

Académie de Versailles
72 rue Léon Desoyer
78100 Saint Germain en Laye

01.30.87.44.00
Int.0782557f@ac-versailles.fr

Saint Germain en Laye, le 11/3/25.

CONSULTATION PUBLIQUE

Marché de fourniture de pain

Règlement de consultation valant cahier des clauses particulières.

I. CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIÈRES.

1. Identification de la personne publique

Lycée Jean-Baptiste POQUELIN - 72 rue Léon Désoyer 78100 SAINT GERMAIN EN LAYE

Pouvoir adjudicateur : Florian de Trogoff, Proviseur de l'établissement.

Comptable assignataire : Agent comptable du lycée Jeanne d'Albret – 6 rue Giraud Teulon 78100 SAINT GERMAIN EN LAYE

Dossier suivi par : Mme Marine LONGIS – Secrétaire générale de l'établissement - Int.0782557f@ac-versailles.fr – 01.30.87.44.03

2. Procédure

Le marché est passé selon la procédure adaptée conformément aux dispositions de l'article 28 du code des marchés publics.

3. Objet du marché :

Le lycée Jean-Baptiste Poquelin a un service de restauration qui fonctionne de manière autonome les midis du lundi au vendredi. Il est fermé pendant les vacances scolaires.

Il accueille environ 500 élèves par jour.

Ce marché a pour objet la fourniture de pain chaque jour d'ouverture du service de restauration du lycée Jean-Baptiste Poquelin.

Le présent marché est composé de deux lots :

- Lot 1 - Fourniture de pain pour le lycée pour 3 jours par semaine.
- Lot 2 - Fourniture de pain bio pour le lycée pour 2 jour par semaine.

Les lots peuvent être attribués indifféremment à un ou plusieurs fournisseurs.

4. Durée du marché :

Le marché est conclu pour une durée d'une année à compter du 01/05/25.

Il est renouvelable 2 fois.

5. Type de marché :

Ce marché est un marché à bon de commandes.

6. Date de dépôt des offres :

La date limite de dépôt des offres est le mercredi 02/04/25.

7. Critères de jugement des offres :

Chaque offre sera analysée selon les critères suivants :

- Le prix pour 80%
- Les modalités de livraison pour 20%.

8. Notification :

Le marché sera notifié au titulaire par courriel. La publication sur le site de l'AJI interviendra après passage en conseil d'administration de l'établissement.

II. CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES.

1. Prescriptions techniques générales (Lots 1 et 2)

La qualité des denrées devra être conforme à tous les textes en vigueur au moment de la livraison.

Les denrées alimentaires doivent parfaitement répondre aux règles de sécurité alimentaire et se conformer aux mesures de protection.

Les titulaires doivent suivre les règles d'hygiène de la norme HACCP et les règles du code du travail.

En matière de pesticides, les produits doivent être conformes aux prescriptions des arrêtés les plus récents et notamment l'arrêté du 26 avril 2007 modifiant l'arrêté du 10 février 1989 relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur et dans les céréales.

La directive UE 2000/13 sur l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires, telle qu'amendée par la directive 2003/89 exige la mention des ingrédients allergéniques sur l'étiquette des aliments et ils seront donc indiqués clairement sur les fiches techniques.

Concernant la traçabilité le règlement (CE) 178/2002, publié au Journal Officiel du 28 janvier 2002, établit "les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires."

Les denrées alimentaires fournies seront livrées conformément à la législation en vigueur concernant la préparation, le conditionnement, l'hygiène, l'étiquetage, le stockage et le transport.

Les fiches techniques doivent préciser la composition exacte, la teneur en calcium, en matière grasse et en glucide, le pourcentage garniture/pâte, la valeur nutritionnelle, % de lipides, % de protéides, % de glucides, le rapport P/L, le pourcentage et de matière grasse, et le type utilisé (matières grasses végétales désignées précisément ou matières grasses animales), le type d'amidon et de matière grasse utilisé, la qualité des parfums ou arômes utilisés, les additifs selon les normes du GEMRCN.

Il sera aussi indiqué la fréquence recommandée par le GERMEN. Les fournitures livrées devront ultérieurement être strictement conformes à l'offre proposée aussi bien en terme de prix que de qualité pour chaque article.

Il sera précisé : la teneur en sel et la présence d'un ou de plusieurs allergènes majeurs.

Pour rappel, liste des allergènes majeurs : œuf, lait et produits laitiers (lactose), moutarde, arachide, mollusques et crustacés, poissons, graines de sésame, soja, sulfites, fruits à coque, blé et triticale (gluten).

2. Nature et qualité des prestations – Lot 1

Livraison de petits pains (grammage 50 g) les lundis, mercredis et vendredis.

Les pains devront respecter les critères suivants :

- Sans additifs
- Farine de froment de première qualité
- Type de farine à préciser
- Croute dorée, mie légère et non collante.
- Pain frais mais refroidi

3. Nature et qualité des prestations – Lot 2

Livraison de petits pains bio (grammage 50 g) les mardis et jeudis.

Les pains devront respecter les critères suivants :

- Sans additifs
- Farine de froment de première qualité
- Type de farine à préciser
- Croute dorée, mie légère et non collante.
- Pain frais mais refroidi. Interdiction de livrer du pain confectionné la veille ou ayant subi une congélation.

- Produits issus de l'agriculture biologique ou équivalent : contenir 95% d'ingrédients de l'agriculture biologique et labellisés bio. Ils ne peuvent contenir ni colorant artificiels ni arôme artificiels.

4. Conditions d'exécution

Les livraisons doivent être effectuées selon les horaires demandés. Il n'y a pas de livraison les jours de fermeture du service.

Les livraisons doivent être effectuées au quai de livraison de la cantine. Les titulaires doivent fournir un bon de livraison avec la quantité exacte de pain à fournir.

La fourniture des lots se fait :

- Pour le lot 1, les lundis, mercredis et vendredis.
- Pour le lot 2, les mardis et jeudis.

5. Formulation des prix

Le prix proposé correspond au prix unitaire HT des produits. Il est exprimé avec 2 ou 3 chiffres après la virgule et arrondi à 2 pour le total.

Les besoins correspondent à des besoins moyens, ils sont soumis à de nombreux impondérables. C'est un volume prévisionnel mais non contractuel.

Les demandes de révision des prix doivent être adressées au lycée Jean-Baptiste Poquelin par courriel (int.0782557f@ac-versailles.fr) aux dates suivantes :

- Avant le 25 juin 2025 pour une révision au 1^{er} septembre 2025
- Avant le 20 décembre 2025 pour une révision au 1^{er} janvier 2025
- Avant le 25 juin 2026 pour une révision au 1^{er} septembre 2026.

6. Modalités de paiement

30 jours à la date de dépôt de la facture sur la plateforme CHORUS – PRO, par mandat administratif.

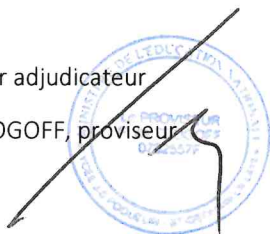
Le titulaire du marché précise, lors de son offre, sur l'acte d'engagement, la domiciliation pour le règlement des factures par virement.

En cas de changement de domiciliation bancaire, celui-ci est signalé par mail au lycée Jean-Baptiste Poquelin.

Rappel : la facture est obligatoirement transmise par l'intermédiaire de la plateforme CHORUS-Pro sous peine de non-paiement.

Le pouvoir adjudicateur

M. de TROGOFF, proviseur



La responsable des marchés

Mme LONGIS, gestionnaire

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized 'L' and 'G' intertwined.