

LYCEE CHOISEUL  
78 rue des Douets  
BP 9549  
37 095 TOURS CEDEX  
Téléphone : 02.47.88.10.30  
Fax Intendance : 02.47.41.30.28  
Mail : intendance.choiseul@gmail.com

---

**DOCUMENT VALANT RÈGLEMENT DE CONSULTATION**  
**ET CAHIER DES CHARGES**

**LA FOURNITURE DE VIANDES FRAICHES  
DE BŒUF, VEAU, PORC ET AGNEAU**

**MISE EN CONCURRENCE SELON UNE PROCÉDURE ADAPTÉE  
(ARTICLE 27 DU DÉCRET N°2016-360 DU 25 MARS 2016 RELATIF AUX MARCHÉS PUBLICS)**

**POUVOIR ADJUDICATEUR : Lycée Choiseul représenté par Monsieur Le Proviseur**

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

## ARTICLE 1 - OBJET DE LA CONSULTATION DISPOSITIONS GÉNÉRALES

### 1.1. Objet de la consultation

La présente consultation porte sur la fourniture de viandes fraîches de bœuf, veau, porc et agneau au lycée Choiseul de Tours (37).

### 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. De plus, il est créé une rubrique « autres articles » pour chaque lot de 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.

L'offre présentée doit concerner la totalité des articles. A défaut, une pénalité sera appliquée lors de sa notation.

### 1.4. Durée de la consultation

La consultation est conclue pour une période d'un an (du 1<sup>er</sup> janvier 2019 au 31 décembre 2019) sans possibilité de reconduction.

### 1.5. Documents régissant la consultation

- Ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics ;
- Décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics;
- Cahier des clauses administratives générales fournitures courantes;
- Le présent règlement de consultation;
- Le bordereau des prix unitaires (document joint) comportant les quantités, les prix proposés et valant acte d'engagement;
- Les recommandations du GEM-RCN (Groupement d'Étude des Marchés de la Restauration Collective et de la Nutrition).

## ARTICLE 2 - OFFRES

### 2.1 Date limite de dépôt des offres

Les offres devront être parvenues au plus tard le **jeudi 13 septembre 2018 à 17h00** au service intendance du lycée Choiseul, bureau R06. Les plis dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure fixées ci-dessus ainsi que ceux remis sous enveloppe non cachetée, ne seront pas retenus. Ils seront renvoyés à leurs auteurs sans avoir été ouverts.

- Les offres pourront être envoyées par voie postale en recommandé avec accusé de réception (le cachet de la poste faisant foi) à l'adresse suivante:

LYCEE CHOISEUL  
Service Intendance - Bureau R06  
78 Rue des Douets  
BP 9549  
37095 TOURS CEDEX

- ou déposées directement contre un récépissé, au service intendance bureau R06 entre 8h00 - 12h15 et 13h30 - 17h00.

Les plis devront porter le nom de l'entreprise concurrente et la mention suivante:

**"MAPA VIANDES FRAICHES - NE PAS OUVRIR"**

Aucune offre adressée par télécopie ou voie électronique ne sera acceptée.

### 2.2 Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est de 120 jours à compter de la date limite fixée pour la réception de celles-ci.

## 2.3 Contenu des plis

Chaque candidat devra produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes complétées en français, correctement paraphées, datées et signées:

### Pièces de candidature:

- un DUME Opérateur Economique (document unique de marché européen remplaçant les DC1 et DC2),
- le présent règlement de consultation,
- les documents suivants:
  - agrément sanitaire,
  - agrément vétérinaire,
  - certification ISO 9001 ou équivalent,
  - certification ISO 14001 ou équivalent,
  - certification ISO 22000 ou équivalent.

### Pièces constituant l'offre:

- cotation de Rungis de la semaine 35;
- Le bordereau des prix unitaires (document joint) comportant l'acte d'engagement correctement complété,
- certificat d'absence OGM (annexe 1),
- le document "conditions de livraisons" (annexe 2),

**Le règlement de consultation et l'acte d'engagement ne seront signés qu'au moment de l'attribution des offres.**

## 2.4 Quantités

Les quantités de fournitures faisant l'objet de la consultation figurent dans les tableaux récapitulatifs joints au présent document. Elles sont indicatives et peuvent varier dans une fourchette de + ou – 25% maximum.

