EPL
du bas-rhin

Établissement Public Local
d'Enseignement et de Formation
Professionnelle Agricoles
du Bas-Rhin

FOURNITURES DE DENREES ALIMENTAIRES POUR L'APPROVISIONNEMENT DES RESTAURANTS SCOLAIRES DE L'EPLEFPA DU BAS-RHIN

Cahier des charges

soumise aux dispositions des articles L 2120-1, L 2123-1,
R2121-1 à R2121-4, R 2121-8, R2123-1 à R2123-7 du Code de la Commande Publique
(Ordonnance n°2018-1074 du 26 novembre 2018
et Décret n°2018-1075 du 3 décembre 2018)

DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES :

Mercredi 9 décembre 2026 à 12h00

44 bd d'Europe – CS 50203 - 67212 Obernai Cedex - ☎ +33 (0)3 88 49 99 49 - 🖷 +33 (0)3 88 49 99 48 - ✉ epl.obernai@educagri.fr
N° Siren: 196 716 856 - N° Siret: 196 716 856 00014 - Code APE : 8532 Z
www.eplea-obernai-erstein.epl67.fr -

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT
Liberté
Égalité
Fraternité

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
L'AVENTURE DU VIVANT
LES MÉTIERS GRANDEUR NATURE

La Région Grand Est

1. Pouvoir adjudicateur

Le pouvoir adjudicateur est l'

EPLEFPA du Bas-Rhin
44 boulevard de l'Europe BP 203
67212 OBERNAI
Tél. : 03-88-49-99-49 Fax : 03-88-49-99-48

Le représentant du pouvoir adjudicateur signataire des marchés est **Monsieur le Directeur de l'EPLEFPA du Bas-Rhin**

2. Objet du marché

L'EPLEFPA (l'établissement) du Bas-Rhin procède à une consultation en vue de la fourniture de certaines denrées alimentaires pour l'approvisionnement de ses 2 restaurants scolaires (Lycée d'Enseignement Général et Technologique Agricole – LEGTA - d'Obernai, 44 Boulevard d'Europe 67210 OBERNAI et Lycée Professionnel Agricole – LPA - d'Erstein 33, Avenue de la gare 67150 ERSTEIN).

3. Etendue de la consultation et procédure de passation

Il s'agit d'un marché de fourniture au sens de l'article L1111-3 du Code de la commande publique.

Il s'agit d'une consultation en procédure adaptée soumise aux dispositions des articles L 2120-1, L 2123-1, R2121-1 à R2121-4, R2123-1 à R2123-7 du Code de la Commande Publique

Il s'agit d'un accord cadre au sens de l'article L2125-1 du Code de la commande publique, exécuté par l'émission de bons de commande par le LEGTA d'Obernai et le LPA d'Erstein, centres constitutifs de l'EPLEFPA du Bas-Rhin, en fonction de leurs besoins.

Les prestations font l'objet d'un marché à lots conformément aux dispositions de l'article L2113-10 du Code de la commande publique.

Le présent marché est régi par le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de Fournitures Courantes et de Services, approuvé par l'arrêté du 30 mars 2021.

Le présent contrat/cahier des charges prévaut sur les conditions générales de vente des fournisseurs et sur tout autre document contractuel présenté par ceux-ci.

4. Allotissement/caractéristiques/durée

Le marché comporte 6 (six) lots définis selon les caractéristiques ci-après :

Lot n°	Dénomination	Site de livraison	Durée	Date de début	Date de fin	Révision des prix
1	Pain blanc frais et viennoiseries (*)	LEGTA Obernai	12 mois	01/01/2027	31/12/2027	Prix fermes pour l'année 2027
2	Viandes fraîches de boeuf	LEGTA Obernai / LPA Erstein	12 mois	01/01/2027	31/12/2027	Prix révisables trimestriellement
3	Viandes fraîches de porc	LEGTA Obernai / LPA Erstein	12 mois	01/01/2027	31/12/2027	Prix révisables trimestriellement
4	Viandes fraîches de veau	LEGTA Obernai / LPA Erstein	12 mois	01/01/2027	31/12/2027	Prix révisables trimestriellement

5	Viandes fraîches de volailles et de lapins	LEGTA Obernai / LPA Erstein	12 mois	01/01/2027	31/12/2027	Prix révisables trimestriellement
6	Charcuteries fraîches - Salaisons	LEGTA Obernai / LPA Erstein	12 mois	01/01/2027	31/12/2027	Prix révisables trimestriellement

(*) Lot 1 : Pain blanc frais et viennoiseries : Les candidats fourniront un échantillon pour chaque article du lot – voir infra Point 10.2 – C.

