



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Lycée VICTOR HUGO
CAEN

**16, rue de la défense passive
B.P. 5132 Porte de Nacre
14070 CAEN Cedex 5**

Tél : 02 31 47 45 50

Fax : 02 31 47 45 51

Mail int.0142059m@ac-normndie.fr

RÈGLEMENT PARTICULIER DE LA CONSULTATION (R.P.C.) VALANT ACTE D'ENGAGEMENT

Objet : Fourniture de viandes fraîches -
années 2024-2025 et suivantes par
renouvellement

DATE LIMITE DE RÉCEPTION DES OFFRES

Le mercredi 10 avril 2024 à 18 heures

REGLEMENT PARTICULIER DE LA CONSULTATION :

Marché de fourniture de viandes fraîches

Objet de la consultation :

Le présent marché a pour objet la fourniture de viandes fraîches commandées par le Lycée Victor Hugo du 2 mai 2024 au 30 avril 2025, Le lycée Victor Hugo sert 800 couverts sur place ; il est susceptible de fournir d'autres établissements scolaires en liaison froide au cours de chaque année scolaire, pouvant ainsi porter le nombre de repas servis à 1200-1600 couverts,

Procédure :

Il s'agit d'un marché à procédure adaptée avec pour numéro d'identification : 2024-CC-VF-01 ,

Le marché est passé sous forme d'un accord cadre (article L2125-1 du code de la commande publique), multi attributaires,

Le marché est divisé en lots indépendants et s'exécute par l'émission de bons de commande dans les conditions fixées aux articles R 2162-13 et R 2162-14 du code de la commande publique,

Pour chaque lot, 3 fournisseurs seront classés et choisis en fonction des critères indiqués ci après et le marché s'exécutera par l'émission de bons de commandes après mise en concurrence entre les 3 fournisseurs retenus,

Le marché est renouvelable 3 fois à chaque date anniversaire sauf dénonciation par l'une des parties 3 mois avant la date anniversaire,

Le renouvellement n'aura pas lieu de manière tacite,

Allotissement :

Le marché est divisé en six lots (les candidats peuvent répondre à tout ou partie des lots) :

- Lot 1-1 Viande bovine 1500€/2000 €
- Lot 1-2 Viande bovine en pièces 10000 €/18 500 €
- Lot 1-3 Viande bovine : steaks hachés 1500 €/4500 €
- lot 2 Viande porcine 11 800€/14000€
- lot 3 Saucisserie 5000 €/ 13000 €
- lot 4 Charcuterie 3000 / 5000 €
- lot 5 Volailles 6000 €/8000€
- lot 6 Abats non chiffré (lot de faible valeur)

Montants minimum et maximum du marché pour un an évalué à : 38800 € et le maximum à 65000 €

Chaque BPU mentionne le montant prévisionnel minimum et maximum de chaque lot mais n'a pas de valeur contractuelle, ordonnateur

Conditions de négociation :

L'offre de prix du candidat doit comporter les éléments suivants :

- Un tarif général des viandes indiquant l'intitulé des produits, les références tarifaires, le grammage des produits, leur origine, le conditionnement à la vente et la marque commerciale s'il y a lieu.
 - Le B.P.U. dûment complété.
 - Un mémoire du candidat décrivant les moyens mis en œuvre pour assurer une bonne exécution du marché (plate-forme de livraison, stocks, moyens de livraison), démarche développement durable ou actions engagées en ce sens, description des mesures mises en œuvre pour s'assurer de la qualité des produits, Les petites sociétés n'ayant pas de brochures issues d'un service de communication ne seront pas pénalisées,
 - La fiche technique de tous les produits recensés au B.P.U. pour les lots auxquels il soumissionne. **Les fiches devront être présentées en respectant l'ordre des lots indiqué dans le présent document ;**
 - Les produits relevant ou pouvant relever de la loi EGALIM seront signalés et le motif précisé ;
 - Le questionnaire technique complété annexe 1 et le certificat d'absence d'OGM signé annexe 2 ;
 - La liste de l'ensemble des **substances allergènes** présentes dans les produits ;
- Une lettre de candidature ou formulaire **DC1**, disponible sur le site du MINEFI à l'adresse <http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat>
En cas de groupement la lettre de candidature doit faire état de l'ensemble des membres du groupement et de l'habilitation du mandataire commun par ses co-traitants, si l'offre n'est pas signée par l'ensemble des entreprises groupées
- Une déclaration du candidat (pour chaque cotraitant le cas échéant) ou formulaire DC2, disponible sur le site du MINEFI à l'adresse <http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat>
- la copie du ou des jugements prononcés s'ils sont en redressement judiciaire
- **les formulaires DC1 et DC2 pourront être remplacés par le service DUME**

Une liste des besoins est jointe au dossier.

