

LYCÉE ALFRED DE VIGNY
Rue Paul Delvaux
BP 110
37 601 LOCHES CEDEX
Téléphone : 02.47.91.41.36
Télécopie : 02.47.91.41.20
Mèl : agcompt-0371258s@ac-orleans-tours.fr

**MISE EN CONCURRENCE SELON UNE PROCÉDURE ADAPTÉE (ARTICLE 28
DU CODE DES MARCHES PUBLICS) POUR :**

LA FOURNITURE DE VIANDES DE BŒUF, VEAU PORC ET VOLAILLES

POUVOIR ADJUDICATEUR : Lycée Alfred de Vigny représenté par Madame Le Proviseur

COMPTABLE ASSIGNATAIRE : Agent Comptable du lycée Alfred de Vigny

MARCHÉ N° 03/16-VIANDES

ARTICLE 1 - OBJET DE LA CONSULTATION DISPOSITIONS GÉNÉRALES :

1.1. Objet de la consultation

La présente consultation porte sur la fourniture de viandes de bœuf, veau et porc au lycée Alfred de Vigny.

1.2. Définition de la consultation

La liste des produits faisant l'objet de cette consultation n'est pas limitative. Elle pourra être complétée au cours de la période définie au 1.4 après qu'un accord sur le prix soit intervenu entre le fournisseur retenu et le lycée, sous réserve que les produits à intégrer appartiennent à la même famille que ceux faisant l'objet de la consultation.

1.3. Décomposition en lots

La consultation comporte trois lots. Les offres peuvent porter sur plusieurs lots. L'offre devra porter sur la totalité du lot. Toutefois, et à titre exceptionnel, le lycée se réserve le droit d'examiner les offres incomplètes.

Lot n°1 : bœuf et veau

Lot n° 2 : porc et autres

Lot n°3 : volailles

1.4. Durée de la consultation

La consultation est conclue pour la période du **1^{er} septembre 2016 au 31 août 2017.**

Elle peut être **renouvelée expressément** pour la période du 1^{er} septembre 2017 au 31 août 2018.

Le Pouvoir Adjudicateur proposera par lettre recommandée avec accusé de réception au titulaire du marché sa reconduction quatre mois avant la date de fin du marché. Le titulaire du marché devra préciser sous 10 jours à réception du courrier s'il entend ou non accepter la reconduction par lettre recommandée avec accusé de réception.

Les prix seront alors révisés selon les modalités définies à l'article 5-1.

1.5. Documents régissant la consultation

- Code des marchés publics ;
- Cahier des clauses administratives générales fournitures courantes ;
- Le présent règlement de consultation signé par le candidat en un seul original.

L'original sera conservé par le lycée et fera seul foi ;

▪ Offre du candidat (selon modèle joint) comportant les quantités, les remises proposées et valant acte d'engagement établi en un seul original, dûment signé et paraphé à chaque page. L'original sera conservé par le lycée et fera seul foi ;

- Les recommandations GPEM denrées alimentaires ;
- Les annexes n° 1 à 3
- Formulaires DC1 et DC2.

ARTICLE 2 - OFFRES :

2.1 Date limite de dépôt des offres

Les offres devront être parvenues au plus tard le **20 juin 2016 à 12 heures** au service intendance du lycée Alfred de Vigny.

Les offres devront être adressées sous enveloppe avec la mention « MAPA 03/16-VIANDES, NE PAS OUVRIR ».

Mettre sur l'enveloppe le cachet de l'entreprise.

2.2 Délai de validité des offres et variantes

Le délai de validité des offres est de 120 jours à compter de la date limite fixée pour la réception des offres. Elles doivent être conformes au dossier de consultation sous peine d'exclusion. Les variantes sont autorisées.

2-3 Présentation des offres

Les offres remises devront être complètes.

Si le candidat répond à plusieurs marchés, IL DEVRA FOURNIR LES PIÈCES GÉNÉRALES POUR CHAQUE CONSULTATION.