Chaque lot sera attribué individuellement au(x) candidat(s) ayant fait la meilleure offre évaluée selon la procédure indiquée à l'article 13 du présent cahier des charges/

Le marché public est attribué pour chaque lot pour une durée d'un an, à compter du 1er janvier 2027.

Chaque lot pourra être reconduit une fois, indépendamment des autres, pour une durée d'un an sur demande expresse de l'établissement signifiée au fournisseur par lettre recommandée avec avis de réception **au plus tard le 15 septembre 2027**

Si le fournisseur ne manifeste pas son désaccord à la reconduction de son lot pour l'année civile 2028 par lettre recommandée avec avis de réception dans un délai de 10 jours à compter de la réception de la demande de l'Etablissement, il sera réputé avoir accepté celle-ci dans les mêmes conditions prévues à l'article 6.2 du présent cahier des charges.

5. Etat des besoins

L'état prévisionnel des besoins est déterminé, pour chaque lot, dans les bordereaux des prix unitaires joints en annexe.

Les quantités mentionnées dans la colonne « prévisionnel » sont données à titre indicatif et ne constituent pas un engagement minimum de commande de la part de l'établissement.

Les accords-cadres sont conclus **sans minimum et avec un maximum en quantité**, conformément à l'article R. 2162-4 du Code de la commande publique.

Pour chacun des lots, le maximum de commandes est fixé, pour chaque période annuelle, à **120 % des quantités prévisionnelles figurant au bordereau des prix unitaires**.

En cas de reconduction du lot pour l'année 2028, le même maximum annuel s'applique à la période reconduite.

Ainsi, sur la durée maximale de l'accord-cadre, reconduction comprise, le maximum contractuel correspond à **240 % des quantités prévisionnelles annuelles figurant au bordereau des prix unitaires**.

L'établissement ne garantit au titulaire aucun volume minimum de commande.

Pour information, il est actuellement servi par jour et en moyenne :

	Petits déjeuners	Déjeuners	Dîners
LEGTA d'Obernai	300	650	300
LPA d'Erstein	50	120	50

Les deux restaurants scolaires sont ouverts du lundi midi au vendredi midi (fermés tous les week-ends et durant les périodes de vacances scolaires – Zone B.

Les candidats s'engagent :

- A fournir les produits dans leur emballage d'origine ou dans un conditionnement adapté et dans le respect des règles d'hygiène applicables
- A les livrer aux lieux déterminés ci-dessus

Les candidats peuvent proposer des variantes à condition de répondre au cahier des charges et à n'en proposer qu'une par produit, dans ce cas :
- Une fiche technique sera présentée en appui de chaque proposition de variante
- Un échantillon dans les conditions prévues à l'article 10 du présent cahier des charges
- Une note pourra préciser les avantages à présenter cette variante

6. Prix

6.1 Détermination des prix

Les prix comprennent toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres afférentes à la fourniture de denrée.

Le candidat est réputé avoir inclus dans son offre de prix la totalité des coûts nécessaires à la fourniture des denrées, leur emballage et à leur livraison.

Les candidats proposent pour chaque référence un prix unitaire hors taxes (HT), le taux de TVA applicable et le prix unitaire toutes taxes comprises (TTC). Les prix unitaires HT constituent les prix contractuels auxquels sont appliquées les modalités de révision prévues à l'article 6.2. La TVA est appliquée au taux légalement en vigueur au moment de la facturation.

6.2 Révision des prix

➢ **Lot n°1**

Les prix figurant au bordereau des prix unitaires sont établis aux conditions économiques en vigueur à la date limite de remise des offres.
Ils demeurent inchangés pendant toute la période initiale du marché, du 1er janvier au 31 décembre 2027.
En cas de reconduction du marché pour l'année 2028, les prix font l'objet d'une révision unique prenant effet au 1er janvier 2028.

