

GROUPEMENT DE COMMANDES
DES ETABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT PUBLIC
DE L'ACADEMIE DE PARIS

Établissement coordonnateur :

Lycée Buffon
16 boulevard Pasteur
CS 61592
75724 Paris cedex 15
Téléphone : 01.44.38.78.70
Télécopie : 01.40.65.99.59
Email : int.0740693w@ac-paris.fr

APPEL D'OFFRES OUVERT

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES N° 2021/01

Établi en application du code des marchés publics

Relatif à la fourniture et livraison de :

**PRODUITS ALIMENTAIRES SURGELES POUR LES ETABLISSEMENTS SCOLAIRES
PUBLICS DU 2nd DEGRE DE L'ACADEMIE DE PARIS**

SURGELES: LOT 01 – LEGUMES SURGELES
LOT 02 – STEAKS HACHES
LOT 03 – PRODUITS AVICOLES : VOLAILLE ET OMELETTE
LOT 04 – POISSONS
LOT 05 – PRODUITS DE POMMES DE TERRE
LOT 06 – PATISSERIES, GLACES ET CRÈME GLACÉE

Pour la période du 1^{er} JANVIER au 31 DÉCEMBRE 2021

Date et heure limite de réception des offres : jeudi 12 novembre 2020 à 16h

Le présent cahier comporte 8 feuillets numérotés de 1 à 9

CCAP surgelés 2021

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ

Le marché qui fait suite à la présente consultation collective est un marché à bons de commandes passé pour une période de DOUZE MOIS à compter du **1er janvier 2021**. Il porte sur la fourniture de denrées alimentaires surgelées aux établissements scolaires publics du second degré de l'Académie de Paris adhérents au groupement de commandes et figurant à la liste jointe.

Le coordonnateur du groupement est le lycée Buffon 16 boulevard Pasteur 75015 Paris.

Le marché est passé avec un seul titulaire par lot et engage chaque adhérent du groupement pour les quantités des denrées à fournir indiquées dans l'état détaillé de recensement des besoins.

Les prestations faisant l'objet de ce marché sont susceptibles de varier dans les limites suivantes : 15 % (quinze pour cent) en plus ou en moins des prévisions en quantités totales portées sur le catalogue détaillé. Toutefois, au cas où le maximum serait atteint avant la date d'expiration du contrat, le marché pourra être reconduit jusqu'à cette date aux mêmes conditions après accord des deux parties.

ARTICLE 2 : PROCÉDURE DE CONSULTATION

La procédure de consultation utilisée est la procédure d'appel d'offres ouvert en application des articles 67 et 68 du code des marchés publics.

Conformément à l'article 99, les candidats dont la candidature ou l'offre n'a pas été retenue sont avisés par le coordonnateur, dès que le choix a eu lieu. Par ailleurs, l'article 99 prévoit la publication d'un avis d'attribution par le coordonnateur.

ARTICLE 3 : DOCUMENTS CONTRACTUELS

Il est fait application des dispositions de l'article 15 du code des marchés publics.

Le contrat est constitué par les documents énumérés ci-dessous par ordre de priorité décroissante :

- l'offre du candidat,
- l'acte d'engagement global pour le marché, accompagné d'un détail pour chaque établissement,
- le présent cahier des clauses particulières dont l'exemplaire conservé dans les archives de l'établissement coordonnateur fait seul foi,
- le cahier des clauses administratives générales des marchés publics de fournitures courantes et de services (C.C.A.G.-F.C.S.) (arrêté du 19 janvier 2009 – JO du 19 mars 2009),
- les spécifications techniques du groupement permanent d'études des marchés, et toutes décisions publiées au jour de l'offre,
- les normes AFNOR.

ARTICLE 4 : MODALITÉS D'EXÉCUTION OU DE LIVRAISON

La fourniture devra être exécutée ou livrée dans le délai fixé par les bons de commande.

Les bons de commande portent la signature du gestionnaire adhérent du groupement de commandes ou de son représentant. Ils peuvent être émis par télécopie.

