



14 avenue Albert Sorel
CS 15245
14 052 CAEN cedex 4

téléphone
02 31 86 18 56
télécopie
02 31 85 78 60

int.0140013n@ac-caen.fr

Fourniture de poissons frais

Document unique de marché

(règlement de consultation et cahiers des clauses administratives et techniques particulières)

Marché n° 2019/POISSON/19140013400018

1. Pouvoir adjudicateur
 2. Objet
 3. Procédure
 4. Forme du marché
 5. Durée et renouvellement
 6. Variantes
 7. Allotissement
 8. Pièces contractuelles
 9. Renseignements d'ordre juridique et économique
 10. Présentation des offres
 11. Jugement des offres
 12. Validité des offres
 13. Emission des bons de commande
 14. Conditions de livraison
 15. Constatation de l'exécution des prestations
 16. Facturation et règlement
 17. Description des besoins et spécifications techniques
 18. Date limite de réception des offres
- Annexe 1 : Certificat d'absence d'OGM
Annexe 2 : Prise en compte d'objectifs de développement durable
Annexe 3 : Protocole de livraison
Bordereau unitaire de prix

Date limite de réception des offres : Jeudi 10 janvier 2019 à 18h

Contacts :

- questions administratives : Julie LAMMENS, julie.lammens@ac-caen.fr
- questions techniques : Marc RICHARD, marc.richard@normandie.fr

1. Pouvoir adjudicateur : Lycée Malherbe, 14 avenue Albert Sorel, CS 15245, 14052 Caen Cedex, ci-après dénommé « le lycée ».

2. Objet : la consultation porte sur la fourniture de poissons frais pour la restauration scolaire du lycée (CPV 05000000-5)
Le restaurant scolaire du lycée sert environ 2 100 repas par jour.

3. Procédure : le marché est passé selon les règles de la procédure adaptée (art. 27 du décret 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics).

4. Forme du marché : le marché est un accord cadre multi-attributaires exécuté au fur et à mesure de l'émission de bons de commandes (art. 78 et 80 du décret 2016-360) ; il est conclu sans minimum ni maximum ; les quantités mentionnées sur le bordereau de prix sont indicatives des besoins moyens constatés par le lycée pour une année ; elles n'ont pas de caractère contractuel.

5. Durée et renouvellement : le marché est conclu pour un an à partir de la date indiquée lors de sa notification. A titre indicatif, la date de début d'exécution est envisagée au 15 avril 2019. Il est renouvelable trois fois un an.

6. Variantes : les variantes ne sont pas autorisées

7. Allotissement : le marché n'est pas divisé en lots

8. Pièces contractuelles :

Le marché sera régi par :

- Les dispositions du présent document et de ses annexes
- Le cahier des clauses administratives générales « fournitures courantes et services »
- Le bordereau de prix unitaires

9. Renseignements d'ordre juridique et économique :

Les candidats produiront :

- Soit :
 - La copie du ou des jugements prononcés s'ils sont en redressement judiciaire.
 - Une déclaration sur l'honneur pour justifier qu'ils n'entrent dans aucun des cas mentionnés aux articles 45 et 48 de l'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics (ou formulaire DC1)

Les candidats retenus devront en outre être en mesure de justifier qu'ils ont satisfait à leurs obligations fiscales et sociales (attestation fiscale, certificat social et attestation de vigilance).

- Soit le Document unique de marché européen (DUME)

Les candidats retenus auront à compléter et à signer avant l'attribution du marché l'acte d'engagement qui leur sera fourni par le lycée (formulaire ATTR11).

10. Présentation des offres

Documents	Format
Le présent document paraphé et signé	PDF
Renseignements d'ordre juridique et économique	PDF
Dossier technique du candidat	PDF
Attestation d'absence d'OGM signée (annexe 1)	PDF
Mémoire développement durable	PDF
Mémoire conditions de livraison	PDF
Bordereau de prix unitaire	Excel

Le bordereau de prix unitaire sera basé sur une offre de prix pour la semaine n° 50 / 2018

L'offre sera présentée via le profil acheteur du lycée : www.achatpublic.com

11. Jugement des offres : les offres seront jugées selon les critères pondérés suivants :

- Prix : 55 %

La note de prix (sur 10) sera déterminée par la formule $10 \times \text{offre moins disante} / \text{offre du candidat}$.

- Conditions de livraison : 30 %

Les candidats adresseront à cet effet un mémoire précisant leurs conditions de livraison : nombre de jours possibles de livraison dans la semaine, modalités de modifications des commandes, possibilités d'assurer des dépannages, etc.

