Marchés Alimentaires de Produits surgelés Bio

Collège Léonce Bourliaguet
4 rue de Cistierna
24800 THIVIERS

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES ET ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

Fourniture de produits surgelés biologiques :
pour **environ 310 repas/jour – 4 jours par semaine et 210 repas**/mercredi,
pour des élèves de collège,
en période scolaire (zone A)

Marché passé en Procédure Adaptée, en application des articles R2131-12 et suivants du Code de la Commande Publique.

Accord cadre multi-attributaires

Date et heure limites de réception des offres : VENDREDI 21 NOVEMBRE 2025, 12h00.

Référence : MALIMProduitssurgelésBio2026

Représentant du pouvoir adjudicateur : Monsieur ROMAIN, principal du collège
Agent Comptable assignataire des dépenses : Mme BRIVADIS
Acheteur en charge : Madame LAPOUYADE, secrétaire générale de l'établissement
Chargée du traitement des données à caractère personnel : Monsieur ROMAIN

Délégué (e) à la Protection des données (Rectorat de Bordeaux) : dpd@ac-bordeaux.fr

Point de contact Collège Léonce Bourliaguet : M. RODRIGUES

Vu le Code de la Commande Publique

Vu le décret n°2019-13445 du 12 décembre 2019, modifiant les seuils de procédure (publicité et mise en concurrence)

Vu le Cahier des Clauses Administratives Générales en vigueur,

Vu le Règlement Général de Protection des Données

Le présent cahier a pour objet la détermination des clauses techniques particulières en vue de la fourniture de denrées de produits surgelés bio pour le Collège Léonce Bourliaguet – 3, rue de Cistierna - BP 43 – 24800 THIVIERS. Tel : 05.54 59 02 60

ARTICLE 1 DEFINITION DU MARCHE :

La présente consultation porte sur la fourniture de produits surgelés certifiés AGRICULTURE BIOLOGIQUE ou équivalente. Le marché prend la forme d'un accord-cadre avec émissions successives de bons de commandes.

ARTICLE 2 DUREE :

Le marché est conclu pour une durée de 12 mois (du 01 janvier au 31 décembre 2026) à compter de la notification de l'attribution du lot, du renvoi des accusés de réception et de tous les documents règlementaires par le fournisseur retenu.

Le marché pourra être reconduit pour une année supplémentaire jusqu'au 31 décembre 2027 par décision expresse du collège Léonce Bourliaguet.

La date de notification est prévue au **mardi 9 décembre 2025** pour être exécutoire le 1er janvier 2026.

ARTICLE 3 : ALLOTISSEMENT : le marché est alloti en 3 lots, ainsi conçus :

- Lot 1 : Fruits et légumes surgelés Bio ou équivalent,
- Lot 2 : Viandes surgelées Bio ou équivalent.
- Lot 3 : Poissons et produits de la mer surgelés, issus de filière pêche durable ou Bio

Les lots 1,2 et 3 sont des accords-cadres multi-attributaires avec émissions successives de bons de commandes. Ils se verront attribuer de 1 à 3 soumissionnaires maximum.

Pour chaque lot, les besoins sont quantifiés sur des fiches « Etat des besoins ».

ARTICLE 4 : PRESENTATION DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

Les offres seront entièrement rédigées en langue française et exprimées en EURO, à deux décimales après la virgule

Chaque soumissionnaire doit respecter le lot dans son intégralité mais peut proposer des variantes, toujours en produits biologiques, en les faisant apparaître clairement sur un tableau distinct.

Un mandataire peut porter candidature pour plusieurs fournisseurs, mais il devra le préciser et fournir les documents contractuels pour chacun d'eux.

La sous-traitance n'est pas autorisée.

Les lots 1, 2 et 3 sont des accords-cadres multi-attributaires avec émissions successives de bons de commandes. Ils se verront attribuer de 1 à 3 soumissionnaires maximum.

La présentation des plis devra être déposée sur le site de l'AJI, par voie électronique :

https://mapa.aji-france.com/

Le ou les états de besoins seront annexés à l'acte d'engagement. Ils ne comportent **pas de maximum**.

