

**MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE
DE FOURNITURES DE DENREES
ALIMENTAIRES
ANNEE 2027**

**DOSSIER DE CONSULTATION DES
ENTREPRISES (DCE)**

Lycée Henri Bergson

85 rue de la Barre
49036 ANGERS Cedex 1

Tél : 02 41 36 12 55
Email :
ce.0491966w@ac-
nantes.fr

Composition du DCE :

SECTION I – Règlement de la Consultation P.2

SECTION II – Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP)...P.6

SECTION III – Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) P.9

Publicité :

✓ sur le site AJI mapa.aji-france.com/mapa/marche/

Références :

Droit européen de la commande publique

Code la commande publique en vigueur

Le CCAG FCS publié au JO le 19/03/2009

I – Identification de l'acheteur public / pouvoir adjudicateur

Acheteur public/pouvoir adjudicateur :
Lycée HENRI BERGSON représenté par M. Fabrice BEAUDET, Proviseur.

Coordonnées : LYCEE HENRI BERGSON
85 rue de la Barre
B.P. 63602
49036 ANGERS CEDEX 01
Tél : 02 41 36 12 55

Renseignements administratifs : Céline KOURIM, Assistante de gestion
Tél : 02.41.36.02.40
Mél : celine.chauty@ac-nantes.fr

Renseignements techniques : Amélie DENIS, Responsable de restauration
Tél : 02.41.36.12.55
Mél : amelie.denis@paysdelaloire.fr

II – Objet de la consultation

La présente consultation a pour objet la fourniture de denrées alimentaires pour le service de restauration du Lycée Henri Bergson du 1^{er} janvier au 31 décembre 2027.

Le dossier de consultation est téléchargeable sur la plateforme dématérialisée AJI :
<https://mapa.aji-france.com>

2-1 Forme du marché

La présente consultation est effectuée dans le cadre d'une procédure adaptée conformément aux dispositions des articles L.2123-1, R.2123.1, R2123-4 et R2123-5 du code de la commande publique. Les marchés sont des accords-cadres à bons de commande.

2-2 Description du marché

Le présent MAPA est composé des marchés suivants :

MARCHE 1 – Pain

MARCHE 2 – Epicerie, découpé en 3 lots :
Lot 1 : Epicerie Divers
Lot 2 : Epicerie Petit déjeuner et Goûter
Lot 3 : Epicerie Bio

MARCHE 3 - Produits surgelés, découpé en 3 lots :
Lot 1 : Viandes / Produits de la mer / Alternative végétale
Lot 2 : Légumes / Fruits / Légumes Bio
Lot 3 : Pâtisseries et entrées chaudes

MARCHE 4 – BOF Produits laitiers

Le tableau des besoins est annexé au règlement de la consultation. Les besoins font l'objet d'une estimation basée sur les consommations depuis le 1^{er} janvier 2026. Les quantités indiquées dans l'annexe BPU sont données à titre indicatif.

III – Présentation des candidatures et des offres

Candidature :

- ✓ Chaque marché ou lot est indivisible : pour que l'offre soit recevable, le candidat doit répondre pour tous les produits du marché ou du lot (toutes les lignes de l'état des besoins doivent être remplies).
- ✓ Les offres sont étudiées marché par marché et lot par lot.
- ✓ Le candidat pourra présenter des offres pour un marché entier ou un ou plusieurs lots par marché.
- ✓ Les variantes ou options ne sont pas acceptées.
- ✓ L'établissement se réserve le droit de ne pas donner suite à la présente consultation en cas d'offres insuffisantes.
- ✓ La sous-traitance est interdite.

Documents relatifs à la candidature :

- ✓ Lettre de candidature : les candidats devront indiquer s'ils font acte de candidature pour un ou plusieurs marchés et pour quel(s) lot(s) ;
- ✓ Un certificat attestant que le candidat a satisfait aux obligations sociales et fiscales daté de moins de 6 mois,
- ✓ Une déclaration sur l'honneur datée et signée justifiant que le candidat n'a pas fait l'objet d'une interdiction de soumissionner à un marché public ;
- ✓ Les références de marchés ou contrats équivalents fournis au cours des trois dernières années ;
- ✓ Les éléments de présentation de la société ;
- ✓ La copie du jugement en cas de redressement judiciaire ;
- ✓ Un relevé d'identité bancaire.

