

LYCEE MARTIN NADAUD  
67 rue Jeanne Labourbe  
37700 ST PIERRE DES CORPS  
Téléphone : 02.47.46.43.00  
Mèl : intendancenadaud@ac-orleans-tours.fr

---

**MISE EN CONCURRENCE SELON UNE PROCEDURE ADAPTEE**

**POUR :**

**LA FOURNITURE DE VIANDES  
DE BŒUF, VEAU, PORC ET AGNEAU**

**POUVOIR ADJUDICATEUR : Lycée Martin Nadaud,  
représenté par Madame La Proviseur**

**COMPTABLE ASSIGNATAIRE :  
Agent Comptable du lycée Martin Nadaud**

## **ARTICLE 1 - OBJET DE LA CONSULTATION - DISPOSITIONS GENERALES**

### **1.1. Objet de la consultation**

La présente consultation porte sur la fourniture de **viandes de bœuf, veau, porc et agneau** au lycée Martin Nadaud.

### **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.

De plus, il est créé une rubrique « autres articles » dans la consultation, représentative 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 un lot unique.

### **1.4. Durée de la consultation**

La consultation est conclue pour la période allant du **1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre 2022**.

### **1.5. Documents régissant la consultation**

- Décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux Marchés Publics ;
- Le présent règlement de consultation signé par le candidat en un seul original. L'original sera conservé par le lycée et fera seule foi ;
- Offre du candidat (selon modèle joint) 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 seule foi ;
- Les recommandations GEMRCN denrées alimentaires.
- **La cotation d'octobre 2019 : moyenne mensuelle France Agrimer**

## **ARTICLE 2 - OFFRES**

### **2.1 Date limite de dépôt des offres**

Les offres devront être parvenues au plus tard **le mercredi 17 novembre 2021** à 12 heures au service intendance du lycée Martin Nadaud, accompagnées des fiches

techniques produits sur support numérique ou papier : faire figurer la mention « marchés alimentaires 2022 » sur l'enveloppe d'expédition.

## **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.

## **ARTICLE 3 - DEPOTS D'ECHANTILLONS**

Les échantillons à fournir seront signalés par des caractères gras et une case colorée. Ils devront être livrés aux dates indiquées dans l'acte d'engagement (le jeudi 14 novembre 2019) . Les échantillons pourront faire l'objet d'une facturation et devront être en quantité suffisante pour être dégustés par un panel de 4 personnes minimum.

L'absence d'échantillon sera sanctionnée par la note « zéro » au critère de qualité.

## **ARTICLE 4 - QUALITE**

↳ Boeuf : La viande proposée sera, par défaut, de la viande bovine (à l'exclusion de la viande de taureau) de qualité R3 - VACHE - catalogue EURO - provenant de carcasses de 280 kg minimum.

↳ Veau : La viande livrée sera de qualité R3 - Classe 2 Rosé Clair – (état d'engraissement 3 couvert - catalogue EURO - provenant de carcasses comprises entre 90 et 130 kg).

↳ Agneau : La viande livrée sera toujours de la viande d'AGNEAU de qualité R3 couvert provenant de carcasses d'un poids de 16 à 22 kg (catalogue EURO).

↳ Porc : La viande de porc proviendra de carcasses appartenant au type R3 de carcasses d'un poids compris entre 75 et 95 kg. (Exclusion des carcasses de truie et verrat.)

**Les viandes de bœuf et de porc devront uniquement être d'origine française. Les viandes de veau et d'agneau seront de préférence françaises.**

## **ARTICLE 5 - PRIX ET REGLEMENT DES COMPTES**

### **5.1. Forme des prix**

Les prix consentis s'entendent franco de port et d'emballage, **sans minimum de commande**. Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation.

Ils seront donnés : Prix hors taxes– Montant de la TVA – Prix TTC en euros.

**Les prix unitaires hors taxes seront fermes pour la durée de la présente consultation.**

**Aucune clause de révision ne sera acceptée pour toute la durée du marché.**

Concernant les articles non inscrits dans la fiche des besoins, le candidat proposera un coefficient de remise : ce coefficient sera fixé pour la durée du marché.