ARTICLE 5 : DUREE DE VALIDITE DES OFFRES

Elle est fixée à 2 mois

ARTICLE 6 : PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE

- Acte d'engagement (Attri 1) complété et signé, avec l'état(s) des besoins annexé(s) et valant Bordereau(x) des prix unitaires (BPU),
- Le présent cahier des clauses particulières daté et signé,
- Le cahier des clauses administratives générales en vigueur au moment de la consultation, pour les fournitures courantes et services,
- Les documents attestant des certifications,
- Les fiches techniques des articles si mentionnés sur l'état des besoins et uniquement celles-là (sous peine de rejet de la candidature), les documents financiers.

ARTICLE 7 : CLAUSES TECHNIQUES

L'attention des candidats est attirée sur le caractère **IMPERATIF** de ces clauses techniques.

Toute offre incomplète ou ne respectant pas les indications de présentation précisées par le présent document sera écartée.

Caractéristiques et qualité

Pour l'ensemble des produits, le fournisseur devra proposer un produit issu de l'agriculture biologique et reconnu comme tel via un label ou faire la preuve qu'il propose un produit répondant aux mêmes critères notamment s'il est en reconversion. *(Article 10 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics).*

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.
- Réglementation d'information aux consommateurs.
- Règlementation Commerce équitable : fairtrade, Max Havelaar, Ethiquable ou équivalent

Conformément à la certification de l'établissement et à ses engagements en matière de santé et environnementale, les produits suivants sont interdits :

- Contenant des OGM,
- Contenant des édulcorants, colorants, conservateurs, d'arôme artificiel,
- Tout autre produit ou ingrédient identifié comme ayant des conséquences sur la santé humaine (phénylalanine, polyols...),
- Pas de produits bas ou entrée de gamme.

Les ingrédients suivants sont interdits

- **Colorants :**

E102 (tartrazine)

E104 (jaune de quinoléine)

E110 (jaune orangé S)

E122 (carmoisine)

E124 (rouge cochenille A)

E129 (rouge allura)

- Cas particulier des **édulcorants** : E 950 (acésulfate de potassium) ; E951 (aspartame).

Utilisation des édulcorants interdite pour l'alimentation à destination des enfants.

- **Conservateurs** : E 211 (benzoate de sodium) ;
- **Exhausteurs de gout :**

E 620 Acide glutamique

E 621 Glutamate monosodique

E622 Glutamate monopotassique

E 623 Glutamate de calcium

E 624 Glutamate d'ammonium

E 625 Diglutamate de magnésium

- **Graisses, huiles hydrogénées**

La **qualité** des produits et leur **fraîcheur** sont des éléments sensibles. Ils devront rester fidèles à l'offre initiale et sans variation à la baisse lors de l'exécution du marché.

Le respect des grammages indiqués sur les états de besoin est impératif.

Chaque soumissionnaire fournira **les fiches techniques** pour l'ensemble des produits proposés, correspondant à l'état des besoins et éventuelles variantes. Elles devront faire apparaître notamment la composition intégrale des produits, leur conservation optimale, leur provenance, les lieux de culture et conditionnement ainsi que les procédures de traçabilité et de contrôle du caractère « sans OGM ».

Conditionnement (emballage, étiquetage)

Les emballages seront parfaitement clos, étanches, ne présentant aucune altération, odeur… La température de livraison doit être conforme à la nature du lot.

Les emballages réutilisables et valorisables sont préférés et doivent être nettoyés par le fournisseur avant chaque nouvelle utilisation.

Chaque produit doit être présenté avec un minimum d'emballage afin de limiter et faciliter les manipulations.

En vertu des éléments requis par la législation en vigueur, l'étiquetage des produits mentionnera le poids net à l'emballage, la date de conditionnement, le numéro d'agrément de l'atelier de découpe/conditionnement, la température de conservation, les références de traçabilité, la DLC/DLUO.

ARTICLE 8 : CONTENU ET FORME DES PRIX

Caractéristiques des prix pratiqués

Le marché est traité à prix unitaire. Les prix unitaires des bordereaux de prix seront appliqués aux quantités réellement exécutées dans la limite de la quantité ou de la valeur maximale des produits à fournir en vertu dudit accord cadre.