La liste des pièces à produire est décrite à l'article 8 du présent règlement de consultation.

2.4 Quantités

Les quantités de fournitures faisant l'objet de la consultation figurent dans les tableaux récapitulatifs joints au présent document. **Elles sont indicatives et constituent ni un minimum ni un maximum en valeur ou en quantité.**

ARTICLE 3 – DÉPÔTS D'ÉCHANTILLONS :

Des échantillons de chaque produit, dont le conditionnement est détaillé à la consultation et dont les contenus seront rigoureusement conformes au produit proposé ensuite, pourront être demandés à chaque fournisseur. Ces échantillons sont gratuits et ne peuvent en aucun cas être facturés par le candidat.

ARTICLE 4 - QUALITÉ :

↳ **Boeuf** : La viande proposée sera, par défaut, de la viande bovine (à l'exclusion de la viande de taureau) de qualité U - VACHE - catalogue EURO . provenant de carcasses de 280 kg minimum.

En variante : une offre présentant des caractéristiques différentes (race à viande, label...) pourra être retenue lors de la consultation.

↳ **Veau** : La viande livrée sera de qualité U - Classe 2 Rosé Clair – (état d'engraissement 3 couvert - catalogue EURO - provenant de carcasses comprises entre 90 et 130 kg).

↳ **Porc** : La viande de porc proviendra de carcasses appartenant au type U d'un poids de carcasse compris entre 75 et 95 kg. (Exclusion des carcasses de truie et verrat.)

↳ **Volailles** : Les volailles seront de qualité standard ou classe A si aucune autre qualité n'est spécifiée.

Les animaux devront avoir eu une alimentation exclusivement végétale dans le respect de la réglementation en vigueur.

En aucun cas les animaux ne sont nourris avec des aliments comportant des OGM, (certificat dans les pièces à fournir).

Les denrées livrées doivent être de qualité saine, loyale et correspondre au minimum, tant sur le plan bactériologique et chimique que sur le plan organoleptique, aux spécifications édictées par la réglementation en vigueur au jour de la livraison. Elles doivent être identiques aux échantillons livrés.

La provenance et l'origine devront être mentionnées à chaque livraison.

ARTICLE 5 - PRIX ET RÈGLEMENT DES COMPTES :

5.1. Forme des prix

L'offre de prix fera apparaître pour chaque lot :

- Le prix unitaire hors taxes de chaque produit
- Le montant total HT de chaque produit

En cas d'erreur dans le calcul de l'offre, il sera tenu compte du prix unitaire hors taxes.

Prix des viandes de bœuf, veau, agneau, porc, volailles

Pour chacune des espèces et catégories de viandes dont les quantités sont prévues au marché, le candidat propose un coefficient fixe applicable au cours de base ainsi déterminé.

Les prix obtenus en semaine S (cotation + coefficient) sont appliqués aux livraisons de la semaine S+1.

Ou

Les prix obtenus en mois M (cotation + coefficient) sont appliqués aux livraisons du mois M+1.

Le fournisseur s'engage à fournir au lycée les cotations hebdomadairement ou mensuellement.

Les prix proposés dans leurs offres par les candidats seront basés sur les cours **hebdomadaires ou mensuels** suivants (même en cas de livraison de pièces de viandes provenant de carcasses appartenant à une classe supérieure à "U"):

Cotations de référence : cours de Rungis.

Cotations paraissant au journal "Les Marchés" le jeudi pour les viandes de bœuf, veau, porc ou cotations mensuelles

↳ **Boeuf** : le prix net hors taxe sera déterminé par l'application d'un coefficient fixe au cours moyen de la VACHE (carcasse) de catégorie U – cotation EUROP .; cours de Rungis GROS BOVINS (cotations France AgriMer– SNM).

↳ **Veau** : le prix net hors taxe sera déterminé par l'application d'un coefficient fixe au cours du VEAUX DE BOUCHERIE (carcasse), catégorie rosé clair de qualité U – cours de Rungis VEAUX (cotations France AgriMer– SNM).

