

**MARCHE PUBLIC 2018 - 2019**

**Viandes fraîches, charcuterie, volaille et lapin.**

15 rue Guyon de Guercheville. BP 21

14200 HEROUVILLE ST CLAIR

Lycée Salvador Allende

————————————————————



**Document unique de marché**

**(règlement de consultation et cahiers des clauses administratives et techniques particulières)**

1. Pouvoir adjudicateur

2. Objet

3. Procédure

4. Forme du marché

5. Durée et renouvellement

6. Variantes

7. Allotissement

8. Pièces contractuelles

9. Renseignements d’ordre juridique et économique

10. Présentation des offres

11. Jugement des offres

12. Forme des prix et révision

13. Validité des offres

14. Emission des bons de commande

15. Conditions de livraison

16. Constatation de l’exécution des prestations

17. Facturation et règlement

18. Description des besoins

19. Dossier technique

20. Spécifications techniques

21. Echantillons

22. Date limite de réception des offres

Annexe 1 : Certificat d’absence d’OGM

Annexe 2 : Prise en compte d’objectifs de développement durable

Annexe 3 : Protocole de livraison

Etat des besoins

***Date limite de réception des offres : mercredi 13 juin 2018 à 12 h***

Contact : [patricia.lecharny@ac-caen.fr](mailto:patricia.lecharny@ac-caen.fr)

**1. Pouvoir adjudicateur** :

Lycée Salvador Allende, 15 rue Guyon de Guercheville, BP 21 – 14201 HEROUVILLE ST CLAIR Cedex

Représenté par Mme ARGOUD- DAUDON, Proviseur

Comptable assignataire des paiements : Agent comptable du Lycée Allende

**2. Objet** : la consultation porte sur la fourniture de viandes fraiches pour la restauration scolaire du lycée : bœuf, veau, agneau, volaille, lapin et charcuterie. Le restaurant scolaire du lycée sert environ 900 repas par jour sauf le mercredi où l’affluence est moindre. Il n’y a pas d’internat. L’approvisionnement étant en période scolaire, les quantités commandées sont en baisse en fin d’année scolaire et inexistantes pendant les vacances.

**3. Procédure** : Le marché est régi par l’ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics ainsi que par le décret n° 2016-360 du 25 mars 2016.

Ce marché est passé selon les règles de la procédure adaptée. Il est publié sur le site AJI . (<http://mapa.aji-france.com/mapa/marche/>). Les documents peuvent aussi être transmis à la demande des candidats.

**4. Forme du marché** : le marché est un marché à bons de commande. Les quantités mentionnées sur l’état des besoins sont indicatives et n’ont pas de caractère contractuel. Elles peuvent varier de 30 % sans qu’il soit nécessaire de passer un avenant.

Estimation du montant minimum pour la durée du marché : 51 000 € HT

Estimation du montant maximum pour la durée du marché : 82 000 € HT.

**5. Durée et renouvellement**

**Le marché est conclu pour un an du 29 août 2018 au 25 août 2019.** Il ne sera pas reconduit.

**6. Variantes** : les variantes ne sont pas autorisées. **Toute offre non conforme à ce qui a été demandé ou toute offre incomplète sera rejetée.**

**7. Allotissement** : le marché est divisé en 8 lots :

Lot n°1 : Viande bovine. Estimation de 11 000 à 16 000 € HT

Lot n°2 : Viande ovine. Estimation de 2 000 à 4 000 €

Lot n°3 : Viande porcine. Estimation de 6 000 à 8 000 €

Lot n°4 : Volaille et lapin. Estimation de 16 000 à 25 000 €

Lot n°5 : Charcuterie. Estimation de 6 000 à 9 000 €

Lot n°6 : Saucisserie Estimation de 4 000 à 10 000 €

Lot n°7 : Viande bovine bio Estimation de 3 000 à 6 000 €

Lot n°8 : Viande porcine bio Estimation de 3 000 à 4 000 €

Un seul titulaire par lot. Les candidats peuvent faire des offres pour plusieurs lots.

