

Document de marché

Commun à tous les lots

Accord cadre à bons de commande conclu selon une procédure adaptée.

Groupement de commande porté par le lycée Marguerite de Navarre

OBJET DU MARCHÉ :

Fourniture de viandes fraîches et charcuteries

Numéro du marché : 2019-1VC

Dates et heures limites de réception des offres :

09 janvier 2019 à 10 heures

Sommaire

Section 1 : identification du pouvoir adjudicateur

Section 2 : objet du marché

Section 3 : forme du marché

Section 4 : lieux et horaires de livraison

Section 5 : variantes

Section 6 : durée du marché

Section 7 : modalités de paiement

Section 8 : type de prix

Section 9 : clause d'exception d'exclusivité

Section 10 : spécificités techniques impératives

Section 11: critères d'attribution

Section 12 : négociation des offres

Section 13 : remises d'échantillons

Section 14 : contenu et retrait du dossier de consultation des entreprises

Section 15 : présentation des candidatures et des offres

Section 16 : modalités d'envois ou de remises des plis

Section 17 : renseignements complémentaires

Section 18: normes

Section 19 : pièces contractuelles du marché

Section 20 : exécution du marché

Section 21 : modalités de règlement des comptes

Section 22 : conditions d'exécution des prestations

Section 23 : constatation de l'exécution des prestations

Section 24 : pénalités

Section 25: exécution de la prestation aux frais et risques du titulaire

Section 1 : identification du pouvoir adjudicateur

Lycée Marguerite de Navarre

Avenue du Maréchal Leclerc

61000 Alençon

Téléphone : 02-33-80-33-00

Mail : int.0610002w@ac-caen.fr

Plate-forme de dématérialisation : <http://site.aji-france.com/>

Représentant du pouvoir adjudicateur : Renaud Douaire – proviseur

Renseignements administratifs et techniques : Mélanie Manivit – adjointe gestionnaire

Section 2 : objet du marché

Le marché a pour objet la fourniture et la livraison de viandes fraîches et de charcuteries pour les établissements adhérents au présent groupement de commandes :

- Lycée Marguerite de Navarre à Alençon
- Collège Balzac à Alençon
- Collège St Exupéry à Alençon
- Collège Racine à Alençon
- Collège Louis Grenier au Mêle sur Sarthe
- Lycées Agricole de Sées et Alençon
- Lycée Mezen à Alençon
- Lycée Alain à Alençon

Le marché est passé selon une procédure adaptée en application du décret 2016-360 du 25 mars 2016.

Section 3 : forme du marché

Il s'agit d'un accord cadre à bons de commandes au sens du droit français. Le présent marché se décompose en 11 lots.

Lot	Désignation	Classification CPV	Estimation HT non contractuelle
1	Viande bovine	15111000-9	50641.64€
1B	Viande bovine issue de l'agriculture biologique ou équivalent	15111000-9	3074.85 €
2	Viande ovine	15115100-8	7798.81 €
3	Steak haché frais	15131640-3	18946.35 €
4	Viande porcine	15113000-3	32515.40€
5	Volaille et lapin	15119100-6 et 15112100-7	59395.84 €
5B	Volaille et lapin issue de l'agriculture biologique ou équivalent	15119100-6 et 15112100-7	1070.00 €
6	Charcuterie	15131120-2	18376.25 €
7	Saucisserie et chair	15131130-5	5983.06 €
8	Viandes diverses issus des circuits courts de commercialisations	15110000-2	11911.50 €

Le marché est conclu avec un seul titulaire par lot. Chaque adhérent reste ensuite responsable de sa gestion (passages des bons de commandes, réclamations, règlements factures,...). Le groupement momentané d'entreprises, type co-traitance, est accepté.

L'opération sera traitée en lots séparés, les opérateurs économiques pouvant répondre pour un ou plusieurs lots. Dans le cas où l'opérateur économique souhaiterait répondre pour plusieurs lots, voire l'ensemble des lots, il devra remettre une offre pour chacun des lots qui l'intéresse. Les offres de rabais en cas de lots groupés sont acceptées.