## 2.5 Négociation et variante

Aucune négociation ou variante n'est autorisée.

## ARTICLE 3 - DÉPÔTS D'ÉCHANTILLONS

Des échantillons de chaque produit, dont le conditionnement est détaillé à la consultation et dont les contenus seront rigoureusement conformes au produit proposé ensuite, seront demandés à chaque concurrent. Ces échantillons sont gratuits et ne peuvent en aucun cas être facturés par le candidat. Ceux-ci seront demandés par courrier doublé d'un fax suivant un calendrier établi par l'établissement.

## ARTICLE 4 - QUALITÉ

↳ Bœuf : La viande proposée sera, par défaut, de la viande bovine (à l'exclusion de la viande de taureau) de qualité R3 - VACHE - catalogue EURO - provenant de carcasses de 280 kg minimum.

↳ Veau : La viande livrée sera de qualité R3 - Classe 2 Rosé Clair – état d'engraissement 3 couvert - catalogue EURO - provenant de carcasses comprises entre 90 et 130 kg.

↳ Agneau : La viande livrée sera toujours de la viande d'AGNEAU de qualité R3 couvert provenant de carcasses d'un poids de 16 à 22 kg (catalogue EURO).

↳ Porc : La viande de porc proviendra de carcasses appartenant au type R d'un poids de carcasse compris entre 75 et 95 kg. (Exclusion des carcasses de truie et verrat.)

## ARTICLE 5 - PRIX ET RÈGLEMENT DES COMPTES

### 5.1. Forme des prix - Prix des viandes de bœuf, veau, agneau, porc

Pour chacune des espèces et catégories de viandes dont les quantités sont prévues au marché, le candidat propose un coefficient fixe applicable au cours de base ainsi déterminé.

*Les prix obtenus en semaine S (cotation + coefficient) sont appliqués aux livraisons de la semaine S+1.*

Les prix seront révisés hebdomadairement. **Le fournisseur retenu s'engage à fournir au lycée, chaque semaine et au plus tard le vendredi 12h00, à l'adresse mail suivante: cvallade37@gmail.com, ses cotations hebdomadaires pour S+1.**

Les prix proposés dans leurs offres par les candidats seront basés sur les cours hebdomadaires suivants (même en cas de livraison de pièces de viandes provenant de carcasses appartenant à une classe supérieure à "R"):

#### **Cotations de référence :**

Cotations paraissant au journal "Les Marchés" le jeudi pour les viandes fraîches de bœuf, veau, agneau et porc.

La semaine **35/ 2018** sera la semaine de référence pour l'offre des marchés.

↳ Bœuf : le prix net hors taxe sera déterminé par l'application d'un coefficient fixe au cours moyen de la VACHE de qualité R – cotation EUROP. GROS BOVINS ; cours de Rungis (cotations du ministère de l'agriculture – SNM).

↳ Veau : le prix net hors taxe sera déterminé par l'application d'un coefficient fixe au cours du VEAU DE BOUCHERIE, catégorie rosé clair de qualité R – cours de Rungis (cotations du ministère de l'agriculture – SNM).

↳ Agneau : le prix net hors taxe sera déterminé par l'application d'un coefficient fixe au cours OVINS DE BOUCHERIE, catégorie R, agneaux couverts 16-22 kg – cours de Rungis (cotations du ministère de l'agriculture – SNM).

↳ Porc : le prix net hors taxe sera déterminé par l'application d'un coefficient fixe au cours PORCS, longe sans travers ni palette – cours de Rungis (cotations du ministère de l'agriculture – SNM).

Ces prix s'entendent pour des marchandises rendues franco de port dans les magasins ou autres lieux de stockage. Ils sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres, frappant obligatoirement la prestation.

En cas d'utilisation d'emballages, ceux-ci seront prêtés et leur mouvement fera l'objet d'une simple comptabilisation en nombre, sans facturation.