**8. Pièces contractuelles** :

Le marché sera régi par :

* les dispositions du présent document et de ses annexes
* le cahier des clauses administratives générales « fournitures courantes et services » (C.C.A.G.F.C.S.) approuvé par arrêté du 19.01.2009 paru au Journal Officiel du 19 mars 2009.
* les spécifications techniques du GEMRCN et les décisions du GPEMDA
* les règlements de l’union européenne, les normes AFNOR, le code de la consommation
* les normes professionnelles
* l’offre de prix du candidat sur l’état des besoins.

**9. Renseignements d’ordre juridique et économique :**

Les candidats produiront :

* la copie du ou des jugements prononcés s’ils sont en redressement judicaire.
* une déclaration sur l’honneur pour justifier qu’ils n’entrent dans aucun des cas mentionnés à l’art. 43 du CMP (ou DC1 et DC21).

Les candidats retenus devront en outre être en mesure de justifier qu’ils ont satisfait à leurs obligations fiscales et sociales et de fournir les pièces mentionnées aux articles D 822-5 ou D 8222-7 et D8222-8 du code du travail (ou DC1 et NOTI21).

1)Les formulaires types sont disponibles sur :

http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-candidat

**10. Présentation des offres**

Les dossiers de présentation seront rédigés en langue française.

Documents : le présent document paraphé et signé Papier ou fichier PDF

Dossier technique du candidat Papier ou fichier PDF

Attestation d’absence d’OGM signée (annexe 1) Papier ou fichier PDF

Mémoire de développement durable Papier ou fichier PDF

Offre de prix sur l’état des besoins Fichier Excel ou PDF

La transmission électronique des fichiers se fera à l’adresse : [patricia.lecharny@ac-caen.fr](mailto:patricia.lecharny@ac-caen.fr)

**11. Jugement des offres** : les offres seront jugées selon les critères suivants :

**\* Prix**

La note de prix (sur 10) sera déterminée par la formule 10 x offre moins disante / offre du candidat.

\***Qualité**

La qualité sera notée de 0 à 10 au vu du dossier technique fourni par le candidat et des échantillons demandés.

**\* Prise en compte d’objectifs de développement durable**

La prise en compte d’objectifs de développement durable sera notée de 0 à 10 au vu du mémoire du candidat selon les modalités décrites en annexe 2.

Le candidat devra préciser clairement le nombre d’intermédiaires ainsi que la distance parcourue

depuis le lieu de production et le lycée.

La note finale sur 10 sera égale au total des notes pondérées de la façon suivante

en fonction des différents lots :

Prix 40 %

Qualité 40 %

Prise en compte d’objectifs de développement durable : 20 % ( cf Annexe 2 )

**12. Forme des prix et révision** :

Les prestations seront rémunérées par application des prix unitaires figurant dans l’état des besoins aux quantités réellement exécutées. Les prix sont réputés comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation ainsi que les frais afférents au conditionnement, à l’emballage, à la manutention, à l’assurance, au stockage, au transport jusqu’au lieu de livraison.

Les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de mai 2018. Ce mois est appelé « mois zéro ». Les prix sont révisables par ajustement, en fonction d’une mercuriale retenue Cotation Rungis. Le candidat proposera un coefficient fixe applicable au cours de base ainsi déterminé. En début de chaque mois, un tarif de viande sera adressé au pouvoir adjudicateur, accompagné des justificatifs relatifs aux cotations de référence. Ce tarif fera apparaître

clairement le cours de base, le coefficient fixe et le prix au kg de la fourniture. Les prix de règlement déterminés seront applicables du 1er au 30 du mois en cours.

**Les candidats souhaitant répondre en prix fermes pour certains lots devront le préciser.**

Le titulaire du marché fait bénéficier la collectivité publique des prix des offres promotionnelles qu’il est susceptible de proposer à l’ensemble de sa clientèle si les prix sont inférieurs à ceux du marché.

**13. Validité des offres**

Le délai de validité des offres est de 90 jours à compter de la date limite de réception des offres.

**14. Emission des bons de commandes** :

Les commandes seront passées au fur et à mesure des besoins sous forme de bons de commande émis par le représentant du pouvoir adjudicateur auprès du titulaire du marché.

Dès la notification du marché, le titulaire désigne une ou plusieurs personnes physiques, habilitées à le représenter auprès du pouvoir adjudicateur, pour les besoins de l’exécution du marché.

Les commandes seront passées par téléphone, fax ou courriel avant 14h à J-2 avant la date de livraison demandée. Il n’y a pas de commande minimum pour être livré.

