

## LYCEE LOUIS PASTEUR DE LILLE

### RÈGLEMENT DE LA CONSULTATION

#### ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

Fourniture de produits alimentaires surgelés nécessaires au fonctionnement des services de restauration des Lycées et Collèges adhérents du groupement de commandes du Lycée Pasteur de Lille

Date et heure limites de réception des offres :  
[le 18/03/2025 à 12h00]

Groupement de Commandes du Lycée Pasteur de Lille

**Les prix sont établis aux conditions économiques du 17/01/2025**

**Conformément à l'article 4.2 du CCAP, afin de tenir compte de la variation des cours des denrées alimentaire visées au marché entre la date d'établissement du prix initial et la date de démarrage du marché, les prix du marché seront révisés une première fois pour être appliqués dès le premier jour d'exécution des prestations.**

**Par la suite les prix du marché issus de cette consultation feront l'objet d'une révision trimestrielle pour tous les lots selon les modalités indiquées à l'article 4.2 du CCAP.**

## L'ESSENTIEL DE LA PROCÉDURE

	<b>Objet</b>	ACHAT DE PRODUITS ALIMENTAIRES SURGELES
	<b>Mode de passation</b>	Appel d'offres ouvert
	<b>Type de contrat</b>	Accord-cadre
	<b>Nombre de lots</b>	5
	<b>Délai de validité des offres</b>	6 mois
	<b>Forme de groupement</b>	Aucune forme de groupement imposée à l'attributaire
	<b>Variantes</b>	Sans
	<b>PSE</b>	Sans
	<b>Clause sociale</b>	Sans
	<b>Clauses environnementales</b>	Dans la qualification des produits demandés au BPU et dans le mémoire technique du fournisseur
	<b>Durée / Délai</b>	3 x 1 an
	<b>Négociation</b>	Non

## SOMMAIRE

<b>1 - Objet et étendue de la consultation</b> .....	4
1.1 - Objet .....	4
1.2 - Mode de passation .....	5
1.3 - Type de contrat .....	5
1.4 - Décomposition de la consultation.....	5
1.5 - Nomenclature.....	6
<b>2 - Conditions de la consultation</b> .....	6
2.1 - Délai de validité des offres .....	6
2.2 - Forme juridique du groupement .....	6
2.3 – Variantes .....	6
2.4 - Marchés réservés .....	6
<b>3 - Conditions relatives au contrat</b> .....	6
3.1 - Durée du contrat ou délai d'exécution .....	6
3.2 - Modalités essentielles de financement et de paiement .....	6
<b>4 - Contenu du dossier de consultation</b> .....	7
<b>5 - Présentation des candidatures et des offres</b> .....	7
5.1 - Documents à produire.....	8
5.2 – Présentation des variantes .....	10
5.3 - Echantillons .....	10
<b>6 - Conditions d'envoi ou de remise des plis</b> .....	10
6.1 - Transmission électronique .....	10
6.2 - Transmission sous support papier.....	12
<b>7 - Examen des candidatures et des offres</b> .....	12
7.1 - Sélection des candidatures .....	12
7.2 - Attribution des accords cadre .....	12
7.3 - Suite à donner à la consultation .....	16
<b>8 - Renseignements complémentaires</b> .....	16
8.1 - Adresses supplémentaires et points de contact.....	16
8.2 - Procédures de recours .....	16
<b>9 - Précisions relatives à la dématérialisation</b> .....	17
<b>Annexe 1 au Règlement de consultation - Echantillons : liste et quantité</b> .....	19

# 1 - Objet et étendue de la consultation

## 1.1 - Objet

La présente consultation concerne l'approvisionnement en produits alimentaires surgelés pour les adhérents au groupement de commandes du Lycée Louis Pasteur à Lille

Pour respecter les préconisations de la Région Hauts de France et des Départements du Nord et du Pas de Calais compétents en matière de restauration scolaire, la politique d'achat du groupement de commandes vise à favoriser l'achat de produits issus des circuits courts, de saison et durables et peu transformés, et à créer du lien social en rapprochant les producteurs et les convives de la restauration scolaire. Le Rectorat et la Chambre d'Agriculture sont associés à la démarche.

Elément de base pour réussir une cuisine saine et gourmande, un produit, selon son origine et son mode de production, peut avoir différentes qualités nutritives, gustatives, et sanitaires.

La restauration des EPLE est identifiée comme un levier important pour proposer aux citoyens une alimentation de qualité tout en intégrant les autres enjeux du développement durable. Dans ce cadre, le choix du produit est essentiel. Le présent marché a pour objectif de sélectionner autant que possible :

- Les produits issus des circuits courts ;
- Les produits peu transformés, frais et bruts, c'est-à-dire de 1ère gamme, même si, comme c'est le cas dans le présent marché, l'usage de produits des autres gammes peut être pertinent dans certaines situations ;
- Les produits de saison ;
- Les produits durables, c'est-à-dire produits transformés et distribués de manière socialement responsable et, avec le minimum d'impacts sur l'environnement (ressources en eau potable, biodiversité, qualité de l'air et des sols).

De plus, la loi sur l'alimentation, dite EGalim, parue au Journal Officiel du 1<sup>er</sup> novembre 2018, fixe un certain nombre de prescriptions à destination de la restauration collective publique. Il y est notamment fixé l'objectif de 50% de produits de qualité et durable dont 20% de produits issus de l'Agriculture Biologique dans l'approvisionnement de la restauration collective publique depuis 2022.

Aussi, La loi Climat et résilience fixe l'objectif de 60% de produits de qualité et durables pour les poissons et viandes à partir du 1er janvier 2024.

### **Le coordonnateur du groupement de commandes :**

Le coordonnateur du groupement de commandes ayant la qualité de pouvoir adjudicateur est le Lycée Louis Pasteur de Lille représenté par son Proviseur M. Olivier Dupas

Il est chargé de procéder, dans le respect des règles prévues par le code de la commande publique, à l'organisation de l'ensemble des opérations de sélection des titulaires dans la présente consultation.

