale est défini comme suit :

Lots	Objet du lot	Montant Estimatif non contractuel
1	Lait entier pasteurisé approvisionné en circuit court	4 000 €
2	Yaourts et fromage blanc	7 000 €
3	Petits suisses et desserts lactés	3 500 €
4	Laits UHT	700 €
5	Lait fontaine	1 000 €

6	Crèmes	2 000 €
7	Beurres	3 500 €
8	Ovo-produits et œufs coquilles	3 500 €
9	Fromages entiers	6 800 €
10	Fromages individuels et découpes spéciales	4 500 €

1.4. DUREE DU MARCHE

Ce marché est conclu pour une durée ferme de un an à partir du **1^{er} Mai 2019 au 30 Avril 2020** ou à partir de sa date de notification si elle est postérieure à cette date.

Toutefois, il peut y être mis fin à l'expiration de chaque période de douze mois par l'une ou l'autre partie contractante à condition de s'en informer mutuellement par lettre recommandée avec accusé de réception **2 mois au moins** avant la fin de la période en cours.

Il pourra être reconduit pour une durée de **1 an** sans que sa durée totale ne puisse excéder **2 années**. Dans cette hypothèse, le coordonnateur devra informer le fournisseur de son souhait de reconduire le marché par lettre recommandée, **au moins 2 mois** avant la fin de la période en cours. Le fournisseur donnera alors dans les **8 jours** sa réponse par envoi recommandé ; à défaut de réponse du fournisseur dans ce délai, le marché sera considéré comme dénoncé.

1.5. PIECES CONTRACTUELLES

Les pièces du marché sont les suivantes par ordre de priorité décroissante :

➤ Pièces particulières :

- L'acte d'engagement pour chaque lot, à **compléter, dater et signer**,
- Les bordereaux de prix unitaire (BPU), à **compléter**,
- Le présent cahier de clauses particulières (CCP),
- Les fiches techniques des produits proposés, à **joindre impérativement**.

➤ Pièces générales :

- Arrêté du 19 janvier 2009 portant approbation du cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de Fournitures Courantes et Services (F.C.S.).
Cf. Légifrance.gouv.fr

2. SELECTION DES OFFRES

2.1. CRITERES POUR LE JUGEMENT DES OFFRES : LOTS N° 1 A 10

Pour chacun des lots n° 1 à 10, le pouvoir adjudicateur retient l'offre économiquement la plus avantageuse par application des critères de pondération suivants :

2.1.1. POUR LE LOT :

- **N° 1 : Lait entier pasteurisé approvisionné en circuit court**

Les critères de sélection des offres sont les suivants :

- **Le prix noté sur 20 avec une pondération de 40 %**
Le prix sera apprécié à partir d'un détail quantitatif estimatif (DQE) obtenu à partir des prix unitaires et des quantités estimées mentionnées dans le bordereau des prix unitaire.
- **La Qualité notée sur 20 avec une pondération de 30 %**
La qualité sera appréciée au regard de la fiche technique et de l'examen des échantillons.
- **La performance en matière de développement durable notée sur 20 avec une pondération de 30 %**

L'analyse de ce critère se fera au vu du dossier technique remis par le candidat à l'appui de son offre. Ainsi, pourront notamment être pris en compte les éléments suivants :

- Le nombre d'intermédiaires entre la production de la matière première et la livraison des produits
- L'obtention du label « Agriculture Biologique »
- L'utilisation de contenants réutilisables
- L'utilisation d'emballages recyclables avec la filière de recyclage correspondante
- L'utilisation d'un mode de production permettant de limiter l'impact sur l'environnement.

2.1.2. POUR LES LOTS :

- N° 2 : Yaourts et fromage blanc
- N° 4 : Lait UHT
- N° 5 : Lait fontaine
- N° 8 : Ovo-produits et œufs coquilles
- N° 10 : Fromages individuels et découpes spéciales

Les critères de sélection des offres sont les suivants :

- **Le prix noté sur 20 avec une pondération de 70 %**
Le prix sera apprécié à partir d'un détail quantitatif estimatif (DQE) obtenu à partir des prix unitaires et des quantités estimées mentionnées dans le bordereau des prix unitaire.
- **La Qualité notée sur 20 avec une pondération de 30 %**
La qualité sera appréciée au regard de la fiche technique et, le cas échéant, de l'examen des échantillons.

