

98, Route d'Ifs
BP 85457
14054 CAEN Cedex 4

☎ : 02.31.52.19.40
Fax : 02.31.52.91.82

Caen, le mardi 9 juillet 2024

**MARCHÉS PUBLICS
DOCUMENT UNIQUE
RÈGLEMENT DE LA CONSULTATION
CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (CCTP)
MAPA 5-2024/2025

VIANDE ET CHARCUTERIE**

1. Pouvoir adjudicateur
 2. Objet
 3. Procédure
 4. Forme du marché
 5. Durée et renouvellement
 6. Allotissement
 7. Pièces contractuelles
 8. Renseignements d'ordre juridique et économique
 9. Présentation des offres
 10. Jugement des offres
 11. Normes
 12. Prix
 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. Spécifications techniques
 19. Précisions sur les recours
 20. Retrait du dossier de consultation
 21. 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
Bordereaux de prix unitaires

Date limite de réception des offres : le vendredi 23 aout 2024 à 14h

<https://mapa.aji-france.com/mapa/marche/143407/show>

Contacts :

- Questions administratives : Monsieur Alain EVRARD,
- Questions techniques : Monsieur Nicolas TIREL

1. Pouvoir adjudicateur / Lycée Jean Rostand 98 route d'ifs 14084 CAEN Cedex, ci-après dénommé « le lycée ».

2. Objet : le marché a pour objet la fourniture de viandes et charcuterie pour la restauration scolaire du lycée Jean ROSTAND

Le restaurant scolaire du lycée sert environ 1400 repas par jour.

3. Procédure : le marché est passé selon les règles de la procédure adaptée (art. l2123-1 du code de la commande publique, créée par l'ordonnance n°2018-1074 du 26 novembre 2018)

4. Forme du marché : le marché est un accord cadre, il est conclu sans minimum ni maximum ; les quantités mentionnées sur le bordereau de prix sont indicatives des besoins moyens constatés par le lycée pour une année ; elles n'ont pas de caractère contractuel.

Quantité estimée annuelle pour l'ensemble du marché : inférieure à 60000 euros hors taxes.

Un candidat au plus sera retenu par lot, sans minimum ni maximum de commande ; **A prix voisins, les produits locaux seront privilégiés.**

5. Durée et renouvellement :

Le marché est conclu à partir de la date de sa notification jusqu'au 31 aout 2025
Ce marché ne prévoit pas de période de reconduction.

6. Allotissement :

Cinq lots sont constitués :

- Lot 1 : Viande et abats de bœuf et veau,
- Lot 2 : Viande et abats de porc
- Lot 3 : Charcuterie et grillades,
- Lot 4 : Viande de porc BIO
- Lot 5 : Terrine et pâtés en approvisionnement direct

Les candidats pourront répondre pour un ou plusieurs lots

7. Pièces contractuelles : le marché sera régi par :

- Les dispositions du présent document et de ses annexes
- Les bordereaux de prix unitaires

8. Renseignements d'ordre juridique et économique :

Les candidats produiront :

La copie du ou des jugements prononcés s'ils sont en redressement judiciaire.

Les candidats retenus devront en outre être en mesure de justifier qu'ils ont satisfait à leurs obligations fiscales et sociales (attestation fiscale, certificat social et attestation de vigilance

Soit : le Document unique de marché européen (DUME)

Le candidat retenu aura à compléter et à signer avant l'attribution du marché l'acte d'engagement qui leur sera fourni par le Lycée.

¹ Les formulaires types sont disponibles sur : <http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-candidat>

9. Présentation des offres

Documents	Mode de transmission
Le présent document paraphé et signé	fichier PDF

Attestation d'absence d'OGM signée (annexe 1)	fichier PDF
Mémoire développement durable (cf. annexe 2)	fichier PDF
Protocole de livraison paraphé et signé (annexe 3)	fichier PDF
Bordereaux de prix unitaire	fichier excel

La transmission électronique des fichiers se fera à l'adresse de la plate-forme de dématérialisation suivante

10. Jugement des offres :

Pour chaque lot, le choix de l'offre la plus avantageuse se fera en fonction des critères suivants :

- Prix proposés

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

Il sera apprécié à partir du montant total de chaque lot.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'écarter une candidature, par lot, en cas d'absence égale ou supérieure à 10% du nombre de références d'un lot.