À ce titre, le coordonnateur a en charge de :

1. De préparer et lancer les consultations nécessaires à la réalisation de l'opération, notamment en vue de désigner les opérateurs économiques ;
2. D'attribuer, signer et notifier les accords-cadres correspondants ;
3. D'engager toute action en justice et défendre les parties dans le cadre de tout litige lié à la passation du marché ;
4. De prendre toutes mesures nécessaires à l'exercice de sa mission, y compris la résiliation des accords-cadres ;
5. De prendre les avenants nécessaires à l'exécution de l'accord-cadre.

Il est informé par l'adhérent de l'inexécution des prestations prévues à l'accord cadre.

## **Le service bénéficiaire - membre du groupement de commandes ou l'adhérent ou l'acheteur:**

Conformément aux articles L2113-1 et L2113-6 à 2113-9 du code de la commande publique, le coordonnateur du groupement de commandes signe et notifie l'accord-cadre. Cette notification entraîne, pour le titulaire, la conclusion d'un accord-cadre avec chaque membre du groupement de commandes ayant exprimé un besoin au moment de la consultation. Chaque membre du groupement de commandes exécute l'accord-cadre pour son propre compte et s'assure, pour ce qui le concerne, de la bonne exécution de cet accord-cadre.

Dans ce cadre, chaque membre du groupement de commandes, **pour les engagements qui le concernent** :

- Recevra directement les factures et en effectuera le paiement dans les conditions inscrites à l'article 7 du CCAP;
- Pourra accéder à l'ensemble des prestations techniques et commerciales proposées par le titulaire retenu et notamment aux outils de rapports d'activité prévus à l'accord cadre.

### **Le titulaire de l'accord-cadre:**

Il exécute l'ensemble des prestations conformément aux dispositions du CCAP et des autres pièces constituant l'ensemble contractuel, défini à l'article 2 du CCAP.

Lieu(x) d'exécution : Région Hauts de France

## **1.2 - Mode de passation**

La procédure de passation utilisée est : l'appel d'offres ouvert. Elle est soumise aux dispositions des articles L. 2124-2, R. 2124-2 1° et R. 2161-2 à R. 2161-5 du Code de la commande publique

## **1.3 - Type de contrat**

L'accord-cadre conclu sans minimum et avec maximum pour l'ensemble des lots, est passé en application des articles L2125-1 1°, R. 2162-1 à R. 2162-6, R. 2162-13 et R. 2162-14 du Code de la commande publique. Il donnera lieu à l'émission de bons de commande.

Chaque accord-cadre sera attribué à un seul opérateur économique.

## **1.4 - Décomposition de la consultation**

Les prestations sont réparties en 5 lots :

N° lot	Intitulé	Estimation en € HT/ an	Montant maximum / an
1	Entrées chaudes, canapés, boulangerie, pâtisseries & glaces	1 805 561€	3 611 123€
2	Fruits et légumes et pomme de terre et poêlées de Légumes	1 542 780€	3 085 560€
3	Bœuf et produits à base de bœuf	1 575 260€	3 150 519€
4	Poissons et produits de la mer	1 875 083€	3 750 167€
5	Volailles, produits élaborés à base de viandes (autres que bœuf), produits végétariens	2 172 551€	4 345 101

Chaque lot fera l'objet d'un accord-cadre. Les candidats ont la possibilité de soumettre des offres pour tous les lots.

## 1.5 - Nomenclature

La classification conforme au vocabulaire commun des marchés européens (CPV) est :

Code principal	Description
15896000-5	Produits surgelés.

Lot(s)	Objet principal	Libellé objet principal	Objet suppl.
1	15896000-5	Produits surgelés.	15800000-6 Produits alimentaires divers.
2	15896000-5	Produits surgelés.	15300000-1 Fruits, légumes et produits connexes. 15331000-7 Légumes transformés.
3	15896000-5	Produits surgelés.	15111100-0 Viande de bœuf.
4	15896000-5	Produits surgelés.	15220000-6 Poisson, filets de poisson et autre chair de poisson congelés. 15229000-9 Produits congelés à base de poisson  15250000-5 Fruits de mer.
5	15896000-5	Produits surgelés.	15100000-9 Produits de l'élevage, viande et produits à base de viande. 15894100-2 Repas végétariens.

## 2 - Conditions de la consultation

### 2.1 - Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est fixé à 6 mois à compter de la date limite de réception des offres.

### 2.2 - Forme juridique du groupement

Le pouvoir adjudicateur ne souhaite imposer aucune forme de groupement à l'attributaire de l'accord-cadre.

### 2.3 – Variantes

Les variantes ne sont pas autorisées

### 2.4 - Marchés réservés

Sans objet

## 3 - Conditions relatives au contrat

### 3.1 - Durée du contrat ou délai d'exécution

La durée de la période initiale est fixée au CCAP.

### 3.2 - Modalités essentielles de financement et de paiement

Les prestations seront financées selon les modalités suivantes : fonds propres

Les sommes dues au(x) titulaire(s) de l'accord cadre seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des factures ou des demandes de paiement équivalentes.

L'attention des candidats est attirée sur le fait que s'ils veulent renoncer aux bénéfices de l'avance prévue au CCAP, ils doivent le préciser à l'acte d'engagement.

## 4 - Contenu du dossier de consultation

Les documents de la consultation sont mis à disposition des opérateurs économiques sur la plate-forme de dématérialisation suivante : <https://www.marches-publics.gouv.fr/?page=entreprise.AccueilEntreprise> à compter de la publication de l'avis de marché.

Seuls les opérateurs économiques ayant téléchargé les documents de la consultation après identification sont informés des éventuelles modifications qui y sont apportées.

