

**MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE
DENREES ALIMENTAIRES
CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES
ET TECHNIQUES PARTICULIERES**

VIANDE FRAICHE DE PRODUITS CARNES

ARTICLE 1 – IDENTIFICATION DU POUVOIR ADJUDICATEUR

Pouvoir adjudicateur : LYCEE MAURICE GENEVOIX
1 avenue de la Grenaudière
BP n°30
45147 INGRE CEDEX

Représenté par Monsieur Arnaud Montillon, Provisieur

Responsable du suivi de l'exécution du marché : Monsieur Gérard Clément, Adjoint-Gestionnaire -
Tél. : 02 38 78 77 43 - courriel : gerard.clement1@ac-orleans-tours.fr

ARTICLE 2 - OBJET ET FORME DU MARCHE

Le présent marché est un marché à bons de commande dit "accord-cadre" avec un seul opérateur par lot, au sens de l'article L 2125-1 du Code de la commande publique ("*L'acheteur peut, dans le respect des règles applicables aux procédures définies au présent titre, recourir à des techniques d'achat pour procéder à la présélection d'opérateurs économiques susceptibles de répondre à son besoin ou permettre la présentation des offres ou leur sélection, selon des modalités particulières. Les techniques d'achat sont les suivantes :*

1° L'accord-cadre, qui permet de présélectionner un ou plusieurs opérateurs économiques en vue de conclure un contrat établissant tout ou partie des règles relatives aux commandes à passer au cours d'une période donnée. La durée des accords-cadres ne peut dépasser quatre ans pour les pouvoirs adjudicateurs et huit ans pour les entités adjudicatrices, sauf dans des cas exceptionnels dûment justifiés, notamment par leur l'objet ou par le fait que leur exécution nécessite des investissements amortissables sur une durée supérieure").

Le marché, relatif à la fourniture de **Produits carnés** pour le restaurant scolaire du Lycée Maurice Genevoix, est divisé en plusieurs lots :

- Lot 1 : Bœuf, veau, agneau
- Lot 2 : Porc
- Lot 3 : Charcuterie
- Lot 4 : Volaille
- Lot 5 : Produits carnés découpés et/ou marinés

Les denrées livrées proviennent toutes d'ateliers pourvus d'un agrément sanitaire au titre du règlement (CE) n° 853/2004. Elles doivent être conformes aux spécifications techniques et recommandations du G.E.M.-R.C.N.

Le fournisseur s'engage à fournir pour le(s) lot(s) dont il est attributaire les fiches techniques des produits proposés. Celles-ci devront indiquer que le produit ne contient pas d'O.G.M. L'absence de

cette mention pourra entraîner le rejet de l'offre. Les produits contenant de l'huile végétale ne doivent pas contenir d'huile de palme ni de coprah, à éviter du fait de leur forte teneur en acides gras saturés (G.E.M.-R.C.N.).

Ces derniers devront être livrés tout au long de la durée du marché dans la même marque que celle proposée initialement pour les produits transformés et standard et d'une qualité au moins équivalente en cas de rupture d'approvisionnement sans surcoût. Si l'attributaire est dans l'impossibilité de le faire le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de commander le produit manquant à un autre fournisseur. La différence de prix et le surcoût seront mis à la charge du titulaire du marché.

Les quantités des besoins, indiquées à titre indicatif, sont susceptibles de varier et n'ont donc aucune valeur contractuelle. La personne publique se réserve le droit de commander des produits qui, ne figurant pas dans les bordereaux de prix du marché, sont présents dans le catalogue général du fournisseur en vigueur à la date de la commande.

ARTICLE 3 – DUREE DU MARCHE

Le marché est conclu pour l'année scolaire 2021/2022, sa durée de validité s'étend du 20 août 2021 au 19 août 2022 (achats de denrées alimentaires pour production de repas du 1er septembre 2021 au 6 juillet 2022). Les tarifs du marché s'appliqueront aux commandes anticipées qui seraient éventuellement passées en juillet pour une livraison fin août.

ARTICLE 4 – PRESENTATION DES OFFRES

Les documents suivants sont fournis aux candidats :

- Le présent cahier des clauses administratives et techniques particulières,
- Le(s) bordereau(x) des prix unitaires (BPU).