- Qualité

La qualité sera notée de 0 à 10 au vu du dossier technique (hors conditions de livraison) fourni par le candidat. Analyse des fiches produites au regard de la description, qualité du produit.

La notation favorisera la race à viande, l'absence ou la faible présence de conservateur, les taux de sucres ajoutés au sein des produits les plus faibles, les temps de conservation les plus courts (notamment l'écart entre la date d'abattage et la date de livraison), l'absence ou la faible présence d'intermédiaires, l'alimentation en céréales, les surfaces en plein air les plus importantes par animal.

Pour les viandes bovines, les durées les plus longues après abattage et la maturation en carcasse.

Pour les viandes porcines, il sera précisé si elles ont été élevées sur litière, caillebotis ou sur paille : sera favorisé l'élevage sur paille.

Pour le lot de terrines et pâtés en approvisionnement direct, l'absence d'intermédiaire entre le producteur et l'acheteur sera un critère déterminant.

- Logistique et qualité du suivi après-vente

Ce critère noté de 0 à 10 sera apprécié au vu d'un dossier technique fourni par le candidat qui certifiera la mise en œuvre par le candidat d'un système qualité et/ou qui apportera la preuve qu'il bénéficie d'agréments particuliers attribués par des organismes indépendants.

Au regard des engagements du candidat, sera apprécié sa capacité à livrer au moins 3 fois par semaines, à effectuer des livraisons de dépannage, à avoir un délai entre la commande et la livraison le plus court possible.

- Clauses environnementales

La prise en compte de clauses environnementales sera notée de 0 à 10 au vu du mémoire du candidat :

Gestion des emballages (75% de la note) : capacité du fournisseur à utiliser si possible lors de ses livraisons des contenants réutilisables – nécessité de laisser ces contenants sur le lieu de livraison, contenants qui seront récupérés vides à la livraison suivante ; suppression des emballages superflus ; ...

Dans ce mémoire, le candidat fera état de ses labels et certifications en la matière s'il en a (25%).

(Labellisation en terme de développement durable – ISO14001 notamment).

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

Les prix proposés	50%
Valeur qualitative	40%
La logistique et la qualité du suivi après-vente	5%
Clauses environnementales	5%

11. conditionnement et étiquetage

Tous les emballages non consignés et jetables devront être sains et de type alimentaire. Les cartons seront cerclés ou scellés, ils seront de taille raisonnable, permettant une manipulation aisée et limitant le risque d'éclatement des sachets.

Selon le code de la consommation, les produits devront obligatoirement comporter les mentions suivantes de façon visible et lisible :

- La dénomination de la vente des produits telle que mentionnée dans les fiches techniques produits,
- La quantité nette,
- Le nombre de pièces,
- Les numéros de lots,
- Le pays d'origine,
- La température de conservation,
- La D.L.U.O (date limite optimale de consommation),
- La D.L.C. (date limite de consommation),
- La liste des ingrédients pour les denrées composées,
- L'estampille sanitaire,
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionnement, ou du vendeur établi à l'intérieur du territoire de la Communauté Européenne.

Cet étiquetage sera de préférence détachable et autocollant, facilitant ainsi la gestion de la traçabilité.

12. Prix

Les prestations seront rémunérées par application des prix unitaires figurant dans le bordereau de prix aux quantités réellement exécutées.

En aucun cas, il ne sera accepté un seuil minimum de commande, de frais supplémentaires de livraison ou de gestion.

Les prestations seront rémunérées par application des prix unitaires figurant dans le bordereau de prix 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 novembre 2022. Ce mois est appelé mois zéro.

Les prix du marché seront révisables mensuellement dans les conditions fixées ci-dessous.

Les prix sont révisables par ajustement mensuel en fonction d'indices de prix de l'INSEE.

Le mois de base est le mois de juillet 2023

Toute autre variation ou pondération des prix ne sera pas prise en compte.

La variation sera prise en compte selon la formule suivante :

PRIX DU BPU*INDICE DU MOIS / INDICE BASE juillet 2024

La variation des prix suit l'indice INSEE par lot comme suit :

Lot 1 INSEE Bovins de boucherie : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/010538691>

Lot 1 INSEE Veaux de boucherie : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/010538698>

Lot 3 INSEE Viande de porc : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/0105338700>

INSEE Viande de porc cuite : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/010533927>

Lot 4 INSEE Viande de porc : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/0105338700>

13. Validité des offres

Le délai de validité des offres est de 45 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 du besoin 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.

