

**LYCEE MARTIN NADAUD**  
**67 rue Jeanne Labourbe**  
**37700 SAINT 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  
CHARCUTERIE ET PRODUITS ELABORES**

**POUVOIR ADJUDICATEUR : Lycée Martin Nadaud,  
représenté par Madame la Provisseure**

**COMPTABLE ASSIGNATAIRE :  
Agent Comptable du lycée Descartes**

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

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

La présente consultation porte sur la fourniture de charcuterie et de produits élaborés 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, et soient d'un volume « significatif ».

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 une période de un an allant du **1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre 2025**.

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

- Décrets du 25 mars 2016 n°2016-360 et 2016-361 relatifs aux marchés publics ;
- 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 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 et en particulier les spécifications techniques n° B2-18-99 relative aux charcuteries ; les spécifications techniques n° B1-16-05 du 31 mars 2005 applicables aux viandes de porcins en muscles ou pièces ; le guide de présentation des charcuteries n° B2-17-99 ;
- Les règlements C.E.E., et notamment la réglementation européenne relative à l'étiquetage des produits alimentaires contenant des organismes

génétiquement modifiés (OGM), ainsi que la réglementation (règlement n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil en date du 17 juillet 2000) relative à la traçabilité et à l'étiquetage de la viande bovine.

## **ARTICLE 2 - OFFRES**

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

Les offres devront être parvenues au plus tard **le mercredi 13 novembre 2024** à 12 heures au service intendance du lycée Martin Nadaud, accompagnées des fiches techniques produits sur support numérique de préférence.

### **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. 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 - PRIX ET REGLEMENT DES COMPTES**

### **4.1. Forme des prix**

Les prix consentis s'entendent franco de port et d'emballage, **sans minimum de commande**.

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

Les prix proposés demeureront fermes pour la durée du marché (les prix proposés par les candidats, dans leurs offres, sont fermes et révisables tous les trimestres sur la base d'une négociation tenant compte de l'évolution des coûts de production).

Pour 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 et traitées au cours du marché.

#### **4.2. Modalités de règlement**

Les prix s'entendent fermes à compter de la prise d'effet du contrat. Ces prix comprennent la fourniture des denrées, la livraison et toutes les prestations incluses pour l'exécution du marché dans le cadre du CCP.

Les factures qui présenteraient une erreur de prix seront renvoyées au fournisseur pour annulation et édition d'une nouvelle facture (aucun avoir ne sera accepté).

Le délai global de paiement est de 30 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).

Le règlement des factures sera effectué par mandat administratif dans les délais et conditions réglementaires. Le comptable assignataire est l'Agent-comptable du lycée Descartes à Tours.

### **ARTICLE 5 - MODALITES D'EXECUTION**

#### **5.1. 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. **Aucun minimum de commande ne pourra être imposé par le fournisseur.**

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

Les fournisseurs indiqueront impérativement leurs jours de livraison. Les livraisons seront effectuées dans le magasin du lycée et 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.

#### **5.2. 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 et des enceintes de transport sera 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.

## **ARTICLE 6 - CHOIX DU FOURNISSEUR**

La sélection des offres se fera conformément à l'article 62 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 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 ;
  - comparaison des offres.
  
- ▶ **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 7 – ATTRIBUTION DU MARCHÉ**

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

## **ARTICLE 8 - SPECIFICATIONS TECHNIQUES**

### **8.1. Références**

Le candidat devra fournir au moment du dépôt des offres :

- l'agrément vétérinaire,
- l'agrément sanitaire (transport),

Pour l'ensemble du lot, la date de fabrication et la date limite de consommation devront être indiquées, ainsi que le numéro d'agrément du laboratoire attribué par les services vétérinaires.

Les produits proposés devront avoir une dénomination complète et précise (marque, qualité, conditionnement, poids, etc.).

La provenance, l'origine et le traitement des denrées devront être mentionnés. En outre, pour les produits élaborés, la composition (ingrédients et additifs) devra être indiquée.

Conditionnement : les articles devront être conditionnés sous vide (ou sous atmosphère contrôlée).

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.

Démarche HACCP : afin de fournir des produits de qualité bactériologique irréprochable, le candidat devra obligatoirement être engagé dans une démarche qualité de type HACCP.

Composition des produits

Des fiches techniques des produits indiquant notamment les différents composants et leurs proportions devront être tenues à disposition, à la demande du lycée.

### **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 - ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES

Le fournisseur devra proposer des produits sans OGM et produire un certificat attestant l'absence d'OGM.

## 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 concernés.

A Tours, le 04/09/2024

Fait en un seul original,  
La Provisseure,

Véronique DASSY



Vu et pris connaissance,  
Cachet et signature du candidat