Les documents du marché sont publiés sur le site de l'AJI : <https://mapa.aji-france.com/>

Chaque candidat peut répondre à un ou plusieurs lots. Si le candidat souhaite répondre à plusieurs lots, il devra remettre une offre pour chacun des lots qui l'intéressent.

Les **bordereaux de prix unitaires**, modifiables et conçus pour offrir suffisamment d'espace de saisie au candidat (nombre de caractères), seront complétés et déposés sur le site de l'AJI sous format Excel ou, à défaut, sous format PDF. La signature électronique n'est pas exigée, le candidat s'il est retenu, apposera le timbre de la société et signera les documents ultérieurement.

Les BPU dont toutes les lignes ne seraient pas chiffrées ne seront pas retenus.

Remarques sur nos bordereaux de prix unitaires.

- les quantités sont le plus souvent indiquées en kilo ou en litre afin de ne pas préjuger des conditionnements qui seront proposés et de rendre plus facile la comparaison entre les offres
- à l'inverse pour les articles quantifiés à l'unité les grammages, lorsqu'ils sont indiqués, doivent être respectés autant que possible ou s'approcher des grammages indiqués pour ne pas écarter un candidat du marché

Comment remplir les bordereaux de prix unitaires ?

- indiquer les marques ou les labels et toutes les mentions utiles pour identifier le produit,
- indiquer les références ou codes fournisseurs
- veiller à ce que le "prix unitaire hors taxe" soit bien celui de l'"unité" du besoin recensé
- compléter au bas du bordereau l'"acte d'engagement" (totaux hors taxe et TTC)

Les variantes techniques sont autorisées (produit dont les caractéristiques sont différentes de celles inscrites sur le BPU). La variante proposée devra alors être ajoutée et indiquée clairement par le candidat sur le BPU au moyen d'un surlignage. Le candidat expliquera les raisons qui l'amènent à proposer cette variante. Dans le cas où la variante est refusée par le pouvoir adjudicateur et que le lot est attribué au candidat ayant proposé cette variante, le lot est attribué sans la variante.

Les documents à fournir sont indiqués dans le règlement de la consultation.

L'identité et les coordonnées d'un interlocuteur dédié à l'exécution du marché devront être mentionnées par le candidat.

ARTICLE 5 – DESCRIPTIONS TECHNIQUES SPECIFIQUES

- Lot n° 1

Pour la viande de bœuf et de veau la référence est constituée par les Spécification technique n° B1-13-03 du 9 Décembre 2003 applicable aux viandes de gros bovins en muscles ou pièces.

Le candidat sera au choix :

- Un atelier de découpe agréé au plan communautaire et titulaires d'un agrément sanitaire attribué en fonction du respect des prescriptions de l'arrêté du 17 mars 1992 modifié relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non

- Un atelier de découpe dérogatoire soumis au respect d'une partie des exigences de l'arrêté du 17 mars 1992 cité précédemment

- Une boucherie s'adressant surtout aux particuliers et bénéficiant d'une dispense d'agrément pour commercialiser ses produits aux collectivités (l'arrêté du 8 septembre 1994 fixe les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire). Le candidat devra fournir la dispense d'agrément.

Les marques de salubrité apposées sur les morceaux de découpe attestent que ces produits ont été préparés dans des ateliers de découpe agréés ou dérogatoires et dans des conditions conformes à la réglementation sanitaire afférente à ce genre d'établissement.

La viande de bœuf ou de veau proviendra de carcasses de vache de réforme (laitière et/ou de races à viande) élevées dans un des pays de la communauté européenne et de préférence en France (le candidat doit fournir l'origine des viandes) ; la norme qualitative sur la conformation E.U.R.O.P. sera de type "O" ou "P".

L'attendrissage mécanique consiste à fragiliser la trame collagénique des muscles en les transperçant d'une multitude de petites aiguilles. Cette technique présentant des risques certains au plan de la salubrité, son usage est vivement déconseillé en restauration collective.

Le candidat devra faire la preuve, lorsqu'il présente sa candidature au marché, que son processus de fabrication respecte le délai minimal de maturation de 10 jours à compter de la date de l'abattage spécifié pour les viandes piécées réfrigérées à griller ou à rôtir. Pour la viande sous-vide ce délai est décompté à partir de la date de conditionnement.