Prix :

les fournisseurs retenus feront parvenir au lycée tous les jeudis à 14 h les tarifs retenus pour la semaine suivante, Au vu de ces tarifs et de la qualité, le lycée émettra les bons de commandes aux fournisseurs présentant les offres qui apparaîtront les plus avantageuses, Le lycée pourra émettre des bons de commandes à plusieurs fournisseurs pour la même période considérée,

Pour les articles non précisés dans la liste des besoins, le candidat proposera un coefficient de remise sur son catalogue : ce coefficient sera fixé pour la durée du marché.

En cas de rupture de stocks ou d'incapacité du titulaire de répondre à la demande , le lycée se réserve le droit de recourir temporairement à un autre fournisseur,

Les prix s'entendent franco de port sans quantité minimale de livraison. Ils 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 et au transport jusqu'au lieu de livraison.

Analyse de l'offre :

Le choix de l'offre la plus avantageuse se fera sur la base des critères suivants :

- **Les prix proposés : 45%**
- **La qualité des produits : 45 %** dont :
 - le mode d'élevage privilégiant la qualité et le bien-être animal : 25 %
 - la qualité moyenne de la viande selon la norme EUROPA : 5 %
 - la qualité de découpe des morceaux proposée et son adéquation aux demandes de la restauration collective 5 %
 - l'existence d'un référencement Egalime
référencement Egalim sur plusieurs produits :
10 %

- Les conditions de livraison : délai, frais de port, mode de conditionnement et les services associés -valorisation des circuits courts : 10 %

Pour la charcuterie et la saucisserie : il sera indiqué l'origine des viandes constitutives

Pour le prix, le candidat ayant présenté la meilleure offre aura une note de 10. Les autres offres seront notées de la manière suivante :

Offre moins disante / offre * 10.

Les autres critères seront notés de 0 à 10.

Modalités de transmission des offres :

Dans le cadre de la dématérialisation des procédures de marchés publics, les candidats doivent transmettre leur offre **par voie électronique exclusivement**, sur le profil acheteur du lycée Victor Hugo, disponible sur <https://mapa.aji-france.com/>

Le profil acheteur se définit comme *la plate-forme de dématérialisation permettant notamment aux acheteurs de mettre les documents de la consultation à disposition des opérateurs économiques par voie électronique et de réceptionner par voie électronique les documents transmis par les candidats et les soumissionnaires.*

Les questions éventuelles peuvent être posées sur le profil acheteur.

Les candidats peuvent envoyer une copie de sauvegarde de leur offre (sous format papier ou sur un support électronique de type clé USB) par courrier à l'adresse suivante :

LYCEE VICTOR HUGO
Service Intendance
16 rue de la Défense Passive
14070 CAEN Cedex 5

L'attention des candidats est attirée sur le fait que l'envoi par courrier ne concerne que la copie de sauvegarde, l'offre devant **impérativement** être déposée sur le profil acheteur défini au premier alinéa du présent article.

Une copie de sauvegarde se définit comme *une copie à l'identique de la réponse électronique, destinée à se substituer, en cas d'anomalies limitativement énumérées (cf. article 2 II de l'arrêté du 27 juillet 2018) aux dossiers de candidatures et des offres transmis par voie électronique.*

Le candidat doit transmettre son offre en une seule fois. Si plusieurs offres sont successivement transmises par un même candidat, seule est ouverte la dernière offre reçue dans le délai fixé pour la remise des offres.

Les offres non conformes aux dispositions mentionnées ci-dessus ne seront pas examinées. Les offres papier ou sur support électronique seront toutefois régularisables si le candidat dépose son offre sur le profil acheteur avant la date limite de réception des offres.