La révision est effectuée selon la formule suivante :
$P1 = P0 \times (I1 / I0)$
dans laquelle :
- P0 = prix unitaire hors taxes initial figurant au bordereau des prix unitaires ;
- P1 = prix unitaire hors taxes révisé applicable à compter du 1er janvier 2028 ;
- I0 = dernière valeur publiée et connue à la date limite de remise des offres de l'indice de référence ;
- I1 = dernière valeur publiée et connue au 1er décembre 2027 de ce même indice.

L'indice de référence est :
Indice INSEE n°010763730 – Indice de prix de production de l'industrie française pour le marché français – CPF 10.71 – Pain, pâtisseries et viennoiseries fraîches – Base 2021 – données mensuelles brutes.

Le coefficient I1 / I0 est calculé avec cinq décimales.

Le même coefficient de révision est appliqué à l'ensemble des prix unitaires du lot.

La révision s'applique aussi bien à la hausse qu'à la baisse.

Le titulaire transmet, préalablement à l'entrée en vigueur des nouveaux prix, un bordereau faisant apparaître les prix initiaux P0, les valeurs I0 et I1, le coefficient de révision ainsi que les prix révisés P1.
À défaut de transmission par le titulaire, l'acheteur peut procéder lui-même au calcul de la révision sur la base de l'indice contractuellement prévu.

En cas de suppression de l'indice en cours d'exécution du marché, l'indice officiellement désigné par l'Institut national de la statistique et des études économiques (INSEE) pour lui succéder lui est substitué. Lorsqu'un coefficient de raccordement est publié par l'INSEE, celui-ci est appliqué.

À défaut d'indice officiel de remplacement, les parties déterminent un indice présentant les caractéristiques économiques les plus proches de l'indice supprimé. Cette substitution est formalisée par avenant.
Le titulaire ne peut substituer unilatéralement un autre indice ou une autre méthode de révision à celle prévue au marché.

➢ **Lots n°2 à 6**

Les prix des lots n°2 à 6 sont révisables conformément aux dispositions des articles R. 2112-13 et R. 2112-14 du Code de la commande publique.

Les prix sont révisés trimestriellement, à la hausse comme à la baisse, avec effet aux :
- 1er avril 2027 ;
- 1er juillet 2027 ;
- 1er octobre 2027 ;

et, en cas de reconduction du marché :
- 1er janvier 2028 ;
- 1er avril 2028 ;
- 1er juillet 2028 ;
- 1er octobre 2028.

La révision est effectuée selon la formule suivante :

Pn = P0 × (In / I0)
dans laquelle :
Pn = prix unitaire hors taxes révisé ;
P0 = prix unitaire hors taxes initial figurant au bordereau des prix unitaires du titulaire ;
I0 = dernière valeur publiée et connue à la date limite de remise des offres de l'indice de référence applicable au lot ;
In = dernière valeur publiée et connue au 15 du mois précédant la date de prise d'effet de la révision.

Les indices de référence sont les suivants :

- **Lots n°2 – Viandes fraîches de bœuf et viandes fraîches de bœuf biologiques ou labellisées :** indice INSEE n°010763630 – Indice de prix de production de l'industrie française pour le marché français – CPF 10.11 – Gros bovins, frais ou réfrigérés – Prix de marché – Base 2021 – Données mensuelles brutes ;
- **Lots n°3 – Viandes fraîches de porc et viandes fraîches de porc biologiques ou labellisées :** indice INSEE n°010763631 – Indice de prix de production de l'industrie

française pour le marché français – CPF 10.11 – Porcins, frais ou réfrigérés – Prix de marché – Base 2021 – Données mensuelles brutes ;

- **Lot n°4 – Viandes fraîches de veau :** indice INSEE n°010763648 – Indice de prix de production de l'industrie française pour le marché français – CPF 10.11 – Veaux, frais ou réfrigérés – Prix de marché – Base 2021 – Données mensuelles brutes ;
- **Lots n°5 – Viandes fraîches de volailles et lapins et viandes fraîches de volailles biologiques ou labellisées :** indice INSEE n°010764064 – Indice de prix de production de l'industrie française pour le marché français – CPF 10.12 – Viandes de volailles – Prix de marché – Base 2021 – Données mensuelles brutes ;
- **Lot n°6 – Charcuteries fraîches et salaisons :** indice INSEE n°010763657 – Indice de prix de production de l'industrie française pour le marché français – CPF 10.13 – Produits à base de viande – Prix de marché – Base 2021 – Données mensuelles brutes.