Pour les viandes réfrigérées, congelées ou surgelées, le fournisseur doit apporter la preuve qu'une procédure a été établie avec des enregistrements garantissant la traçabilité de ces viandes, comportant notamment la référence des lots concernés ainsi que les dates prévues de début et de fin de maturation de ces lots.

Étiquetage : l'étiquetage usuel de la viande bovine commercialisée est le suivant :

- Sur le conditionnement (ou préemballage) au contact de la viande :
 - Numéro de lot ;
 - Pays de naissance ;
 - Pays d'élevage ; lorsque ces trois pays sont identiques : « origine : nom du pays »
 - Pays d'abattage ;
 - Numéro d'agrément de l'abattoir ;
 - Pays de découpe et numéro d'agrément de l'établissement de découpe ;
 - Mention du conditionnement sous atmosphère modifiée le cas échéant ;

- Marque sanitaire de l'établissement de découpe.
- Désignation du produit ;
- Date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale ;
- Température de conservation ;
- Nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l'Union ;
- Date de conditionnement et le cas échéant date de congélation ou de surgélation ;
- Marque sanitaire du dernier conditionneur.
- Sur les documents d'accompagnement :
 - Numéro de lot ;
 - Pays de naissance ;
 - Pays d'élevage ; lorsque ces trois pays sont identiques : « origine : nom du pays »
 - Pays d'abattage ;
 - Désignation du produit ;
 - Nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l'Union ;
 - Quantité nette ;
 - Numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement d'expédition ou numéro de dispense ;
 - Pour les viandes congelées, le mois et l'année de congélation.

- Lot n° 2

Pour la viande de porc la référence est constituée par la Spécification technique n° B1-16-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de porcins en muscles ou pièces

Le candidat sera au choix :

- Un atelier de découpe agréé au plan communautaire et titulaires d'un agrément sanitaire attribué en fonction du respect des prescriptions de l'arrêté du 17 mars 1992 modifié relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non
- Un atelier de découpe dérogatoire soumis au respect d'une partie des exigences de l'arrêté du 17 mars 1992 cité précédemment
- Une boucherie s'adressant surtout aux particuliers et bénéficiant d'une dispense d'agrément pour commercialiser ses produits aux collectivités (l'arrêté du 8 septembre 1994 fixe les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire. Le candidat devra fournir la dispense d'agrément.

Les marques de salubrité apposées sur les morceaux de découpe attestent que ces produits ont été préparés dans des ateliers de découpe agréés ou dérogatoires et dans des conditions conformes à la réglementation sanitaire afférente à ce genre d'établissement.

La viande de porc sera issue d'élevages de la communauté européenne et de préférence français (le candidat doit fournir l'origine des viandes)

L'étiquetage usuel de la viande porcine commercialisée est le suivant :

- Sur le conditionnement (ou préemballage) au contact de la viande :
 - Numéro de lot ;
 - Mention du conditionnement sous atmosphère modifiée le cas échéant ;
 - Marque sanitaire de l'établissement de découpe ou du dernier conditionneur.
 - Désignation du produit ;
 - Date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale ;
 - Température de conservation ;
 - Nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l'Union ;
 - Date de conditionnement et le cas échéant date de congélation ou de surgélation.
- Sur les documents d'accompagnement :
 - Numéro de lot ;
 - Désignation du produit ;

- Nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l'Union ;
- Quantité nette ;
- Numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement d'expédition ou numéro de dispense ;
- Pour les viandes congelées, le mois et l'année de congélation.

- Lot n° 3

Les produits de salaisons et aux produits à base de viande de porc sont définis par la spécification technique du GPEMDA n° B2-18-99 du 6 mai 1999 relative aux produits de charcuterie.

Les produits de charcuterie qui font l'objet de la présente spécification technique sont des produits à base de viande et dans certains cas des préparations de viandes. Ils doivent satisfaire à l'ensemble des dispositions réglementaires applicables à ce type de denrées lors de leur mise sur le marché.