Le bulletin de livraison, établi en un original et une copie, précise :

- les nom et adresse du titulaire du marché,
- la date de livraison,
- la référence à la commande, dans la mesure du possible,
- la nature de la livraison,
- les quantités livrées,
- les prix unitaires et totaux, hors T.V.A. d'une part, T.T.C. d'autre part.

L'original du bulletin de livraison est destiné à l'administration, la copie visée par le Chef des Services Économiques de l'établissement ou son représentant est remise au titulaire du marché ou à son représentant.

ARTICLE 5 : SOUS TRAITANCE

Le titulaire du marché ne pourra en aucun cas transmettre tout ou partie de la fourniture à un sous-traitant sans l'accord express de la personne responsable du marché demandé par lettre recommandée avec accusé de réception un mois avant la date prévue pour la sous-traitance.

ARTICLE 6 : RÉCEPTION - OPÉRATIONS DE VÉRIFICATION

L'adhérent s'engage autant que faire se peut, à limiter le nombre de livraison dans la semaine.

Le transporteur devra se présenter directement au réceptionnaire avant de procéder au déchargement. Il est tenu de respecter le temps nécessaire aux opérations de contrôle.

La vérification quantitative (poids, nombre d'unités, ...) et la vérification qualitative (salubrité, qualité, ...) sont effectuées à l'instant et sur le lieu de livraison par le réceptionnaire qui peut se faire assister par toute personne de son choix.

Les denrées livrées sont conformes aux fiches techniques fournies par le titulaire à l'appui de ses offres et à la législation en vigueur concernant leur préparation, conditionnement, étiquetage, stockage et transport.

a) Vérification quantitative :

Elle consiste à vérifier la conformité entre la quantité livrée, la quantité portée sur le bon de commande et la quantité portée sur le bulletin de livraison.

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le chef des services économiques de l'établissement peut mettre le titulaire du marché en demeure, soit de reprendre immédiatement l'excédent, si la livraison dépasse la commande, soit de compléter la livraison, en cas contraire, dans les délais qui lui seront prescrits, à concurrence de la quantité totale prévue sur le bon de commande.

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

b) Vérification qualitative :

Si la fourniture livrée ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché, ou à la commande, elle est refusée et doit être remplacée par le titulaire du marché, sur demande verbale du chef des services économiques de l'établissement, ou de son représentant. Toutefois, celui-ci peut, s'il le juge opportun, accepter la fourniture avec une réfaction de prix. En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y a toujours, et systématiquement, rejet.

Le contrôle portera aussi sur l'état des conditionnements (sacs percés, emballages abîmés,...), l'étiquetage (nom, estampille, DLC, DLUO, origine, ...) et les températures.

Un contrôle des engins de transports pourra aussi être fait par le réceptionnaire (propreté, température, ...).

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de faire contrôler par un organisme extérieur l'authenticité des fiches techniques.

c) Réception :

La réception est prononcée par le chef des services économiques de l'établissement, ou son représentant, qui vise, par signature ou cachet, le duplicata du bon de livraison remis au titulaire. Ce duplicata visé vaut procès-verbal de réception.

Important : Sachant qu'en règle générale, les livraisons devront être effectuées le matin avant 11h, le candidat devra indiquer dans son offre s'il a des contraintes de livraisons particulières. (Jours et heures)

ARTICLE 7 : CAUTIONNEMENT

Le titulaire est dispensé de cautionnement.

ARTICLE 8 : AVANCE

Aucune avance forfaitaire et/ou facultative n'est prévue.

ARTICLE 9 : ACOMPTE

Il n'est pas prévu d'acomptes à verser au fournisseur.