Le candidat devra présenter son offre selon le modèle de bordereau de prix proposé en respectant l'ordre des produits indiqués sous peine d'être écarté.

Pour être valable, l'offre devra comporter :

- ✓ Les prix unitaires en euros HT et TTC ;
- ✓ Le montant et le taux de la TVA ;
- ✓ Les prix s'entendent franco de port et d'emballage ;
- ✓ Le pourcentage de remise sur catalogue et le prix initial ;
- ✓ Toutes informations nécessaires à l'identification des produits ;
- ✓ Les jours et heures de livraison ;
- ✓ Les délais de passation de commande.

Sont éliminés :

- ✓ Les candidats ne présentant pas de garanties professionnelles, techniques et financières suffisantes ;
- ✓ Les candidats présentant plusieurs propositions par lot ;
- ✓ Les candidats présentant des restrictions par rapport aux conditions prévues au CCAP ou CCTP.

Documents relatifs à l'offre :

- ✓ Le bordereau de prix en euros, en HT et TTC. Si les produits sont vendus par lots, indiquer le prix unitaire HT ;
- ✓ L'acte d'engagement daté et signé en original avec le montant de l'offre en toutes lettres et en français. Il doit y être mentionné les jours de livraison et les délais de passation de commande.
- ✓ Les fiches techniques pour les produits.

Transmission des documents :

Les documents de l'offre sont transmis sur la plateforme dématérialisée de l'AJI (voir le point IV).

IV - Réception des plis et échantillons

Les plis :

La réponse du candidat devra être transmise en précisant le marché et le lot uniquement sur notre profil acheteur de la plateforme dématérialisée d'AJI à l'adresse <https://mapa.aji-france.com>

Aucune remise de plis sur place ou offre par voie postale ne seront recevables.

La signature électronique de l'offre n'est pas obligatoire.

Une messagerie est à disposition des candidats afin qu'ils puissent poser des questions directement depuis la plateforme vers l'acheteur.

Les offres doivent parvenir avant la date limite et heure limite de réception des offres fixée au :

Vendredi 16 octobre 2026 18h00

Toute offre présentée après ce délai ne sera pas acceptée. L'opération d'ouverture des plis sera réalisée directement sur la plateforme de dématérialisation.

Les échantillons :

Les échantillons portent sur une sélection de produits indiqués dans le bordereau de prix des offres.

Ils doivent être déposés **entre le 12 et 14 octobre 2026** dernier délai, au magasin alimentaire du service de restauration auprès de :

Mme Amélie DENIS, Chef de cuisine
LYCEE HENRI BERGSON
85 rue de la Barre
49036 ANGERS CEDEX 01

L'intégralité des échantillons demandés doit être remise dans les temps sous peine de rejet des offres.

V – Critères de jugement des offres

Il sera retenu pour chaque marché et lot l'offre économiquement la plus avantageuse en fonction des critères ci-dessous :

Critères	Pondération
Critère « Prix » Apprécié à travers les indications portées dans le bordereau des prix unitaires	40 %
Critère « Qualité des produits » Apprécié à l'aide des indications portées dans le mémoire technique du candidat, durée de conservation	40 %
Critère « Qualité des prestations favorisant le développement durable » Apprécié à l'aide des indications portées dans le mémoire technique du candidat avec notification des certifications	20 %

➤ Le critère « Prix » :

Il sera jugé à partir du montant total du lot dans le Bordereau des Prix Unitaires. Ce montant sera comparé à la proposition financière la plus basse reçue dans le cadre de ce lot.

La formule de notation se présente ainsi :

NOTE = [Prix le plus bas / prix du candidat] x Coefficient de pondération

➤ **Le critère « Qualité »**

Le pouvoir adjudicateur appréciera la qualité du produit en fonction des sous-critères suivants :

- Qualité des fiches techniques

- l'origine des produits ;
- la catégorie de classement des produits ;
- le calibre des produits ;
- la variété des produits ;
- le délai de livraison.

- Fraîcheur des produits

Le pouvoir adjudicateur appréciera ce critère au regard des délais de livraison, de la fraîcheur des produits et du circuit d'approvisionnement proposé par le candidat, de la récolte du produit à sa livraison au pouvoir adjudicateur.

