



**ACADÉMIE  
DE NORMANDIE**

*Liberté  
Egalité  
Fraternité*

**Lycée Salvador ALLENDE**  
Lycée Général et Technologique

## **MARCHÉ PUBLIC EN PROCÉDURE ADAPTÉE**

**Fournitures de :**

**BOISSONS, CONSERVES, FRUITS SECS**

**ET PRODUITS D'ÉPICERIE**

Dates et heures limites de réception des offres :

**Le mardi 12 novembre 2024 à 12h00**

**Document unique de marché**

**(Règlement de consultation et cahiers des clauses administratives  
et techniques particulières)**

1. Pouvoir adjudicateur
2. Objet
3. Procédure
4. Forme du marché
5. Durée et renouvellement
6. Variantes
7. Allotissement
8. Pièces contractuelles
9. Renseignements d'ordre juridique et économique
10. Présentation des offres
11. Jugement des offres
12. Forme des prix et révision
13. Validité des offres
14. Émission des bons de commande
15. Conditions de livraison
16. Constatation de l'exécution des prestations
17. Facturation et règlement
18. Description des besoins
19. Dossier technique
20. Spécifications techniques
21. Échantillons
22. Date limite de réception des offres

Annexe 1 : Certificat d'absence d'OGM

Annexe 2 : Prise en compte d'objectifs de développement durable

Annexe 3 : Protocole de livraison

### **1. Pouvoir adjudicateur :**

Lycée Salvador Allende, 15 rue Guyon de Guercheville, BP 21 – 14201 HEROUVILLE ST CLAIR Cedex.

Représenté par Mme EXERTIER Marlène, Provisseure  
Comptable assignataire des paiements : Agent comptable du Lycée Allende, M. MARTIN  
Courriel : [int.0141796b@ac-normandie.fr](mailto:int.0141796b@ac-normandie.fr)  
Contact : Mme LENOIR, 02.31.53.10.75

### **2. Objet :**

La consultation porte sur la fourniture de boissons, de conserves, de fruits secs et de produits d'épicerie pour la restauration scolaire du lycée. Le restaurant scolaire du lycée sert environ 800 repas par jour sauf le mercredi environ 300 repas. Il n'y a pas d'internat. L'approvisionnement étant en période scolaire, les quantités commandées sont en baisse en fin d'année scolaire et inexistantes pendant les vacances scolaires. Le lycée a pour objectif de servir des aliments de qualité correspondant au mieux aux critères de la Loi EGalim.

### **3. Procédure :**

Il s'agit d'un accord cadre mono attributaire à bons de commande (art R2162-13 à R2162-14 du Code de la Commande Publique) dans le cadre d'un marché à procédure adaptée (art L2125-1 et R2126-1 à R2162-6 du Code de la Commande Publique) sans montant minimum de commande.

Ce marché est passé selon les règles de la procédure adaptée. Il est publié sur le site AJI . (<http://mapa.aji-france.com/mapa/marche/>). La procédure est dématérialisée. Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'apporter des modifications de détail au dossier de consultation au plus tard 6 jours avant la remise des plis. Les candidats devront répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet.

### **4. Forme du marché :**

Le marché est un marché à bons de commande, inférieur à 90000 euros HT.  
Les quantités annuelles du marché, indiquées dans les tableaux, sont des quantités **maximales indicatives** et n'ont pas de caractère contractuel. Ces estimations sont basées sur un fonctionnement normal sans fermeture indépendante de notre volonté ou toute autre baisse d'effectifs imprévue. Le lycée ne saurait être tenu responsable de ces changements.

### **5. Durée et renouvellement :**

**Le marché sera conclu pour une période d'un an à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2025.** Il ne sera pas reconduit.

## **6. Variantes :**

**Les variantes ne sont pas autorisées. Toute offre non conforme à ce qui a été demandé ou toute offre incomplète sera rejetée.**

## **7. Allotissement :**

Le marché est divisé en 6 lots répartis comme suit :

- Lot n°1 : Epicerie salée.
- Lot n°2 : Epicerie salée : sauces.
- Lot n°3 : Epicerie sucrée : pâtisserie.
- Lot n°4 : Pâtes, céréales, légumes secs.
- Lot n°5 : Epicerie sucrée : desserts.
- Lot n°6 : Epices, huiles, liquides.