Délai de la consultation :

La date limite de réception des offres est fixée **au mercredi 10 avril 2024 à 12 h.**

Le marché est publié sur le BOAMP et les dossiers pourront être téléchargés sur <https://mapa.aji-france.com/>

Délai de validité des offres :

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

Qualité des produits :

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 spécifique sur la charcuterie – Code des usages en charcuterie et conserves de viandes mis au point par le Centre Technique de la salaison, de la charcuterie et conserves de viandes.
- 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. Les viandes devront être livrées "Prêt à découper".

La commande pourra préciser un autre stade de préparation (pièces en portions individuelles ou muscles semi-parés) ou de présentation (sous-vide).

- 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 %).
- Le pièceage en portions unitaires (les viandes seront "prêtes à l'emploi" sans parage supplémentaire avant cuisson). Les portions individuelles seront découpées dans les locaux du fournisseur, 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 : moins de 5 % pour les viandes sans os, moins de 15 % pour les viandes avec os (côtelettes notamment).

Le délai entre la date de conditionnement et la date de livraison ne doit pas excéder 48 h pour les viandes blanches et 72 h pour les viandes rouges (bœuf). Le délai entre la date livraison et la date limite de consommation devra dans tous les cas être, au moins égal au 2/3 de la durée séparant le conditionnement de la date limite de consommation.
Par exemple : un faux filet (bovin) sous vide conditionné le 1^{er} janvier (avec une

date limite de consommation fixée au 1^{er} février) doit être livrée au plus tard le 4 janvier.

Pour les lots 1 1-2 1-3 :

La fourniture de viande de bœuf portera au minimum sur la viande de qualité "O" du Catalogue EUROP. Elle proviendra uniquement de gros bovins d'un poids d'au moins 280 kg et d'état d'engraissement n° 3 (couvert). La viande de taureau est exclue.

Pour les lots 3, 4 et 6 :

La charcuterie fraîche et les salaisons sont préparées dans le respect strict et loyal des règles de l'art et de l'hygiène, légales et réglementaires et des usages loyaux et constants du commerce. La coloration artificielle de la fourniture ou de son enveloppe n'est admise qu'autant qu'elle représente une caractéristique traditionnelle du produit désigné.

Chaque candidat s'engage à respecter les normes européennes et les textes relatifs à l'hygiène, l'étiquetage, aux additifs, aux procédés de fabrication et aux normes techniques générales.

Le conditionnement devra assurer une protection convenable du produit (absence d'écrasement et de salissures). Les matériaux utilisés doivent être propres et ne pas causer d'altération des produits.

Chaque colis devra porter un étiquetage complet, y compris sur les emballages réutilisables.

A défaut, chaque bon de livraison doit contenir l'intégralité des éléments suivants : nature du produit, quantité, race et origine du produit (naissance, élevage, abattage, transformation), catégorie de classement, numéro d'agrément, date de conditionnement, date limite de consommation. Les caractéristiques spécifiques de conservation doivent être précisées dans les fiches techniques.

Le fournisseur s'engage à maintenir les caractéristiques techniques des produits fournis pendant toute la durée du marché.

Tout produit ne répondant pas aux critères de qualité requis sera restitué et devra faire l'objet d'un avoir

Conditions d'exécution du marché :

Livraison sur place : aux cuisines du lycée.

Le véhicule de livraison doit être conforme aux règles d'hygiène alimentaire. Livraisons en semaine entre 6h00 et 9h00 pendant toute la période scolaire (hors congés et fériés). Le candidat s'engage à assurer un minimum de deux jours de livraison non consécutifs par semaine et précisera sur son offre les jours de livraison proposés.

Pour les conditions générales d'exécution du marché, le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services s'applique.

Il peut être consulté sur le site internet du ministère de l'Economie et des Finances.

Le ou les candidat(s) retenu(s) produiront une attestation justifiant qu'ils ont satisfait à leurs obligations fiscales et sociales.

En cas de rupture de stocks, le lycée se réserve le droit de se fournir auprès d'un autre fournisseur,

Clause de dénonciation

Le marché sera résilié sans indemnités par le pouvoir adjudicateur en cas d'infractions aux clauses contractuelles, notamment des livraisons non-conformes aux conditions ci-dessus énumérées. Un courrier RAR sera envoyé précisant les défauts constatés. Dans ce cas, le titulaire du marché sera invité à présenter ses observations dans un délai de 15 jours.

Facturation et paiement :

Les prestations sont payées sur facture. Le règlement est effectué selon les règles de la comptabilité publique.