↳ **Porc** : le prix net hors taxe sera déterminé par l'application d'un coefficient fixe au cours PORC, longe sans travers ni palette – cours de Rungis Porc découpe de gros (cotations France AgriMer– SNM).

↳ **Volailles** : les prix hors taxes seront fermes pour la durée de la consultation

En outre, le soumissionnaire proposera un pourcentage de remise sur les tarifs de son catalogue, pour les produits non décrits dans la présente consultation, cette remise apparaissant dans la rubrique «autres articles» de chaque lot. L'application de ce pourcentage lui sera opposable pour tout article non décrit d'un lot pour le quel il aura été retenu. Le pourcentage sera unique et fixé pour la durée du marché.

TOUTE OFFRE NE RESPECTANT PAS LA FORME DES PRIX DEMANDÉE CI-DESSUS (exemple : prix catalogue) NE SERA PAS EXAMINÉE.

Si le pouvoir adjudicateur décide de renouveler le marché et si le titulaire accepte la reconduction, les prix seront réévalués selon les modalités préalablement décrites pour l'offre de base.

Ces prix s'entendent pour des marchandises rendues franco de port dans les magasins ou autres lieux de stockages. Ils sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres, frappant obligatoirement la prestation.

En cas d'utilisation d'emballages, ceux-ci seront prêtés et leur mouvement fera l'objet d'une simple comptabilisation en nombre, sans facturation.

Les remises, rabais et ristournes seront exclusivement accordés au lycée. Elles seront adressées exclusivement au Proviseur du lycée et remis personnellement.

La remise sur catalogue concernera également le catalogue des produits dits « bio ». Cette remise constitue une remise minimum, puisque les opérations promotionnelles seront toujours acceptées et traitées dans la consultation.

Des avantages associés à des achats commandés par le lycée et accordés sous forme de bons d'achats, chèques cadeaux monétisables ou points crédités sur des cartes d'adhésion de fournisseurs ou de distributeurs avec ou sans convention spécifique ou des cadeaux en nature remis lors d'achats réalisés par le lycée peuvent être proposés.

Ces avantages liés à des commandes effectuées par le lycée doivent obligatoirement être remis directement au fournisseur du lycée pour être intégrés dans la comptabilité du lycée. En effet, un agent public ne peut pas accepter des avantages qui reviennent de droit au lycée.

5.2. Modalités de règlement

Le fournisseur présentera une facture en trois exemplaires, par lot.

Le paiement des marchandises sera effectué par mandat administratif à 30 jours de réception de facture et par virement sur le compte du titulaire.

ARTICLE 6 - MODALITÉS D'EXÉCUTION :

6.1. Commandes et livraisons

Les commandes seront passées au moyen d'un bon de commande qui sera adressé au fournisseur avant la période prévue pour la livraison. Le fournisseur devra impérativement préciser les minimums de commande éventuels dans son offre.

La fréquence sera d'une livraison minimale par semaine entre 5h45 et 9h00, (sauf période de vacances scolaires où la livraison ne pourra intervenir qu'aux jours indiqués par le lycée et après 7h30). Ces horaires sont non négociables.

Les fournisseurs indiqueront leurs jours de livraison sur l'annexe 3.

Les livraisons permettront d'assurer une DLUO suffisante à l'établissement.

Toute livraison non accompagnée d'un bon de livraison sera refusée.

En cas de rupture de stock d'un article, le fournisseur devra aviser immédiatement l'établissement et proposer un article de remplacement de qualité similaire ou supérieure. Celui-ci sera facturé au prix prévu par la présente consultation pour l'article initialement commandé.

6.2. Contrôle de réception

A la réception, en présence du fournisseur ou de son représentant, les marchandises feront l'objet d'un contrôle de la part du lycée, en rappelant que chaque fournisseur doit s'assurer du respect de la chaîne du froid et des bonnes conditions de sécurité et d'hygiène de ses propres fournisseurs.