ARTICLE 10 : PAIEMENT

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique dans les conditions prévues à l'article 11 du C.C.A.G.-F.C.S. A l'issue de chaque livraison, le titulaire du marché fera parvenir à l'établissement une facture portant relevé du bulletin de livraison de l'établissement intéressé. Les factures afférentes au paiement seront établies en un original et deux copies portant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- les nom et adresse du créancier,
- le numéro de son compte bancaire ou postal, tel qu'il est précisé à l'acte d'engagement,
- la fourniture livrée, exactement définie, par la date et la nature de la livraison notamment,
- le montant de la prestation exécutée, éventuellement révisé,
- le prix des prestations accessoires,
- le taux et le montant de la T.V.A. et des taxes parafiscales éventuelles,
- la date de facturation.

Le délai de paiement sera conforme à la réglementation prévue dans le code des marchés publics et ses décrets d'application en vigueur au 1^{er} janvier 2021.

ARTICLE 11 : PÉNALITÉS DE RETARD

En cas de refus de livraison, de retard ou de non remplacement dans les délais accordés d'une fourniture ayant fait l'objet d'un rejet, le gestionnaire se fournira là où il le jugera utile. En cas de différence de prix au détriment de l'établissement, celle-ci sera mise de plein droit à la charge du titulaire et imputée d'office sur le montant du plus proche paiement effectué à son profit dans les conditions prévues à l'article 14 du C.C.A.G.-F.C.S.

ARTICLE 12 : DÉPOUILLEMENT DES OFFRES

Le dépouillement et l'examen des offres seront effectués conformément aux dispositions prévues aux articles 67 et 68 du code des marchés publics par la commission d'appel d'offres résultant de l'application de l'article 28 de l'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015.

Concernant **le lot 1 légumes**, le candidat devra présenter au moins une offre pour 90% des lignes. Le prix de l'offre la plus chère sera appliqué sur les produits pour lesquels le fournisseur n'a pas pu répondre.

ARTICLE 13 : CRITÈRES DE SÉLECTION DE L'ATTRIBUTION DU MARCHÉ

L'examen des candidatures portera sur la vérification des garanties professionnelles et financières des entreprises et leurs références précises dans le domaine objet des marchés.

Le choix s'effectue sur l'offre économiquement la plus avantageuse. L'analyse des offres se fera sur les critères suivants :

- qualité de l'information relative aux produits ; l'offre sera accompagnée des fiches techniques des produits ; sécurité et traçabilité des produits jugés sur les fiches techniques : **10%**,
- maîtrise de la qualité hygiénique des produits : agréments sanitaires, plan de contrôle des matières premières et des produits finis ; qualité organoleptique des produits jugée sur dégustation des échantillons : **50%**,
- prix des produits et disponibilités en jour de livraison : **40%**.

ARTICLE 14 : RÉSILIATION DU MARCHÉ

Les conditions de résiliation sont fixées par les articles 24 à 32 du C.C.A.G.-F.C.S. applicable aux marchés de fournitures et de services.

ARTICLE 15 : ATTRIBUTION DU MARCHÉ ET SIGNATURE DU MARCHÉ

La commission d'appel d'offre est celle du lycée Buffon, pouvoir adjudicateur. Elle est précédée d'une commission technique composée des représentants des adhérents et est chargée d'approuver les critères de choix, de goûter les échantillons et de remettre un compte rendu écrit à la CAO.

Dans le cadre de l'article 28 de l'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015 (article 39 de la loi n° 2016-1691 du 9 décembre 2016), l'établissement coordonnateur « signe et notifie le marché », la personne responsable du marché de chaque membre du groupement, pour ce qui la concerne, s'assurant de sa bonne exécution.