2.1.3. POUR LES LOTS :

- N° 3 : Petits suisses et desserts lactés
- N° 6 : Crèmes
- N° 7 : Beurres
- N° 9 : Fromages entiers

- **Le prix noté sur 20 avec une pondération de 50 %**
Le prix sera apprécié à partir d'un détail quantitatif estimatif (DQE) obtenu à partir des prix unitaires et des quantités estimées mentionnées dans le bordereau des prix unitaire.
- **La Qualité notée sur 20 avec une pondération de 50 %**
La qualité sera appréciée au regard de la fiche technique et, le cas échéant, de l'examen des échantillons.
Par ailleurs, les produits possédant des signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) tels que l'obtention du label AOP ou IGP seront valorisés.

2.2. MODALITES DE REMISE DES ECHANTILLONS

2.2.1. ENVOI DES PLIS :

La date limite de dépôt des offres est fixée au **Jeudi 21 Mars 2019 à 16h00.**

2.2.2. MODALITES DE REMISE DES ECHANTILLONS

Afin d'apprécier la qualité organoleptique et le coût d'utilisation de certains produits, il est demandé au candidat de fournir des échantillons des produits indiqués dans le tableau suivant.

Les échantillons devront être déposés contre récépissé, directement au magasin de la cuisine.

La livraison des échantillons devra respecter la réglementation en vigueur en termes de transport des denrées réfrigérées.

Les échantillons seront étudiés par la commission de restauration composée d'au moins 5 personnes. Le tableau reprend également les quantités demandées par produit.

Les produits seront identifiés par le numéro de l'échantillon mentionné dans le tableau ci-dessous et le numéro du lot concerné.

La DLC de l'échantillon devra être minimum le Vendredi 29 Mars 2019

Les échantillons ne donneront pas lieu à indemnisation.

Les échantillons fournis doivent être identiques aux produits mentionnés dans le bordereau des prix unitaires et aux produits qui seront livrés dans le cadre de l'exécution du marché.

Les périodes et les horaires de réception des échantillons sont les suivants :

du Vendredi 22 Mars 2019 au Mardi 26 Mars 2019 (entre 6h00 – 10h00)

Dénomination des échantillons	Lot	N° échantillon	Quantité minimum
Lait entier	Lot n° 1	n° 1	10 litres
Yaourts et fromage blanc	Lot n° 2	n° 2	1 lot de yaourts sucrés
Yaourts et fromage blanc	Lot n° 2	N° 3	1 lot de yaourts aux fruits
Yaourts et fromage blanc	Lot n° 2	N°4	1 seau de fromage blanc
Petits suisses et desserts lactés	Lot n° 3	n°5	1 lot de petits suisses aux fruits
Petits suisses et desserts lactés	Lot n° 3	n°6	1 lot de petits suisses au chocolat
Petits suisses et desserts lactés	Lot n° 3	n°7	1 lot de crèmes desserts
Crème épaisse	Lot n° 6	N°8	5 kg
Crème UHT adaptée foisonnement	Lot n° 6	n° 9	1 litre
Beurre micropain	Lot n° 7	n° 10	1 kg
Beurre plaquette	Lot n° 7	N° 11	1 kg
Fromage entier	Lot n° 10	N° 12	Camembert
Fromage entier	Lot n° 10	N° 13	Saint Paulin
Fromage entier	Lot n° 10	N° 12	Tomme de brebis
Fromage entier	Lot n° 10	N° 13	Comté

Le dépôt des échantillons demandés conditionne l'examen de l'offre présentée ; ils en font partie intégrante.