➤ **Le critère « Qualité des prestations favorisant le développement durable »**

Le pouvoir adjudicateur appréciera la qualité du produit en fonction des sous-critères suivants :

- Circuits d'approvisionnements utilisés pour la préservation de l'environnement

- Traçabilité de la production

- Qualité de service

Le pouvoir adjudicateur appréciera ce critère à partir des propositions des candidats sur l'organisation que le candidat s'engage à mettre en œuvre dans le cadre de l'exécution du marché, les engagements du candidat en terme de livraison, les engagements en terme de réactivité en cas de commande urgente...).

VI – Durée de validité des offres

Les candidats sont tenus de maintenir leur offre pendant 60 (soixante) jours à compter de la date limite de réception des offres. Les candidats seront informés du résultat de la consultation au plus tard à l'expiration de ce délai sur la plateforme dématérialisée d'AJI à l'adresse <https://mapa.aji-france.com> .

VII – Litiges

Pour tout litige né dans le cadre de l'exécution du marché qui ne pourrait être résolu par la voie de la conciliation, la juridiction compétente est le Tribunal administratif de Nantes.

I – Procédure du marché :

La présente consultation est effectuée dans le cadre d'une procédure adaptée conformément aux dispositions des articles L.2123-1, R.2123.1, R2123-4 et R2123-5 du code de la commande publique.

Les marchés sont des accords-cadres à bons de commande.

Les prestations doivent être conformes à la réglementation en vigueur, ainsi qu'aux spécifications techniques ou aux normes françaises et européennes homologuées définies au CCTP. Les critères de choix sont ceux précisés au RC.

II – Durée du marché

Le présent marché est conclu du 1^{er} janvier 2027 au 31 décembre 2027.

III – Conditions d'exécution ou de livraison

1) Délai d'exécution :

Les commandes seront passées par émission de bons de commandes au fur et à mesure de la survenance des besoins. Les bons de commandes sont signés par l'ordonnateur de l'établissement ou son représentant. Ils comporteront :

- ✓ La date de la commande ;
- ✓ La référence au marché ;
- ✓ La désignation précise du produit
- ✓ La quantité commandée ;
- ✓ Le lieu et la date de livraison.

Les fournitures seront accompagnées d'un bulletin de livraison numéroté mentionnant :

- ✓ Le nom du titulaire du marché ;
- ✓ La date de livraison ;
- ✓ La référence au bon de commande et au marché ;
- ✓ La dénomination exacte des produits livrés (y compris la marque) ;
- ✓ Les quantités livrées ;
- ✓ Les prix unitaires hors taxes.

La plage horaire des livraisons est la suivante :

Du lundi au vendredi : 6h00 – 10h00.

Pour le marché 1 Pain :

Les livraisons seront effectuées dans des paniers à pain.

Elles seront au nombre de 2 par jour, tous les jours du lundi au vendredi. La première interviendra entre 6h00 et 6h30 et la deuxième entre 10h00 et 11h00.

L'établissement passera ses commandes en fonction de ses besoins pour des livraisons au lieu, date et heure précisés sur les bons de commandes qui devront être écrits et transmis par courrier, par message électronique ou remis physiquement au fournisseur.

Si le soumissionnaire veut apporter une restriction quant aux jours et heures de livraison, il doit l'indiquer clairement dans son offre de façon à permettre à la commission de statuer en toute connaissance de cause. **Aucune autre restriction ne sera admise par la suite.**

En cas de non-respect du délai de livraison, le lycée pourra s'adresser à un autre fournisseur sans mise en demeure préalable et s'il en résulte une différence de prix au détriment de l'établissement, les dispositions du CCAG/FCS s'appliqueront.

2) Opérations de vérification et de réception des marchandises

Généralités

Les opérations de vérification et de réception sont effectuées dans les conditions prévues aux articles 20, 22 à 24 du C.C.A.G./FCS. Les marchandises seront contrôlées par l'agent chargé de la réception. Des échantillons pourront être prélevés et envoyés à un laboratoire pour analyse.

En cas de résultat non satisfaisant, le coût de l'analyse sera supporté par le fournisseur. Les fournitures non conformes seront reprises et leur remplacement devra être assuré sous un délai fixé par l'établissement en fonction de l'urgence. Faute de remplacement des marchandises dans le délai fixé, il pourra être fait application des articles 32 ou éventuellement 28 du CCAG/FCS relatifs à l'exécution de la fourniture aux frais du titulaire et à la résiliation à ses torts du marché.

