

Lycée Jean François CAIL  
Chef Boutonne

Affaire suivie par  
Cécile GRANGE  
Adjoint gestionnaire

Téléphone  
05 49 29 81 27

Télécopie  
05 49 29 62 93

Courriel  
[int.0790015m@ac-poitiers.fr](mailto:int.0790015m@ac-poitiers.fr)

Adresse postale  
1 rue Maurice Gadioux  
B.P. 30003  
79110 Chef Boutonne

# MISE EN CONCURRENCE DANS LE CADRE D'UNE PROCEDURE SIMPLIFIEE POUR LA FOURNITURE DE PAINS & CHOCOLATINES

## CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

Le présent cahier comporte 5 feuillets

DU 01/06/2020 AU 30/06/2024

*Etabli en application du code des marchés publics*

Procédure de consultation : procédure adaptée (article 28)

DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES

<b>Jeudi 19 mars 2020 à 9h00</b>
----------------------------------

ENTRE LES SOUSSIGNES :

1) *Lycée des Métiers de la Vente et du Commerce Jean-François CAIL*

Adresse : 1, rue Maurice GADIOUX, 79110 Chef-Boutonne

Téléphone : 05.49.29.81.27

Fax : 05.49.29.62.93

N° SIRET : 19790015200012

Représenté par : *Frédéric CAILLIER*

Qualité : *Proviseur*

Ci-après dénommé « *L'ACHETEUR* »

d'une part,

ET

2) Madame/Monsieur

Agissant en qualité de :

De la société :

Inscrite au registre du commerce de

Sous le n°

Immatriculé à l'INSEE sous le n°

Ci-après dénommé « *LE FOURNISSEUR* »,

d'autre part

IL A ETE CONVENU CE QUI SUIIT :

### **Article 1 – Présentation de la procédure**

Marché à bons de commande passé selon la procédure adaptée conformément au code des marchés publics :  
CCAG Fournitures courantes et services

Mise en ligne et dépôt des offres sur AJI profil d'acheteur : <https://mapa.aji-france.com/>

Type d'acheteur public : établissement public local d'enseignement (E.P.L.E)

Organisme qui consulte : ***Lycée des Métiers de la Vente et du Commerce Jean-François CAIL***

Responsable de la consultation : Monsieur le Proviseur du Lycée JF Cail

Personnes chargées du suivi de la consultation : Mme Cécile Grange, adjointe-gestionnaire, M. Yannick Gaschet, chef cuisinier

Le comptable assignataire est l'Agent comptable du lycée Desfontaines à Melle, M. Guerard Christophe

**Durée du marché :** Le présent marché est conclu pour la période du **01/06/2020 au 30/06/2024** ; il est tacitement reconduit par période de 12 mois du 01/07/2020 au 30/06/2024

**Date limite de réception des offres (et des échantillons obligatoires) :** **jeudi 19 mars 2020 à 9h00.**

**Un récépissé sera délivré pour la réception des échantillons.**

## **Article 2 – Objet de la consultation**

La consultation porte sur la fourniture :

- de pains de 400 g réalisés avec de la farine de type 80 répondant aux obligations prescrites par le Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) qui prévoit une teneur en sel du pain  $\leq 18$  g par kg de farine.
- de chocolatines.

### **ATTENTION : La consultation comporte une offre de base et une variante :**

- l'offre de base est la fourniture de pains uniquement
- la variante imposée est la fourniture de pains ET la fourniture de chocolatines

Le volume annuel est d'environ **6000 gros pains de 400 g** soit approximativement **35 par jour ouvrable** (du lundi au vendredi) en moyenne sur 175 jours de fonctionnement du restaurant scolaire soit :

- En moyenne 40 pains par jour ouvrable aux 1<sup>er</sup> et 3<sup>ème</sup> trimestres scolaires
- En moyenne 30 pains par jour ouvrable au 2<sup>ème</sup> trimestre scolaire.

Et **2275 chocolatines par an** soit approximativement 65 chaque jeudi sur 36 semaines

Ces quantités indiquées pourront varier (de +ou moins 20%) sans qu'il soit nécessaire de conclure un avenant au marché.

Le fournisseur pourra, le cas échéant et de façon exceptionnelle, être sollicité par l'acheteur pour compléter les livraisons en sus du service habituel et/ou fournir d'autres produits pour des réceptions.

Les produits, quels que soient leur préparation, conditionnement ou présentation, devront répondre à toutes les normes en vigueur pour la restauration collective.

## **Article 3 – Conditions de fabrication, de commande et de livraison**

Les produits admis doivent être fabriqués le jour même ; les produits surgelés ne sont pas admis.

Le fournisseur s'engage à ne pas fournir de produit contenant des O.G.M. ni de farine blanche.

La fabrication des pains doit correspondre à la réglementation en vigueur et être réalisée dans le respect des règles de l'art et de l'hygiène en boulangerie.

**Les commandes sont passées chaque jeudi par téléphone ou télécopie pour livraison à partir du lundi suivant.**

La quantité pourra éventuellement être modifiée en raison d'une circonstance exceptionnelle ; dans tous les cas, le fournisseur sera prévenu au plus tard la veille de la livraison par l'acheteur.