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales ou autres frappant obligatoirement les prestations, les frais afférents au conditionnement, au stockage, à l'emballage, à l'assurance et au transport jusqu'au lieu de livraison. Ils sont détaillés produit par produit au sein d'un même lot, sur

l'Etat des besoins définis par l'établissement ou à proposer éventuellement par le soumissionnaire en cas de variantes.

Les soumissionnaires feront savoir s'ils accordent un ***pourcentage de remise par rapport aux prix catalogue, pour des commandes hors état des besoins ou opération particulière.*** En cas de promotion menant à un prix inférieur au prix du présent marché, c'est le prix promotionnel qui s'appliquera.

Modalités de variations des prix

Mois d'établissement des prix du marché : les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de **novembre** (mois de la remise des offres). Ce mois est appelé « mois zéro ».

Nature des prix : les prix du marché seront révisables dans les conditions fixées ci-dessous.

Type de variation des prix :

Prix révisables : Les prix sont révisables par ajustement. Ces prix sont ajustables chaque trimestre, en fonction des cours de référence servant à la révision des prix qui correspondent au panier de restauration collective du réseau des nouvelles du marché (RNM) de France Agrimer.

https://rnm.franceagrimer.fr/rnm/panier_restau_co.shtml

ARTICLE 9 : LES CRITÈRES D'ATTRIBUTION DU MARCHE

- Le jugement des offres :

L'offre économiquement la plus avantageuse, appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous et pondérés de la manière suivante :

Qualité	Prix	Livraison	Développement durable
30 points	30 points	20 points	20 points

Qualité: 30

Qualité nutritionnelle (fiches techniques) - 20

Variété d'approvisionnement (semences, …) - 10

Livraison: 20

Capacité de livrer aux jours et horaires souhaités par le collège - 10

Flexibilité et réactivité dans la livraison (dépannage, …) - 10

Développement durable: 20

Rémunération équitable des producteurs - 5

Politique de réduction et valorisation des emballages (réutilisables, récupération, adéquation du conditionnement, ...) – 5

Développement des approvisionnements directs (0 ou 1 intermédiaire) - 10

Prix : 30

Méthode de calcul :

- Coefficient de notation = note maximum / nombre de réponses pour le lot
- La meilleure offre aura la note maximum
- Les offres suivantes seront classées comme suit : note maximum - (rang de classement x coefficient de notation).

CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

ARTICLE 10 : PASSATION DES COMMANDES

Elles pourront être passées par téléphone et seront alors, sous peine de nullité, obligatoirement confirmées par un bon de commande, signé par le pouvoir adjudicateur ou son représentant, transmis par courrier, fax ou mail.

Les bons de commande comportent la désignation du fournisseur, les denrées et quantités demandées, la date de commande et celle de livraison.

Aucun lot ne sera commandé dans sa totalité en une seule fois.

En cas de rupture provisoire ou définitive dans la fabrication ou la fourniture d'un article objet du marché, le titulaire devra :

- Informer par téléphone puis par courriel les services de la restauration dans les plus brefs délais,
- Proposer immédiatement un produit de substitution de qualité au moins égale et au même prix.

ARTICLE 11 : LIVRAISONS

ARTICLE 11.1 : CONDITIONS GENERALES DE LIVRAISON

Chaque candidature devra préciser si le fournisseur possède ou non sa propre flotte de véhicules. Il reste responsable de l'ensemble du processus, même s'il fait appel à un transporteur externe à sa propre société, et notre seul interlocuteur en cas de problème.

Les véhicules doivent être parfaitement propres, respecter toutes les normes en vigueur notamment en terme d'hygiène et de continuité de la chaîne du froid.

Les personnels impliqués doivent être irréprochables sur les normes d'hygiène corporelle (mains propres, tenue propre, comportement conforme).

Le manque d'hygiène est une cause de refus de la marchandise.

Le respect des normes HACCP comme le plan de maîtrise sanitaire au sein de l'établissement peuvent imposer des conditions spécifiques que les fournisseurs s'engagent à respecter.