Le dossier de consultation des entreprises (DCE) contient les pièces suivantes :

-Le règlement de la consultation (R.C.) et son annexe 1 échantillons : Liste et quantité

-L'acte d'engagement et ses annexes

L'annexe N°1 : désignation des cotraitants et répartition des prestations

L'annexe N°2 : liste des adhérents, coordonnées administratives

L'annexe N°3 : liste des engagements par adhérent

-Le cahier des clauses administratives particulières,

L'annexe N°1 : trame de révision du BPU

-Le cahier des clauses techniques particulières,

L'annexe N°1 : le détail estimatif des commandes pour la durée du marché

- Les bordereaux des prix unitaires (un par lot)

- Le tableau d'engagement pour les jours de livraisons (un par lot)

- Le tableau d'engagement pour les caractéristiques techniques des produits (un par lot)

- Le cadre du mémoire technique

- Attestation sur l'honneur

Il est remis gratuitement à chaque candidat.

Aucune demande d'envoi du DCE sur support physique électronique n'est autorisée.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'apporter des modifications de détail au dossier de consultation au plus tard 12 jours avant la date limite de réception des offres. Ce délai est décompté à partir de la date d'envoi par le pouvoir adjudicateur des modifications aux candidats ayant retiré le dossier initial. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir n'élever aucune réclamation à ce sujet.

Si, pendant l'étude du dossier par les candidats, la date limite de réception des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

## 5 - Présentation des candidatures et des offres

Les offres des candidats seront entièrement rédigées en langue française et exprimées en EURO.

Si les offres des candidats sont rédigées dans une autre langue, elles doivent être accompagnées d'une traduction en français; cette traduction doit concerner l'ensemble des documents remis dans l'offre.

## 5.1 - Documents à produire

Chaque candidat aura à produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes :

Pièces de la candidature telles que prévues aux articles L. 2142-1, R. 2142-3, R. 2142-4, R. 2143-3 et R. 2143-4 du Code de la commande publique :

### **Renseignements concernant la situation juridique de l'entreprise :**

Libellés	Signature
Déclaration sur l'honneur pour justifier que le candidat n'entre dans aucun des cas mentionnés aux articles L2141-1 à L2141-5 et L2141-7 à L2141-10 du code de la commande publique et qu'il est en règle au regard des articles L5212-1 à L5212-11 du code du travail concernant l'emploi des travailleurs handicapés	non

Renseignements concernant la capacité économique et financière de l'entreprise :

Libellés	Signature
Déclaration concernant le chiffre d'affaires global du candidat et, le cas échéant, le chiffre d'affaires du domaine d'activité faisant l'objet du marché, portant au maximum sur les trois derniers exercices disponibles en fonction de la date de création de l'entreprise ou du début d'activité de l'opérateur économique, dans la mesure où les informations sur ces chiffres d'affaires sont disponibles	Non

Renseignements concernant les références professionnelles et la capacité technique de l'entreprise :

Libellés	Signature
Une liste des principales livraisons effectuées ou des principaux services fournis au cours des trois dernières années, indiquant le montant, la date et le destinataire public ou privé. Les livraisons et les prestations de services sont prouvées par des attestations du destinataire ou, à défaut, par une déclaration de l'opérateur économique ;	Non
Déclaration indiquant les effectifs moyens annuels du candidat et l'importance du personnel d'encadrement pour chacune des trois dernières années	Non

Pour présenter leur candidature, les candidats peuvent utiliser les formulaires DC1 (lettre de candidature) et DC2 (déclaration du candidat). Ces documents sont disponibles gratuitement sur le site [www.economie.gouv.fr](http://www.economie.gouv.fr).

Ils peuvent aussi utiliser le Document Unique de Marché Européen (DUME).

Pour justifier des capacités professionnelles, techniques et financières d'autres opérateurs économiques sur lesquels il s'appuie pour présenter sa candidature, le candidat produit les mêmes documents concernant cet opérateur économique que ceux qui lui sont exigés par le pouvoir adjudicateur. En outre, pour justifier qu'il dispose des capacités de cet opérateur économique pour l'exécution des prestations, le candidat produit un engagement écrit de l'opérateur économique

### **Pièces de l'offre à produire:**

Les prix sont établis aux conditions économiques à la date indiquée en page de garde du présent règlement de consultation. Les indices de références utilisés pour le calcul sont présentés dans le fichier du bordereau de prix unitaires

Le candidat est informé qu'il doit utiliser les documents de réponses sans en modifier ni le format, ni la structure. Il n'est, en conséquence, pas autorisé d'ajouter ou de retirer des colonnes ou des lignes d'informations. Toute ligne ou colonne ajoutée ne sera pas prise en compte pour l'analyse de l'offre du candidat et sera retirée lors d'une éventuelle notification du marché.

Les conditions d'exécution détaillées dans les différentes pièces de la consultation sont à respecter obligatoirement. Le candidat ne peut remettre une offre dans laquelle il indique qu'il dérogera, même partiellement, aux conditions d'exécution inscrites dans les différentes pièces du dossier de consultation et notamment à celles indiquées au CCAP, CCTP et BPU.

Dans son offre, le candidat ne peut pas modifier les règles de franco de port, ni augmenter les minimums de commandes indiqués au CCAP article 8.1

Conformément à l'article 4.1 du CCAP, les prix de vente, exprimés au BPU en euros, sont réputés comprendre l'ensemble des charges fiscales, parafiscales ou autres frappant la prestation, à l'exception de la TVA, ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, au stockage, au transport (lorsque le minimum de commande défini à l'article 8.1 du CCAP est atteint) et à l'assurance jusqu'au lieu de livraison