Les produits de charcuterie doivent provenir :

- d'établissements agréés conformément aux dispositions de l'arrêté du 22 janvier 1993 (Journal officiel de la République française du 14 mars 1993) modifié par les arrêtés ministériels des 28 juin 1994, 19 avril 1995, 15 septembre 1995 et 23 décembre 1996, relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande ;

- d'établissements agréés conformément aux dispositions de l'arrêté du 29 février 1996 fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes hachées et des préparations de viandes (Journal officiel de la République française du 23 mars 1996) ;

- ou d'établissements titulaires d'une dispense d'agrément sanitaire, conformément aux dispositions de l'arrêté du 8 septembre 1994 fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire (Journal officiel de la République française du 20 septembre 1994). Le candidat devra fournir la dispense d'agrément.

Mentions obligatoires

Ces mentions doivent figurer sur le document d'accompagnement des produits ou un document annexe.

a) La dénomination de vente est celle fixée par la réglementation en vigueur ou les usages. En absence de réglementation et d'usages, la dénomination de vente consiste en une description du produit. Dans tous les cas, elle est indépendante de la marque de commerce ou de fabrique ou de la dénomination de fantaisie. Elle comporte une indication relative à l'état physique dans lequel se trouve la denrée ou au traitement spécifique qu'elle a subi (en poudre, lyophilisé, surgelé, décongelé, pasteurisé ...), chaque fois que l'omission de cette indication est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur.

b) La liste des ingrédients : les ingrédients doivent être déclarés au sein d'une liste précédée du terme "ingrédients", dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale. Si un ingrédient est cité dans la dénomination de vente son pourcentage à la mise en oeuvre doit être précisé à proximité de la dénomination de vente ou dans la liste des ingrédients. Les additifs désignés par leur nom spécifique ou par leur N° communautaire, doivent être précédés par leur catégorie.

c) La quantité nette :

- Mention non obligatoire, si cette quantité nette est < 5 grammes ou 5 ml à l'exception des épices et plantes aromatiques.

- En outre, il faut également indiquer la quantité nette égouttée lorsque la denrée est présentée dans un liquide de couverture (eau, eau salée, saumure, vinaigre, ...)

- Elle doit être exprimée en volume pour les produits liquides et en masse pour les autres produits, en utilisant les unités de mesure légales.

d) La date de durabilité : Une date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques doit figurer sur l'étiquetage. Elle est apposée sous la responsabilité du conditionneur. En fonction du caractère périssable de la denrée, on doit apposer une date limite de consommation (DLC) ou une date limite d'utilisation optimale (DLUO). Cette date doit être accompagnée des conditions de conservation et notamment de la température à respecter.

e) L'indication du lot de fabrication :

Cette inscription est obligatoire pour les produits préemballés sauf pour ceux dont la face la plus grande est inférieure à 10 cm². Cette indication est apposée sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur selon des modalités qui lui sont propres. La date de durabilité ou de fabrication exprimée en jour/mois peut faire office d'indication du lot.

f) Les coordonnées d'un responsable de la commercialisation :Le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou du vendeur établi à l'intérieur de l'Union européenne doivent figurer sur l'étiquette.

g) le lieu d'origine :Le lieu d'origine ou de provenance doit être mentionné chaque fois que l'omission de cette indication est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur.

h) Le mode d'emploi

Son indication est obligatoire seulement s'il est nécessaire pour une bonne utilisation du produit.

i) Marque de salubrité

Le numéro d'agrément qui figure en son centre doit être le même que celui figurant sur les documents d'accompagnement.

Lot n°4

Pour les volailles et le lapin la référence est constituée par la Spécification technique n° B1-18-07 du 4 mai 2007, applicable aux abats et aux viandes de volailles, de cailles et de lapins, en carcasses ou pièces .

Trois types d'établissements peuvent réglementairement effectuer les opérations de découpe, désossage, tranchage et piéçage :

- Les ateliers de découpe agréés pour la mise sur le marché communautaire :

Les ateliers de découpe agréés au plan communautaire sont titulaires d'un agrément sanitaire attribué en fonction du respect des prescriptions de l'arrêté ministériel du **29 mai 1995 modifié** fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements de découpe de viandes de volailles.

