



RÉGION ACADÉMIQUE  
NORMANDIE

MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,  
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET DE LA RECHERCHE



Lycée les Sapins  
7, rue des Courtilles  
50207 Coutances Cedex  
Tél. : 02.33.19.15.70  
Fax : 02.33.07.88.82

## MISE EN CONCURRENCE SELON UNE PROCEDURE ADAPTEE

**M.A.P.A. du 22 mai 2017 marché n°3**

**Fourniture de denrées alimentaires –Viande – Volaille et  
Charcuterie – Marché à bons de commande (article 4 ordonnance n°2015-899  
du 23 juillet 2015 et art 78 et 79 décret n°2016-360 du 25 mars 2016)**

### **Règlement de la consultation valant cahier des clauses particulières**

En application de l'article 27 du décret 2016 -360 du 25 mars 2016  
*Ce règlement fait référence au Cahier des Clauses Administratives Générales applicable  
aux Fournitures Courantes et Services- Arrêté du 19 janvier 2009- J.O. du 19/03/2009*

**Acheteur public :** Lycée Professionnel les Sapins  
**Pouvoir adjudicateur :** Yann Riboulet, Proviseur  
**Comptable assignataire :** Karine Ciubucciu, Agent Comptable

**Date et heure limites de dépôt des offres : les réponses seront à déposer avant le 16 juin  
2017, 12 heures.**

Modalités d'envoi : par courrier électronique ([int.0500028j@ac-caen.fr](mailto:int.0500028j@ac-caen.fr)) avec accusé de réception ou par dépôt au lycée les Sapins contre récépissé ou par voie postale, le tableau excel devra être joint sur support de clé usb et en aucun cas donné en support papier uniquement.

**Renseignements complémentaires :**

Les offres sont consultables sur : <http://www.aji-france.com> rubrique « Marchés publics »

Les renseignements d'ordre administratifs ou technique peuvent être demandés :

au service intendance de Lycée Professionnel Les Sapins : 02 33 19 15 70

A l'adresse mail [int.0500028j@ac-caen.fr](mailto:int.0500028j@ac-caen.fr)

**1) Objet du marché et durée:**

Le marché a pour but la fourniture de viande, volaille et charcuterie du 1<sup>er</sup> septembre 2017 et jusqu'au 31 août 2018

Il s'agit d'un marché à bons de commande.

Une liste de produits par lot sert de base à la consultation.

Cette liste des produits n'est pas limitative, elle pourra être complétée par d'autres produits de la même famille du lot concerné ; c'est pourquoi il est demandé au fournisseur de proposer une remise en pourcentage sur catalogue (qui sera fourni en appui du présent marché) pour ces produits non décrits. Cette remise sera unique et fixée pour la durée du marché.

*Par ailleurs, en cas de promotion avec un prix plus avantageux que celui du marché le fournisseur appliquera ce dernier*

**2) Allotissement**

Le marché à conclure est constitué de 10 lots :

- lot n° 1 : volaille
- lot n° 2 : charcuterie et salaison
- Lot n°3 : Jambons
- Lot n°4 : Saucisserie et chair à saucisses
- Lot n°5 : Viande de porc
- Lot n°6 : Viande de boeuf
- Lot n°7 : Viande de bœuf hachée
- Lot n°8 : Viande de veau
- Lot n°9 : Viande d'agneau
- Lot n°10 : Produit de la mer frais

Les candidats pourront présenter une offre pour un ou plusieurs lots ; ils feront une proposition de prix pour chaque lot. **Tout lot non complet sera systématiquement écarté ; chaque lot sera traité séparément.**

**3) Prix**

L'unité monétaire de paiement est l'Euro.

Les prix sont franco de port.

Pour les lots n°1, 2, 3, 4 et 10 : les prix seront fixes et ce pour toute la durée du marché.

Le candidat proposera des prix fermes, définitifs et nets de toutes taxes (hors T.V.A) pour toute la durée du marché.

Pour les lots n° 5, 6, 7, 8 et 9

L'offre doit faire apparaître : un prix fixe de départ calculé en appliquant un coefficient multiplicateur en + ou en – par rapport aux cotations ci-dessous ces prix sont réputés fixes pour la durée du marchés.

En cas de variation des cours, l'ajustement de prix se fera mensuellement de la même manière que précédemment en référence aux cotations moyennes du mois précédent définies ci-dessous, sous réserve que le cours moyen du mois précédent soit supérieur ou inférieur de 3 % au dernier prix HT pratiqué.

Le prix ainsi ajusté sera applicable le premier jour du mois suivant la modification et durant tout le mois.