Le coefficient **In / I0** est appliqué à l'ensemble des prix unitaires du lot concerné.

Le coefficient de révision est arrondi à cinq décimales. Les prix unitaires révisés sont arrondis au même nombre de décimales que les prix figurant au bordereau des prix unitaires.

La révision s'applique automatiquement, tant à la hausse qu'à la baisse.

Le titulaire transmet à l'acheteur, avant chaque date de révision, le nouveau bordereau des prix faisant apparaître le prix initial P0, les valeurs I0 et In, le coefficient de révision et le prix révisé Pn.
À défaut de transmission par le titulaire, l'acheteur peut procéder lui-même à la révision sur la base des indices contractuellement prévus.

En cas de suppression d'un indice en cours d'exécution du marché, l'indice officiellement désigné par l'Institut national de la statistique et des études économiques (INSEE) pour lui succéder est substitué à l'indice supprimé. Lorsqu'un coefficient de raccordement est publié par l'INSEE, celui-ci est appliqué.

À défaut d'indice officiel de remplacement, les parties déterminent un indice présentant les caractéristiques économiques les plus proches de l'indice supprimé. Cette substitution est formalisée par avenant.
Le titulaire ne peut substituer unilatéralement un autre indice ou une autre méthode de révision à celle prévue par le marché.

7. Commande

7.1 Bons de commandes

Toute commande fera l'objet d'un bon de commande signé par l'ordonnateur de l'établissement ou son délégataire, sans quoi la dépense de l'établissement n'est pas juridiquement engagée.

Les bons de commande devront être transmis par l'établissement au fournisseur au moins 1 jour et au plus 15 jours avant la date de livraison. Ils précisent la référence, la quantité et le prix des denrées commandées ainsi que la date et l'heure maximale de livraison.

7.2 Montant minimum de commande

Les fournisseurs ne pourront exiger un montant minimum de commande.

7.3 Réception des commandes

Tous les produits seront vérifiés par un personnel de l'établissement à leur livraison. Le contrôle portera notamment sur la correspondance avec le bon de commande, les quantités, l'aspect visuel des produits, les températures et l'hygiène des moyens de transport ainsi que le conditionnement.

L'établissement pourra refuser toutes livraisons :
- ne correspondant pas à sa commande (référence, quantité, qualité, prix) ou aux descriptifs techniques présentés par le fournisseur
- présentant un défaut manifeste (état des denrées et des emballages)
- ne respectant pas les règles d'hygiène applicables en restauration collective (date de péremption, contrôle de température,...)

Le réceptionniste des denrées pour l'établissement doit préciser par écrit sur le bon de livraison les motifs du refus de la commande.

8. Facturation et paiement

Les factures seront établies et transmises par le prestataire **sous forme électronique via Chorus Pro (N° de SIRET : 196 716 856 00014)** et **séparément** pour chacun des centres constitutifs (LEGTA d'Obernai et LPA d'Erstein).
Elles devront impérativement mentionner :
- la référence des articles livrés
- les quantités livrées
- le prix unitaire HT conformément à l'offre du candidat, le prix total HT, la TVA selon les différents taux applicables et le montant total TTC
- la référence du bon de commande
- la date de livraison

Les règlements des factures seront effectués par mandat dans les délais et conditions réglementaires. Le comptable assignataire est l'Agent comptable de l'EPLEFPA du Bas-Rhin.

9. Conditions relatives au marché

9.1. Langue pouvant être utilisée pour l'offre

Les offres des candidats seront impérativement rédigées intégralement en langue française.

9.2. Unité monétaire

Les offres des candidats seront impérativement formulées en euros.

9.3. Comptable assignataire

Les règlements des factures seront effectués par mandat administratif dans les délais et conditions réglementaires.