Section 4 : lieux et horaires de livraison

Adresses de livraison :

- **Lycée Mezen** - 25 rue Marcel Mezen - 61000 Alençon
Nombre de convives :380 horaires de livraisons : 6h45 à 11h15
- **Lycée agricole Auguste Loutreuil** - rue du 11 Novembre 1918 - 61500 Sées
Nombre de convives : 600 horaires de livraisons 6h00-11h00
- **Lycée agricole Alençon**, 250 rue Maréchal Leclerc, 61000 Alençon
Nombre de convives :100 horaires de livraisons 07h00 -11h00
- **Collège Balzac** - 5 rue Alexandre Dumas - 61000 Alençon
Nombre de convives :500 horaires de livraisons :6h00 11h00
- **Collège Racine** - 75 place du champ du roi - 61000 Alençon
Nombre de convives : 420 horaires de livraisons 6h00 11h00
- **Collège Saint-Exupéry** – avenue de Quakenbruck – 61000 Alençon
Nombre de convives :280 horaires de livraisons :6h00-11h00 (lundi-mardi-jeudi-vendredi)
- **Collège Louis Grenier** - rue du collège - 61170 Le Mêle sur Sarthe
Nombre de convives :260 horaires de livraisons 6h00 11h00
- **Lycée Marguerite de Navarre** – avenue du Maréchal Leclerc – 61000 Alençon
Nombre de convives : 1200horaires de livraisons 6h00 10h30
- **Lycée Alain** -27 boulevard François Mezeray – BP 341 61014 Alençon cedex
nombre de convives :870 horaires de livraisons 06h00-11h00

Section 5 : variantes

Les variantes techniques sont autorisées. La variante est définie comme étant un produit ne remplissant pas les exigences de la colonne « labellisation » (lorsqu'une indication est mentionnée dans cette dernière) mais qui répond néanmoins à un cahier des charges exigeant et orienté vers la qualité alimentaire conformément aux exigences de l'article 10, partie « qualité des produits ». Une seule variante peut être proposée par produit.

Cette variante doit être indiquée de manière claire dans la colonne « Variante proposée par le fournisseur ». Dans le cas où le fournisseur propose une variante, il doit attester de la véracité de ses engagements notamment au travers d'un cahier des charges. De même s'il s'agit d'un produit dont l'échantillonnage est demandé, le produit de base et la variante doivent être fournis.

Les variantes administratives et financières sont refusées.

Section 6 : durée du marché

Le marché sera conclu pour une période de un an ferme à compter du 11/02/2019. Ce marché ne prévoit pas de période reconduction.

Section 7 : modalités de paiement

Les fournitures seront réglées au moyen d'une facture et par application des prix figurant dans le bordereau des prix unitaires. Le règlement sera effectué par mandat administratif. Aucune avance ne sera consentie préalablement à la livraison.

Section 8 : type de prix

1) Caractéristiques des prix pratiqués

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

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 ou d'installation.

2) Modalités de variations des prix

Mois d'établissement des prix du marché

Les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois d'octobre 2018. Ce mois est appelé « mois zéro ».

Nature des prix

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

Type de variation des prix

Les prix sont révisables par ajustement mensuel en fonction d'indices de prix de l'INSEE. Le mois de base est le mois d'octobre 2018. Tout 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 octobre 2018

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 1B -> INSEE - Bovins de boucherie : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/010538691>
- Lot 2 -> INSEE - Ovins : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/010538701>
- Lot 3 -> INSEE - Bovins de boucherie : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/010533895>
- Lot 4 -> INSEE – <https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/010533927#Documentation>
- Lot 5 -> INSEE – Viandes de volailles : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/010538704>
- Lot 5B → INSEE – Viandes de volailles : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/010538704>
- Lot 6 -> INSEE – Viande de porc cuite : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/010533927>
- Lot 7 -> INSEE – Viande de porc cuite : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/010533927>
- Lot 8 -> INSEE – Viande de porc cuite : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/010533927>

Clause de sauvegarde

La clause limitative dite « de sauvegarde » s'applique à l'ensemble des lots : le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de résilier sans indemnité la partie non exécutée du marché à la date d'application de la nouvelle référence, lorsque l'augmentation de cette référence est supérieure à 10,00 % du prix indiqué sur le bordereau de prix.

Les augmentations de prix devront être justifiées par le titulaire du marché.

Offre promotionnelle

Le titulaire du marché fait bénéficier les établissements publics présents au marché des prix des offres promotionnelles qu'il est susceptible de proposer à l'ensemble de sa clientèle.