**En ce qui concerne les lots bio, une difficulté ou impossibilité d’approvisionnement devra**

**faire l’objet d’une notification par écrit envoyée au lycée en précisant les futures dates d’approvisionnement.**

**15. Conditions de livraison** : le titulaire devra se conformer aux obligations du protocole de livraison figurant en annexe 3. Chaque colis devra porter un étiquetage complet (y compris sur les emballages réutilisables) ou à défaut, chaque bon de livraison doit contenir l’intégralité des éléments suivants :

- nature du produit

- quantité

- race

- origine du produit (naissance, élevage, abattage, transformation)

- catégorie de classement

- numéro d’agrément

- date de conditionnement

- date limite de consommation

**16. Constatation de l’exécution des prestations**

En cas d’insuffisance touchant à la salubrité, il y aura décision de rejet.

Si les produits ne correspondaient pas qualitativement aux spécifications du marché, une fiche de non-conformité sera produite. Le lycée pourra :

- soit rejeter les produits qui devront alors être immédiatement remplacés ;

- soit accepter les produits avec réfaction de prix, déterminée d’un commun accord avec le titulaire du marché. Le défaut d’accord entraînera le rejet de la fourniture.

Si la quantité livrée devait ne pas correspondre à la commande, le lycée pourra mettre le titulaire du marché en demeure :

- soit de reprendre immédiatement l’excédent de livraison si la livraison dépasse la quantité demandée

- soit de compléter la livraison dans le cas contraire, dans les délais qui lui sont impartis, à concurrence de la quantité totale prévue par la commande initiale.

En cas d’infraction caractérisée, il sera fait application de l’article 47 du code des Marchés publics par le pouvoir adjudicateur qui peut résilier le marché sans indemnité après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de 15 jours. Les dispositions du CCA/FCS-article 31- sont seules applicables. Le tribunal administratif de Caen est compétent pour régler les litiges éventuels.

**17. Facturation et règlement**

La facturation sera faite après chaque livraison. Elle sera établie en un original et deux copies. Elle devra être conforme au bordereau de livraison pris en charge par le magasinier. En cas d’application de prix révisés, la facture devra être accompagnée le cas échéant des éléments justificatifs des nouveaux prix appliqués.

Le règlement se fera dans un délai de 20 jours à compter de la date de réception de la demande de paiement, par virement administratif. Pour ce faire, le titulaire adressera avec sa première facture un relevé d’identité bancaire (IBAN), si celui-ci ne figure pas déjà sur sa facture.

**18. Description des besoins :**

Les besoins sont décrits succinctement dans l’état des besoins. Le lycée Allende a été un des premiers lycées labellisés par la Région. Le souci de qualité des produits et leur provenance est une préoccupation majeure. L’objectif est de recourir autant que possible à des produits faisant appel aux circuits courts de distribution et de valoriser les notions de terroir, d’authenticité, de lien social et de respect de l’environnement (art.1 loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010).

**19. Dossier technique**

Les fiches techniques devront obligatoirement comporter les informations suivantes :

Race de l'animal

Origine des viandes et des volailles et lapin

Le(s) pays de naissance, d’élevage et d’abattage de l’animal, (ou « origine = pays » si 3 pays identiques),

le(s) Lieu(x) de découpe du lot : nom de l’Etat membre ou du pays tiers de découpe suivi du numéro d’agrément de l’atelier de découpe, ou des deux ou trois ateliers concerné(s),

Le nom ou la raison sociale et l’adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d’un vendeur établi à l’intérieur du territoire de la Communauté européenne,

Le placement sur la Grille EUROP pour les bovins

Les types de morceaux concernés,

Le poids moyen de la pièce et le grammage des morceaux piécés et la quantité nette

Le poids des conditionnements

Le conditionnement : sous-vide ou pas

La date jusqu’à laquelle la viande et la volaille ou lapin conservent leurs propriétés spécifiques ainsi que l’indication des conditions particulières de conservation Un certificat attestant de leur alimentation particulière et de leur provenance

**20. Spécifications techniques**

Pour tous les lots, les produits devront être conformes aux normes suivantes à la date de leur livraison :

- réglementation générale applicable aux denrées alimentaires – Code de la Consommation.