Les factures devront être déposées sur le portail CHORUS PRO (portail de facturation mis en place par l'Etat).

Le délai global de paiement est de 20 jours. Il commence à courir le premier jour ouvrable qui suit la date de réception de la facture, dès lors que la facture est conforme à la commande et à la livraison. En cas de désaccord avec le montant de la facture, le fournisseur en sera averti par écrit. Le délai de paiement sera suspendu, il reprendra avec l'arrivée d'une nouvelle facture corrigée conjointement ou par l'émission d'un avoir.

En cas de dépassement du délai de paiement, les pénalités financières réglementaires seront appliquées : intérêts moratoires légaux et indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros.

Outre les mentions légales, les indications suivantes doivent figurer sur les factures :

- Nom et adresse du créancier,
- N° de son compte bancaire ou postal tel qu'il figure à l'acte d'engagement,
- L'exacte définition de la prestation (montant hors TVA, taux et montant de la TVA, montant TVA incluse, date de facturation).
- Les factures doivent être impérativement déposées sur Chorus

Chef d'établissement : Laurent Macrel, Proviseur

Comptable assignataire : Anne Hennebicque agent comptable du lycée Victor Hugo

Documents contractuels :

Le contrat est constitué par les documents énumérés ci-dessous :

- Le présent règlement de la consultation signé valant acte d'engagement
- Le Bordereau des Prix Unitaires
- Le cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés de fournitures courantes passés au nom de Etat.
- Les textes réglementaires français en vigueur en matière de denrées alimentaires (préparation, conditionnement, étiquetage, stockage, transport)

En cas de litige, le tribunal compétente et le tribunal administratif de Caen

**Le Proviseur,
Laurent MACREL**



Signature du candidat :

je soussigné, représentant légal de la société habilité à engager la

société,

candidat pour les lots :

**m'engage à respecter les clauses du présent règlement de la consultation du
marché 2024-CC-VF-01**

Fait à

le

Nom et signature



Caen, le 5 mars 2024

**ANNEXE 1 AU REGLEMENT PARTICULIER DE LA
CONSULTATION : Marché de fourniture de viandes fraîches**

**Annexe 1 : Questionnaire qualité de service et performances
environnementales**

Informations demandées à l'opérateur économique	Réponse du fournisseur
Délai entre la commande et la livraison	
Possibilité de livraisons de dépannage (si oui, détailler les conditions)	
Nombre de livraisons par semaine (préciser les jours)	
Utilisation de contenants réutilisables	
Utilisation de contenants FSC	
Labellisation de développement durable	

Date, signature et cachet du fournisseur

Annexe 2 : Questionnaire technique qualité

Informations demandées à l'opérateur économique	Réponse du fournisseur
Race de l'animal <i>(La notation favorisera la race à viande)</i>	
Temps de conservation en chambre frigorifique - notamment écart entre date d'abattage et date de livraison <i>(La notation favorisera les temps de conservation les plus courts, sauf pour les viandes bovines)</i>	
L'alimentation des animaux <i>(La notation favorisera l'alimentation en céréales)</i>	
Le nombre de jours passé aux pâturages par les animaux <i>(la notation favorisera les viandes ayant passées le plus de temps dans les pâturages)</i>	
Le nombre de mètres carrés par animal <i>(la notation favorisera les surfaces en plein air les plus importantes par animal)</i>	
Le taux d'assaisonnement, notamment pour les viandes hachées et la charcuterie <i>(la notation favorisera les viandes sans assaisonnement)</i>	
Pour les viandes bovines, la durée de maturation après abattage <i>(la notation favorisera les durées les plus longues et la maturation en carcasse)</i>	
Pour les viandes porcines, préciser si l'élevage est sur litière, caillebotis ou paille <i>(la notation favorisera l'élevage sur paille)</i>	
Pour les viandes ovines, l'âge lors de l'abattage <i>(la notation favorisera les viandes abattues avant l'âge de 8 mois)</i>	
Pour les volailles, la souche, la durée d'élevage, le mode d'élevage, l'alimentation et les traitements antibiotiques <i>(la notation favorisera la durée d'élevage au-delà de 80 jours, l'absence d'antibiotiques et l'alimentation avec des céréales sans OGM)</i>	

Date, signature et cachet du fournisseur