 

Pouvoir Adjudicateur :

M. Gilles DESCHAMPS

Identifiant :

LYCEE AUGUSTE ESCOFFIER

CHEMIN DU BRECQ

06800 CAGNES-SUR-MER

Tel : 04.92.13.48.80

Fax : 04.92.13.48.84

Mel Gestionnaire : 0061635v@ac-nice.fr

**CONSULTATION MAPA**

**1) Objet :**

La présente consultation porte sur la fourniture de viandes fraiches, charcuteries et salaisons, volailles fraiches dans le cadre de l’approvisionnement des sections de restauration du lycée ESCOFFIER.

Les restaurants d’application sont ouverts les lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi midi ainsi que les mardi et jeudi soirs.

La production de repas est en moyenne de 30 repas par service.

Ce marché est à bon de commande émis par l’établissement en fonction des besoins, selon la définition qui en est donnée par l’article 77 du code des marchés publics.

Le présent marché porte sur la période : du 01.09.18 au 31.08.20

A titre indicatif, le montant des viandes fraiches, charcuteries et salaisons, s’élève, pour une année, à la somme maximum de 20 000.00 euros TTC.

**2) Descriptif :**

**La consultation comporte 3 lots ; les candidats peuvent répondre à tous les lots ou à un ou deux lots seulement.**

La consultation comporte les lots suivants :

* Lot 1 : viandes de boucherie
* Lot 2 : charcuterie et salaisons
* Lot 3 : Volailles fraiches

Les articles indiqués dans les tableaux joints le sont à titre indicatif et pourront varier sans qu’il soit nécessaire de conclure un avenant au marché.

Concernant la qualité des produits, les produits, devront répondre aux normes en vigueur pour la restauration traditionnelle et être de première qualité.

Pour le bœuf :

La fourniture portera sur la viande de qualité « R3 » classe 3 du classement EUROP.

Elle proviendra uniquement de gros bovins d’un poids d’au moins 280 kgs.

Pour le veau :

La fourniture portera sur la viande de qualité « R3 » du classement EUROP, classée rose clair, provenant de carcasses comprises entre 90 et 130 kgs.

Pour l’agneau :

La fourniture portera sur la viande de qualité « R3 » du classement EUROP, provenant de carcasses d’agneau de 16 à 19 kgs.

Pour le porc :

La fourniture portera sur la viande de qualité « R3 » du classement EUROP, provenant de carcasses comprises entre 75 et 95 kgs. Sont exclues les viandes provenant de truies et de verras.

Pour la volaille :

La fourniture portera sur des carcasses éviscérée ou effilées, prêtes à cuire, labellisé « fermier ».

Calibrage :

* poulet éviscéré sans abat entre 1.2 kgs et 1.4 kgs
* poulet effilées entre 1.6 et 2.00 kgs

Concernant les livraisons, celles-ci seront effectuées tous les jours en fonction de la date mentionnée de la livraison lors de la commande. Les livraisons portant sur de petites quantités devront être effectuées.

Les livraisons seront effectuées à partir de 6h30 et jusqu’à 10h30.

Concernant les prix, ceux-ci sont ajustables.

Chaque début de semaine ; le candidat retenu enverra au responsable des commandes sa mercuriale pour effet à la semaine suivante.

Dans le dossier de remise des offres, le candidat indiquera le système de cotation retenu et remettra son tarif en vigueur de la semaine 20 sur le bordereau des prix joint en annexe ou sur un document propre, reprenant les catégories de produits mentionnés. Les prix seront exprimés en HT.

Les prix s’entendent franco de port, et d’emballage, sans minimum de commande.

Les opérations promotionnelles prévaudront toujours au cours du marché.

**3) Critères d’attribution :**

L’offre jugée économiquement la plus avantageuse sera choisie en tenant compte des critères suivants :

-Prix des prestations : 40 %

- Qualité des produits : 40 %

- Qualité des conditions de livraison : 20 %

**4) Remise des offres :**

Les offres seront envoyées par courrier, par mail ou remise directement à l’Intendance du Lycée.

Elles porteront la mention : MAPA HOTELLERIE VIANDES FRAICHES /-CHARCUTERIES SALAISONS / VOLAILLES FRAICHES

Les offres comprendront :

* Le présent règlement de consultation qui devra être signé et qui vaudra acte d’engagement.
* Les tableaux joints signés par le candidat portant mention des prix ou un document propre reprenant les mêmes catégories de produits avec les prix, conformément aux prescriptions de l’article 2 du présent règlement.

Lu et accepté, le

Le responsable légal de l’entreprise

Nom, Prénom, cachet de l’entreprise

Vu pour publication, le 16.04.18

Le Proviseur

Gilles DESCHAMPS