Cette remise constitue une remise minimum puisque les opérations promotionnelles seront toujours acceptées au cours du marché.

### **5.2. Modalités de règlement**

Le prix s'entend ferme et non révisable pendant la durée du marché, à compter de la prise d'effet du contrat. Ce prix comprend la fourniture des denrées, la livraison et toutes les prestations incluses pour l'exécution du marché.

Le délai global de paiement est de 20 jours à compter de la date de réception de la facture et après service fait (Décret n°2002-232 du 21 janvier 2002 et circulaire du 13 mars 2002 du Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie).

Les règlements des factures seront effectués par mandat administratif dans les délais et conditions réglementaires. Le comptable assignataire est l'Agent-comptable du lycée Martin Nadaud à Saint Pierre des Corps.

## **ARTICLE 6 - MODALITES D'EXECUTION**

### **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.

**La fréquence sera de trois livraisons maximum par semaine entre 6 heures et 9 heures du matin.**

Les fournisseurs indiqueront leurs jours de livraison.

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

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

En cas de rupture de stock ou de non disponibilité 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.

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.

Il est rappelé 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.

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.

## **6.3. Quantités**

Les quantités annuelles commandées sont susceptibles de varier dans la limite de 25% par rapport au besoin estimé sur le bordereau de prix. Elles ne constituent en aucun cas un engagement contractuel du pouvoir adjudicateur.

## **ARTICLE 7 - CHOIX DU FOURNISSEUR**

La sélection des offres se fera conformément à l'article 62 du décret n°2016-360 relatif aux Marchés Publics, en fonction des critères suivants, pondérés comme indiqué :

### **► la qualité et la fiabilité des produits : 40% (noté sur 20 points)**

- la valeur nutritionnelle ;
- le respect des caractéristiques demandées (calibres, provenance, compositions, etc...) ;
- la précision des fiches techniques.

► **la qualité environnementale : 20% (noté sur 20 points)**

- réduction d'emballage, recyclage et récupération ;
- véhicules propres, optimisation des livraisons ;
- certifications.

► **le prix des produits : 30% (noté sur 20 points)**

- effort des candidats sur leur offre de prix et remises ;
- engagement écrit du fournisseur à faire bénéficier l'établissement des promotions et rabais ponctuels dont les prix pourraient être plus bas que les prix négociés au marché ou le prix remisé..

► **le service : 10% (noté sur 20 points)**

- la démarche qualité du candidat ;
- les délais d'exécution, la fréquence, la régularité et la fiabilité des livraisons ;
- le service rendu : dépannage.

## **ARTICLE 8 – ATTRIBUTION DU MARCHÉ**

### **8.1. Références**

Tous les candidats seront avisés par courrier du résultat de la consultation. Le candidat retenu devra produire l'attestation sur l'honneur certifiant qu'il n'entre dans aucun cas d'interdiction de soumissionner à un marché public.

### **8.2. Traçabilité**

Les produits livrés devront être équipés d'étiquettes de traçabilité facilement détachables des colis pour être conservées dans des pochettes plastifiées.

## **ARTICLE 9 - SPECIFICATIONS TECHNIQUES**

### **9.1. Traçabilité**

Comme demandé dans le bordereau de prix, la viande doit être d'origine ou de préférence française.

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. Qualité**

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.

Aucun des produits référencés ne pourra être issu d'une alimentation faite de protéines et de farines animales, au terme de l'arrêté du 14/11/2000.

En aucun cas les animaux ne sont nourris avec des aliments comportant des OGM.

Les morceaux de muscles et les portions unitaires piécés 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 5 % pour les viandes sans os ;
- de 10 % 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 – PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

Le fournisseur s'engagera à fournir lors de la réponse à cette offre, les certificats attestant de l'origine biologique des produits.

A Tours, le

Fait en un seul original,  
La Proviseur,



Vu et pris connaissance,  
Cachet et signature du candidat

o