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES À CHAQUE LOT

ARTICLE 16 : DÉTERMINATION DE LA FOURNITURE

16-1 : les lots

LOT N° 1 LEGUMES SURGELES crus, bio et cuits:

Légumes crus et bio

Carottes en rondelles	Haricots verts extra fins
Choux brocolis en fleurette	Julienne de légumes
Chou-fleur en fleurette	Légumes pour couscous
Courgettes en rondelles	Légumes pour ratatouille
Épinards en branches	Petits pois doux très fins
Haricots verts très fins	Printanière de légumes
Carottes en rondelles BIO	Haricots verts BIO
Choux Brocolis BIO	Petits pois BIO
Chou-fleur BIO	

Légumes cuits

Carottes en rondelles	Poêlée de champignons-brocolis
Choux brocolis en fleurette	Poêlée de légumes de type méridionale
Chou-fleur en fleurette	Poêlée de légumes de type villageoise
Courgettes en rondelles	Poêlée de légumes de type campagnarde
Épinards en branches	Poêlée potatoes et légumes grillés
Haricots verts très fins	Poêlée quinoa aux légumes cuits
Haricots verts extra fins	Purée de carottes
Petits pois doux très fins	Purée de haricots verts
Trio de légumes aux choux romanesco	Purée de patates douces
Carottes en rondelles BIO	Haricots verts BIO
Choux Brocolis BIO	Petits pois BIO
Chou-fleur BIO	

LOT N° 2 STEAKS HACHES

Steak haché 15% mg pur bœuf de 120g
Steak haché façon bouchère 120g (+ ou – 10g)
Viande hachée égrainée de bœuf 15 % mg maximum
Boules de Bœuf 15 % mg 30 gr
Steak haché 15% mg pur bœuf Bio de 120g

LOT N° 3 PRODUITS AVICOLES : VOLAILLE ET OMELETTE

Rôti de dindonneau à sec 100% filet sans barde ni peau
Brochette de dindonneau nature à sec pure viande rouge 130g environ
Brochette de dindonneau orientale à sec 130g environ
Escalope de dinde panée cuite (à la viennoise) enrobage < 30%
Cordon bleu de dindonneau précuit, doré, sans porc 125g
Nuggets de filet de poulet 20/25g
Cuisse de poulet déjointée 180/220g
Haut de cuisse de poulet 120/180g
Omelette nature 130g
Omelette nature Bio 130g
Omelette au fromage 130g
Omelette au fromage Bio 130g
Cuisse de poulet déjointée Bio 180/220g

LOT N° 4 POISSONS

Portions formées panées de poisson blanc pré-frit de 100g
Portions formées panées de poisson blanc pré-frit de 130g (+ ou – 10g)
Filets de Hoki 110g (+ ou – 10g)
Filets découpés calibrés de colin / lieu 125g
Portions formées panées de Hoki pré-frit
Portions formées meunières de poisson blanc pré-frites 100g
Portions formées meunières de poisson blanc pré-frites 140g
Beignets de poisson pré-frit 30g minimum
Filets de cabillaud 125g
Pavés de saumon Salmo Salar 120g

LOT N° 5 PRODUITS DE POMMES DE TERRE

Frites au four section 9/9 bi-température
Frites pré-frites longues 9/9
Pommes rissolées pré-frites cube de 9 à 14mm
Pommes sautées rondelles pré-frites
Pommes dauphines cuites

LOT N° 6 PATISSERIE, GLACES ET CRÈME GLACÉE

Tarte prédécoupée normande 75g (10 parts)
Tarte au chocolat prédécoupée (10 parts)
Flan pâtissier prédécoupé (10 portions)
Tarte coco (10 portions)
Cookie aux pépites de chocolat 55g (+ ou – 10g)
Éclair café ou chocolat minimum 80g (+ ou – 10g)
Brownie aux noix de pécan 60g (+ ou – 10g)
Beignets cuits aux pommes 70 à 80g garniture > 50%
Beignets cuits au chocolat 70 à 80g garniture >8%
Donuts 40g
Donuts au chocolat 40g
Muffin 70g
Muffin au chocolat 70g (+ ou – 10g)

Cornets vanille / chocolat / fraise 110ml
Bâtonnets chocolat / vanille 110ml
Petits pots vanille / chocolat / vanille fraise 85ml
Barres glacées 50ml

16-2- Pour tous les lots, le candidat indique l'origine du produit et peut, s'il le souhaite, proposer une variante.