Les vérifications qualitatives et quantitatives (Cf. art 22 et 23 du CCAG/FCS)

La vérification qualitative portera sur :

- ✓ Les conditions de transport (salubrité, propreté et température) ;
- ✓ L'homogénéité de la livraison ;
- ✓ La présentation ;
- ✓ Le conditionnement et l'étiquetage ;
- ✓ La conformité du produit par rapport au bon de commande ;
- ✓ La conformité aux normes, règlements et décisions du GEMRCN (ex. GPEM/DA).

La vérification quantitative portera sur les quantités livrées et facturées au regard des bons de commande.

Décisions après vérification (art. 24 du CCAG/FCS) :

- Si le résultat des vérifications qualitatives et quantitatives est satisfaisant, l'admission est prononcée séance tenante par le titulaire du marché ou son représentant sous réserve des vices cachés éventuels. L'admission est matérialisée par le bulletin de livraison (et son duplicata) qui, visé par signature ou cachet du responsable ou son représentant, vaut procès-verbal d'admission.

- Si la vérification qualitative est non-conforme : le rejet est prononcé en cas de fraude avérée ou lorsqu'il est établi que les produits sont impropres à la consommation. Si le produit ne répond pas aux spécifications du marché ou à la commande régulièrement passée dans les conditions déterminées par le présent cahier, il peut être refusé et doit alors être remplacé dans les 24 heures sur mise en demeure verbale du titulaire par la personne responsable du marché ou son représentant. Toutefois, compte tenu de la nature du défaut constaté, la personne responsable peut admettre le produit avec réfaction de prix déterminée d'un commun accord. Le défaut d'accord entraîne le rejet de la fourniture.

- Vérification quantitative non conforme : Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, la personne habilitée peut mettre le titulaire en demeure soit de reprendre immédiatement l'excédent, soit de compléter la livraison dans les délais qui lui sont prescrits, à concurrence de la quantité prévue par le bon de commande. En cas de non-conformité entre le bulletin de livraison et la fourniture livrée, le dit bulletin et son duplicata sont rectifiés sous la signature des deux parties.

En cas d'impossibilité de livrer une ou plusieurs denrées à la date demandée, le candidat s'engage à prévenir la magasinnière au plus tôt. La denrée sera remplacée par une autre de qualité équivalente ou supérieure, et pour le prix du marché ou à un prix moindre.

Dans tous les cas, la décision d'accepter un remplacement de denrée retenue au marché est du ressort de l'acheteur public.

- Faute de remplacement des marchandises dans le délai fixé, il pourra être fait application des articles 25 ou éventuellement 35 du C.C.A.G. relatif à l'exécution de la fourniture aux frais du titulaire.

Garantie technique : Conformément aux dispositions de l'article 28 du CCAG, les produits sont garantis contre tout vice de fabrication (ou défaut de matière) à compter du jour de réception et pendant la durée normale de conservation du produit et à la condition que celle-ci s'effectue dans des conditions normales.

IV – Le prix :

1-1 Détermination du prix :

Apparaissent sur le bordereau de prix, le prix HT et le prix TTC, unitaire et global de chaque produit, ainsi que les totaux HT et TTC à reporter sur l'acte d'engagement. Le prix, exprimé en euros, comprend la livraison, les frais de conditionnement, d'emballage et de facturation.

Les prix sont fermes ou révisables, conformément aux articles R.2112-13 et R.2112-14 du code de la commande publique lorsque les parties sont exposées à des aléas majeurs.

Le prix initial correspond au bordereau des prix remis lors du dépôt de l'offre et de la candidature, à effet au 1/01/2026.

1-2 Variation du prix :

Les variations de prix s'entendent à la hausse comme à la baisse. Le titulaire du marché aura comme obligation d'apporter la preuve de la variation. L'absence d'indication de l'indice d'origine retenu ou de référence sur le bordereau de prix, ne permet pas le calcul de la révision des prix. En conséquence, le marché sera conclu pour un prix ferme pour la durée de la période (année 2027).