15. Conditions de livraison : le titulaire devra se conformer aux obligations du protocole de livraison figurant en annexe 3.

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 sur la livraison qui 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.

17. Facturation et règlement

La facturation pourra être ponctuelle, hebdomadaire, décadaire ou mensuelle au choix du titulaire.

La facture doit être adressée **obligatoirement** via le portail CHORUS PRO

- le nom et l'adresse du créancier
- les références bancaires ou postales conformes à celui du marché (BIC IBAN)
- le numéro du bon de commande pour chacune des livraisons
- la fourniture livrée exactement définie
- le montant de la prestation exécutée
- le prix des prestations accessoires
- le taux et le montant des taxes
- le montant TTC
- la date de facturation

Aucune avance ne sera consentie préalablement à la livraison.

Les paiements interviendront à l'issue de la livraison complète des fournitures prévues.

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique.

Le règlement sera effectué par mandat administratif.

Le taux applicable en cas d'intérêts moratoires sera le taux légal en vigueur à la réception des prestations faisant l'objet du marché.

18. 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.

En cas d'importation, le nom du pays d'origine est obligatoire

Le candidat devra fournir les agréments qui l'autorisent à vendre en restauration collective.

Pour tous les lots :

le candidat devra fournir les fiches techniques de chaque produit présent dans le lot. Il devra communiquer la liste de l'ensemble des substances allergènes présentes dans les produits.

Les fiches techniques devront obligatoirement comporter les informations relatives :

- Race de l'animal
- Origine des viandes
 - 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 et des viandes 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 pièces et la quantité nette
- Le poids des conditionnements
- Le conditionnement : sous-vide ou pas
- La date jusqu'à laquelle la viande conserve ses propriétés spécifiques ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation Un certificat attestant de leur alimentation particulière et de leur provenance

18. 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 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.

Le délai entre la date de conditionnement et la date de livraison ne doit pas excéder 48 heures pour les viandes blanches (veau) et 72 heures pour les viandes rouges (bœuf)

Pour le lot 1 Bœuf et veau, La viande de bœuf proposée sera du label VBF ou équivalent. La fourniture portera au minimum sur de la race à viande de qualité « R » 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. Est exclue la viande de taureau.

La viande de veau livrée sera de qualité « R » du catalogue EUROP, rubrique rosé, état d'engraissement 3 couvert, provenant de carcasses comprises entre 90 et 130 kg.

Pour le lot 4 Viande de porc Bio, les produits devront tous avoir le label « Agriculture biologique » ou équivalent. Le candidat précisera sous quel(s) label(s) issu(s) de l'agriculture biologique est inscrit le produit (AB, Demeter, Bio Cohérence,...). Le fournisseur fournira la certification bio qu'il a obtenue du certificateur agréé.

Pour le lot 2 – Porc, les porcs doivent être d'environ 180 jours avec un poids de 80 à 100 kg de carcasse. Sont exclues les viandes provenant de truies et de verrats.

Pour le lot 3 Charcuterie, 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. Les denrées devront également être conformes à la réglementation spécifique sur la charcuterie – Code des usages en charcuterie et conserves de viande mis au point par le Centre technique de la salaison, de la charcuterie et conserves de viande. La coloration artificielle de la fourniture ou de son enveloppe n'est admise qu'autant qu'elle représente une caractéristique traditionnelle du produit désigné.

Les prescriptions suivantes devront être respectées :

Saucisses crues : Chipolatas et saucisses de Toulouse seront « pur porc » et sans colorant. Ces produits (boudin noir, saucisses crues) sont éminemment altérables et de conservation limitée.

Ils doivent être livrés au plus tard 48 heures après leur fabrication. La consommation doit intervenir dans un délai maximum de 48 heures (sous réserve du maintien – dès réception – d'une température inférieure à + 4 ° C).

Saucisses de Strasbourg : porc et bœuf sans colorant

Saucisses de Francfort : pur porc et sans colorant.

A noter que ces saucisses cuites (Strasbourg – Francfort) ne devront pas être mélangées.

Saucissons cuits à l'ail : comme la galantine, ils pourront contenir des matières amylacées avec un maximum de 5%. Ils répondront à la spécification « pur porc ».

Pâté de campagne, pâté de foie : Ces produits répondront à la qualité « pur porc »

Rillettes : exclusion de matières amylacées, qualification « pur porc »

Poitrines : demi-sel et fumées : seront livrées désossées, parées, présentées à plat.