16-3- Le candidat proposera en outre pour les fournitures n'apparaissant pas dans les tableaux de recensement des besoins, un **pourcentage de remise** sur le tarif général de la société applicable aux dates du marché. **Ce tarif figurera obligatoirement sur l'acte d'engagement.**

ARTICLE 17 : MODALITÉS D'ETABLISSEMENT DU PRIX

17-1 : Pour tous les produits sauf la pâtisserie

17-1-1-Offre

Les prix seront ajustables par référence à la cotation nationale officielle des surgelés du R.N.M. du ministère de l'agriculture publiée chaque mois. Les cours retenus dans l'offre sont ceux du mois de **septembre 2020** sur le site www.rnm.FranceAgrimer.fr.

Les prix seront calculés, pour chaque catégorie de produits, en appliquant au cours défini ci-après un coefficient fixe proposé dans l'acte d'engagement.

Parmi la liste des lots d'articles, quatre d'entre eux verront leurs prix ajustés par référence à des articles similaires :

- Les poêlées par référence à la poêlée brocolis-champignons,
- La viande hachée égrainée de bœuf 15 % mg ainsi que le steak haché Bio par référence au prix des steaks hachés VBF 15% mg,
- Les portions formées panées de poisson blanc pré frit de 100g et de 130g par référence au prix des portions formées panées de poisson blanc cuites.

L'offre fera apparaître en outre :

- le taux de la T.V.A.,
- le prix unitaire hors T.V.A.,
- le prix total hors T.V.A. pour la quantité globale indiquée,
- le prix total T.V.A. incluse.

17-1-2-La détermination mensuelle du prix

Le cours retenu est celui du mois précédant le mois de livraison.

Au début de chaque mois, le titulaire du marché devra faire parvenir à l'établissement adhérent un barème de prix calculé comme ci-dessus applicable toute la durée du mois.

Le prix déterminé en euro s'entend marchandises rendues franco de port et d'emballage.

17-2 : Pour la pâtisserie, glace et crème glacée

Les prix proposés seront des prix fermes pour la durée du marché. Une fiche « produit » est obligatoire.

ARTICLE 18 : TRANSPORT ET LIVRAISONS

Le transport est effectué par le titulaire dans des conditions d'hygiène parfaites respectant au minimum la réglementation en vigueur au moment de la livraison, notamment celles qui sont prescrites par les décisions du GEMRCN.

Le véhicule de transport du type nécessaire à n'apporter aucune rupture de la chaîne du froid (- 18° maximum). (Arrêté ministériel du 1er février 1974)

Les fournitures seront transportées dans des emballages en bon état, parfaitement sains et clos, et comportant toutes les indications quant au contenu : nature de la denrée, conditionnement, provenance, poids.

Les marchandises livrées seront conditionnées sur **palettes**.

Les palettes seront reprises par le fournisseur à la prochaine livraison.

Les livraisons des marchandises conditionnées **sur « rolls » ne seront autorisées qu'à condition de recevoir l'aval de l'établissement livré.**

ARTICLE 19 : ÉCHANTILLONS

Des échantillons devront être livrés au lycée BUFFON du **jeudi 19 au lundi 23 novembre 2020 de 6h30 à 9h**, la commission technique ayant lieu le mercredi 25 novembre 2020.

L'adresse de livraison est le 5, rue de Staël 75015 Paris.

Les échantillons devront porter sur les produits suivants :

- viande : steak haché façon bouchère
- produits avicoles : cordon bleu et escalope viennoise, **omelette nature Bio, omelette au fromage Bio**
- poissons : un poisson pané pré-frit
- pomme de terre : frites au four et classique, pommes dauphines
- pâtisserie et glace : tous les produits

Il est recommandé de nous faire parvenir **1 sac** pour les pommes de terre et **4 unités** (ou 4 pièces) des autres produits.

Le candidat devra, pour chaque produit livré pour la commission d'appel d'offres, fournir une **fiche technique détaillée.**