Conformément à la circulaire relative à l'exécution des contrats de la commande publique du 30 mars 2022, et notamment aux articles R2112-13 et R2112-14 du code de la commande publique, en cas de survenue d'aléas majeurs du fait de l'évolution raisonnablement prévisible des conditions économiques et pour les fournitures dont le prix est directement affecté par les fluctuations des cours mondiaux, une révision sera possible dans le respect des deux critères suivants :

- ✓ La révision devra se faire sur la base d'un indice officiellement reconnu, de préférence le RNM ou à défaut d'indices correspondant aux prix du marché, indices INSEE (indice mensuel des prix agricoles à la production IPPAP-indice général). Le titulaire devra mentionner l'indice et la date du cours sur la notification de prix révisés.
- ✓ Le montant de la révision ne devra pas excéder la formule suivante :
$$P_n = P_o \times \ln / l_o$$
 - P_n : prix révisé HT
 - P_o : prix initial de l'offre HT (avant révision)
 - $\ln$: dernier indice connu au moment de la révision
 - l_o : dernier indice connu au moment de l'offre initiale

La révision des prix sera trimestrielle pour tous les marchés.

Les demandes de révision de prix devront être transmises au moins 3 semaines avant la date d'application demandée.

Aucune variation des prix ne sera admise hors périodes précisées.

1-3 Si les produits de cette consultation font à une époque quelconque de l'année l'objet d'un prix attractif ou promotionnel, notamment en raison de promotions saisonnières, d'arrivages massifs, ou de date limite proche de consommation, le prix facturé par le titulaire du lot concerné ne pourra être supérieur à ce prix promotionnel. Toutes les clauses du présent CCAP s'appliquent alors à ces produits à prix intéressant. Le titulaire du marché s'engage à communiquer ces promotions pendant toute la durée du marché.

Pour les articles hors marché, le candidat proposera un coefficient de remise sur catalogue.

Toute anomalie substantielle dans la présentation des chiffres et des calculs pourra entraîner le rejet de l'offre.

V – Assurances

Le titulaire doit justifier, avant tout commencement d'exécution du marché et pour toute la durée de celui-ci, qu'il a souscrit une police d'assurance couvrant sa responsabilité, ainsi que celle de ses commettants ou préposés, à l'égard du pouvoir adjudicateur et des tiers, victimes d'accidents ou de dommages causés par l'exécution des prestations.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de demander, sans qu'aucun supplément de prix ne puisse être demandé, la souscription de garanties complémentaires s'il lui apparaît que les risques couverts par la police d'assurance n'est pas suffisante.

VI - Mode de règlement du marché

Les factures de denrées seront déposées sur la plateforme Chorus Pro et seront mandatées dans le délai réglementaire de 30 jours à réception (n° Siret du lycée : 19491966800013).

VII - Dénonciation du marché

Dans le cas où un différend n'a pu trouver de solution amiable, le marché sera dénoncé par l'une ou les parties au moyen d'une lettre recommandée avec accusé de réception. Si le titulaire du marché est à l'origine de la dénonciation, il devra le notifier à l'établissement.

SECTION III – CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

MEMOIRE TECHNIQUE

Pour tous les marchés, le candidat devra fournir un mémoire technique contenant :

- Les démarches de traçabilité mises en place au sein de l'entreprise pour ce qui concerne l'approvisionnement ou la transformation des produits ;
- Les mesures prises pour la préservation de l'environnement ;
- Les fiches techniques avec les caractéristiques des produits notamment la provenance et les allergènes.

SPECIFICITES SUR CERTAINS MARCHES

Marché 3 : Produits surgelés

- ✓ Produits élaborés : ces produits devront correspondre aux exigences du GEMRCN. Le candidat indiquera la fréquence des produits dans une colonne du tableau de l'offre.
- ✓ Poissons bruts surgelés : la présence d'additifs doit être clairement identifiée dans la liste des ingrédients, ainsi que l'eau ajoutée. La double congélation n'est pas souhaitée. L'espèce du poisson doit être indiquée ainsi que le lieu de pêche, l'origine, et la méthode de congélation.

Les blocs de poisson destinés à la fabrication de portion de poisson nature ou panés devront répondre à la norme AFNOR NF V 45-074 et seront de qualité sans arêtes. Seront à indiquer, documents à l'appui, les poissons issus d'une filière certifiée Pêche Responsable.

Le Proviseur

M. Fabrice BEAUDET