### 5.2. Modalités de règlement

Dans le respect des échéances de l'ordonnance n°2014-697 du 26 juin 2014, le fournisseur présentera sa facture via le site CHORUS-PRO (envoi papier accepté pour les TPE). Le numéro de client du Lycée et les coordonnées bancaires internationales complètes (IBAN et BIC ou SWIFT) et le SIRET de l'entreprise devront y figurer. Le paiement des prestations sera effectué par mandat administratif à 30 jours de réception de facture et par virement sur le compte du titulaire. En cas de désaccord avec la facture, le délai global de paiement sera suspendu jusqu'à régularisation par l'entreprise détentrice du présent accord cadre.

## ARTICLE 6 - MODALITÉS D'EXÉCUTION

### 6.1. Commandes et livraisons

Le marché est un marché à bons de commande. Il s'exécute par émission de bons de commande successifs délivrés par l'établissement au fur et à mesure des besoins. Ils seront adressés par fax au fournisseur avant la période prévue pour la livraison. Le fournisseur devra impérativement préciser les minimums de commande éventuels dans son offre. Les livraisons seront effectuées franco de port et d'emballage dans le magasin du lycée et permettront d'assurer une DLC suffisante à l'établissement.

**La fréquence sera de deux livraisons par semaine avant 8 heures du matin.** Les fournisseurs indiqueront leurs conditions de livraison sur le document joint en annexe 2. Toute livraison non accompagnée d'un bon de livraison sera refusée.

### 6.2. 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. Les véhicules servant au transport doivent répondre à la réglementation en vigueur et être correctement entretenus. Les vérifications qualitatives portent sur les conditions de transport (salubrité, respect des températures), sur les produits (emballages

en bon état, DLC suffisante, présence de fuites, odeurs ou couleurs anormales, présence de l'estampille...). 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, du produit, la livraison sera refusée.

## **ARTICLE 7 - CHOIX DU FOURNISSEUR**

Avant de procéder à l'analyse des candidatures, celles qui n'ont pas qualité pour présenter une offre, en application de l'article 43 du décret n°2016-360, sont écartées. Sont également irrecevables, les candidatures dont les capacités professionnelles, techniques et financières sont jugées insuffisantes.

Le jugement des offres sera effectué dans les conditions prévues à l'article 62 du décret n°2016-360. Les critères retenus pour le choix de l'offre la plus économiquement avantageuse sont pondérés comme suit :

1. la qualité des produits : 50 % (notation des échantillons de produits fournis)
2. le prix : 35 %
3. la capacité de l'entreprise : 15%
  - Conditions et délais de livraison, qualité des conditionnements...
  - Dossier de candidature complet (cf pièces spécifiées au 2.3),

En cas d'égalité, le candidat retenu sera celui qui aura obtenu la meilleure note au premier critère. En cas de nouvelle égalité, le même principe sera appliqué pour le second critère.

**A noter:** les candidats dont les bordereaux des prix unitaires comportent un taux de non conformité avec la demande du Lycée, supérieur ou égal à 20%, seront éliminés.

## **ARTICLE 8 - INFORMATION DES CANDIDATS**

Les candidats non retenus seront informés par courrier recommandé simple dans les 8 jours qui suivront la date d'examen des offres. Les candidats retenus, seront quant-à eux, prévenus par courrier recommandé avec accusé de réception, 10 jours au moins avant le début des livraisons.

## **ARTICLE 9 – ATTRIBUTION DU MARCHÉ**

Conformément aux articles 48 et 55 du décret n°2016-360, le marché ne peut être attribué au candidat dont l'offre a été retenue que si celui-ci produit **avant la date de début de la tenue du marché**, les certificats et attestations sur l'honneur suivants :

- une déclaration sur l'honneur pour justifier que le candidat n'entre dans aucun des cas mentionnés aux articles 45 et 48 de l'ordonnance du 23 juillet 2015 et notamment qu'il est en règle au regard des articles L. 5212-1 à L5212-11 du code du travail concernant l'emploi des travailleurs handicapés;
- une déclaration spécifiant que le candidat n'a pas fait l'objet au cours des 5 dernières années d'une condamnation inscrite au bulletin n°2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L324-9, L324-10, L341-6, L125-1, L125-3 du code du travail ou règles d'effet équivalent pour les candidats non établis en France.
- une attestation de vigilance.