Vérifications : les vérifications qualitatives portent sur les conditions de transports (salubrité, respect des températures), sur les produits (emballage en bon état, DLC suffisante, présence de fuites, odeurs ou couleurs anormales, présence du numéro de fabrication etc.). Un contrôle

des températures des produits est systématiquement effectué. Des échantillons pourront être prélevés pour être soumis à l'analyse d'un laboratoire.

En cas d'insuffisance ou de doute sur la qualité, notamment sanitaire, du produit, la livraison sera refusée.

Les véhicules servant au transport doivent répondre à la réglementation en vigueur et être correctement entretenus.

ARTICLE 7 - CHOIX DU FOURNISSEUR :

Les critères retenus pour le choix de l'offre la plus économiquement avantageuse sont pondérés comme suit :

- 1- la qualité des produits : 50 %
- 2- le prix : 40 %
- 3- la capacité de l'entreprise (conditions de livraison, délais de livraison...) : 10 %

ARTICLE 8 – ATTRIBUTION DU MARCHÉ :

Chaque candidat aura à produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes datées et signées par lui.

1. **Le présent règlement de consultation** signé et daté par le candidat en un seul original.
2. **L'offre du candidat** selon le modèle joint comportant les quantités, les prix proposés et valant acte d'engagement établi en un seul original, dûment signé et paraphé à chaque page.
3. Les candidats doivent également utiliser les formulaires DC1 (lettre de candidature) et DC2 (déclaration du candidat) pour présenter leur candidature. Ces documents sont joints au dossier de consultation pour modèle. Ils contiendront les éléments indiqués ci-dessous :
 - Les renseignements concernant la situation juridique de l'entreprise tels que prévus à l'article 44 du code des marchés publics :
 - DC1 (lettre de candidature et désignation du mandataire par ses cotraitants) ;
 - DC2 (déclaration du candidat).
 - Les renseignements concernant la capacité économique et financière de l'entreprise tels que prévus à l'article 45 du CMP :
 - Déclaration concernant le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires concernant les fournitures objet du contrat, réalisés au cours des trois derniers exercices disponibles.
4. Les pièces prévues par le formulaire NOTI 1 (information du candidat retenu) du Ministère de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi et du Numérique, soit :

- Les attestations et certificats délivrés par les administrations et organismes compétents prouvant qu'il a satisfait à ses obligations fiscales et sociales.
 - Un extrait de l'inscription au RCS (K ou K-bis)
 - Le candidat pourra à cet effet fournir une copie du formulaire NOTI2 (état annuel des certificats reçus).
5. Un relevé d'identité bancaire ou postal mentionnant la raison sociale ainsi que les coordonnées du compte sur lequel le candidat souhaite que soit effectué le règlement.
 6. Une attestation d'assurance couvrant les risques liés à l'activité du candidat
 7. Une copie de l'agrément sanitaire de l'entreprise et/ou de sa plate-forme de stockage pour les lots concernés,
 8. L'agrément vétérinaire.
 9. La liste récapitulative de contrôle des pièces demandées (annexes n°1 & 2),
 10. Cette offre est accompagnée de fiches techniques (en version papier et numérique), précisant le produit, les muscles utilisables et le niveau d'élaboration associé, les exigences spécifiques, la forme de présentation, le ficelage et bardage, le mode de conservation et de conditionnement, le type d'emballage. Ces fiches devront être paraphées. L'original sera conservé par le lycée et fera seul foi ;
 11. Fiche relative aux conditions de livraison (annexe n°3)
 12. Un certificat attestant la fourniture de viandes et de volailles exemptes d'alimentation contenant des protéines et des farines animales ainsi que des OGM

Toute pièce manquante au dossier ne sera pas réclamée et écartera d'office le candidat de la présente consultation.