Des prélèvements, y compris dans les véhicules, peuvent être effectués par l'établissement pour analyses par un laboratoire officiel (analyses bactériologiques et de composition des produits). En cas de non-conformité constatée, les frais engagés sont à la charge du fournisseur et déduits automatiquement de la prochaine facture la plus proche.

ARTICLE 11.2 : JOURS, HORAIRES ET ORGANISATION DES LIVRAISONS

Les livraisons sont effectuées au collège, Service Cuisine**, le matin entre 6h30 et 10h et 2 fois par semaine.**

Aucune livraison ne devra être déposée en l'absence du responsable de la cuisine ou d'une personne habilitée par l'établissement.

Si les fournisseurs veulent apporter des restrictions à ces demandes ou arrêter des jours précis (contraintes des tournées locales…), ils devront le préciser dans l'offre afin que l'établissement en tienne compte lors de l'examen des candidatures ou qu'il puisse se rapprocher du fournisseur pour étudier la proposition.

Sauf exception calendaire (jour férié, conditions climatiques), aucune modification ne sera acceptée par la suite.

L'organisation ainsi définie aura valeur contractuelle.

Les fournisseurs préciseront leurs capacités de livraison pour une commande urgente ainsi que leur délai incompressible en heures.

ARTICLE 12 : PRESENTATION DES BONS DE LIVRAISON

Les livraisons seront accompagnées d'un bon de livraison, signé par la personne chargée de la réception des marchandises, après qu'elle ait pu vérifier la conformité de la livraison effectuée.

Le bon précisera :

- Nom du titulaire et son adresse,
- Référence de la commande,
- Date de livraison,
- Détail des marchandises livrées (nature des produits, quantité livrée),
- Prix unitaires, HT et TTC,
- Prix totaux - DLC et DLUO le cas échéant,
- Emballages prêtés, consignés.

ARTICLE 13 : VERIFICATIONS

ARTICLE 13.1 : OPERATIONS DE VERIFICATIONS

Les ***deux vérifications, qualitative d'une part, quantitative d'autre part***, sont effectuées ***à l'instant et sur le lieu de la livraison*** par le chef de cuisine ou son représentant, qui peut se faire assister par tout spécialiste de son choix.

ARTICLE 13.2 : DECISIONS APRES VERIFICATIONS

L'admission est matérialisée par le *visa ou le cachet apposé sur le bulletin de livraison par le chef de cuisine* ou la responsable du service gestion, ou un représentant habilité de l'établissement.

Vérifications qualitatives

En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y a toujours et systématiquement rejet.

Si la fourniture ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande régulièrement passée dans les conditions prévues au présent cahier, la personne responsable ou son représentant peut :

- Soit la refuser ; dans ce cas, cette fourniture doit être immédiatement remplacée,
- Soit l'accepter ; avec réfaction de prix déterminée d'un commun accord. Le défaut d'accord entraîne le rejet de la fourniture.

Vérifications quantitatives

Si la quantité livrée n'est pas conforme au bon de commande, le chef de cuisine ou la responsable du service gestion, ou un représentant habilité de l'établissement peut mettre le titulaire en demeure :

- Soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande,
- Soit, dans le cas contraire, de compléter la livraison dans les délais qui lui seront prescrits, à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande

En cas de non-conformité entre la fourniture livrée et le bulletin de livraison, ledit bulletin et son duplicata sont rectifiés sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.

ARTICLE 14 : GARANTIE TECHNIQUE CONTRE LES VICES CACHÉS

La fourniture est garantie par le titulaire contre tout vice caché, c'est à dire inapparent à première vue à l'instant de la livraison (notamment odeur au déballage, couleur qui vire…).

Cela sous réserve que le stockage dans l'établissement après livraison soit conforme aux conditions réglementaires concernant le produit livré (de température notamment pour certaines denrées alimentaires) ; sous réserve que la date d'utilisation ne soit pas postérieure à la date limite, que celle-ci soit réglementaire, conseillée par le titulaire dans son acte d'engagement, ou sur l'étiquetage.

En cas de vice caché, la marchandise est remplacée par le titulaire ou, éventuellement, une réfaction est appliquée sur le prix de la fourniture, au gré de la personne responsable dans l'établissement.