Pour la viande de bœuf :

Cotation de la dernière semaine du mois de avril 2017 correspondant à la moyenne nationale VACHES A VIANDE état d'engraissement 3 et de conformation de classe « R » minimum.

Source : <http://www.franceagrimer.fr/filiere-viandes/Viandes-rouges>

Pour la viande de veau :

Cotation de la dernière semaine du mois de avril 2017 correspondant à la moyenne national, Rose Clair, présentant un état d'engraissement couvert 3 et de conformation de classe R minimum.

Source : <http://www.franceagrimer.fr/filiere-viandes/Viandes-rouges>

Pour la viande de porc :

Cotation de la dernière semaine du mois de avril 2017 correspondant à la référence nationale Porc charcutier

Source: <http://www.franceagrimer.fr/filiere-viandes/Viandes-blanches/En-un-clic/Cotations-viandes-blanches>

Pour la viande d'agneau : Cotation de la dernière semaine du mois avril 2017 correspondant à la moyenne national Brebis – de 30 kgs état d'engraissement 2 (Ciré) et de conformation de classe « R » minimum

Source : <http://www.franceagrimer.fr/filiere-viandes/Viandes-rouges>

Le fournisseur s'engage à fournir au lycée les cotations mensuellement ainsi que les justificatifs.

**4) Quantités à fournir**

Les quantités pour la période du 1<sup>er</sup> septembre 2017 au 31 août 2018, sont données à titre indicatif. Elles pourront être diminuées ou augmentées sans que les conditions du marché en soient modifiées et sans que le fournisseur puisse prétendre de ce seul fait ni à une indemnité, ni à une autre augmentation des prix.

## 5) Conformité des produits, étiquetage

Les produits doivent répondre à toutes les normes en vigueur pour la restauration collective d'une cuisine centrale.

Des manquements répétés, en ce qui concerne l'hygiène, entraîneront après mise en demeure du fournisseur restée sans effet, la résiliation du marché aux torts du titulaire.

Les fournisseurs doivent fournir avec leur offre les agréments ou contrôles attestant qu'ils sont en règle avec les normes en vigueur. Des vérifications quantitatives et qualitatives seront effectuées sur les lieux de livraison.

Les offres doivent être accompagnées de fiches techniques. Celles-ci devront indiquer très clairement que le produit ne contient pas d'organisme génétiquement modifié (OGM). L'absence de cette précision entraînera le rejet automatique de l'offre.

Les produits contenant des huiles végétales devront être accompagnés d'un certificat attestant le type d'huile végétale présente dans le produit (soja, arachide). L'absence de précision entraînera le rejet automatique de l'offre.

Traçabilité : Pour les produits contenant de la viande, l'étiquetage, en plus des mentions réglementaires, devra faire apparaître clairement **l'origine nationale de l'animal** dont est issue la viande.

Les fournisseurs devront également se référer aux recommandations édictées par les Groupes de Marchés concernant la Restauration Collective et la Nutrition (GEMRCN) et par le Plan National Nutrition Santé.

Les produits bio devront avoir le label A.B. ou son équivalent.

Les produits devront répondre aux caractéristiques suivantes :

Caractéristiques microbiologiques du produit :

- bulletins d'analyse à joindre par lot fourni.

Caractéristiques chimiques du produit :

- composition chimique,
- humidité, protéines, sucres, matière grasses.

Caractéristiques physiques du produit :

- poids, dimensions, température, états du produit (réfrigéré, congelé),
- durée de vie DLC, DLUO.

Caractéristiques d'emballage du produit :

- type de conditionnement,

- étiquetage, lot, DLC,
- emballage : absence d'écrasement, de salissures,
- chargement du véhicule : propreté, température, heure de livraison, délai de livraisons.

Sur toutes les denrées préemballées doivent être apposées conformément aux décrets et arrêté ministériel du 7.12. 1984 (J.O du 21.12.1984) :

- La date de conditionnement,
- La mention "à consommer avant le ...", l'indication des conditions d'entreposage et en particulier de la température recommandée et pour laquelle la durée de la conservation a été estimée. Cette mention est mise sous la responsabilité du conditionneur.

### **6 Conditions des livraison**

Les marchandises seront livrées dans des véhicules adaptés au type de denrées transportées et disposant des certifications nécessaires, elles seront conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlé, dans des containers ou récipients propres et adaptés.

Les fournisseurs devront assurer au moins deux livraisons par semaine.

Les livraisons seront faites aux cuisines de l'établissement, suite au bon de commande, au fur et à mesure des besoins.