2.3. VARIANTES

Les variantes techniques sont autorisées. La variante est définie comme étant un produit dont les caractéristiques sont différentes de celles inscrites sur le BPU. La variante proposée est indiquée clairement par le candidat sur le BPU au moyen du surlignage. Le candidat explique les raisons qui l'amènent à proposer cette variante. La variante peut être acceptée ou refusée par le pouvoir adjudicateur. Dans le cas où la variante est refusée et que le lot est attribué au candidat ayant proposé cette variante, le lot est attribué sans la variante.

3. MODALITES D'EXECUTION

3.1. PASSATION DES BONS DE COMMANDE

Pour chacun des lots, les commandes sont passées au fur et à mesure des besoins sous forme de bons de commande émis M. le chef de cuisine, désigné ici représentant du pouvoir adjudicateur.

Les bons de commande seront notifiés, par mail, avec le délai de commande suivant : A pour C avant 10h avec possibilité de commander A pour B de manière exceptionnelle.

L'attention des candidats est attirée sur l'absence de préparation de repas pendant les périodes de congés scolaires à savoir :

- Vacances d'été : Fin des cours le vendredi 5 juillet et reprise des cours le lundi 2 septembre 2019
- Vacances de la Toussaint : Fin des cours le vendredi 18 octobre 2019 et reprise des cours le lundi 4 novembre 2019
- Vacances de Noël : Fin des cours le vendredi 20 décembre 2019 et reprise des cours le lundi 6 janvier 2020.
- Vacances d'hiver : Fin des cours le vendredi 14 février 2020 et reprise des cours le lundi 2 mars 2020.
- Vacances de printemps : Fin des cours le vendredi 10 avril et reprise des cours le lundi 28 avril 2020

3.2. PRIX

3.2.1. PRIX DU MARCHE

Le marché est à prix unitaire. Les prestations seront rémunérées par application des prix fixés dans les bordereaux des prix unitaires de chacun de lots joints au présent marché et renseignés intégralement par le candidat.

Ponctuellement, des achats pourront être effectués pour des produits ne figurant pas dans les bordereaux de prix unitaire. À cette fin, et lorsque le fournisseur possède un tarif général, il précisera dans le bordereau de prix unitaire, le taux de remise accordé sur son tarif général. Ce taux de remise est ferme pour la durée du marché, applicable sur le tarif général du fournisseur, y compris sur le tarif de la gamme BIO.

Par ailleurs, le fournisseur fera bénéficier la cuisine des promotions lorsque le prix de ces dernières est inférieur au prix du tarif général après application de la remise.

3.2.2. CONTENU DES PRIX

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement les produits, ainsi que les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, au transport et à l'assurance des produits.

Les prix unitaires seront établis hors taxes et remise déduite suivant le libellé du bordereau de prix unitaire et

du(des) catalogue(s) du fournisseur.

3.2.3. VARIATION DES PRIX

Les prix sont révisibles par référence aux tarifs du fournisseur. La révision se fera à la hausse comme à la baisse au 1^{er} décembre 2019.

A cette fin, le fournisseur attributaire devra transmettre ses nouveaux prix, par lettre recommandée avec accusé de réception, en respectant un préavis de un (1) mois.

A la demande de révision de prix qu'il soumet, le fournisseur devra joindre tous justificatifs permettant au pouvoir adjudicateur de contrôler l'opportunité et la justesse de la variation réclamée.

**En cas de non-réception de la demande de révision de prix dans les délais impartis, les prix en cours seront tacitement reconduits jusqu'à la fin du marché.
Aucune demande de révision de prix ne sera acceptée passés les délais.**

3.2.4. CLAUSE DE SAUVEGARDE

Dans la mesure où les prix subiraient une hausse supérieure à 5%, le lycée Jean-François MILLET se réserve le droit de résilier, sans indemnité, la partie non exécutée des fournitures dans un délai de deux semaines avant la date de révision des prix.

3.3. LIVRAISON

3.3.1. LIEU DE LIVRAISON

La livraison s'effectuera à l'adresse suivante :

**Lycée Jean-François Millet
Service cuisine
Rue de Bougainville
OCTEVILLE
50130 CHERBOURG-EN-COTENTIN**

3.3.2. CONDITIONS DE LIVRAISON

L'établissement est ouvert aux livraisons de 6H00 à 10H15 du lundi au vendredi.