Ces prix s'appliqueront aux commandes notifiées pendant la période promotionnelle, à condition qu'ils conduisent à des prix inférieurs aux prix nets résultant de l'application des clauses du marché.

Le titulaire s'engage à informer les services destinataires des commandes des offres promotionnelles et leur adressera les catalogues promotionnels.

Offre sur catalogue

Un pourcentage de remise sur les produits du catalogue ne figurant pas au marché pourra également être proposé.

Section 9 : clause d'exception d'exclusivité

Les membres du groupement de commande se réservent la possibilité de recourir à des tiers pour l'ensemble des prestations prévues au marché dans un maximum de 15 % de l'estimation HT non contractuelle pour chaque lot.

Section 10 : spécifications techniques impératives

Pour chaque lot, les spécifications techniques devront être respectées comme suit.

Lots	Spécifications techniques impératives
-------------	--

<p>Pour tous les lots</p>	<ul style="list-style-type: none"> - L'offre devra <u>scrupuleusement</u> respecter les indications présentes dans l'ensemble des colonnes du BPU. <li style="padding-left: 40px;">- L'ensemble des produits proposés sont des produits frais. <li style="padding-left: 80px;">- Le candidat devra fournir les fiches techniques de chaque produit présent dans le lot. - Le candidat devra fournir les agréments qui l'autorisent à vendre en restauration collective (exemple : remise indirecte sans limite de distance). <li style="padding-left: 40px;">- Le fournisseur devra communiquer la liste de l'ensemble des substances allergènes présentes dans les produits. - Le candidat s'engage à assurer la livraison de ses produits les jours de réouvertures des établissements scolaires suivant la fin des vacances scolaires et conformément au calendrier établi nationalement par le ministère de l'Education Nationale. De plus le candidat s'engage à assurer la livraison de ses produits le lendemain des jours fériés <p>Capacité à fournir un bon de livraison détaillé : date, prix, quantité, fourniture, numéros de lot, provenance du produit et les codes et catégories France Agrimer (ex-Onilait)</p>
<p>Lot poulet</p>	<p>Lorsqu'il est indiqué une mention dans la colonne « Option Label Rouge, STG ou équivalent », le fournisseur devra proposer un produit labellisé Label Rouge ou STG ou faire la preuve qu'il propose un produit répondant aux mêmes critères. Il peut être précisé dans cette colonne la race de la viande. Dans ce cas là, le fournisseur s'engage à proposer un produit labellisé Label Rouge ou STG et provenant de cette race.</p>
<p>1B, 2B, 3B, 4B, 5B, 6B, 7B</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pour l'ensemble des produits, le fournisseur devra proposer un produit issu de l'agriculture biologique et reconnu comme tel via un label ou faire la preuve qu'il propose un produit répondant aux mêmes critères

	<p>notamment s'il est en reconversion.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dans la colonne « labellisation agriculture biologique », le candidat précise 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.
8	<p>Ce lot est accessible aux opérateurs économiques démontrant qu'il n'y a au maximum qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant agricole et le consommateur.</p>

Section 11 : Critères d'attribution

Le choix de l'offre économiquement la plus avantageuse s'effectuera en fonction des critères énoncés ci-dessous avec leur pondération :

Critères	Pondération
Qualitatif (échantillons et qualité des produits)	50 %
Prix	30 %
Performances environnementales	10 %
Qualité du service	10 %

Il est demandé aux candidats de fournir le « questionnaire technique » en annexe rempli ainsi que les fiches techniques et le certificat non OGM rempli et signé.

Tout autre document (type mémoire développement durable, histoire de l'entreprise,...) ne sera pas pris en compte. Il est donc inutile de les annexer à votre candidature.

Les modalités d'appréciation des critères se présentent de la manière suivante :

Le critère « Qualitatif » :

Il sera apprécié en prenant en compte deux sous-critères : les échantillons (50 % du critère qualitatif soit 25 % de la note totale) et la qualité des produits (50 % du critère qualitatif soit 25 % de la note totale) au vu des réponses au questionnaire en annexe et de la vérification des informations sur les fiches techniques.

1) **Les échantillons** produits par le candidat et en fonction des qualités gustatives et organoleptiques (goût, prise en compte de l'odeur, de l'aspect, de la couleur et de la consistance), ainsi qu'en fonction des qualités d'usages des échantillons (comportement lors de la cuisson, rendement, conservation, temps de préparation et conditionnement).