- réglementation spécifique d’hygiène applicable aux denrées alimentaires d’origine animale - Paquet Hygiène.

- réglementation générale applicable à la restauration collective et recommandations du GEMRCN.

Pour tous les lots, les produits devront être exempts d’OGM conformément à la réglementation en vigueur. La fourniture de viande traitée à l'attendrissement sera formellement exclue.

Lot n° 1 : Bœuf

Les viandes provenant de taureaux sont exclues

*Pour le bourguignon* :

Viande de gros bovins

Bourguignon ou sauté maigre et non gélatineux

Morceaux issus, pour 75% au moins, des muscles associés ci-joints. Les 25% restants sont constitués exclusivement d’autres muscles de caractéristiques comparables à la cuisson

- Collier PAD

- Basse-côte

- Macreuse à braiser sans Jumeau nerveux

*Steak dessus de palette* exclusivement : attaches tendineuses enlevées. Maturation d’au moins 7 jours après abattage ou 10 jours après mise sous vide. La désignation de steaks dits « qualitatifs »

est trop vague et ne sera pas acceptée.

*Steak faux filet* : nerf enlevé sur toute la longueur, gras superficiel et aponévroses enlevés, triangle et pointe du long dorsal enlevés.

Veau :

Sauté ou blanquette standard. Muscles issus pour 75 % au moins des muscles associés ci-joints. Les 25 % restants sont constitués exclusivement d’autres muscles de caractéristiques comparables à la cuisson.

Epaule parée superficiellement

Bas de carré.

Rôti : Noix . Grille EUROP : R

Lot N° 7 : Les produits devront tous avoir le label « Agriculture Biologique » ou équivalent.

**21. Echantillons**

LOT N° 1 : Steak dessus de palette

LOT N° 4 :

Escalope de dinde certifiée

Brochette de dinde nature certifiée

LOT N° 5

Lardons fumés

Pâté de campagne supérieur

Saucisson sec

Lot N° 6

Merguez boyaux naturels sans porc

Saucisse de Toulouse

Echantillons à facturer au lycée (joindre RIB)

***Echantillons à livrer le mercredi 13 juin en cuisine entre 6 h et 10 h.***

**22. Réception des offres**

***La date limite de réception des offres est fixée au mercredi 13 juin à 12 H***. Les offres peuvent être envoyées par voie postale en recommandé avec accusé de réception, par voie électronique

ou remises au lycée contre récépissé.

**Pour le pouvoir adjudicateur Pour le prestataire**

**NOM : Catherine ARGOUD-DAUDON NOM :**

**TITRE : Proviseur TITRE :**

**Le à Hérouville St Clair Signé le à**

**Cachet et signature Cachet et signature**

** MARCHE DE DENREES ALIMENTAIRES**

**ANNEXE 1**

**Certificat d’absence d’OGM**

Au vu des certificats communiqués par nos différents fournisseurs, nous sommes en mesure de certifier que les produits qui font l’objet de l’appel à concurrence ne sont pas concernés par d’éventuelles manipulations génétiques et ne contiennent pas d'OGM.

En foi de quoi nous pouvons certifier pour l’ensemble de nos produits que ce ne sont pas des OGM et qu’ils ne contiennent pas d’OGM au sens de la partie A article 2 de la directive 2001/18/CE du parlement européen et du Conseil du 12 mars 2001 relative à la dissémination volontaire d’organismes génétiquement modifiés dans l’environnement et abrogeant la directive 2001/18 du 12 mars 2001, et que ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ou partiellement à partir de substrats génétiquement modifiés concernés par le règlement n° 1830/2003 du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l’étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l’alimentation humaine ou animale produits à partir d’organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE.

Ils ne sont pas concernés par les mentions spécifiques d’étiquetage figurant à l’article 4 paragraphe B du règlement CE 1830/2003 ni par celles figurant dans le chapitre 2, section 2 du règlement 1829/2003.