Le Comptable Assignataire du présent marché est :

Mme l'Agent comptable de l'EPLEFPA
Lycée Agricole d'Obernai
44, Boulevard d'Europe – CS 50203
67212 OBERNAI Cédex

10. Présentation des candidatures et des offres

10.1. Présentation des dossiers

SEULES SERONT RETENUES LES REPONSES REDIGEES OBLIGATOIREMENT SUR LES DOCUMENTS D'ORIGINE.

CHAQUE CANDIDAT DOIT PRESENTER UNE PROPOSITION ENTIEREMENT CONFORME AU DOSSIER DE CONSULTATION.

10.2. Documents à fournir

L'offre à remettre par les candidats comprendra les pièces suivantes :

A. Les déclarations, certificats et attestations suivants :

- les pouvoirs de la personne habilitée à engager le candidat ;
- la copie du jugement si le candidat est en redressement judiciaire ;
- en cas de groupement la lettre de candidature et habilitation du mandataire par ses co-traitants ; il peut être utilisé le formulaire « DC1 » *(imprimé DC1 fourni en annexe du présent cahier des charges) ;*
- l'imprimé DC2 dûment complété *(imprimé DC2 fourni en annexe du présent cahier des charges)* ;
- les renseignements et documents demandés dans l'avis d'appel à la concurrence permettant d'évaluer les capacités professionnelles, techniques et financières du candidat et/ou de ses cotraitants et sous-traitants (forme libre) ; à cet effet le candidat peut utiliser l'imprimé DC2 fourni en annexe du présent cahier des charges.

Dans le cas de groupement d'entreprises, chaque membre du groupement signera la lettre de candidature et fournira les justificatifs mentionnés ci-dessus.

B. L'agrément sanitaire, la dérogation à l'agrément ou tout justificatif sanitaire applicable à l'activité du candidat, le cas échéant.

C. Un projet de marché comprenant :

- Le présent cahier des charges visé
- Une proposition financière conforme aux dispositions de l'article 6 du présent cahier des charges en utilisant les bordereaux des prix unitaires joints en annexes

➢ Pour les lots 2 à 6 :

- le cadre de réponse technique correspondant au lot concerné, dûment complété, accompagné, le cas échéant, des justificatifs demandés.

Le cadre de réponse technique constitue le support de l'analyse des critères relatifs à la performance environnementale, au développement des approvisionnements directs, à la qualité des produits et à la qualité du service.

Les informations et engagements renseignés par le candidat dans ce document ont valeur contractuelle pendant toute la durée d'exécution du marché.

Un cadre de réponse technique distinct doit être complété pour chaque lot auquel le candidat soumissionne.

- Les fiches techniques des produits proposés dans les bordereaux des prix

Ces fiches comporteront toutes les indications contractuelles attestant de leur conformité au produit demandé. Pour les produits industriels, les fiches techniques du fabricant peuvent servir de référence.

Les fiches techniques devront comporter notamment des indications complémentaires relatives :

- au conditionnement des produits et à leur présentation
- à la présentation du produit
- à la provenance, l'origine et la traçabilité du produit
- à la composition des aliments pour les produits élaborés
- à la présence éventuelle d'allergène
- aux normes bactériologiques exigées à son utilisation en cuisine, ses modes de cuisson ou de réchauffage recommandés
- aux informations portées sur les emballages concernant le fabricant telles que sa marque commerciale, son agrément sanitaire

- Traçabilité et origine des viandes

Afin de réduire l'impact environnemental lié au transport des animaux et des produits, d'améliorer le bien-être animal et de renforcer la maîtrise sanitaire et la traçabilité des approvisionnements, les viandes fraîches de bœuf, veau, porc et volaille faisant l'objet du présent marché devront provenir d'animaux nés, élevés et abattus dans un même pays.

Le titulaire doit assurer la traçabilité de l'origine des viandes livrées et être en mesure d'identifier les différents opérateurs intervenant dans la chaîne d'approvisionnement.

Les pays de naissance, d'élevage et d'abattage et, lorsqu'elle est pertinente, l'origine de la transformation ou de la découpe devront pouvoir être justifiés pendant toute la durée d'exécution du marché.