Un seul titulaire par lot. Les candidats peuvent faire des offres pour plusieurs lots. L'opération sera traitée en lots séparés, les candidats peuvent répondre pour un ou plusieurs lots. Dans le cas où un candidat souhaite répondre pour plusieurs lots, voire l'ensemble des lots, il devra remettre une offre pour chacun des lots qui l'intéresse. Les offres de rabais en cas de lots groupés sont interdites (interdiction aux candidats de *présenter des offres variables selon le nombre de lots susceptibles d'être obtenus*).

## **8. Pièces contractuelles :**

Le marché sera régi par :

- les dispositions du présent document et de ses annexes
- le cahier des clauses administratives générales « fournitures courantes et services » (C.C.A.G.F.C.S.) approuvé par arrêté du 19.01.2009 paru au Journal Officiel du 19 mars 2009.
- les spécifications techniques du GEMRCN
- les règlements de l'union européenne, les normes AFNOR, le code de la consommation
- les normes professionnelles
- les bordereaux des prix unitaires du candidat pour les lots sur l'état des besoins.

## **9. Renseignements d'ordre juridique et économique :**

Les candidats produiront :

- la copie du ou des jugements prononcés s'ils sont en redressement judiciaire.
- une déclaration sur l'honneur pour justifier qu'ils n'entrent dans aucun des cas mentionnés aux articles L2141-1 et suivants du code de la commande publique (ou fournir les documents DC1 et DC2 disponibles à l'adresse : <https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat>).

Les candidats retenus devront en outre être en mesure de justifier qu'ils ont satisfait à leurs obligations fiscales et sociales et de fournir les pièces mentionnées aux articles D 8222-5 ou

D 8222-7 et D8222-8 du code du travail (ou DC1 et NOTI2) dans les huit jours suivants l'attribution du marché

#### **10. Présentation des offres :**

Les dossiers de présentation seront rédigés en langue française et présentés en euros.

Documents : Le présent document paraphé et signé  
Dossier technique du candidat  
Attestation d'absence d'OGM signée (annexe 1)  
Mémoire de développement durable  
Offre de prix sur l'état des besoins

La transmission électronique des fichiers se fera uniquement par l'intermédiaire du site AJI, dans le profil acheteur du lycée Salvador Allende, au plus tard le 12 novembre 2024 à 12h00.

#### **11. Jugement des offres :**

Les offres seront jugées selon les critères suivants :

##### **\* Prix**

La note de prix (sur 10) sera déterminée par la formule  $10 \times [\text{offre la plus basse} / \text{offre du candidat}]$ .

##### **\*Qualité**

La qualité sera notée de 0 à 10 au vu du dossier technique fourni par le candidat et des échantillons demandés.

##### **\* Prise en compte d'objectifs de développement durable**

La prise en compte d'objectifs de développement durable sera notée de 0 à 10 au vu du mémoire du candidat selon les modalités décrites en annexe 2.

Le candidat devra préciser clairement le nombre d'intermédiaires ainsi que la distance parcourue depuis le lieu de production et le lycée.

La note finale sur 10 sera égale au total des notes pondérées de la façon suivante pour les différents lots :

Prix :	40%
Qualité :	40%
Prise en compte d'objectifs de développement durable (cf Annexe 2) :	20%

#### **12. Forme des prix et révision :**

Les prestations seront rémunérées par application des prix unitaires figurant dans l'état des besoins aux quantités réellement exécutées. Les prix sont réputés comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation ainsi que les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, à l'assurance, au stockage, au transport jusqu'au lieu de livraison.

Les marchandises s'entendent franco de port, sans minimum de commande, livrées et déchargées sur site.

Une révision des prix trimestrielle, en hausse comme en baisse, sera possible selon les indices publiés par le Réseau des Nouvelles des Marchés (RNM) pour la restauration collective. Pour les produits non couverts par un indice du RNM, les indices INSEE seront pris en compte.

Formule de révision :

Le bordereau des prix unitaires sera établi sur les cours du mois de novembre 2024, mois « zéro ».

Les prix sont révisés selon la formule suivante :

$$P_n = P_o \times I_n / I_o$$

avec :

$P_n$  = Prix révisé HT,

$P_o$  = Prix HT en cours d'application (ou prix HT initial de l'offre),

$I_n$  = Moyenne des prix moyens ou indices sur la période de révision,

$I_o$  = dernier prix moyen ou indice définitif connu au moment de la précédente révision (ou de l'offre initiale pour la première révision).

**Le titulaire du marché fait bénéficier la collectivité publique des prix des offres promotionnelles qu'il est susceptible de proposer à l'ensemble de sa clientèle si les prix sont inférieurs à ceux du marché.**

### **13. Validité des offres :**

Le délai de validité des offres est de 90 jours à compter de la date limite de réception des offres.

