

LYCEE MARTIN NADAUD
67 rue Jeanne Labourbe
37 700 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 VOLAILLES

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 **volailles** 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 » 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^{er} septembre au 31 décembre 2025**.

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 seul foi ;

- Offre du candidat (selon modèle joint) comportant les prix proposés et 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.

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.

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 sont fermes et révisables tous les trimestres sur la base d'une négociation tenant compte de l'évolution des coûts de production).

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 et traitées au cours du marché.

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

4.2. Modalités de règlement

Le prix s'entend ferme 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.

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).

Les règlements des factures seront effectués 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.

La fréquence sera de trois livraisons maximum par semaine entre 6h00 et 9h00.

Les fournisseurs indiqueront 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 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) d'un 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 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 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. Référence

Le candidat devra fournir au moment du dépôt des offres :

- l'agrément vétérinaire,
- l'agrément sanitaire (transport),
- un certificat attestant la fourniture de viandes exclusivement nourries d'alimentation végétale,
- un certificat attestant l'absence d'OGM dans les aliments.

La provenance et l'origine devront être mentionnées à chaque livraison. La viande doit être **de préférence française**.

Les animaux devront avoir eu une alimentation exclusivement végétale dans le respect de la réglementation en vigueur.

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

Les volailles seront de qualité standard ou classe A.

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.

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

8.2. Traçabilité

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

A Tours, le 04/09/2024

Fait en un seul original,

La Provisseure, *Véronique DASSY*



Vu et pris connaissance,

Cachet et signature du candidat