Le candidat devra proposer deux jours de livraison par semaine ainsi qu'une possibilité de livrer un autre jour de manière exceptionnelle pour les reprises après les périodes de permanences.

3.3.3. DATES LIMITE DE CONSOMMATION

Le délai entre la date de livraison et date limite de consommation devra être supérieur au 2/3 du délai entre la date de fabrication et la date limite de consommation.

Si ce délai n'est pas respecté, la livraison sera refusée et le produit en cause sera considéré comme non livré.

3.3.4. DELAIS DE LIVRAISON

Les candidats préciseront le délai de livraison de chaque produit dans leur offre.

En cas de non disponibilité d'un produit, le fournisseur s'engage à prévenir le représentant de la cuisine dans un délai de 3 jours avant la date de livraison prévue.

Le remplacement d'un produit par un produit de substitution doit être impérativement validé par le représentant de la cuisine.

Personne habilitée à représenter le pouvoir adjudicateur pour la passation des commandes et le suivi administratif :

Mme Sylvie FAVRAY

Téléphone : 02 33 87 69 00

Adresse mail : sylvie.favray@ac-caen.fr

Personne habilitée à représenter le pouvoir adjudicateur pour les questions d'ordre technique et la réception des fournitures :

M. Quentin FAUCHARD

Téléphone : 02 33 87 69 00

Adresse mail : quentin.fauchard@normandie.fr

3.4. CONSTATATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

Les vérifications quantitatives et qualitatives simples seront effectuées au moment même de la livraison de la fourniture (examen sommaire) conformément aux dispositions des articles 22 et 23.1 du CCAG/FCS.

Les opérations de vérification porteront notamment sur :

- Le poids des marchandises livrées
- La qualité des marchandises
- La conformité de la livraison par rapport à la commande
- La température des denrées
- Les conditions de livraison
- L'étiquetage, les dates limites de consommation et l'intégrité des emballages.

Le titulaire prendra toutes les dispositions nécessaires pour que les fournitures parviennent en parfait état. Il est seul responsable des détériorations et des retards qui pourraient être constatés à la livraison, qu'elle soit assurée par son propre personnel ou par un transporteur.

3.5. DECISION APRES VERIFICATION

A l'issue des opérations de vérification, le pouvoir adjudicateur prend sa décision dans les conditions prévues aux articles 24 et 25 du CCAG/FCS.

Si l'admission est refusée, le titulaire du marché sera sommé de reprendre les quantités excédentaires ou de compléter les quantités manquantes ou de remplacer les fournitures en cas de non-conformité qualitative, dans les délais permettant la fabrication des repas.

3.6. GARANTIE DES PRESTATIONS

Le titulaire s'engage à maintenir pendant toute la durée marché le même niveau de qualité des produits. En cas d'incapacité de maintenir ce niveau de qualité pour diverses raisons (rupture de stock temporaire ou définitive d'un produit), le titulaire en informera le chef de cuisine et lui proposera, sans augmentation de prix, un produit de substitution. Ce dernier n'est pas tenu d'accepter la proposition de substitution.

3.7. PENALITES DE RETARD

Application des pénalités de retard du CCAG Fournitures courantes et services CCAG FCS.

La fourniture d'un produit de substitution sans validation du représentant de la cuisine sera considérée comme un retard de livraison.

3.8. FACTURATION

Les factures seront à transmettre à l'adresse suivante :

**Lycée Jean-François Millet
Service Intendance
Rue de Bougainville
OCTEVILLE
50130 CHERBOURG-EN-COTENTIN**

Outre les mentions légales la facture sera établie en 1 exemplaire et devra comporter les éléments suivants :

- N° SIRET de la société
- N° du marché et numéro du lot
- Date de livraison
- Lieu de livraison
- Liste des produits livrés avec le prix unitaire et la quantité de produits livrés
- Le taux et le montant de la TVA
- Les coordonnées bancaires (IBAN + BIC)

3.9. PAIEMENT

Le comptable assignataire est l'Agent Comptable du lycée Jean-François MILLET à Cherbourg.