### **14. Émission des bons de commandes :**

Les commandes seront passées au fur et à mesure des besoins sous forme de bons de commande émis par le représentant du pouvoir adjudicateur auprès du titulaire du marché. Dès la notification du marché, le titulaire désigne une ou plusieurs personnes physiques, habilitées à le représenter auprès du pouvoir adjudicateur, pour les besoins de l'exécution du marché.

Les commandes seront passées par téléphone, ou courriel, avant 15h à J-2 avant la date de livraison demandée. **Il n'y a pas de commande minimum pour être livré, que cela soit en volume ou en prix.**

### **15. Conditions de livraison :**

Le titulaire devra se conformer aux obligations du protocole de livraison figurant en annexe 3.

Tous les produits devront porter une date limite de consommation ou une date de durabilité minimale. Les produits devront être livrés dans le premier tiers de la durée de vie du produit.

Les emballages devront être adaptés à chaque type de produits conformément aux normes existantes, sains et de type alimentaire.

#### **16. Constatation de l'exécution des prestations :**

En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y aura décision de rejet.

Si les produits ne correspondaient pas qualitativement aux spécifications du marché, une fiche de non-conformité sera produite. Le lycée pourra :

- soit rejeter les produits qui devront alors être immédiatement remplacés ;
- soit accepter les produits avec réfaction de prix, déterminée d'un commun accord avec le titulaire du marché. Le défaut d'accord entraînera le rejet de la fourniture.

Si la quantité livrée devait ne pas correspondre à la commande, le lycée pourra mettre le titulaire du marché en demeure :

- soit de reprendre immédiatement l'excédent de livraison si la livraison dépasse la quantité demandée
- soit de compléter la livraison dans le cas contraire, dans les délais qui lui sont impartis, à concurrence de la quantité totale prévue par la commande initiale.

En cas d'infraction caractérisée, il sera fait application de l'article 47 du code des Marchés publics par le pouvoir adjudicateur qui peut résilier le marché sans indemnité après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de 15 jours. Les dispositions du CCA/FCS-article 31- sont seules applicables. Le tribunal administratif de Caen est compétent pour régler les litiges éventuels.

#### **17. Facturation et règlement :**

La facturation sera faite après chaque livraison. Elle sera déposée sur Chorus. L'IBAN doit figurer sur la facture. Elle devra être conforme au bordereau de livraison pris en charge par le magasinier.

Le règlement se fera dans un délai de 30 jours à compter de la date de réception de la demande de paiement, par virement administratif.

#### **18. Description des besoins :**

Les besoins sont décrits succinctement dans l'état des besoins. Le lycée Allende a été un des premiers lycées labellisés par la Région. Le souci de qualité des produits et leur provenance est une préoccupation majeure. L'objectif est de recourir autant que possible à des produits faisant appel aux circuits courts de distribution et de valoriser les notions de terroir, d'authenticité, de lien social et de respect de l'environnement (art.1 loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010).

Les intitulés du cadre des tableaux de réponse ne peuvent pas être modifiés. En cas de nécessité, veuillez apporter une précision en bas de tableau.

#### **19. Dossier technique :**

Dans un mémoire de forme libre, (**5 pages maximum**), le candidat :

- Fera état de ses labels et certifications en la matière, s'il en a.

- Expliquera comment, dans son activité générale et dans le cadre de ce marché en particulier, il met en oeuvre des moyens pour atteindre des objectifs de développement durable.
- Le nombre de km parcourus par les denrées depuis le lieu de production jusqu'au lycée
- Le nombre d'intermédiaire(s) depuis le producteur jusqu'au lycée
- Réduction / optimisation des transports. Usage du bilan carbone
- Suppression des suremballages superflus dans la mesure où cela n'altère pas la qualité du produit.
- Politique de recyclage des déchets au stade de la production.  
(liste indicative et non limitative).

Les fiches techniques devront obligatoirement comporter les informations suivantes :

- nom du fabricant et marque sous laquelle le produit est commercialisé
- Lieu d'origine
- la composition du produit et les allergènes présents
- Le poids net et égoutté (pour les conserves)
- Le poids des conditionnements
- Le conditionnement de vente s'il n'est pas unitaire

**Les informations devront se rapporter aux produits demandés et non à un catalogue général qui pourrait prêter à confusion.**

## **20. Spécifications techniques :**

Pour tous les lots, les produits devront être conformes aux normes suivantes à la date de leur livraison :

- réglementation générale applicable aux denrées alimentaires – Code de la Consommation.
- réglementation générale applicable à la restauration collective et recommandations du GEMRCN et GPEM denrées alimentaires.