Libellés	Signature
L'acte d'engagement (AE) et son annexe 1 dûment complété	Non
Le bordereau des prix unitaires (BPU) <b>du lot concerné</b> , intégralement complété. <u>Le BPU doit être remis au format Excel ou équivalent.</u>	Non
Pour les lots 2,3 ou 4, le mémoire technique <b>du lot concerné</b> des dispositions que l'entreprise se propose d'adopter pour l'exécution du contrat en réponse au cadre de mémoire fourni dans les pièces de la consultation. Le candidat développera de façon détaillée et argumentée à la question posée au cadre de mémoire technique.	Non
Le tableau d'engagement pour les caractéristiques techniques des produits dûment complété pour <b>le lot concerné</b> et accompagné, lorsque c'est demandé au tableau <b>des documents attestant des origines des produits</b> . <u>Ce tableau doit être remis au format Excel ou équivalent.</u>	Non
Les fiches techniques de tous les produits contenus dans <b>le lot concerné</b>	Non
Le tableau d'engagement pour les jours de livraisons dûment complété pour <b>le lot concerné</b> .	Non
Les échantillons du lot concerné dont la liste est détaillée par lot en annexe 1 du règlement de consultation et à remettre dans les conditions précisées à l'article 5.3 du règlement de consultation	non

## 5.2 – Présentation des variantes

Sans objet, les variantes ne sont pas autorisées

## 5.3 - Echantillons

Afin d'optimiser l'analyse des offres, les candidats remettront les échantillons **dont la liste est fournie en annexe 1 du présent document.**

Le candidat devra fournir à titre gracieux les échantillons prévus au(x) lot(s) concernés(s) par son offre. Ils devront être rigoureusement conformes aux produits présentés dans son offre. La liste des échantillons à remettre dans le cadre de l'offre est détaillée en annexe 1 du règlement de consultation.

Les échantillons seront remis séparément du reste de l'offre contre récépissé ou accusé de réception et devront parvenir à l'adresse suivante : : Lycée Pasteur, 1 rue des Urbanistes 59000 Lille à **partir du 19 mars 2025 au 26 mars 2025** aux jours et heures ouvrables, du lundi au vendredi de 07h30 à 11h00.

Les candidats devront contacter l'établissement ( [sylvie.langrand@ac-lille.fr](mailto:sylvie.langrand@ac-lille.fr)) pour l'informer de leur date de livraison 48 heures avant la date voulue.

Attention, les échantillons doivent impérativement **parvenir avant la date limite de remise fixée ci-dessus**. A défaut, l'ensemble de l'offre sera déclaré hors délai.

La D.L.C des échantillons devra permettre une mise en œuvre pour **le 02/04/2025** La quantité remise par échantillon est indiquée au regard de chaque échantillon listé dans l'annexe.

La commission de dégustation pourra être repoussée si les conditions de mise en place ne sont pas réunies. Les candidats seront prévenus suffisamment tôt pour ne pas livrer les échantillons à la date prévue et recevront, par la suite, un courrier leur indiquant la nouvelle date de remise des échantillons, au minimum 15 jours avant cette nouvelle date de remise des échantillons.

Chaque échantillon doit comporter une étiquette indiquant le N° du lot., le N° de l'article... dans le lot et le texte « N° du fournisseur » (le N° du fournisseur sera renseigné par le pouvoir adjudicateur)

Exemple d'étiquette :

Lot N° : 01  
Article N° : 03  
Fournisseur N° :

## 6 - Conditions d'envoi ou de remise des plis

Les plis devront parvenir à destination avant la date et l'heure limites de réception des offres indiquées sur la page de garde du présent document.

### 6.1 - Transmission électronique

La transmission des documents par voie électronique est effectuée sur le profil d'acheteur du pouvoir adjudicateur, à l'adresse URL : <https://www.marches-publics.gouv.fr/?page=entreprise.AccueilEntreprise>

Le choix du mode de transmission est global et irréversible. Les candidats doivent appliquer le même mode de transmission à l'ensemble des documents transmis au pouvoir adjudicateur.

Le pli doit contenir les pièces de la candidature et les pièces de l'offre définies au présent règlement de la consultation. Nous vous demandons de séparer les documents relatifs à la candidature dans un dossier

Candidature et les documents relatifs à l'offre dans un dossier Offre. En cas de procédure allotie, si vous soumissionnez à plusieurs lots, créez autant de dossiers d'offres que de lots.

Chaque transmission fera l'objet d'une date certaine de réception et d'un accusé de réception électronique. A ce titre, le fuseau horaire de référence est celui de (GMT+01:00) Paris, Bruxelles, Copenhague, Madrid. Le pli sera considéré « hors délai » si le téléchargement se termine après la date et l'heure limites de réception des offres.

Si une nouvelle offre est envoyée par voie électronique par le même candidat, celle-ci annule et remplace l'offre précédente.

Le pli peut être doublé d'une copie de sauvegarde transmise dans les délais impartis, sur support physique électronique (CD-ROM, DVD-ROM, clé USB) ou sur support papier. Cette copie doit être placée dans un pli portant la mention « **copie de sauvegarde** », ainsi que le nom du candidat et l'identification de la procédure concernée. Elle est ouverte dans les cas suivants :

- lorsqu'un programme informatique malveillant est détecté dans le pli transmis par voie électronique ;
- lorsque le pli électronique est reçu de façon incomplète, hors délai ou n'a pu être ouvert, à condition que sa transmission ait commencée avant la clôture de la remise des plis.

La copie de sauvegarde doit être remise contre récépissé ou transmise par courrier à l'adresse suivantes :

Lycée PASTEUR, 1 rue des Urbanistes 59000 LILLE

En cas de remise sur place, le dépôt de la copie de sauvegarde devra se faire

Lycée PASTEUR, 1 rue des Urbanistes 59000 LILLE du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h

Les formats électroniques dans lesquels les documents peuvent être transmis sont les suivants : Traitement de texte (.doc, .rtf, .odt), Tableur (.xls, .ods), Diaporama (.ppt, .odp), Format Acrobat «pdf», Images (.jpg, .gif, .png), dossiers compressés (.zip), Autocad lecture seule.

#### **Préconisations relatives à la règle de nommage et à la bonne gestion des fichiers :**

- Les noms de dossiers et de fichiers ne doivent comporter ni espace, ni accent, ni caractères spéciaux (type &, "", @ ...)
- Pour séparer 2 mots, utilisez le caractère "-" (tiret HAUT, sous le 6)
- Ne pas mettre de noms trop longs (taille limite de 256 caractères pour la longueur totale du chemin)
- Utilisez des abréviations (MTECH pour mémoire technique, etc.)
- Respectez l'arborescence de la plateforme

La taille maximum recommandée pour un pli électronique est de 200 Mo.