- Les ateliers de découpe dérogatoires, soumis au respect d'une partie des exigences de l'arrêté du 29 mai 1995 cité précédemment. Ils bénéficient d'un agrément sanitaire appelé dérogatoire à condition que le tonnage de viande produit par l'atelier de découpe n'excède pas 3 tonnes par semaine. Les viandes travaillées dans des ateliers de découpe dérogatoires ne peuvent être commercialisées que dans le département d'implantation de l'établissement et dans les départements limitrophes.

- Les détaillants (bouchers volaillers) bénéficiant d'une dispense d'agrément :

Certains détaillants dont l'essentiel des produits est destiné à la vente directe aux particuliers sont autorisé(s) à commercialiser des produits au bénéfice des collectivités. Ces établissements doivent alors bénéficier d'une dispense d'agrément sanitaire en vertu de l'arrêté du 8 septembre 1994 fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire. Le candidat devra fournir la dispense d'agrément.

Les marques de salubrité apposées sur les morceaux de découpe attestent que ces produits ont été préparés dans des ateliers de découpe agréés ou dérogatoires et dans des conditions conformes à la réglementation sanitaire afférente à ce genre d'établissement.

Les carcasses de volaille doivent appartenir à la classe A.

Pour être admises dans la classe A, les carcasses et découpes de volaille doivent remplir les conditions suivantes :

— avoir une bonne conformation. La chair doit être dodue; la poitrine bien développée, large, longue et charnue, les cuisses doivent être charnues. Les poulets, les jeunes canards ou canetons, et les dindes doivent présenter une mince couche régulière de graisse sur la poitrine, le dos et les cuisses. Sur les coqs, les poules, les canards et les jeunes oies, une couche plus épaisse de graisse est tolérée. Sur les oies, une couche de graisse allant de modérée à épaisse doit envelopper toute la carcasse ;

— quelques petites plumes, sicots (bouts de tuyaux) et poils (filoplumes : plumes en forme de chenille, entièrement en duvet) sont tolérés sur la poitrine, les cuisses, le dos, les articulations des pattes et les ailerons. Dans le cas des coqs et poules à bouillir, des canards, des dindes et des oies, quelques plumes sont également tolérées sur d'autres parties de la carcasse ;

— les lésions, ecchymoses et décolorations sont tolérées, pour autant qu'elles soient en petit nombre, peu étendues et peu perceptibles et qu'elles n'affectent ni la poitrine ni les cuisses. L'aileron peut manquer. Une certaine rougeur est tolérée sur les ailerons et les follicules ;

— dans le cas des volailles congelées ou surgelées, il ne peut y avoir de traces de gelures, sauf si elles sont fortuites, peu étendues et peu perceptibles et n'affectent ni la poitrine ni les cuisses.

Elles doivent être refroidies à l'air.

Les candidats devront préciser l'origine des viandes de volailles ou de lapins qui lui seront livrées dans le cadre du marché. Origine : France.

L'étiquetage usuel de la viande de volailles, de lapin et de caille commercialisée est le suivant :

- Sur le conditionnement (ou préemballage) au contact de la viande :
 - Numéro de lot ;
 - Numéro d'agrément de l'abattoir ou de l'établissement de découpe ;
 - Mention du conditionnement sous atmosphère modifiée le cas échéant ;
 - Marque sanitaire de l'abattoir ou de l'établissement de découpe ;
 - Pays d'origine (si provenance d'un pays tiers) ;
 - Désignation du produit et état (réfrigéré, congelé...) ;
 - Classe pour les volailles entières et les découpes (règlement 1538/91) ;
 - Calibre et poids net ;
 - Date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale ;
 - Température de conservation ;
 - Nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l'Union ;
 - Date de conditionnement et le cas échéant date de congélation ou de surgélation ;
- Marque sanitaire du dernier conditionneur.
 - Sur les documents d'accompagnement des produits réfrigérés :
 - Désignation du produit ;
 - Nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l'Union ;
 - Poids net ;
 - Nombre de colis ;
 - Numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement d'expédition ou numéro de dispense ;
- Pays d'origine (si provenance d'un pays tiers).
 - Sur les documents d'accompagnement des produits congelés ou surgelés :
 - Désignation du produit ;
 - Nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l'Union ;
 - Poids net ;
 - Nombre de colis ;
- Numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement d'expédition ou numéro de dispense.