Pour tous les lots, les produits devront être exempts d'OGM, de glutamate et de dioxyde de titane conformément à la réglementation en vigueur.

Le délai entre la date de livraison et la date limite de consommation devra être au moins égal au 2/3 de la durée séparant le conditionnement de la date limite de consommation.

Les emballages devront être adaptés à chaque type de produits conformément aux normes existantes.

Les formats des boîtes 5/1, 4/4, 3/1, A10 et les dimensions des plaques de génoise devront impérativement être respectés.

Concernant l'extrait de vanille cela doit être de l'extrait et non de l'arôme.

## **21. Echantillons :**

- |            |  |
|------------|--|
| LOT N° 1 : | Asperges, thon au naturel                          |
| LOT N° 2 : | Mayonnaise, bouillon de volaille                   |
| LOT N° 3 : | Miel de fleurs liquide                             |
| LOT N° 4 : | Purée granulée complète                            |
| LOT N° 5 : | Demi-poires au sirop, oreillons d'abricot au sirop |
| LOT N° 6 : | Huile olive et colza en 1l, cubis vin blanc        |

Dans le cadre de la présente consultation, il est prévu, après la date limite de remise des offres, une dégustation de certains produits. Un comité composé de représentants du

pouvoir adjudicateur aura en charge de juger la qualité organoleptique (goût, odeur, aspect, couleur et consistance) des produits proposés par les candidats.

La liste des produits concernés par cette dégustation est indiquée ci-dessus.

**Les échantillons sont à livrer, avec leur fiche technique, du mercredi 13 novembre au vendredi 15 novembre 2024.** Les dégustations auront lieu le lundi 18 et le mardi 19 novembre, merci d'être vigilant concernant les DLC. La livraison des échantillons sera effectuée par les candidats à l'adresse suivante : 2 avenue du Parc St André à Hérouville St Clair (14200).

Les colis porteront les mentions :

- « échantillons »
- Consultation (désignation) – Lot (désignation)
- Coordonnées du fournisseur

Les produits proposés doivent obligatoirement correspondre à ceux indiqués dans le bordereau des prix unitaires.

Le candidat s'engage, en cas d'attribution du marché, à ce que les produits fournis en cours d'exécution du marché soient d'une qualité équivalente aux échantillons présentés.

**Ces échantillons sont gratuits et ne peuvent en aucun cas être facturés à l'établissement par le candidat.**

## **22. Réception des offres :**

**La date limite de réception des offres est fixée au mardi 12 novembre 2024 à 12 h00 sur le site AII.**

**Pour le pouvoir adjudicateur**

**NOM : Marlène EXERTIER  
TITRE : Provisseure**

Le *11/10/2024*  
à Hérouville St Clair

**Cachet et signature**

**Pour le prestataire**

**NOM :  
TITRE :**

Le  
à

**Cachet et signature**





## ALIMENTAIRES

## MARCHE DE DENREES

### ANNEXE 1

### Certificat d'absence d'OGM

Au vu des certificats communiqués par nos différents fournisseurs, nous sommes en mesure de certifier que les produits qui font l'objet de l'appel à concurrence ne sont pas concernés par d'éventuelles manipulations génétiques et ne contiennent pas d'OGM.

En foi de quoi nous pouvons certifier pour l'ensemble de nos produits que ce ne sont pas des OGM et qu'ils ne contiennent pas d'OGM au sens de la partie A article 2 de la directive 2001/18/CE du parlement européen et du Conseil du 12 mars 2001 relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement et abrogeant la directive 2001/18 du 12 mars 2001, et que ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ou partiellement à partir de substrats génétiquement modifiés concernés par le règlement n° 1830/2003 du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE.

Ils ne sont pas concernés par les mentions spécifiques d'étiquetage figurant à l'article 4 paragraphe B du règlement CE 1830/2003 ni par celles figurant dans le chapitre 2, section 2 du règlement 1829/2003.