La signature électronique des documents n'est pas exigée dans le cadre de cette consultation.

La signature électronique du contrat par l'attributaire n'est pas exigée dans le cadre de cette consultation.

Si le coordonnateur le lui propose, le candidat retenu a le choix :

- soit il signe le marché avec son certificat de signature électronique et le renvoie sur le profil d'acheteur ;
- soit il signe le marché rematérialisé et le renvoie par voie postale.

Dans les deux cas, il joint le document relatif aux pouvoirs des personnes habilitées à engager le candidat (statuts, extrait Kbis, pouvoir interne à la société), ainsi qu'un RIB.



**Pensez à anticiper votre dépôt plusieurs heures avant l'heure limite**

## **6.2 - Transmission sous support papier**

La transmission des plis par voie électronique est imposée pour cette consultation. Par conséquent, la transmission par voie papier n'est pas autorisée.

# **7 - Examen des candidatures et des offres**

## **7.1 - Sélection des candidatures**

La candidature du ou des attributaire(s) pressenti(s) sera examinée à partir des seuls renseignements et documents exigés dans le cadre de cette consultation, pour évaluer sa situation juridique ainsi que ses capacités professionnelles, techniques et financières.

## **7.2 - Attribution des accords cadre**

Le jugement des offres sera effectué dans les conditions prévues aux articles L.2152-1 à L.2152-4, R. 2152-1 et R. 2152-2 du Code de la commande publique et donnera lieu à un classement des offres.

Les offres sont jugées lot par lot.

L'attention des candidats est attirée sur le fait que toute offre irrégulière pourra faire l'objet d'une demande de régularisation, à condition qu'elle ne soit pas anormalement basse. En revanche, toute offre inacceptable ou inappropriée sera éliminée.

En cas d'équivalence d'un produit proposé dans l'offre du candidat à un des labels recherchés dans les critères de jugement des offres, le candidat doit apporter la preuve de l'équivalence du produit dans son offre.

La qualité des additifs contenus dans les produits sera analysée sur la base du tableau d'évaluation des additifs alimentaires publié par l'UFC Que Choisir.

Les critères retenus pour le jugement des offres sont pondérés de la manière suivante :

Chaque candidat se verra attribuer une note globale sur 100.

Pour le lot n°1 **Entrées chaudes, canapés, boulangerie, pâtisseries & glaces**

Critères et sous-critères	Pondération
1 - Prix du BPU évalué sur la base d'une simulation de commandes sur les produits obligatoires	35%
2 -Qualité	65%
2.1-Qualité gustative des échantillons avant ou après cuisson selon destination des produits	40%
2.2-Qualité visuelle des échantillons avant ou après cuisson selon destination des produits	5%
2.3 –Nombre de produits compatibles EGalim proposés par le candidat pour le lot dans les produits <b>obligatoires et les produits complémentaires optionnels</b> . Le jugement sera établi sur la base du tableau d'engagement pour les caractéristiques techniques. Les produits avec un des niveaux de qualités suivants ou équivalents : Produit issu de l'agriculture Biologique, AOC, AOP, IGP, STG (spécialités traditionnelles), label rouge, produits issus d'exploitations certifiées HVE (haute valeur environnementale) et CE2 (conversion vers le HVE de niveau 2), produits des régions ultra périphériques, produits issus du commerce équitable, seront valorisés. Chaque produit présent dans l'offre du candidat correspondant à cette définition sera valorisé de 0.5 point à concurrence de 5 points au maximum pour le lot.	5%
2.4 – Qualité des produits obligatoires (teneur en sel, sucre, acides gras, additifs) sur la base des fiches techniques	15%

Pour le lot n° 2 **Fruits, légumes & pommes de terre & Poêlées de légumes**

Critères et sous-critères	Pondération
1 -Prix du BPU évalué sur la base d'une simulation de commandes sur les produits obligatoires	35%
2 -Qualité	45%
2.1-Qualité gustative des échantillons après cuisson	20%
2.2-Qualité visuelle des échantillons après cuisson	10%
2.3 – Qualité des produits (teneur en sel, sucre, acides gras, additifs) sur la base des fiches techniques pour les produits 2.50 à 2.67	5%
2.4 –Nombre de produits compatibles EGalim proposés par le candidat pour le lot <b>dans les produits obligatoires</b> . Le jugement sera établi sur la base du tableau d'engagement pour les caractéristiques techniques. Les produits avec un des niveaux de qualités suivants ou équivalents : Produit issu de l'agriculture Biologique, AOC, AOP, IGP, STG (spécialités traditionnelles), label rouge, produits issus d'exploitations certifiées HVE (haute valeur environnementale) et CE2 (conversion vers le HVE de niveau 2), produits des régions ultra périphériques, produits issus du commerce équitable, seront valorisés. Sont exclus de cette notation les produits 2.07, 2.11, 2.16, 2.24, 2.28, 2.32,2.43, 2.62. Chaque produit présent dans l'offre du candidat correspondant à cette définition sera valorisé de 0.5 point à concurrence de 10 points au maximum pour le lot.	10%
3-Valeur technique et environnementale de l'offre	20%
3.1-Pertinence du projet de sensibilisation des convives sur la base du mémoire technique	5%

3.2- Traçabilité au niveau de l'offre : précision sur la provenance des produits (production agricole et transformation) sur la base du tableau d'engagement pour les caractéristiques techniques des produits obligatoires.	15%
--	-----

