

M. Le Proviseur :
Jean LENOIR

Affaire suivie par :
Olivier POTTIEZ
Adjoint gestionnaire

LYCEE BLAISE PASCAL
2, rue du Lycée
BP 50228
49502 SEGRE CEDEX

Tél. : 02.41.92.18.11
Fax : 02.41.92.50.40

MARCHE PUBLIC INFÉRIEUR A 25.000€ HT

Objet du marché : FOURNITURE DE PAIN

Organes de publication :

Site internet du lycée (<https://pascal.paysdelaloire.e-lyco.fr/marches-publics/>).

Date d'envoi à l'organe de publication : vendredi 13 octobre 2023

Date limite de réception des offres auprès de l'établissement : vendredi 10 novembre 2023

**Document valant lettre de candidature, bordereau de prix et acte d'engagement
Le présent document comporte 4 feuillets numérotés de 1 à 4.**

Article 1 – Engagement du fournisseur

Le fournisseur s’engage envers le lycée Blaise Pascal à exécuter les prestations décrites ci-après, aux conditions stipulées par le présent marché.

Article 2 – Objet du marché

Le présent marché est un marché à bon de commande qui a pour objet la fourniture de pain pour la période du 01/01/2024 au 31/12/2024 hors périodes de vacances scolaires de la zone B (Académie de NANTES).

Les quantités annuelles des fournitures sont données à titre indicatif et n’ont aucune valeur contractuelle.

Désignation	Conditionnement	Prévisions 2023	Tarif unitaire HT
LOT n°1 PAIN ORDINAIRE			
<i>½ Baguette</i>	<i>150 grammes</i>	<i>400 unités</i>	
<i>Pain de 3 Livres</i>		<i>70 unités</i>	
<i>Baguette</i>	<i>200 grammes</i>	<i>6000 unités</i>	
<i>Galette briochée</i>	<i>8 parts</i>	<i>60</i>	
LOT n°2 PAIN ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE			
<i>Pain</i>	<i>400 grammes</i>	<i>15 000 unités</i>	

Afin de déterminer l’offre économiquement la plus avantageuse, il sera tenu compte des critères énumérés ci-après par ordre d’importance décroissante et pondérés comme suit :

- La qualité du produit : composition, mode de fabrication (40%). Pour ce critère, les candidats devront fournir le **lundi 6 novembre 2023 à 8h** :
 - Lot 1 : une baguette avec sa fiche technique
 - Lot 2 : un pain issu de l’agriculture biologique, sa fiche technique et votre certificat d’agrément par un organisme agréé.
- Le prix (30%)
- Le service, les conditions de livraison et l’impact sur l’environnement : rigueur dans le traitement des bons de commande, dans la facturation, conformité de la livraison par rapport à la commande, modalités de dépannage, ponctualité, propreté de la marchandise, des camions et des livreurs, respect des exigences en matière de transport alimentaire, démarche de développement durable (30%).

Article 3 – Validité du marché

Le présent marché ne deviendra effectif et ne pourra recevoir de début d’exécution qu’après notification au fournisseur.

Article 4 – Qualité du produit

Les critères sont les suivants : pain n’ayant subi aucune surgélation dans leur préparation, sans additif, et résultant de la cuisson d’une pâte qui présente les caractéristiques ci-après : composée d’un mélange de farines panifiables blé, d’eau potable ; être fermentée à l’aide de levure de panification et de levain ou l’un seulement de ces agents de fermentation alcoolique panaire éventuellement avec une présence tolérée dans le poids total maximum de 2% de farine de fèves, 5% de farine de soja, 3% de farine de malt de blé.

Les recommandations, notamment en ce qui concerne la fabrication répondront aux exigences ci-après : respect des règles de l’art et de l’hygiène en boulangerie.

La livraison de pain rassis repassé au four, de pain congelé ou décongelé est interdite. En outre, le titulaire du marché ne pourra transmettre tout ou partie de la fourniture à un sous-traitant.

Le pain livré respectera les exigences relatives à la qualité des matières premières : la farine sera de la farine de froment ou de blé provenant de blé sain, loyal et marchand et de bonne valeur boulangère, et devra correspondre à la décision n° A 8 72 du GP/EM/DA et être conforme à la définition de farine de blé telle que fixée par le décret et l’arrêté du 13 juillet 1963. Le mode de cuisson sera précisé : four à sole, rotatif ou autre.

Article 5 – Les prix

Les prix seront fermes pour toute la durée du marché. Les offres doivent faire apparaître le prix unitaire HT et TTC franco de port et d’emballage.

Article 6 – Les commandes

Les commandes sont passées au moyen de bons de commande numérotés qui comportent : la désignation de la fourniture, la quantité commandée, le lieu et la date de livraison. Le candidat doit impérativement indiquer ci-dessous si le dépannage dans la journée est possible :

Dépannage possible (Cocher oui ou non)

Oui

Non

Article 7 – Les livraisons

Les livraisons seront effectuées dans des paniers à pain. Elles seront au nombre de 2 par jour du lundi au vendredi. La première livraison interviendra entre 6h00 et 6h30 (baguettes), la seconde entre 10h00 et 11h00 (pain ordinaire et pain issu de l’agriculture biologique). Un ajustement de la quantité de pains à livrer sera effectué par téléphone la veille vers 15h30 par le magasinier du lycée Blaise Pascal.

Article 8 – Les réceptions

La réception quantitative et qualitative sera assurée par un agent du service restauration scolaire. L'établissement pourra se faire assister par toute personne de son choix, entre autres : collaborateur occasionnel du service public, vétérinaire, etc. Toute livraison non accompagnée d'un bon de livraison sera refusée.

La réception quantitative : en cas de non conformité entre la livraison et le bon de commande, le bon de livraison et son duplicata seront rectifiés sous signature des 2 parties. Auquel cas, le responsable du marché pourra mettre le titulaire en demeure de :

- Reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande
- Compléter la livraison en cas contraire dans les délais les plus brefs
- De payer la facture d'une livraison effectuée par autrui en cas de nécessité absolue et dans l'impossibilité de le faire lui-même

La réception qualitative portera notamment sur l'intégrité des emballages (propres, en bon état, protégeant le pain des contaminations extérieures), sur les produits (pain frais, croustillant, de taille régulière, cuisson parfaite). Des échantillons pourront être prélevés pour être soumis à l'analyse d'un laboratoire. En cas d'insuffisance ou de doute sur la qualité, notamment sanitaire du produit, la livraison sera refusée, et le remplacement immédiat pourra être demandé.

Article 9 – Mode de règlement et de paiement

L'unité monétaire de paiement est l'Euro. Le paiement s'effectuera par mandat administratif sur présentation des factures dans un délai de 30 jours. Il ne sera pas versé d'avances et/ou d'acomptes. Les factures seront dématérialisées et établies en 1 original portant les mentions suivantes :

- Nom et adresse du prestataire
- Numéro de son compte bancaire ou postal
- Références précises de la période de facturation et des quantités facturées
- Montant HT
- Taux et montant de la TVA
- Montant TTC

Article 10 – Acte d'engagement

Fait à,

le,

Le Candidat	L'Acheteur
Cachet,	Cachet,
Signature,	Signature,