ARTICLE 6 – MODALITES D'EXECUTION DU MARCHE

Les commandes sont effectuées par téléphone auprès d'un télévendeur ou par voie électronique au fur et à mesure des besoins, sous forme de bons de commande émis par l'établissement scolaire stipulant :

- La désignation et le code fournisseur de la fourniture,
- La quantité commandée,
- Le prix des denrées s'il est connu au moment de la commande,
- Le lieu de livraison ainsi que la date et le créneau horaire de livraison,

•La commande est réputée ferme après transmission du bon correspondant, sauf si des événements imprévus (grèves, fermetures d'établissements etc..) devaient entraîner l'annulation de tout ou partie de la commande,

L'émission des bons de commande s'effectue par télécopie ou par courriel.

Si lors de la durée du marché, le titulaire est confronté à la rupture d'un produit ou s'il ne s'approvisionne plus chez le même fournisseur, il devra informer par téléphone et/ou courriel le service de restauration dans les plus brefs délais. Le titulaire devra fournir un produit de substitution de qualité au moins égale et au même prix ou à un prix inférieur.

ARTICLE 7 – LIEU, HORAIRES ET MODALITES DE LIVRAISON

La fourniture doit être livrée au lycée (accès cuisines rue du Château d'eau à Ingré) aux jours et heures précisés sur le bon de commande, accompagnée du bon de livraison remis au réceptionnaire.
Les livraisons seront réceptionnées entre 6h15 et 10h00.

Sur le bon de livraison doivent être mentionnés :

- Le nom ou la raison sociale du fournisseur,
- Le numéro de bon de commande,
- La date de livraison,
- Les caractéristiques des denrées livrées et les éléments de traçabilité afin de permettre à l'établissement le respect des auto-contrôles lui incombant,
- Les quantités nettes livrées ou le nombre de pièces et le poids des emballages si ces derniers ne peuvent être dissociés du produit au moment de la pesée,
- Eventuellement le nombre de bacs ou de colis.

En aucun cas le bon de livraison ne peut servir de facture.

Les fournisseurs doivent prendre à leur charge le transbordement des marchandises du véhicule de livraison jusqu'aux lieux de réception de façon à y être réceptionnées et contrôlées.

Les denrées commandées seront livrées au restaurant scolaire franco de port.

A la livraison, le personnel de l'établissement habilité procédera, en présence du livreur, aux opérations de vérifications suivantes:

- La fraîcheur, la qualité et la température des produits,
- Le contrôle des poids indiqués sur le bon de livraison, •Le respect des températures dans le cas de transport frigorifique,
- La salubrité et les conditions de transport, l'état et la propreté du véhicule ainsi que le respect de la législation relative au transport de denrées alimentaires. Au cas où le livreur n'aurait pas le temps de procéder aux phases de vérification, le double du bon de livraison lui sera rendu avec la mention «sous réserve de vérification».

En cas de rejet des denrées pour non-conformité qualitative, le titulaire doit procéder à une livraison conforme soit le jour même, soit le lendemain en service de jour.

Toute livraison égarée du fait du non-respect du lieu de livraison sera à la charge du titulaire du marché et ne pourra être facturée à la personne publique.

Prise en compte des objectifs de politique environnementale et de comportement éco-responsable assignés à l'achat public. Valeur : 5 points.

En effet, il est recommandé aux fournisseurs :

- de s'engager dans une démarche de production moins génératrice de gaz à effet de serre (économies d'énergie, optimisation des livraisons, économies de consommables, etc.) ;
- d'utiliser si possible des emballages durables, réutilisables ou recyclables, et adaptés à la restauration collective,
- de limiter les suremballages

ARTICLE 8 - PRIX

Les prix en euros sont réputés inclure tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage et au transport jusqu'au lieu de livraison.

Toutefois le candidat peut appliquer des frais de transport quand un montant minimum de commande déterminé n'est pas atteint.

L'offre précise pour chaque article le prix unitaire hors taxe conformément au bordereau des prix unitaires.