Lieu et date :

Nom et qualité :

Signature :

Cachet de la société



## MARCHE DE DENRÉES ALIMENTAIRES

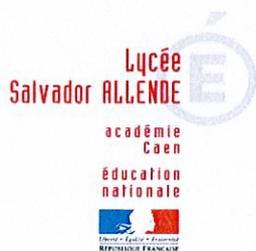
### ANNEXE 2

#### PRISE EN COMPTE D'OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Dans un mémoire de forme libre, (5 pages maximum, les catalogues généraux ne seront pas pris en compte), le candidat :

- Fera état de ses labels et certifications en la matière, s'il en a.
- Expliquera comment, dans son activité générale et dans le cadre de ce marché en particulier, il met en oeuvre des moyens pour atteindre des objectifs de développement durable (liste indicative et non limitative) :
- Le nombre de km parcourus par les denrées depuis le lieu de production jusqu'au lycée
- Le nombre d'intermédiaire(s) depuis le producteur jusqu'au lycée
- Réduction / optimisation des transports. Usage du bilan carbone
- Suppression des suremballages superflus dans la mesure où cela n'altère pas la qualité du produit.
- Politique de recyclage des déchets au stade de la production (liste indicative et non limitative) :

**Nous attirons l'attention sur les données chiffrées qui doivent être récentes pour être évaluées correctement.**



## MARCHE DE DENRÉES ALIMENTAIRES

### ANNEXE 3

#### PROTOCOLE DE LIVRAISON

Toutes les marchandises sont à livrer franco de port au service de réception du Lycée Allende par l'entrée de l'avenue du Parc St André à Hérouville St Clair dans le strict respect du bon de commande.

Périodicité : Pour les lots de 1 à 6, livraison deux jours par semaine minimum

Horaires : impérativement de 6 h à 10 h du lundi au vendredi.

#### Conditions générales de livraison

Les marchandises sont transportées dans des véhicules équipés selon les normes de l'arrêté du 20 juillet 1998 modifié des ministères de l'agriculture, du commerce et des transports fixant les conditions de transport des denrées alimentaires et dans un état de propreté irréprochable.

Le personnel préposé au transport respectera les règles de propreté et d'hygiène (mains, chaussures, tenue vestimentaire).

Le livreur doit impérativement décharger les marchandises en présence d'un agent de l'établissement.

La vérification de la livraison est effectuée à l'instant et sur le lieu de la livraison par la personne responsable de la réception des marchandises et désignée par le gestionnaire de l'établissement, en présence du titulaire du marché ou de son préposé ; elle porte notamment sur :

- le respect de la commande (quantités et type de produit)
- la qualité du produit et les dates limites de consommation
- le respect des conditionnements
- le respect des procédures de livraison :

### ANNEXE 3 SUITE

- Contrôle visuel de l'intégrité des emballages
- Contrôle par sondage de la DLC ou DDM d'un produit à chaque livraison (Date Limite de Consommation ou Date de Durabilité Minimum)

Chaque colis devra porter un étiquetage complet (y compris sur les emballages réutilisables) ou à défaut, chaque bon de livraison doit contenir l'intégralité des éléments suivants :

- nature du produit
- quantité
- origine du produit
- n° du ou des lots
- date de fabrication
- date limite de consommation ou date de durabilité minimale

Toute livraison effectuée hors présence d'un représentant du lycée et sans contrepartie d'un bon de livraison signé par ce dernier sera refusée et ne pourra donc pas donner lieu à facturation.

Toute non-conformité constatée à la livraison, qu'elle soit quantitative, qualitative, non réglementaire ou ne respectant pas ce protocole de livraison fera l'objet d'une fiche de non-conformité. L'exploitation de ce document, classé par fournisseur, permettra de quantifier les dysfonctionnements constatés et, le cas échéant, d'envisager la dénonciation du marché concerné.

L'original du bon de livraison est destiné à l'acheteur. Le duplicata du bon de livraison est restitué au livreur après avoir été émargé par l'agent responsable de la réception des marchandises. Ce duplicata vaut procès-verbal de réception. Toute livraison effectuée hors présence d'un représentant du lycée et sans contrepartie d'un bon de livraison signé par ce dernier sera refusée et ne pourra donc pas donner lieu à facturation.

En cas de non-conformité quantitative ou qualitative de la livraison, le titulaire devra compléter ou reprendre sa marchandise. Des échantillons pourront être prélevés et analysés. Ces échantillons seront envoyés au laboratoire compétent. Les frais d'analyse, d'expertise et tous les frais accessoires en résultant seront à la charge du fournisseur chaque fois que le produit ne sera pas conforme.

Le titulaire s'engage à reprendre ses palettes, caquettes et autres contenants.

Lieu et date :

Nom et qualité :

Signature :

Cachet de la société