ARTICLE 15 : REGLEMENT DES COMPTES

ARTICLE 15.1 : FACTURATION

Les factures devront être adressées, sur Chorus, au Collège Léonce Bourliaguet – Service Gestion : 4 rue de Cistierna – 24800 THIVIERS. Siret établissement : 192 400 406 00026

Sur Chorus, le numéro d'engagement est obligatoire et le service est SRH.

Le paiement s'effectuera en euro.

Les paiements seront effectués par mandats administratifs.

La cheffe d'établissement, Monsieur Romain est ordonnateur des dépenses.

L'Agent Comptable assignataire est Mme BRIVADIS

Sous peine de rejet, les factures mentionneront **obligatoirement** :

- Le nom du titulaire du marché et son adresse,
- La référence du lot, une facture par lot en cas de multiplicité des lots,
- Les coordonnées bancaires complètes (IBAN et BIC),
- Les noms et adresse du service acheteur,
- La liste précise des fournitures livrées (notamment labellisées), précisant le prix unitaire, HT et TTC,
- Les taux et montants de TVA appliqués.

ARTICLE 15.2 : DELAIS DE REGLEMENT

Le délai global de paiement est fixé à 30 jours à compter de la date de réception des factures et sur service fait. Le défaut de paiement dans les délais prévus par le Code de la Commande Publique relatif à la lutte contre les retards de paiement dans les contrats de la commande publique fait courir de plein droit, et sans autre formalité, des intérêts moratoires au bénéfice du titulaire. Le calcul de ces intérêts moratoires sera établi selon la réglementation en vigueur.

Aucun cautionnement ni acompte ou avance forfaitaire n'est exigible.

ARTICLE 16 : PENALITES

Pénalités de retard

Concernant les pénalités journalières, les stipulations de l'article 14.1 du CCAG-FCS s'appliquent.

ARTICLE 17 : REGLEMENT DES LITIGES

Le tribunal administratif de Bordeaux est seul compétent pour le règlement des litiges.

ARTICLE 18: ARTICLES DU CCAG AUXQUELS IL EST PREVU DE DEROGER

Aucune dérogation n'est prévue.

ARTICLE 19 : ASSURANCE SOUSCRITE PAR LE TITULAIRE DU MARCHE

Dans un délai de quinze jours à compter de la notification du marché et avant tout commencement d'exécution, le titulaire du marché devra justifier qu'il est couvert par un contrat d'assurance en cours de validité au titre de la responsabilité civile.

Il devra donc fournir une attestation de son assureur justifiant qu'il est à jour de ses cotisations et que sa police contient les garanties en rapport avec l'importance de la prestation.

Le titulaire doit être en mesure de produire cette attestation à tout moment durant l'exécution de la prestation.

ARTICLE 20 : PROTECTION DES DONNEES

Conformément au règlement général sur la protection des données n°2016/679 (RGPD), vous disposez d'un droit d'accès et de rectification de vos données à caractère personnelles.

Celles-ci ne sont ni cédées ni communiquées à des fins autres que légales (contrôle des autorités, juges des comptes…).

Elles sont conservées pour la durée du contrat et de prescription légale (5ans+1).

Vous pouvez adresser vos demandes par écrit, en RAR, à Monsieur Le Principal du collège Léonce Bourliaguet, responsable du traitement et exercer tout recours auprès du DPD au Rectorat de Bordeaux ou auprès de la CNIL.

ARTICLE 21 : RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

Pour obtenir tous les renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats devront faire parvenir une demande écrite par courrier électronique par le biais de la plate-forme de dématérialisation à l'adresse suivante : https://mapa.aji-france.com/

Une réponse sera alors adressée en temps utile à tous les candidats ayant été destinataires du dossier.

Pour des renseignements d'ordre technique ou administratif : idem

Pour chaque lot, les besoins sont quantifiés sur des fiches « Etat des besoins ».

Les prestations doivent être conformes à la législation en vigueur. Elles doivent s'inscrire pleinement et sans exception dans le cadre des règlements, normes, spécifications sanitaires et techniques, européens, français et départementaux.