Pour le lot n° 3 **Bœuf et produits à base de bœuf**

Critères et sous-critères	Pondération
1 -Prix du BPU évalué sur la base d'une simulation de commandes sur les produits obligatoires	35%
2 -Qualité	50%
2.1-Qualité gustative des échantillons après cuisson	35%
2.2-Qualité visuelle des échantillons après cuisson	5%
2.3 –Nombre de produits compatibles EGalim proposés par le candidat pour le lot dans les produits <b>obligatoires et les produits complémentaires optionnels</b> . Le jugement sera établi sur la base du tableau d'engagement pour les caractéristiques techniques. Les produits avec un des niveaux de qualités suivants ou équivalents : Produit issus de l'agriculture Biologique, AOC, AOP, IGP, STG (spécialités traditionnelles), label rouge, produits issus d'exploitations certifiées HVE (haute valeur environnementale) et CE2 (conversion vers le HVE de niveau 2), produits des régions ultra périphériques, produits issus du commerce équitable seront valorisés. Est exclu de cette notation le produit 3.04. Chaque produit présent dans l'offre du candidat correspondant à cette définition sera valorisé de 0.5 point à concurrence de 5 points au maximum pour le lot.	5%
2.4 – Qualité des produits (teneur en sel, sucre, acides gras, additifs) sur la base des fiches techniques pour les produits 3.01, 3.07 à 3.12	5%
3-Valeur technique et environnementale de l'offre	15%
3.1-Pertinence du projet de sensibilisation des convives sur la base du mémoire technique	5%
3.2-Traçabilité au niveau de l'offre sur la base du tableau d'engagement pour les caractéristiques techniques des produits obligatoires : -la précision géographique sur la provenance des produits - élevage et transformation - sera valorisée pour 5 % -les produits issus de bovins nés, élevés, abattus, transformés dans un même pays seront valorisés pour 5%..	10 %

le lot n° 4 **Poissons et produits de la mer**

Critères et sous-critères	Pondération
1 -Prix du BPU évalué sur la base d'une simulation de commandes sur les produits obligatoires	35%
2 -Qualité	50%
2.1-Qualité gustative des échantillons après cuisson	25%
2.2-Qualité visuelle des échantillons après cuisson	5%
2.3 – Qualité des produits (teneur en sel, sucre, acides gras, additifs) sur la base des fiches techniques pour les produits 4.17 à 4.30	10%
<p>2.4 –Nombre de produits issus de filières certifiées pêche ou aquaculture responsable les produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- proposés par le candidat pour le lot dans <b>les produits obligatoire</b> (les labels suivants sont retenus : Pêche Durable, aquaculture biologique, MSC, ASC, Mr Goodfish ou équivalents) .</li> <li>- proposés par le candidat pour le lot dans les produits <b>complémentaires optionnels</b>. (les labels suivants sont retenus : Pêche Durable, aquaculture biologique ou équivalent)</li> </ul> <p>Le jugement sera établi sur la base du tableau d'engagement pour les caractéristiques techniques. Chaque produit présent dans l'offre du candidat correspondant à cette définition ou équivalents sera valorisé de 0,5 point pour les produits compatibles EGalim (Pêche Durable et aquaculture biologique ou équivalent) et de 0.25 point pour les autres labels ou équivalent à concurrence de 10 points au maximum pour le lot.</p>	10%
3-Valeur technique et environnementale de l'offre	15%
3.1-Pertinence du projet de sensibilisation des convives sur la base du mémoire technique	5%
3,2-Traçabilité au niveau de l'offre : précision sur la provenance des produits (pêche et transformation sur la base du tableau d'engagement pour les caractéristiques techniques des produits obligatoires	10%

Pour le lot n° 5 **Volailles, produits élaborés à base de viandes (autres que bœuf), produits végétariens**

Critères et sous-critères	Pondération
1 -Prix du BPU évalué sur la base d'une simulation de commandes sur les produits obligatoires	35%
2 -Qualité	65%
2.1-Qualité gustative des échantillons après cuisson	30%
2.2-Qualité visuelle des échantillons après cuisson	5%
2.3 - Qualité des produits (teneur en sel, sucre, acides gras, additifs) sur la base des fiches techniques pour les produits 5.03 à 5.30	20%
2.4 –Nombre de produits compatibles EGalim proposés par le candidat pour le lot dans <b>les produits obligatoires et les produits complémentaires optionnels</b> . Le jugement sera établi sur la base du tableau d'engagement pour les caractéristiques techniques. Les produits avec un des niveaux de qualités suivants ou équivalents: Produit issus de l'agriculture Biologique, AOC, AOP, IGP, STG (spécialités traditionnelles), label rouge, produits issus d'exploitations certifiées HVE (haute valeur environnementale) et CE2 (conversion vers le HVE de niveau 2), produits des régions ultra périphériques, produits issus du commerce équitable, seront valorisés. Chaque produit présent dans l'offre du candidat correspondant à cette définition sera valorisé de 0.5 point à concurrence de 10 points au maximum pour le lot.	10%

### 7.3 - Suite à donner à la consultation

L'offre la mieux classée sera donc retenue à titre provisoire en attendant que le ou les candidats produisent les certificats et attestations des articles R. 2143-6 à R. 2143-10 du Code de la commande publique. Le délai imparti par le pouvoir adjudicateur pour remettre ces documents ne pourra être supérieur à 10 jours

## 8 - Renseignements complémentaires

### 8.1 - Adresses supplémentaires et points de contact

Pour tout renseignement complémentaire concernant cette consultation, les candidats transmettent impérativement leur demande par l'intermédiaire du profil d'acheteur du pouvoir adjudicateur, dont l'adresse URL est la suivante : <https://www.marches-publics.gouv.fr/?page=entreprise.AccueilEntreprise>

Cette demande doit intervenir au plus tard 10 jours avant la date limite de réception des offres.

Une réponse sera alors adressée, à toutes les entreprises ayant retiré le dossier ou l'ayant téléchargé après identification, 6 jours au plus tard avant la date limite de réception des offres.

