LYCEE GENERAL ET TECHNOLOGIQUE JACQUES DE VAUCANSON
1 Rue Védrines
CS20019
37 081 TOURS CEDEX 2
Téléphone : 02.47.54.13.13
Télécopie : 02.47.51.05.28
ce.0371418r@ac-orleans-tours.fr
SIRET 19371418500017

MISE EN CONCURRENCE SELON UNE PROCEDURE ADAPTEE

POUR :

LA FOURNITURE DE VOLAILLES
N°2/2020

POUVOIR ADJUDICATEUR : Lycée Jacques de Vaucanson représenté par, Madame la Proviseure

COMPTABLE ASSIGNATAIRE : Agent Comptable du lycée Jacques de Vaucanson

ARTICLE 1 - OBJET DE LA CONSULTATION - DISPOSITIONS GENERALES

1.1. Objet de la consultation

La présente consultation porte sur la fourniture de volailles au lycée Jacques de Vaucanson.

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, et soient d'un volume « significatif ».

De plus, il est créé une rubrique « autres articles » pour chaque lot de la consultation, représentatif des produits non décrits au sein du lot concerné, mais susceptibles d'être commandés par le lycée sur la base du catalogue du soumissionnaire retenu.

1.3. Décomposition en lots

La consultation comporte plusieurs lots. Les offres peuvent porter sur plusieurs lots, mais toute offre portant sur un lot incomplet sera refusée.

-Lot n°1 volaille,

-Lot n°2 volaille issue de l'agriculture biologique.

1.4. Durée de la consultation

La consultation est conclue pour une période de 20 mois, soit du 1er mai 2021 au 31 décembre 2022. Le marché conclu à la suite de la présente consultation pourra être dénoncé par l'une ou l'autre des parties, dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur.

1.5. Documents régissant la consultation

- Code de la commande publique
- 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 prix proposés 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 GEM-RCN Restauration Collective et Nutrition.

ARTICLE 2 - OFFRES

2.1 Date limite de dépôt des offres

Les offres devront être parvenues au plus tard le lundi ***8 février 2021 à 16 heures*** sur le site AJI *http://site.aji-france.com/*

2.2 Délai de validité des offres

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

2.3 Quantités

Les quantités de fournitures faisant l'objet de la consultation figurent dans les tableaux récapitulatifs joints au présent document. Elles sont indicatives et peuvent varier dans une fourchette de + ou – 15% maximum.

2.4 Variante

Une variante est demandée concernant le lot n°1 VOLAILLES :

-DINDE ESCALOPE 120 / 140G S/VIDE

-ROTI DE DINDE (FILET) FICELE NON RECONSITUE S/VIDE OU S/ATMOSPHERE

-POULET FILET 140G SOUS VIDE

ARTICLE 3 - DEPOTS D'ECHANTILLONS

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 - PRIX ET REGLEMENT DES COMPTES

4.1. Forme des prix

Les prix sont réputés fermes puis révisables chaque semestre (données retenues de mai pour juin et novembre pour décembre) selon les formules de révisions suivantes :

Pour les articles relevant d'une cotation nationale au RNM (Réseau des Nouvelles des Marchés)

-Restauration collective Viande Rungis Volailles

→ Pn=PoxIn/Io

Pn = Prix révisé, Po = prix HT initial de l'offre, In = moyenne des indices RNM France Agrimer sur la période, Io = dernier indice définitif connu au moment de la précédente révision.

→ Pour les articles non couverts par le RNM, selon l'indice de prix INSEE de production de l'industrie française pour le marché français IPPI -C1 denrées alimentaires, boissons et produits à base de tabac.
La cotation du marché appliquée sera annexée à chaque bon de livraison

L'offre fera apparaître pour chaque lot :
- le prix unitaire hors taxes de chaque produit
- le prix unitaire TTC de chaque produit
- le montant total TTC de chaque produit

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

<u>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 lequel il aura été retenu. Le pourcentage sera unique et fixé pour la durée du marché.</u>

<u>Cette remise constitue une remise minimum, puisque les opérations promotionnelles seront toujours acceptées et traitées dans la consultation.</u>

4.2. Modalités de règlement

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

Conformément à la loi n°2014-1 du 3/01/2014 habilitant le gouvernement à simplifier et sécuriser la vie des entreprises et l'ordonnance n° 2014-697 du 26/06/2014, les factures sont impérativement être transmises par voie dématérialisée sur un portail mutualisé Chorus pro.

4.3 Clause de sauvegarde :

Afin de respecter le principe de sincérité du budget de l'établissement, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'une clause de sauvegarde d'évolution de prix n'excédant pas 2,5% du prix initial de l'article sur la durée du marché.