Lieu et date :

Nom et qualité :

Signature : Cachet de la société

****

**MARCHE DE DENREES ALIMENTAIRES**

**ANNEXE 2**

**PRISE EN COMPTE D’OBJECTIFS DE DEVELOPPEMENT DURABLE**

Dans un mémoire de forme libre, le candidat :

* Fera état de ses labels et certifications en la matière, s’il en a.
* Expliquera comment, dans son activité générale et dans le cadre de ce marché en particulier, il met en oeuvre des moyens pour atteindre des objectifs de développement durable (liste indicative et non limitative) :
* Circuit entre le lieu de naissance, d’élevage, d’abattage, de transformation.
* Le nombre de km parcourus par les denrées depuis le lieu de production jusqu’au lycée
* Le nombre d’intermédiaire(s) depuis le producteur jusqu’au lycée
* Réduction / optimisation des transports. Usage du bilan carbone
* Suppression des suremballages superflus dans la mesure où cela n’altère pas la qualité du produit.
* Politique de recyclage des déchets au stade de la production

**Nous attirons l’attention sur les données chiffrées qui doivent être récentes pour être évaluées correctement.**

** MARCHE DE DENREES ALIMENTAIRES**

**ANNEXE 3**

**PROTOCOLE DE LIVRAISON**

Toutes les marchandises sont à livrer franco de port au service de réception du Lycée Allende par l’entrée de l’avenue du Parc St André à Hérouville St Clair dans le strict respect du bon de commande.

Périodicité  : Pour les lots de 1 à 6 : livraison deux jours par semaine

Pour les lots 7 et 8 : livraison 1 fois par semaine

Horaires : impérativement de 6 h à 10 h du lundi au vendredi.

**Conditions générales de livraison**

Les marchandises sont transportées dans des véhicules équipés selon les normes de l’arrêté du 20 juillet 1998 modifié des ministères de l’agriculture, du commerce et des transports fixant les conditions de transport des denrées alimentaires et dans un état de propreté irréprochable.

Le personnel préposé au transport respectera les règles de propreté et d’hygiène (mains, chaussures, tenue vestimentaire).

Le livreur doit impérativement décharger les marchandises en présence d’un agent de l’établissement.

La vérification de la livraison est effectuée à l’instant et sur le lieu de la livraison par la personne responsable de la réception des marchandises et désignée par le gestionnaire de l’établissement, en présence du titulaire du marché ou de son préposé ; elle porte notamment sur :

- le respect de la commande (quantités et type de produit)

- la qualité du produit et les dates limites de consommation

- le respect des conditionnements

- le respect des procédures de livraison :

Contrôle des températures des denrées à chaque livraison par sondage (tel que défini dans l'AM du 19/12/2009 (*relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant*)

Contrôle visuel de l'intégrité des emballages

Contrôle par sondage de la DLC d'un produit à chaque livraison (dates limites de consommation

Chaque colis devra porter un étiquetage complet (y compris sur les emballages réutilisables) ou à défaut, chaque bon de livraison doit contenir l’intégralité des éléments suivants :

- nature du produit

- quantité

- race

- origine du produit (naissance, élevage, abattage, transformation)

- n° du ou des lots

-catégorie de classement

- numéro d’agrément

- date de conditionnement

- date limite de consommation

Toute livraison effectuée hors présence d’un représentant du lycée et sans contrepartie d’un bon de livraison signé par ce dernier sera refusée et ne pourra donc pas donner lieu à facturation.

Toute non-conformité constatée à la livraison, qu'elle soit quantitative, qualitative, non réglementaire ou ne respectant pas ce protocole de livraison fera l’objet d’une fiche de non-conformité. L’exploitation de ce document, classé par fournisseur, permettra de quantifier les disfonctionnements constatés et, le cas échéant, d’envisager la dénonciation du marché concerné.

L’original du bon de livraison est destiné à l’acheteur. Le duplicata du bon de livraison est restitué au livreur après avoir été émargé par l’agent responsable de la réception des marchandises. Ce duplicata vaut procès-verbal de réception. Toute livraison effectuée hors présence d’un représentant du lycée et sans contrepartie d’un bon de livraison signé par ce dernier sera refusée et ne pourra donc pas donner lieu à facturation.

En cas de non-conformité quantitative ou qualitative de la livraison, le titulaire devra compléter ou reprendre sa marchandise. Des échantillons pourront être prélevés et analysés. Ces échantillons seront envoyés au laboratoire compétent. Les frais d’analyse, d’expertise et tous les frais accessoires en résultant seront à la charge du fournisseur chaque fois que le produit ne sera pas conforme.

Le titulaire s’engage à reprendre ses palettes, cagettes et autres contenants.