Jambon : 1^{er} choix, cuits désossés dégraissés, découennés, moulage rectangulaire, environ 5 kgs

Andouille de Vire avec au moins 50% de tubes digestifs.

19. Précisions sur les recours

☞ Instance chargée des procédures de recours : Tribunal Administratif de Caen – 3 Rue Arthur Le Duc – BP 25086 – 14050 CAEN – Téléphone : 02 31 70 72 72 - Télécopie : 02 31 52 42 17.

☞ Service auprès duquel des renseignements peuvent être obtenus concernant l'introduction des recours : Tribunal Administratif de Caen – 3 Rue Arthur Le Duc – BP 25086 – 14050 CAEN – Téléphone : 02 31 70 72 72 – Télécopie ! 02 31 52 42 17.

En cas de litige, la loi française est seule applicable, la juridiction mentionnée ci-dessus est seule compétente même en cas d'intervenant étranger.

20 Retrait du dossier de consultation des entreprises

Ce dossier est remis gratuitement à chaque candidat.

Il est disponible sur la plateforme suivante :

<https://mapa.aji-france.com/mapa/marche/111931/show>

21 La date limite de réception des offres est fixée au le vendredi 23 aout 2024 à 14h

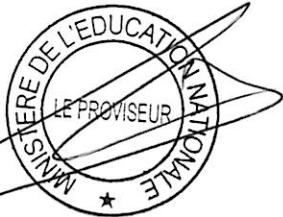
Les offres seront remises par voie électronique.

Modalités d'envoi : <https://mapa.aji-france.com/mapa/marche/143407/show>

Obligatoirement par voie électronique Les candidats sont invités à transmettre les documents sur la plateforme de dématérialisation à l'adresse suivante :

Pour le pouvoir adjudicateur

Nom : Laurent VERRECKT
Titre : Proviseur
Le 09 /07/2024 à CAEN
Cachet et signature



Pour le prestataire

Nom :
Titre :
Signé le _____ à _____
Cachet et signature

Marchés de denrées 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 :

Marchés de denrées alimentaires

Annexe 2 Clauses environnementales Prise en compte d'objectifs de développement durable

Dans un mémoire de forme libre, le candidat :

- Fera état de ses labels et certifications en la matière, s'il en a (non obligatoire)

- Expliquera comment, dans son activité générale et dans le cadre de ce marché en particulier, il met en œuvre des moyens pour atteindre des objectifs de développement durable, notamment en matière de (liste indicative et non limitative) :
 - Réduction / optimisation des transports
 - Avantage donné aux filières courtes d'approvisionnement
 - Avantage donné à l'approvisionnement direct auprès du producteur
 - Suppression des suremballages et des emballages superflus
 - Utilisation de matériaux recyclés pour les emballages
 - Etc

Lieu et date :

Nom et qualité :

Signature :

Cachet de la société :

Marchés de denrées alimentaires

Annexe 3

Protocole de livraison

Toutes les marchandises sont à livrer franco de port au :

Service de restauration du lycée Jean Rostand 98 route d'ifs 14054 CAEN

dans le strict respect du bon de commande.

Périodicité et horaires :

Lots	Périodicité	Horaires
1/2/3/4/5	Au moins, <u>trois fois par semaine ; idéalement lundi ,mercredi et vendredi</u> <u>)hors samedi ,dimanche et jours feriés</u>	De 6h00 à 10h30

Conditions générales de livraison

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, boîitage, carton, ...
- le fait que les conserves et les emballages ont conservé leur intégrité ; seuls ceux d'origine sont acceptés, les boîtes rouillées ou cabossées seront rejetées.
- le respect des procédures de livraison :
 - Contrôle visuel de l'intégrité des emballages
 - Propreté du véhicule

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.

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 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 dysfonctionnements constatés et, le cas échéant, d'envisager la dénonciation du marché concerné.

En cas de non-conformité quantitative ou qualitative de la livraison, le titulaire devra compléter ou reprendre sa marchandise.

En cas d'insuffisance touchant la salubrité, il y a toujours systématiquement rejet.

Le conditionnement devra assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés doivent être propres et ne doivent pas causer d'altération aux produits.

Les emballages réutilisables et valorisables sont préférés et doivent être nettoyés par le fournisseur avant chaque nouvelle utilisation.

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

Lieu et date :

Nom et qualité :

Signature :

Cachet de la société