ARTICLE 9 - SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES :

9.1. Traçabilité

La réglementation concernant l'étiquetage, l'emballage et la traçabilité devra être respectée (règlement CE 1760/2000 du parlement Européen et du conseil du 17/07/03, norme NF V 46-007 de février 97 (abattoirs) et NF V 46-010 de sept 98 (atelier de découpe).

Outre les obligations réglementaires, qui sont d'ordre public, le candidat s'engage à fournir à chaque livraison, un document permettant l'identification de l'animal de sa naissance jusqu'à la livraison sans possibilité de discontinuité et contenant les informations suivantes :

Mentions réglementaires :

- numéro ou code de référence assurant le lien entre le produit et l'animal ou le groupe d'animaux dont il est issu.
- pays d'abattage et numéro d'agrément de l'abattoir.
- pays de découpage et numéro d'agrément de l'atelier de découpe.
- pays de naissance.
- pays d'élevage.

L'absence de ce document entraînera le refus de la livraison.

9.2. Rappel qualités

Pour mémo, le candidat devra fournir au moment du dépôt des offres :

- l'agrément vétérinaire,
- l'agrément sanitaire (transport),
- un certificat attestant la fourniture de viandes exemptes d'alimentation contenant des protéines et des farines animales ainsi que des OGM. En aucun cas les animaux ne sont nourris avec des aliments comportant des OGM (annexe 2).
- Aucun des produits référencés ne pourra être issu d'une alimentation faite de protéine et de farines animales, au terme de l'arrêté du 14/11/2000.

Les morceaux de muscles et les portions unitaires piécées devront obligatoirement être livrés sous vide.

La viande sous vide devra obligatoirement porter sur l'emballage la date de conditionnement, la date limite de consommation (DLC), l'identification de l'atelier et la date d'abattage.

Le délai entre la livraison et la date limite de consommation devra dans tous les cas être au moins égal au 2/3 de la durée séparant la fabrication de la date limite de consommation.

Les pièces cuites seront livrées dans leur emballage de cuisson s'il y a lieu.

La fourniture de viandes congelées ou surgelées ou traitées à l'attendrissement sera formellement exclue.

Le prêt à découper (unité de découpe épluchée et démontée) correspond à un stade de préparation des pièces de viande présentant le caractère du paré avec, en outre, l'absence d'aponévroses et de tissus conjonctifs et adipeux interstitiels (paré à 100 %).

Pièçage en portions unitaires (Les viandes seront "prêtes à l'emploi" sans parage supplémentaire avant cuisson). Les portions individuelles seront découpées dans des locaux bénéficiant d'un agrément sanitaire, dans les morceaux demandés et au poids approximatif précisé dans la commande. Cette approximation ne devra différer en plus ou en moins pour chaque portion :

- de 10 % pour les viandes sans os ;
- de 15 % pour les viandes avec os (côtelettes notamment).

Les portions individuelles sans os seront obligatoirement livrées sous vide et les portions individuelles avec os sous atmosphère contrôlée.

ARTICLE 10 – ATTRIBUTION DE COMPÉTENCE :

En cas de litige résultant de l'application des clauses du présent marché, le tribunal compétent est :

Tribunal administratif d'Orléans
28 Rue Bretonnerie
45 057 Orléans Cedex 1
Téléphone : 02 38 77 59 00

ARTICLE 11 – RÉSILIATION :

Le pouvoir adjudicateur peut résilier le marché selon l'article 47 du Code des marchés publics, aux torts du cocontractant en cas d'inexactitude des renseignements prévus à l'article 44 du Code des Marchés Publics et à l'article 46 du Code des Marchés Publics et selon les dispositions des articles 29 à 36 du CCAG FCS.

ARTICLE 12 – SOUS-TRAITANCE

La sous-traitance est interdite dans le cadre du présent marché.

A Tours, le 27 mai 2015

Fait en un seul original,

La Provisseure,

Le Provisseur
Brigitte AUPIC



Vu et pris connaissance, le candidat