S'il ne peut produire ces attestations, son offre sera rejetée et le candidat éliminé. Le candidat dont l'offre a été classée immédiatement après la sienne sera sollicité pour produire les certificats et attestations nécessaires avant que le marché ne lui soit attribué. Si nécessaire, cette procédure peut être reconduite tant qu'il subsiste des offres qui n'ont pas été écartées au motif qu'elles sont inappropriées, irrégulières ou inacceptables.

## ARTICLE 10 - SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

### 10.1. Généralités

Le candidat devra fournir au moment du dépôt des offres :

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

### 10.2. TRACABILITÉ

La réglementation concernant l'étiquetage, l'emballage et la traçabilité devra être respectée (règlement CE 1760/2000 du parlement Européen et du conseil du 17/07/03), norme NF V 46-007 de février 97 (abattoirs) et NF V 46-010 de septembre 1998 (atelier de découpe).

Outre les obligations réglementaires, qui sont d'ordre public, le candidat s'engage à fournir à chaque livraison, un document permettant l'identification de l'animal: de sa naissance jusqu'à la livraison, sans possibilité de discontinuité et contenant les informations suivantes :

#### Mentions réglementaires :

- numéro ou code de référence assurant le lien entre le produit et l'animal ou le groupe d'animaux dont il est issu,
- pays d'abattage et numéro d'agrément de l'abattoir,
- pays de découpage et numéro d'agrément de l'atelier de découpe,
- pays de naissance,
- pays d'élevage.

#### Autres mentions demandées :

- catégorie (jeune bovin, taureau, bœuf, génisse, vache),
- type racial (dont race laitière, race mixte, race à viande).

**L'absence de ce document entraînera le refus de la livraison.**

### 10.3. QUALITÉS

Au terme de l'arrêté du 14/11/2000, aucun des produits référencés ne pourra être issu d'une alimentation faite de protéines et de farines animales. En aucun cas les animaux ne sont nourris avec des aliments comportant des OGM.

Les morceaux de muscles et les portions unitaires piécées sans os devront être obligatoirement livrés sous vide. Les morceaux de muscles et les portions unitaires piécées avec os devront être obligatoirement livrés sous atmosphère contrôlée ou sous vide avec bande "bonne garde".

La viande sous vide devra obligatoirement porter sur l'emballage la date de conditionnement, la date limite de consommation (DLC), l'identification de l'atelier et la date d'abattage.

Le délai entre la livraison et la date limite de consommation devra dans tous les cas être au moins égal au 2/3 de la durée séparant la fabrication de la date limite de consommation.

**La fourniture de viandes congelées ou surgelées ou traitées à l'attendrissement sera formellement exclue.**

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 %).

#### Pièçage en portions unitaires :

- Les viandes seront "prêtes à l'emploi" sans parage supplémentaire avant cuisson.
- les portions individuelles seront découpées dans des locaux bénéficiant d'un agrément sanitaire, 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:
  - de 10 % pour les viandes sans os,
  - de 15 % pour les viandes avec os (côtelettes notamment).

## **ARTICLE 11 - ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS**

Le fournisseur devra proposer des produits sans OGM et remplir le certificat fourni en annexe 1 attestant la non présence d'OGM dans ses produits.

## **ARTICLE 12 - LITIGES**

Tout différend survenant à l'occasion du présent marché devra être porté à la connaissance du pouvoir adjudicateur préalablement à la mise en œuvre de la procédure contentieuse.

Le tribunal administratif compétent relatif à l'exécution de ce marché en cas de litige est celui d'Orléans.

## **ARTICLE 13 - RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES**

Les intéressés pourront formuler toute demande de renseignements auprès de Mme Vallade à l'adresse mail suivante: cvallade37@gmail.com. Aucun renseignement ne sera fourni par téléphone. Les réponses apportées aux questions d'ordre général touchant à l'organisation de ce marché seront communiquées à l'ensemble des candidats.

Merci de bien vouloir compléter la liste de contact (annexe 3).

**Fait en un seul original,**

**A ....., le**

**Tampon, nom, prénom et signature du candidat  
précédé de la mention manuscrite "Lu et Approuvé"**

**A ....., le**

**Pour le pouvoir adjudicateur,  
Éric GOMMÉ, Proviseur,**