Le titulaire n'est pas autorisé à fixer un minimum de commandes pour assurer la livraison, cependant, l'établissement veillera à les regrouper au mieux.

Les frais de livraison sont à la charge du titulaire du marché.

Chaque livraison doit être effectuée par le titulaire à la date précisée par la commande correspondante, du lundi au vendredi entre 6h10 et 11h00. En aucun cas, les livraisons ne devront être déposées en l'absence du gestionnaire ou de son représentant. Les jours et heures de livraison devront être impérativement respectés.

Le lycée des métiers « les Sapins » pourra s'approvisionner auprès d'un fournisseur de son choix du seul fait du défaut d'approvisionnement aux dates et heures fixées ou d'une livraison défectueuse (non respect des normes françaises et européennes en vigueur).

Les fournitures doivent être accompagnées d'un bulletin de livraison, comprenant au moins Le nom et adresse du fournisseur , la date de livraison, la nature de la livraison, la quantité livrée, les prix unitaires hors TVA d'une part, et TTC d'autre part.

### **7) Facturation - règlement**

Le mode de règlement est le virement : le délai global de paiement est de 30 jours à compter de la réception de la facture. Le paiement est effectué par virement administratif au compte du titulaire.

Les paiements interviendront à l'issue de la livraison complète des fournitures prévues. En cas de non-respect du délai de 30 jours, des intérêts moratoires seront versés. Ils ne seront pas exigibles

si leur montant est inférieur à 5 euros, en ce qui concerne la viande fraîche et ses dérivés, le délai de paiement est de 20 jours.

Le comptable assignataire chargé des paiements est l'Agent comptable de l'établissement.

La facture des marchandises livrées sera adressée directement à l'établissement. Elle sera établie en un original et deux copies portant outre les mentions légales ou réglementaires, les indications suivantes :

- les nom et adresse du créancier ;
- le numéro de son compte bancaire ou postal conforme à celui du marché ;
- les références du marché ou des avenants ;
- les références du bon de commande ;
- la fourniture livrée ;
- le montant hors TVA, le taux et le montant de la TVA ;
- le montant total ;
- la date de facturation.

### **8) Contrôle des réceptions**

La vérification quantitative (poids, nombre d'unités...) et la vérification qualitative (salubrité, qualité, transport conforme à la réglementation en vigueur...) sont effectuées à l'instant et sur le lieu de la livraison, par le gestionnaire de l'établissement ou son représentant qui peuvent se faire assister par toute personne de son choix (services de la direction de la concurrence et des fraudes, services vétérinaires).

En cas de non-conformité de la livraison avec l'un des points mentionnés ci-dessus, le rejet sera systématique.

Toutes denrées et produits fournis devront être conformes aux prescriptions de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 modifiée par les lois et décrets subséquents sur la répression des fraudes commerciales.

En ce qui concerne les examens et analyses de denrées alimentaires, les méthodes officielles des laboratoires du service de la répression des fraudes, au Ministère de l'Agriculture, seront utilisées.

En cas d'analyse, les frais seront à la charge du service acheteur si le produit examiné se révèle conforme aux normes requises, à la charge du fournisseur dans le cas contraire.

La non-conformité des produits livrés avec les spécifications techniques précisées à l'article 5 entraînera le rejet de la livraison et la mise en application des dispositions de l'article 8.

### **9) Pénalités**

Le gestionnaire de l'établissement est autorisé à se fournir là où il le juge convenable, du seul fait du retard, du refus de livraison, ou de la livraison défectueuse non remplacée.

Au cas où il en résulterait une différence de prix au détriment de l'établissement, cette différence est mise de plein droit à la charge du titulaire du marché, et imputée d'office sur le montant du prochain paiement effectué à son profit.



S'il n'y avait plus d'autres commandes, un titre de recette exécutoire serait émis à son encontre et recouvré par l'agent comptable de l'établissement en utilisant tous les moyens réglementaires de recouvrement dont il dispose.

En cas d'infraction caractérisée aux clauses contractuelles, Le pouvoir adjudicateur peut résilier le marché sans indemnité, après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de quinze jours.

#### **10/ Dépôt d'échantillons et fiches techniques**

**Les offres doivent être accompagnées des fiches techniques de tous les produits.**

Les fiches techniques devront indiquer très clairement que le produit ne contient pas d'organisme génétiquement modifié (O.G.M.). L'absence de cette précision entraînera le rejet automatique de l'offre.

Les produits contenant des huiles végétales devront être accompagnés d'un certificat attestant le type d'huile végétale présente dans le produit (soja, arachide) L'absence de précision entraînera le rejet automatique.