### 8.2 - Procédures de recours

Le tribunal territorialement compétent est :  
Tribunal Administratif de Lille  
5 rue Geoffroy Saint-Hilaire  
CS62039  
59014 LILLE CEDEX

Tél : +33 359542342  
Courriel : [greffe.ta-lille@juradm.fr](mailto:greffe.ta-lille@juradm.fr)  
Adresse internet(U.R.L) : <http://lille.tribunal-administratif.fr>

Les voies de recours ouvertes aux candidats sont les suivantes : - Référé précontractuel prévu aux articles L.551-1 à L.551-12 du Code de justice administrative (CJA), et pouvant être exercé avant la signature du contrat.

- Référé contractuel prévu aux articles L.551-13 à L.551-23 du CJA, et pouvant être exercé dans les délais prévus à l'article R. 551-7 du CJA.

- Recours pour excès de pouvoir prévu aux articles R421-1 à R421-7 du CJA contre les clauses réglementaires du contrat et pouvant être exercé dans un délai de deux mois suivant la date à laquelle la conclusion du marché est rendue publique CE 10 juillet 1996 Cayzeele.

- Recours de pleine juridiction ouvert aux concurrents évincés, et pouvant être exercé dans les deux mois suivant la date à laquelle la conclusion du contrat est rendue publique.

Le tribunal administratif peut être saisi par l'application "Télérecours citoyen" accessible par le site <https://www.telerecours.fr/>

Pour obtenir des renseignements relatifs à l'introduction des recours, les candidats devront s'adresser à :

Tribunal Administratif de Lille

5 rue Geoffroy Saint-Hilaire

CS62039

59014 LILLE CEDEX

Tél : +33 359542342

Courriel : [greffe.ta-lille@juradm.fr](mailto:greffe.ta-lille@juradm.fr)

En cas de difficultés survenant lors de la procédure de passation, l'organe chargé de jouer le rôle de médiateur est :

Tribunal Administratif de Lille

5 rue Geoffroy Saint-Hilaire

CS62039 59014 LILLE CEDEX

Tél : +33 359542342 Courriel : [greffe.ta-lille@juradm.fr](mailto:greffe.ta-lille@juradm.fr) Adresse internet (U.R.L) : <http://lille.tribunal-administratif.fr>

## 9 - Précisions relatives à la dématérialisation

### [Le profil d'acheteur est l'outil unique d'échanges entre le lycée et les entreprises](#)

Pendant toute la procédure de passation, l'ensemble des échanges sont effectués par le biais du profil d'acheteur du pouvoir adjudicateur : questions / réponses avant la date limite de remise des plis ; compléments de pièces de candidature (demande par le pouvoir adjudicateur et envoi par les entreprises), précision sur les offres (demande par le pouvoir adjudicateur et réponse par les entreprises) ; etc.

Les demandes du pouvoir adjudicateur sont uniquement envoyées par le profil d'acheteur sur l'adresse mail du compte utilisateur de l'entreprise.

### [Recommandations préalables pour les entreprises](#)

Du fait de l'utilisation principale du profil d'acheteur pour leurs démarches, les entreprises veillent à :

- S'assurer du bon fonctionnement de l'environnement informatique.

*Conseil : Le profil d'acheteur vous propose de « tester votre configuration » et également de « réaliser une consultation test ». Il est vivement conseillé d'effectuer ces démarches.*

- Vérifier l'**adresse mail de leur compte utilisateur**. Celle-ci doit être active et consultable, à tout moment, par les responsables de l'entreprise en charge de la consultation.

- Vérifier que les alertes du profil d'acheteur ne sont pas filtrées par le dispositif anti-spam de l'entreprise ou redirigées vers les « courriers indésirables ».

### [Paramètres à prendre en compte](#)

Consultation n° : XT Surgelé 2025

L'envoi de documents par le biais de la plate-forme (envoi dématérialisé) dépend de plusieurs paramètres (poids des fichiers, matériel informatique, qualité du débit interne, trafic sur la plate-forme,). Le temps de chargement (et d'envoi) peut ainsi prendre quelques dizaines de minutes lors de certains transferts.

Les entreprises sont invitées à prendre en considération ces délais pour leurs démarches.

## Annexe 1 au Règlement de consultation - Echantillons : liste et quantité

 Chaque échantillon livré (carton, sachet et pièce) devra porter l'étiquetage réglementaire indiquant la traçabilité du produit.

 Attention, il est demandé aux candidats dans la mesure du possible de respecter les quantités maximales de produits demandées. Pour des raisons de stockage et de lutte contre le gâchis alimentaire.

Tableau récapitulatif de l'échantillonnage demandé :

**Echantillonnage maximal souhaité : pour un jury de 6 personnes**

Pour le lot N°1	Entrées chaudes, canapés, boulangerie, pâtisseries & glaces
N° du produit	Désignation du produit
1.01	Crêpe fromage (minimum 50% de garniture) environ 50g
1.03	Feuilleté croisillon Dubarry environ 70g
1.05	Feuilleté fromage environ 65g
1.06	Feuilleté hot dog environ 70g
1.07	Nems de volaille (minimum 20 % de viandes) pré frits min 50g
1.08	Pizza bande royale
1.09	Pizza bande sans viande
1.11	Quiche Lorraine bande sans entame
1.12	Tarte bande 3 fromages sans entame
1.20	Assortiment de mini viennoiseries (mini pain chocolat pur beurre, mini croissant pur beurre, mini pain aux raisins pur beurre) environ 30g
1.22	Beignet fourré chocolat / noisette, sans huile de palme environ 75g
1.24	Beignet fourré pomme environ 75g sans huile de palme
1.25	Donuts nappage chocolat environ 55g
1.26	Donuts sucré environ 50g
1.28	Eclair chocolat environ 45g
1.31	Flan pâtissier cuit prédécoupé 10 parts
1.35	Gâteau Basque prédécoupé 12 parts
1.38	Mille-feuille environ 65g sans gélatine d'origine animale
1.39	Tarte au citron prédécoupée 10 parts
1.41	Tarte aux pommes normande prédécoupée 10 parts
1.42	Tarte aux pommes prédécoupée 10 parts
1.43	Tarte chocolat prédécoupée 10 parts
1.46	Tarte Tropicane 10 parts
1.47	Glace barre chocolat caramel
1.48	Glace barre chocolat biscuit
1.49	Glace barre chocolat cacahuètes
1.50	Glace coco chocolat
1.52	Glace/crème glacée cônes tout parfum 110/125ml