- Prise en compte d'objectifs de développement durable : 15 %

La prise en compte d'objectifs de développement durable sera notée de 0 à 10 au vu du mémoire du candidat selon les modalités décrites en annexe 2.

Un maximum de trois fournisseurs sera retenu.

12. Validité des offres : le délai de validité des offres est de 90 jours à compter de la date limite de réception des offres.

13. Emission des bons de commandes : les fournisseurs transmettront au lycée par courriel ou télécopie leur offre de prix pour la semaine à venir au plus tard le vendredi à 12h. Au vu de ces offres, le lycée commandera auprès des moins disants par article suivant ses besoins, tout en veillant à éviter des demandes de livraison d'une trop petite quantité.

Dès la notification du marché, les attributaires désignent une ou plusieurs personnes physiques, habilitées à les représenter auprès du pouvoir adjudicateur, pour les besoins de l'exécution du marché. Les commandes seront passées par téléphone, fax ou courriel à J-2 avant la date de livraison demandée.

14. Conditions de livraison : le titulaire devra se conformer aux obligations du protocole de livraison figurant en annexe 3

15. Constatation de l'exécution des prestations : En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y aura décision de rejet. Si les produits ne correspondaient pas qualitativement aux spécifications du marché, une fiche de non-conformité sera produite. Le lycée pourra :

- soit rejeter les produits qui devront alors être immédiatement remplacés
- soit accepter les produits avec réfaction de prix, déterminée d'un commun accord avec le titulaire du marché. Le défaut d'accord entraînera le rejet de la fourniture.

Si la quantité livrée devait ne pas correspondre à la commande, le lycée pourra mettre le titulaire du marché en demeure :

- soit de reprendre immédiatement l'excédent de livraison sur la livraison dépasse la quantité demandée
- soit de compléter la livraison dans le cas contraire, dans les délais qui lui sont impartis, à concurrence de la quantité totale prévue par la commande initiale.

16. Facturation et règlement

La facturation pourra être ponctuelle, hebdomadaire, décadaire ou mensuelle au choix du titulaire.

Si le fournisseur n'est pas encore assujéti à l'obligation de dématérialisation de ses factures, la facture sera établie en un original et deux copies et adressées à l'adresse indiquée sur le bon de commande. Elle sera établie en trois exemplaires et être conforme au bordereau de livraison pris en charge par le magasinier.

Le règlement se fera dans un maximum de 30 jours par virement administratif ; pour ce faire, le titulaire adressera avec sa première facture un relevé d'identité bancaire (IBAN), si celui-ci ne figure pas déjà sur sa facture.

17. Description des besoins et spécifications techniques :

Les besoins sont décrits dans le bordereau de prix unitaires.

Tout produit issu de surgélation ou de congélation est exclu.

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 spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale - Paquet Hygiène.
- réglementation générale applicable à la restauration collective et recommandations du GEMRCN.

Les poissons devront être de Qualité Extra ou A.

18. Réception des offres

La date limite de réception des offres est fixée au jeudi 10 janvier 2019 à 18h via le profil acheteur du lycée.

Pour le pouvoir adjudicateur

Nom : Laurent VERRECKT

Titre : Proviseur

Le _____ à Caen

Cachet et signature

Pour le prestataire

Nom :

Titre :

Signé le _____ à

Cachet et signature



Marchés de denrées alimentaires

Annexe 1

Certificat d'absence d'OGM

Au vu des certificats communiqués par nos différents fournisseurs, nous sommes en mesure de certifier que les produits qui font l'objet de l'appel à concurrence ne sont pas concernés par d'éventuelles manipulations génétiques et ne contiennent pas d'OGM.

En foi de quoi nous pouvons certifier pour l'ensemble de nos produits que ce ne sont pas des OGM et qu'ils ne contiennent pas d'OGM au sens de la partie A article 2 de la directive 2001/18/CE du parlement européen et du Conseil du 12 mars 2001 relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement et abrogeant la directive 2001/18 du 12 mars 2001, et que ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ou partiellement à partir de substrats génétiquement modifiés concernés par le règlement n° 1830/2003 du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE.

Ils ne sont pas concernés par les mentions spécifiques d'étiquetage figurant à l'article 4 paragraphe B du règlement CE 1830/2003 ni par celles figurant dans le chapitre 2, section 2 du règlement 1829/2003.