Traçabilité : Pour les produits contenant de la viande, l'étiquetage, en plus des mentions réglementaires, devra faire apparaître clairement **l'origine nationale de l'animal** dont est issue la viande.

**La commission d'appel d'offre procédera à une séance de dégustation. Le fournisseur fera parvenir les échantillons dans le conditionnement demandé (mention porté sur l'acte d'engagement) au plus tard pour le vendredi 16 juin 2017 avant 12 h 00. Les dates et lieux de livraison des échantillons s'imposent à tous les candidats. Tout échantillon livré après les dates indiquées ci-dessus ne sera pas testé.**

**La séance de dégustation étant programmée le mardi 20 juin 2017 le fournisseur portera une attention particulière aux dates de péremption.**

**Faute d'échantillons, l'offre du lot complet sera écartée.**

Les fiches techniques et le cas échéant les échantillons permettront de déterminer la note qualité selon les modalités de l'article 12.

#### **11) Documents contractuels**

**Le candidat doit fournir :**

- des renseignements faisant état de sa capacité professionnelle technique et financière, des fiches techniques sur les produits ou un catalogue
- la copie du ou des jugements prononcés s'il est en redressement judiciaire
- dans un premier temps, une déclaration sur l'honneur pour justifier qu'il n'entre 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 fournir les documents DC1 dont la dernière version est disponible sur le site du MINEFI à l'adresse :

[http://www.economie.gouv.fr/files/directions\\_services/daj/marches\\_publics/formulaires/DC/imprimés\\_dc/DC1.doc](http://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/formulaires/DC/imprimés_dc/DC1.doc)

et DC2 dont la dernière version est disponible à l'adresse :

[http://www.economie.gouv.fr/files/directions\\_services/daj/marches\\_publics/formulaires/DC/imprimés\\_dc/DC2.doc](http://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/formulaires/DC/imprimés_dc/DC2.doc)

- **La justification de son agrément sanitaire européen ou sa dispense d'agrément**
- Le présent règlement daté et signé
- Sur le fichier excel dénommé acte d'engagement **le candidat doit remplir l'onglet « matrice import fournisseur » et l'onglet « acte d'engagement »** signé et daté comprenant les tableaux chiffrés de recensement des besoins, avec les prix ; les marques des produits doivent être précisées, ainsi que les fréquences et les conditions de livraison. Le fichier sera sous format excel. Toute offre incomplète ne sera pas étudiée.
- Un relevé d'identité bancaire original

**Le candidat retenu** devra être en mesure de justifier dans les huit jours suivant l'attribution du marché qu'il a satisfait à ses obligations sociales et fiscales. Une nouvelles attestation est à demander tous les 6 mois jusqu'à la fin de l'exécution du contrat. (document NOTI2 téléchargeable à l'adresse suivante :

<http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-notification>

et devra fournir les pièces attestant du respect de ses obligations en matière de travail dissimulé (document DC1 )

Chaque candidat a la possibilité de fournir les documents précités dès la remise de son offre

Le délai maximal de production de ces attestations et certificats est fixé à huit (8) jours calendaires à compter de la réception par le candidat retenu du courrier lui demandant la présentation de ces documents.

Dans l'hypothèse où l'entreprise ne pourrait fournir ces documents dans le délai fixé, son offre serait exclue et le Pouvoir adjudicateur présenterait la même demande au candidat suivant.

## **12) Critères de choix avec leur ordre de priorité et leur pondération**

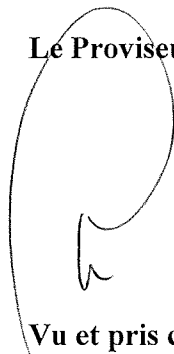
<b>Critères</b>	<b>Pondération</b>
<b>1. Les prix (liste des produits + remise)</b>	<b>35%</b>
<b>2. La qualité des produits (mode de fabrication des produits, provenance, composition...).</b> <b>Si échantillons, la note qualité sera basée pour moitié sur les tests de dégustation des produits échantillonnés et</b>	<b>35%</b>



<p>pour moitié sur l'étude de la qualité des produits à travers l'analyse des fiches techniques. Pour les produits sans échantillon, la note qualité se basera intégralement sur la fiche technique du produit.</p>	
<p>3. Les conditions de livraison : Nombre de jours de livraison (15%) Mesure de développement durable, mise en place dans l'entreprise de circuits courts (15%)</p>	<p>30%</p>

Fait à Coutances, le 22 mai 2017

Le Proviseur



Vu et pris connaissance, le candidat  
Le (date)