ARTICLE 5 – NEGOCIATION

Le pouvoir adjudicateur se réserve le recours à la négociation en se réservant toutefois la possibilité d'attribuer le marché public sur la base des offres initiales de négociation.

ARTICLE 6 - MODALITES D'EXECUTION

6.1. Commandes et livraisons

Les commandes seront passées au moyen d'un bon de commande signé par l'ordonnateur ou la personne déléguée qui sera adressé au fournisseur avant la période prévue pour la livraison. Toute livraison ne faisant pas référence à un bon de commande écrit dûment signé sera refusée.
Le fournisseur devra impérativement préciser les minimums de commande éventuels dans son offre.

La fréquence sera d'une livraison par semaine avant 8 heures du matin.
Les fournisseurs indiqueront leurs jours de livraison.
Les livraisons seront effectuées franco de port et d'emballage dans le magasin du lycée et permettront d'assurer une DLC date limite de consommation suffisante à l'établissement soit une semaine.
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. 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 notamment en ce qui concerne le respect des températures.

ARTICLE 7 - CHOIX DU FOURNISSEUR

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

- la qualité des produits : 45 % (tests de dégustations, fiches techniques, démarche environnementales appliquées au produit)
- le prix : 45 %
- la capacité de l'entreprise (respect de l'environnement, qualité de conditionnement, conditions de livraison, délais de livraison…) : 10 %

ARTICLE 8 – ATTRIBUTION DU MARCHE

Le candidat retenu devra produire spontanément les attestations sur l'honneur suivantes conformément aux articles 45 et 48 de l'ordonnance du 23 juillet 2015 :

- le candidat ne fait pas l'objet d'une interdiction de concourir ;
- le candidat a satisfait, à la date du 31/12/N-1, aux obligations fiscales et sociales des articles L. 5212-1 à L. 5212-11 du code du travail concernant l'emploi des travailleurs handicapés;
- Le candidat n'a pas fait l'objet d'une peine d'exclusion des marchés publics inscrite au bulletin n° 2 du casier judiciaire en application de l'article 775-1 du code de procédure pénale, l'article L. 2242-5 du code du travail,

- (le candidat n'a pas fait l'objet au cours des 5 dernières années d'une condamnation inscrite au bulletin n°2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L324-9, L324-10, L341-6, L125-1, L125-3 du code du travail ou aux règles d'effet équivalent pour les candidats non établis en France.)

ARTICLE 9 - SPECIFICATIONS TECHNIQUES

9.1 Généralités

Le candidat devra fournir au moment du dépôt des offres :

- l'agrément vétérinaire,
- l'agrément sanitaire (transport),
- un certificat attestant la fourniture de viandes exclusivement nourries d'alimentation végétale,
- un certificat attestant l'absence d'OGM dans les aliments

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

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

Les volailles seront de qualité standard ou classe A.

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 livraison. Elles doivent être identiques aux échantillons livrés.

9.2 Démarche HACCP

Afin de fournir des produits de qualité bactériologique irréprochable, le candidat devra obligatoirement être engagé dans une démarche qualité de type HACCP.
Il devra joindre une copie des documents prouvant son engagement dans la démarche HACCP (Certification – existence d'un service qualité, etc.…).
Les articles devront être conditionnés sous vide ou sous atmosphère contrôlée.

9.3 Etiquetage

Le candidat fournira les fiches techniques descriptives à l'appui de ses offres. Les fiches doivent notamment indiquer la description, la composition, la valeur nutritionnelle et l'utilisation culinaire des articles proposés en fourniture et l'origine.

La fourniture, objet de la consultation, devra être conforme :

- A la réglementation générale et spécifique relative à la préparation, au conditionnement, à l'étiquetage et au transport des produits concernés par cette consultation (normes AFNOR, directives européennes 93/4).
- Les recommandations GEM-RCN Restauration Collective et Nutrition – guide du 27/04/2012 validés par le Conseil Scientifique de l'Observatoire économique de l'achat public.
- Déclaration nutritionnelle sur les emballages décret n°2016-980 du 19 juillet 2016 relatif à l'information nutritionnelle complémentaire sur les denrées alimentaires.

En particulier les emballages doivent envelopper entièrement les produits, de telle sorte que la denrée soit, jusqu'au moment de son utilisation, intégralement protégée contre les pollutions extérieures et contre la déshydratation en cours de stockage.

Ils devront, par ailleurs, mentionner :

- l'origine du produit,

- le numéro de l’abattoir, la date d’abattage pour les produits d’origine animale,
- le poids net,
- la variété, le « calibre » et éventuellement la composition des denrées,
- la présence d’OGM,
- la date limite de consommation.

A Tours, le

Fait en un seul original,

Anne SOUILLOT

La Proviseure

Vu et pris connaissance, le candidat