Lieu et date :

Nom et qualité :

Signature :

Cachet de la société :



Marchés de denrées alimentaires

Annexe 2

Prise en compte d'objectifs de développement durable

Dans un mémoire de forme libre, le candidat :

- Fera état de ses labels et certifications en la matière, s'il en a (non obligatoire)
- Expliquera comment, dans son activité générale et dans le cadre de ce marché en particulier, il met en œuvre des moyens pour atteindre des objectifs de développement durable, notamment en matière de (liste indicative et non limitative) :
 - Réduction / optimisation des transports
 - Autres moyens de limitation des émissions de gaz à effet de serre
 - Usage du bilan carbone ou de l'étiquette carbone
 - Raccourcissement du délai entre la récolte et la livraison
 - Cultures de plein champ
 - Avantage donné aux filières courtes d'approvisionnement
 - Avantage donné à l'approvisionnement direct auprès du producteur
 - Avantage donné aux circuits de production les plus courts entre le lieu de naissance, d'élevage, d'abattage, de transformation et de livraison
 - Avantage donné à la pêche durable au sens du MSC
 - Limitation de l'usage des pesticides
 - Limitation de l'usage des produits phytosanitaires
 - Suppression des suremballages et des emballages superflus dans la mesure où cela n'altère pas sensiblement la qualité du produit
 - Utilisation de matériaux recyclés pour les emballages
 - Politique de recyclage des déchets au stade de la production
 - Politique menée en matière de lutte contre les discriminations dans l'emploi
 - Recours à des prestataires issus de l'économie sociale et solidaire
 - Réservation d'une part des heures générées par le marché à des entreprises d'insertion
 - Non recours aux saisonniers agricoles étrangers sous contrats dits OMI
 - Etc.



Marchés de denrées alimentaires

Annexe 3

Protocole de livraison

Toutes les marchandises sont à livrer franco de port au service de restauration du lycée, 14 avenue Albert Sorel, 14000 Caen, dans le strict respect du bon de commande.

Périodicité et horaires :

Périodicité	Horaires
Quotidienne (du lundi au vendredi)	LUNDI : 5h30 à 10h00 MARDI, MERCREDI, JEUDI, VENDREDI 6h à 10h00

Conditions générales de livraison

Les marchandises sont transportées dans des véhicules équipés selon les normes de l'arrêté du 20 juillet 1998 modifié des ministères de l'agriculture, du commerce et des transports fixant les conditions de transport des denrées alimentaires et dans un état de propreté irréprochable.

Les emballages devront être conformes aux normes françaises pour les productions françaises.

Le conditionnement devra assurer une protection optimale du produit. Les matériaux utilisés doivent être propres et ne doivent pas causer d'altération aux produits.

Les poissons pourront être livrés en mode sous vide ou en frais conditionnés en caissettes sous glace, conformément à la réglementation en vigueur.

Chaque colis doit porter un étiquetage complet ou à défaut, chaque bon de livraison doit contenir l'intégralité des éléments suivants :

- nature du produit
- l'espèce du produit
- quantité
- numéro d'agrément
- le mode de production ou le type de pêche
- la zone de production ou de pêche
- date de conditionnement ou de pêche
- date limite de consommation pour le sous vide.

Le personnel préposé au transport respectera les règles de propreté et d'hygiène (mains, chaussures, tenue vestimentaire).

Le livreur doit impérativement décharger les marchandises en présence d'un agent de l'établissement. Ne pas décharger les marchandises directement sur le sol. Des chariots sont mis à disposition.

La vérification de la livraison est effectuée à l'instant et sur le lieu de la livraison par la personne responsable de la réception des marchandises et désignée par le gestionnaire de l'établissement, en présence du titulaire du marché ou de son préposé ; elle porte notamment sur : le respect de la

commande (quantités et type de produit), la qualité du produit et les dates limites de consommation, le respect des conditionnements, les conditions de livraison (propreté, températures, etc.).

Toute livraison est accompagnée d'un bon de livraison en deux exemplaires mentionnant

- les noms et adresse du titulaire du marché
- la date de livraison
- la référence des produits
- les prix unitaires et totaux HT

L'original du bon de livraison est destiné à l'acheteur. Le duplicata du bon de livraison est restitué au livreur après avoir été émargé par l'agent responsable de la réception des marchandises. Ce duplicata vaut procès-verbal de réception. Toute livraison effectuée hors présence d'un représentant du lycée et sans contrepartie d'un bon de livraison signé par ce dernier sera refusée et ne pourra donc pas donner lieu à facturation.

En cas de non-conformité quantitative ou qualitative de la livraison, le titulaire devra compléter ou reprendre sa marchandise.

Le titulaire s'engage à reprendre ses palettes, caquettes et autres contenants.