**Les livraisons sont attendues chaque lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi à partir de 06h30 et avant 07h15** (sauf demande ponctuelle de l'établissement en fonction d'un évènement précis), hors périodes de vacances scolaires ou jours fériés chômés.

La marchandise sera accompagnée d'un bon de livraison mentionnant le nom du fournisseur, la date de livraison, la nature et la quantité des produits livrés.

Le transport du pain se fera dans un véhicule adapté, les marchandises seront protégées contre les pollutions externes.

## **Article 4 – Echantillon et fiche technique**

Le fournisseur devra fournir à l'adresse de l'acheteur (adresse rappelée à l'article 1) **un échantillon des produits proposés, le mercredi 18 mars 2020 entre 08h00 et 10h00 : 1 pain et 5 chocolatines.**

Tout échantillon livré après la date et l'heure fixées par l'établissement ou en quantité insuffisante ne sera pas testé et rendra l'offre irrecevable.

**L'échantillon devra être emballé dans un contenant indiquant le nom du fournisseur identique à celui figurant dans les documents de l'offre déposée.**

#### **Article 5 – Détermination des prix**

Le prix proposé sera ferme pour 12 (Douze) mois. Si lors d'une promotion, le prix proposé est inférieur à celui déterminé par le marché, c'est le prix promotionnel qui s'appliquera.

Les prix nets sont réputés comprendre pour chaque livraison toutes sujétions telles que transport, emballage, frais de livraison et de facturation.

Seules seront retenues les hausses de prix légales publiées au Journal Officiel.

#### **Article 6 – Pièces constitutives de l'offre**

L'offre comprendra les pièces suivantes, les pièces 1 à 4 étant constitutives du marché :

1. l'acte d'engagement
2. le présent cahier des clauses administratives particulières (CCAP) complété, daté et signé par le représentant qualifié du fournisseur
3. les propositions tarifaires complétées, datées et signées par le représentant qualifié du fournisseur :
  - **offre de base : la fourniture de pains uniquement.**
  - **variante imposée : la fourniture de pains ET la fourniture de chocolatines**
4. la fiche technique des produits composant l'offre
5. un échantillon des produits proposés : **1 pain et 5 chocolatines**
6. l'attestation de vigilance obtenue sur le site de l'URSSAF
7. l'attestation de régularité fiscale
8. et, à titre facultatif, tous autres documents permettant d'explicitier l'offre (présentation de la société, descriptif des méthodes de fabrication, descriptif des méthodes d'hygiène appliquées pour l'élaboration du pain, résultat des derniers auto-contrôles).

**Les fiches techniques** devront comporter notamment les indications complémentaires relatives :

- à la composition du produit
- à la présence éventuelle d'allergènes
- aux normes bactériologiques exigées
- aux informations portées sur les emballages concernant le fabricant telles sa marque commerciale, son numéro d'agrément sanitaire, le cas échéant.

Toute entente entre les divers fournisseurs candidats sera considérée comme nulle.

#### **Article 7 – Envoi ou dépôt des offres**

Le dossier de consultation est consultable uniquement sur sur AJI profil d'acheteur : <https://mapa.aji-france.com>. Le numéro de la consultation (ou appel d'offres) est **TMP/97524**.

Il ne peut être envoyé ni par courrier ni par courriel.

L'offre doit être déposée uniquement sur AJI profil d'acheteur : <https://mapa.aji-france.com>.

**Une assistance technique est disponible au 09 72 12 33 66 du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h30 ou par courriel à [support@aji-france.com](mailto:support@aji-france.com)**

Toute offre transmise par courrier ou par courriel sera rejetée.

Toute offre qui se révélera incomplète à l'ouverture des plis et/ou qui ne sera pas accompagnée des échantillons visés à l'article 4 sera rejetée.

## **Article 8 – Critères de sélection des offres**

- 35% : qualité du produit (aspect, poids, odeur, goût, consistance, fraîcheur)
- 35% : qualité des services associés (délais de commande, délais et nombre de jours de livraison, empreinte carbone)
- 30% : prix

## **Article 9 – Condition de paiement**

Le comptable assignataire est l'agent comptable du Lycée Desfontaines de Melle. Le paiement s'effectuera suivant les règles de comptabilité publique, par mandat administratif sous 30 jours à réception de la facture. La facturation sera mensuelle (fin de mois).

Les factures seront établies en un original et arrêtées en toutes lettres en portant les mentions suivantes :

- Nom et adresse du fournisseur
- IBAN et BIC
- Fourniture détaillée par jour
- Montant de la prestation hors TVA et TT
- Taux de TVA
- Date de facturation

## **Article 10 – Conclusion du contrat**

Le marché avec le fournisseur retenu sera signé 8 jours francs après la notification par courrier de rejet en LRAR aux candidats non retenus.

Le présent marché ne deviendra effectif et ne pourra recevoir de début d'exécution qu'après la notification au fournisseur retenu, au moyen de l'acte d'engagement.

**PIECE JOINTE EN ANNEXE : proposition tarifaire à compléter**