Le paiement s'effectuera par mandat administratif, dans un délai de 20 jours à compter de la date de réception de la facture, ou si elle est postérieure, la date d'admission des prestations.

3.10. INTERETS MORATOIRES

En application du décret n° 2013-269 du 29 mars 2013, lorsque les sommes dues en principal ne sont pas mises en paiement à l'échéance prévue au contrat ou à l'expiration du délai de délai de paiement, le créancier a droit, sans qu'il ait à les demander, au versement des intérêts moratoires et de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement prévus aux articles 39 et 40 de la loi du 28 janvier 2013.

3.11. PENALITES

En cas de refus de livraison incomplète, de retard, ou de non remplacement dans les délais accordés d'une fourniture ayant fait l'objet d'un rejet, la personne responsable se fournira là où elle le jugera utile. En cas de différence de prix au détriment de l'établissement, celle-ci sera mise de plein droit à la charge du titulaire, et automatiquement déduite de la plus prochaine facture mise en paiement à son profit.

En cas d'infraction caractérisée aux clauses contractuelles, la personne responsable du marché peut résilier celui-ci sans indemnités, après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de quinze jours.

4. CLAUSES TECHNIQUES

4.1. FICHES TECHNIQUES

Pour chaque produit proposé dans son offre, le candidat devra fournir une fiche technique complète permettant d'une part la description précise des produits proposés, de vérifier la conformité des produits livrés et de porter à la connaissance du représentant de la cuisine la présence éventuelles de produits potentiellement allergènes.

4.2. DESCRIPTIF TECHNIQUE DES LOTS

Lot concerné	Echantillons	Exigences techniques
1	oui	le lait entier devra être pasteurisé. Conditionnement : 10 L
2	oui	Les yaourts respectant le plus les recommandations du GEMRCN (fréquences libres ou recommandés) seront privilégiés. La fiche technique devra notamment préciser la valeur énergétique des produits proposés. Les valeurs optimum par ration sont les suivantes : 5 grammes de lipides maximum et 100 milligrammes de calcium minimum.
3	oui	Les yaourts respectant le plus les recommandations du GEMRCN (fréquences libres ou recommandés) seront privilégiés. La fiche technique devra notamment préciser la valeur énergétique des produits proposés. Les valeurs optimum par ration sont les suivantes : 5 grammes de lipides maximum et 100 milligrammes de calcium minimum.
4	non	Le lait devra être entier et pasteurisé. Les conditionnements se feront en outre de 10 litres et en brique de 1 litre.
5	non	Le lait devra être pasteurisé avec canule et adapté à nos distributeurs
6	oui	<u>Crème épaisse</u> : Le candidat devra indiquer le taux de matières grasses minimum garanti. La crème devra être entière et pasteurisée en conditionnement de 5L. <u>Crème liquide</u> : Conditionnement en litre avec un pourcentage de matières grasses = 30% <u>Crème foisonnement UHT</u> : La crème devra avoir le taux de foisonnement le plus élevé possible. Conditionnement en litre. Sans huile de palme
7	oui	Conditionnement en plaquette de 250g et en micropain de 10g. Le beurre sera de préférence Normand et le cas échéant fabriqué avec du lait français.
8	Oui	Les œufs écalés, entiers liquide et coquilles devront être BIO
9	Oui	Dans l'objectif de proposer et de faire découvrir aux élèves différentes sortes de fromage à la coupe, l'accent sera mis sur la qualité organoleptique des fromages. La qualité des fromages proposés devra tenir compte de cet objectif. La notation favorisera les fromages possédant un sigle de qualité (AOP, AOC, Label rouge, BIO ...).
10	Non	La notation valorisera le lait Français.

L'attention des candidats est attirée sur le fait que les exigences ci-dessus correspondent à des exigences minimales auxquelles doivent répondre obligatoirement les produits.

Fait à , le

Signature du candidat + cachet
Suivi de la mention « lu et approuvé »

M. le chef d'établissement,

V. PIQUOT