Ces informations devront figurer sur l'étiquetage des produits, les documents de traçabilité, les bons de livraison, les factures ou tout autre document permettant à l'établissement d'en assurer le contrôle.

À la demande de l'établissement, le titulaire devra transmettre tout justificatif permettant d'établir l'origine déclarée des produits et le respect des engagements pris dans son offre.

➢ <u>Dispositions particulières au lot n°1 – Pain blanc frais et viennoiseries</u>

Pour le lot n°1, afin de simplifier la réponse des candidats, il n'est pas demandé de mémoire technique libre.

Le candidat remet uniquement :

- le bordereau des prix unitaires dûment complété ;
- le cadre de réponse technique simplifié annexé au présent cahier des charges ;
- les échantillons demandés dans les conditions définies ci-après.

Pour chaque produit proposé, le candidat indique directement dans le cadre de réponse technique :

- la dénomination du produit ;
- sa composition ou ses principaux ingrédients ;
- les allergènes présents ;
- le cas échéant, toute caractéristique particulière utile à l'identification ou à l'appréciation du produit.

Les informations ainsi communiquées engagent le titulaire pendant toute la durée d'exécution du marché.

Pour ce lot, les exigences générales relatives à la description détaillée de la provenance, de l'origine et de la traçabilité des matières premières ne sont pas applicables, sauf lorsque ces informations sont rendues obligatoires par la réglementation ou lorsqu'elles sont expressément demandées dans le bordereau des prix unitaires.

L'analyse de l'offre technique du lot n°1 sera effectuée exclusivement à partir du cadre de réponse technique, des documents demandés ci-dessus et des échantillons fournis.

Échantillons

Les candidats fournissent un échantillon de chaque article du lot n°1 pour lequel un échantillon est demandé au bordereau des prix unitaires.

Les échantillons doivent parvenir à l'établissement au plus tard le 23 novembre 2026 à 12 heures, date et heure limites de remise des offres.

Ils sont livrés dans des conditions permettant une appréciation représentative des produits qui seront effectivement fournis pendant l'exécution du marché.

Les échantillons ne donnent lieu à aucune facturation.

La qualité des produits sera appréciée dans des conditions identiques pour l'ensemble des candidats

10.3. Envoi des offres

Les offres devront être déposées par voie électronique sur le profil acheteur

https://alsacemarchespublics.eu/

La signature électronique n'est pas requise.

10.4. Contenu des offres

Les candidats peuvent présenter des offres pour un ou plusieurs lots.
Chaque lot sera attribué indépendamment.

11. Date limite de réception des offres

Voir page de garde du présent cahier des charges

12. Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est de **120 jours** à compter de la date limite fixée pour la remise des offres.

13. Jugement des offres

13.1. Examen des candidatures

L'examen des candidatures portera sur la conformité du dossier de candidature par rapport aux exigences du présent cahier des charges.

13.2. Examen des offres

Les offres seront notées sur 100 points selon les critères et pondération suivants, afin de choisir l'offre économiquement la plus avantageuse.

➢ Modalités de notation pour les lots 2 à 6

Les offres seront notées sur 100 points selon les critères et pondération suivants, afin de choisir l'offre économiquement la plus avantageuse.

✓ Prix : 20 points

Pour chaque lot, le montant de l'offre servant à l'analyse du critère prix est déterminé à partir des quantités prévisionnelles indiquées par l'établissement dans le bordereau des prix unitaires.
Le candidat renseigne, pour chaque article :

- le prix unitaire hors taxes (HT) ;
- le taux de taxe sur la valeur ajoutée (TVA) applicable ;
- le prix unitaire toutes taxes comprises (TTC).

Le montant prévisionnel de chaque ligne est obtenu en multipliant le prix unitaire TTC par la quantité prévisionnelle correspondante.

Le **montant total TTC de l'offre**, obtenu par addition des montants prévisionnels de l'ensemble des lignes du lot, sert exclusivement à l'analyse et à la notation du critère prix.

L'offre présentant le montant total TTC le plus faible obtient la note maximale de **20 points**.
Les autres offres sont notées selon la formule suivante :

Note du candidat = 20 × (montant total TTC de l'offre la moins-disante / montant total TTC de l'offre du candidat)

Le résultat est arrondi à deux décimales.