Les prix sont réputés fermes sur toute la durée du marché. Il doivent donc être calculés en tenant compte de cette condition. Toutefois, si des conditions économiques particulières conduisaient à modifier les prix initialement proposés au marché, le titulaire devra en aviser le Chef d'établissement avant toute augmentation. Il devra proposer un nouveau prix, justificatif à l'appui.

Le candidat pourra faire une offre commerciale de réduction de prix sur les produits non listés référencés dans son catalogue. Il s'engage à faire bénéficier l'établissement scolaire de toute offre promotionnelle en deçà du prix du présent marché et à adresser les catalogues promotionnels.

Les taxes et cotisations diverses s'appliquant de plein droit sur les factures des produits livrés doivent être parfaitement explicites.

ARTICLE 9 - FACTURATION

Le paiement des sommes dues au titre des marchés s'effectue selon les règles de la comptabilité publique. Le mode de règlement du présent marché est le mandat administratif.

Les factures seront adressées au lycée via le portail Chorus Pro accessible à l'adresse <https://chorus-pro.gouv.fr>

L'IBAN doit y être mentionné obligatoirement.

Aucune avance n'est consentie.

Le délai global de paiement est fixé à 30 jours à compter de la date de réception de la facture.

Comptable assignataire : Agent comptable du Lycée Pothier à Orléans.

ARTICLE 10 – NEGOCIATION DES OFFRES

Les candidats sont invités à remettre leur meilleure proposition. Toutefois, compte tenu des offres reçues et de leur analyse détaillée par le pouvoir adjudicateur, celui-ci se réserve la possibilité d'engager une phase de négociation.

En cas de négociation, celle-ci sera engagée avec au maximum les deux candidats les mieux classés à l'issue de la première analyse des offres.

Les négociations porteront sur les éléments techniques de l'offre ainsi que sur le prix.

Les nouvelles propositions seront appréciées sur la base des mêmes critères de jugement que les offres initiales.

A l'issue des négociations, ces candidats remettront leur offre définitive qui sera prise en compte pour le jugement final des offres.

ARTICLE 11 – NOTIFICATION DU MARCHE

Les candidats dont les offres sont retenues seront informés par le biais de la publication d'un avis d'attribution sur le site de l'AJI et par voie postale ou par courriel.

Les autres candidats seront avisés du rejet de leur offre par courriel avant l'attribution du marché.

ARTICLE 12 - PENALITES, RETARDS

En cas de livraison incomplète, de retard de livraison, de refus de livraison ou de non remplacement dans les délais accordés d'une fourniture ayant fait l'objet d'un rejet, la personne responsable du marché pourra sans mise en demeure préalable s'approvisionner là où elle le jugera utile.

En cas de différence de prix au détriment de l'établissement, celle-ci sera mise de plein droit à la charge du titulaire et automatiquement déduite de la prochaine facture mise en paiement à son profit.

ARTICLE 13 – RESILIATION

En cas de non-respect caractérisé des engagements pris par le fournisseur après qu'il aura été invité par courrier recommandé avec accusé de réception, à s'en expliquer, le lycée pourra éventuellement procéder, sans frais, à la résiliation du contrat en cours.

ARTICLE 14 – REGLEMENT DES LITIGES

Les parties se tiennent mutuellement informées des éventuelles difficultés qui pourraient résulter de l'exécution du présent marché et s'efforcent de trouver des solutions à l'amiable.

La procédure de règlement amiable des différends ou litiges qui pourraient intervenir en cours d'exécution des marchés est celle définie par l'article R.2197 du Code de la commande publique. Au cas où un accord ne pourrait être trouvé entre les parties, le litige devra être porté devant le Tribunal Administratif compétent pour le secteur concerné.

<u>JOURS DE LIVRAISON PROPOSES :</u>		(LIVRAISON IMPERATIVE ENTRE 6H15 ET 10H00)				
(rayer les jours inutiles) →	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	
Commande à passer à (rayer les mentions inutiles) : J - 5 J - 4 J - 3 J - 2 J - 1						
Franco de port à partir de (en euros hors taxes) :						
Montant du % de remise consenti sur catalogue pour les produits ne figurant pas au BPU				%		

Le 2021

Lu et approuvé

Le candidat (nom et signature)

Cachet de l'entreprise