**Echantillonnage maximal souhaité : pour un jury de 6 personnes**

Pour les lots N°2	<b>Fruits, légumes &amp; pommes de terre &amp; Poêlées de légumes</b>
N° du produit	Désignation du produit
2.07	Brocolis en fleurettes Bio crus
2.10	Carottes en rondelles crues
2.14	Choux Bruxelles de diamètre max 36mm crus
2.15	Choux fleurs en fleurettes crus
2.20	Courgettes rondelles crues
2.24	Epinards en branche Bio
2.27	Haricots verts très fins crus
2.31	Julienne de légumes sans choux et sans poireau
2.33	Légumes couscous (minimum 6 légumes)
2.34	Légumes ratatouille (minimum 5 légumes)
2.41	Petits pois et jeunes carottes (minimum 50% de petit-pois)
2.45	Poireaux coupés crus
2.46	Poivrons lanières mélange
2.47	Printanière de légumes crus (avec pommes de terre)
2.49	Tomates cubes
2.51	Pommes de terre frites bi-températures 9/9 ou 10/10 ou 11/11
2.55	Pommes de terre quartiers épicés piquants pré frites avec peau
2.56	Pommes de terre quartiers pré frites avec peau type campagnarde
2.61	Poêlée de légumes ratatouille
2.63	Poêlée méridionale
2.64	Poêlée type orientale ou façon tajine, avec abricots

**Echantillonnage maximal souhaité : pour un jury de 6 personnes**

Pour les lots N°3	<b>Bœuf et produits à base de bœuf</b>
N° du produit	Désignation du produit
3.01	Bœuf boulette min 70% de bœuf sans porc max 15% MG environ 30g
3.03	Bœuf steak haché max 15% de MG environ 120g
3.05	Bœuf steak haché cuit max 15% de MG environ 90g
3.06	Bœuf viande hachée égrenée max 15% de MG
3.07	Cheeseburger sans porc max 15% MG environ 125g (Minimum de 35% de préparation de viande dont minimum 50% de viande de bœuf)
3.09	Tomate farcie cuite min 30% de farce sans porc max 15% MG environ 170g
3.10	Lasagne bolognaise (minimum 20% de viandes de bœuf , sans viandes de porc) environ 2 kg
3.11	Tortellini de viande de bœuf
3.12	Fricadelle au bœuf cuite format rond 100gr env

**Echantillonnage maximal souhaité : pour un jury de 6 personnes**

Pour les lots N°4	<b>Poissons et produits de la mer non élaborés</b>
N° du produit	Désignation du produit
4.01	Cabillaud dos gadus morhua sans peau sans arêtes portion de 120/140g
4.07	Colin Lieu filet Pollachius virens sans peau sans arêtes portion de 120/140g
4.11	Hoki filets formés (max 2 filets) macruronus novaezelandiae sans peau sans arêtes portion de 120/140g
4.12	Filet de merlu blanc sans peau sans arêtes 100gr env
4.16	Saumon pavé salmo salar sans peau sans arêtes portion de 120/140g
4.17	Anneaux de calamars/encornets pré frit composés de minimum 35% de calamars
4.18	Colin filet meunière, pré frit sans arêtes 120/140g min 70% de poisson
4.20	Hoki filet pané, pré frit sans arêtes 120/140g min 70% de poisson
4.23	Nuggets de poisson blanc filet pré frit sans arêtes 20/30g min 55 % de poisson
4.25	Poisson blanc filet meunière pré frit sans arêtes environ 120-160g min 70% de poisson
4.27	Poisson blanc pavé sans arêtes type à la bordelaise environ 120-160g
4.28	Poisson pané, pré frit sans arêtes au coulis de tomate environ 120-160g
4.30	Fish'n Chips avec poisson non reconstitué environ 120-160g

**Echantillonnage maximal souhaité : pour un jury de 6 personnes**

Pour le lot N° 5	<b>Autres produits : Volailles et viandes (autres que bœuf) &amp; Poissons et produits de la mer panés et enrobés</b>
N° du produit	Désignation du produit
5.02	Haut de cuisse de poulet déjointé cru environ 140/160g
5.03	Agneau boulette crue min 50% de protéines animales, sans porc, environ 30g
5.05	Cervelas farci fromage, lardé environ 140g
5.07	Cordon bleu pré frit de poulet (à base de minimum 50% de <b>filet de poulet</b> non cutterré/mixé)120 / 150gr env
5.08	Cordon bleu de volaille cuit à cœur min 55 % de viande 90/110 gr
5.11	Dinde escalope viennoise <b>plein filet</b> ( min- 55 % de viande) cuite 120 / 140 g env
5.12	Dinde escalope à la viennoise frite cuite min 65 % de viande 125 gr env
5.14	Kebab lamelles veau et/ou dinde et/ou poulet
5.15	Nuggets de <b>plein filet</b> de volaille min 65% de viande (viande reconstituée non admise) environ 20/30g

5.16	Nuggets de volaille min 50 % de viande environ 20/30g
5.18	Poulet Wings ailerons cuit en marinade
5.20	Veau escalope hachée max 15% MG et min 70% de viande de veau
5.22	Veau paupiette crue environ 120g / 140g non ficelée sans porc
5.23	Nuggets végétal, nature (environ 20/30 grammes)
5.25	Boulettes végétales aux céréales, nature (environ 20/30g)
5.26	Galette végétale aux céréales environ 100g
5.27	Steak ou Haché rond ou Palet 100% végétal, nature environ 100-125g,
5.28	Egrené ou haché végétal, nature
5.29	Saucisse végétale env 50gr
5.30	Tortellini ricotta épinard