Les quantités utilisées pour cette simulation sont prévisionnelles et ne constituent pas un engagement contractuel de commande de la part de l'établissement.

✓ Performance environnementale : 30 points

La performance environnementale de l'offre est appréciée à partir des éléments renseignés dans le cadre de réponse technique.
Elle est notée selon les modalités suivantes :

- **Modes de production et d'élevage : 20 points**
  Le candidat décrit succinctement les principales pratiques mises en œuvre dans les élevages dont sont issus les produits proposés et contribuant à réduire leur impact environnemental.
  Sont notamment pris en compte : alimentation des animaux, pâturage, autonomie alimentaire de l'exploitation, maintien des prairies, préservation de la biodiversité, limitation des ressources utilisées, absence ou limitation d'aliments participant à la déforestation importée, alimentation

sans OGM, bien-être animal, agriculture biologique ou toute démarche environnementale équivalente.

La note est attribuée au regard de la pertinence et de la diversité des pratiques présentées ainsi que des éléments permettant d'en apprécier la réalité :

- **20 points** : performance environnementale très satisfaisante ;
- **15 points** : performance environnementale satisfaisante ;
- **10 points** : performance environnementale moyenne ;
- **5 points** : performance environnementale limitée ;
- **0 point** : aucun élément pertinent présenté.

- **Transport et organisation des livraisons : 5 points**
  Sont notamment pris en compte l'optimisation ou la mutualisation des tournées, la limitation des trajets spécifiques et les caractéristiques environnementales des véhicules utilisés.

- **Conditionnements et emballages : 5 points**
  Sont notamment pris en compte la limitation des emballages, l'utilisation de contenants réutilisables ou repris par le fournisseur et le recours à des matériaux recyclés ou recyclables.

Les engagements pris par le candidat dans le cadre de réponse technique ont valeur contractuelle et doivent pouvoir être justifiés à la demande de l'acheteur.

✓ Développement des approvisionnements directs : 25 points

Le critère est apprécié au regard de la part des approvisionnements pour laquelle le candidat s'engage à recourir à un circuit comportant **au maximum un intermédiaire entre le producteur agricole et l'acheteur**.

Le candidat précise dans le cadre de réponse technique :

- le pourcentage minimal des approvisionnements concernés ;
- le nombre d'intermédiaires ;
- l'organisation du circuit d'approvisionnement, depuis la production agricole jusqu'au candidat.

La note est calculée selon la formule suivante :

Note = 25 × pourcentage d'approvisionnements directs déclaré / 100

Ainsi, un engagement portant sur 100 % des approvisionnements obtient 25 points, 80 % obtient 20 points et 50 % obtient 12,5 points.

Les engagements déclarés dans le cadre de réponse technique ont valeur contractuelle pendant toute la durée d'exécution du marché et doivent pouvoir être justifiés à la demande de l'acheteur.

✓ Qualité des produits : 15 points

La qualité des produits est appréciée à partir des éléments renseignés dans le cadre de réponse technique et des caractéristiques des produits proposés.

Sont notamment pris en compte :

- **les caractéristiques qualitatives propres des produits et les engagements allant au-delà des exigences minimales du lot : 10 points ;**
- **la fraîcheur et la maîtrise de la qualité sanitaire : 5 points**

organisation mise en œuvre pour garantir la fraîcheur des produits livrés, conditions de conservation et de transport, durée de vie résiduelle à la livraison et dispositifs de contrôle de la qualité.

Les engagements pris par le candidat dans le cadre de réponse technique ont valeur contractuelle et doivent pouvoir être justifiés à la demande de l'acheteur.

✓ Qualité du service – 10 points

La qualité du service est appréciée à partir des éléments renseignés dans le cadre de réponse technique.

Sont notamment pris en compte :

- **Organisation des livraisons : 4 points**
  jours et créneaux de livraison proposés, respect des délais et capacité à répondre aux besoins des établissements ;
- **Continuité et réactivité du service : 3 points**
  organisation mise en œuvre pour assurer la continuité des approvisionnements, gestion des ruptures, remplacement des produits non conformes et traitement des demandes urgentes ;
- **Suivi commercial et qualité des informations : 3 points**
  identification d'un interlocuteur, qualité des informations fournies sur les produits, suivi des commandes, des livraisons et de la facturation.

Les engagements pris par le candidat dans le cadre de réponse technique ont valeur contractuelle pendant toute la durée d'exécution du marché.

➢ Modalités particulières de notation du lot n°1 – Pain blanc frais et viennoiseries

Les offres seront notées sur 100 points selon les critères et pondération suivants, afin de choisir l'offre économiquement la plus avantageuse.

✓ Prix : 20 points

Pour chaque lot, le montant de l'offre servant à l'analyse du critère prix est déterminé à partir des quantités prévisionnelles indiquées par l'établissement dans le bordereau des prix unitaires.
Le candidat renseigne, pour chaque article :

- le prix unitaire hors taxes (HT) ;
- le taux de taxe sur la valeur ajoutée (TVA) applicable ;
- le prix unitaire toutes taxes comprises (TTC).

Le montant prévisionnel de chaque ligne est obtenu en multipliant le prix unitaire TTC par la quantité prévisionnelle correspondante.

Le **montant total TTC de l'offre**, obtenu par addition des montants prévisionnels de l'ensemble des lignes du lot, sert exclusivement à l'analyse et à la notation du critère prix.

L'offre présentant le montant total TTC le plus faible obtient la note maximale de **20 points**.
Les autres offres sont notées selon la formule suivante :

Note du candidat = 20 × (montant total TTC de l'offre la moins-disante / montant total TTC de l'offre du candidat)

Le résultat est arrondi à deux décimales.

Les quantités utilisées pour cette simulation sont prévisionnelles et ne constituent pas un engagement contractuel de commande de la part de l'établissement.

✓ Qualité des produits : 50 points

La qualité des produits est appréciée principalement au moyen des échantillons remis par les candidats.
La notation porte sur :

Élément apprécié	**Points**
Aspect général et qualité de la cuisson	10
Texture, mie et croustillant	15
Goût et qualités organoleptiques	20
Fraîcheur du produit	5
TOTAL	**50**

Les produits sont appréciés selon les mêmes modalités pour l'ensemble des candidats.

✓ Qualité du service : 20 points

La qualité du service est appréciée au regard des réponses apportées dans le cadre de réponse technique simplifié.

Sont notamment pris en compte :

Élément apprécié	Points
Adéquation des jours et horaires de livraison proposés avec les besoins de l'établissement	10
Capacité à répondre à une commande complémentaire ou à remplacer rapidement une livraison non conforme	5
Organisation mise en place pour assurer la régularité et la continuité des livraisons	5
TOTAL	**20**

✓ Performance environnementale : 10 points

L'appréciation de la performance environnementale est volontairement limitée à des informations simples et directement liées à l'exécution du marché.
Elle porte sur :

Élément apprécié	Points
Réduction des emballages jetables et utilisation de bacs, paniers ou autres contenants réutilisables ou repris par le fournisseur	5
Organisation des livraisons permettant d'en réduire l'impact environnemental : optimisation ou mutualisation des tournées, limitation des trajets spécifiques, caractéristiques des véhicules utilisés ou toute mesure équivalente	5
TOTAL	**10**

Les candidats décrivent succinctement les mesures qu'ils s'engagent à mettre en œuvre pendant l'exécution du marché.
Les engagements pris dans le cadre de réponse technique ont valeur contractuelle.

Les offres ne satisfaisant pas aux exigences du dossier de consultation pourront être déclarées irrégulières. L'acheteur se réserve la possibilité d'en demander la régularisation dans les conditions prévues par le Code de la commande publique.

Les candidats acceptent les différentes clauses du présent cahier des charges.

Fait à OBERNAI, le 13 novembre 2026

Directrice adjointe de l'EPLEFPA du Bas-Rhin
Proviseure adjointe du lycée agricole d'Obernai

Marie-Adélaïde LAUDE

Le Directeur de l'EPLEFPA du Bas-Rhin

Suppléant du directeur

Gérard HARISOT

Je soussigné,
agissant en tant que représentant légal de la société :

déclare avoir pris connaissance du présent cahier des charges et m'engage à en respecter les dispositions.

Fait à , le

Signature et cachet commercial