2) **La qualité des produits au vu des documents et informations** fournies par le candidat (annexe questionnaire technique viande) et vérification dans les fiches techniques.

Les fiches pourront être en format papier, envoyées par voie électronique ou figurer sur un support externe de sauvegarde (CD-Rom, clé USB,...). Les fiches techniques devront être classées par lot et par référence dans l'ordre d'apparition du DQE, que ce soit sous format papier ou sous format informatique. Par ailleurs, chaque dénomination du document informatique support de la fiche technique devra comporter le nom du produit et non un numéro de référence.

Chaque réponse du candidat pourra être vérifiée au moyen des documents qu'il aura préalablement fourni notamment son cahier des charges.

Informations demandées à l'opérateur économique	Caractéristiques de la notation
--	--

<p style="text-align: center;"><u>Race</u> de l'animal</p>	<p style="text-align: center;">La notation favorisera la race à viande</p>
<p style="text-align: center;">Le nombre de <u>conservateurs</u> au sein des produits</p>	<p style="text-align: center;">La notation favorisera l'absence ou la faible présence de conservateur</p>
<p style="text-align: center;">Les <u>taux de sucres ajoutés</u> au sein des produits</p>	<p style="text-align: center;">La notation favorisera les taux les plus faibles</p>
<p style="text-align: center;">Le <u>temps de conservation</u> en chambre frigorifique (notamment l'écart entre la date d'abattage et la date de livraison)-pour lots 2-4-5-5b-6-7-8</p>	<p style="text-align: center;">La notation favorisera les temps de conservation les plus courts</p>
<p style="text-align: center;">Les produits contenant les conservateurs suivants : E102, E104, E110, E122, E124, E129, E211, E221, E222, E223, E224, E225, E226, E227, E228, E950 et E951</p>	<p style="text-align: center;">La notation favorisera les produits ne contenant pas ces conservateurs</p>
<p>Le temps de transport entre l'opérateur économique et le lieu de livraison</p>	<p style="text-align: center;">La notation favorisera les temps de transport les plus courts</p>
<p>Le nombre d'intermédiaires entre l'opérateur économique et le lieu de livraison</p>	<p style="text-align: center;">La notation favorisera l'absence ou la faible présence d'intermédiaires</p>

<u>L'alimentation des animaux</u>	La notation favorisera l'alimentation en céréales
Le <u>nombre de jours passé au pâturage</u> par les animaux	La notation favorisera les viandes ayant passées le plus de temps au pâturage
Le type de carcasse et le taux d'engraissement pour le lot bœuf (lots 1-1b-3)	La notation favorisera les états d'engraissement les plus proches de 3 et les types de carcasses les plus proches de U
La <u>durée de maturation après abattage</u> (lots 1-1b-3)	La notation favorisera les durées les plus longues après abattage et la maturation en carcasse.
Le <u>nombre de mètre carré par animal</u>	La notation favorisera les surfaces en plein air les plus importantes par animal
Le taux d'assaisonnement, notamment pour les viandes hachées (lot 3) et la charcuterie (lot 6)	La notation favorisera les viandes sans assaisonnement

Pour les <u>viandes porcines (lots 4, 6, 6B et 8)</u> , il sera précisé si elles ont été <u>élevées sur litière, caillebotis ou sur paille</u>	La notation favorisera l'élevage <u>sur paille</u>
Pour les <u>viandes ovines (lot 2)</u> , l'âge lors de l'abattage	La notation favorisera les <u>viandes abattus avant l'âge de 8 mois</u>
Pour le lot poulet (lot 5-5b), la souche, la durée d'élevage, le mode d'élevage, l'alimentation et les traitements antibiotiques.	La notation favorisera la durée d'élevage au-delà de 80 jours, l'absence d'antibiotique et l'alimentation avec des céréales sans OGM

En cas d'absence d'échantillons, la note de zéro au sous critère échantillon (25 % de la note totale) sera attribuée à l'opérateur économique.

Le critère « Prix » :

Il sera apprécié à partir du montant total de chaque lot. Ce montant sera comparé à la proposition financière la plus basse reçue dans le cadre de ce lot ce qui engendrera une note.

La formule de notation se présente ainsi : $NOTE = [\text{Prix le plus bas} / \text{prix du candidat}] \times \text{Coefficient de pondération}$

En cas d'absence de référence sur le BPU, la détermination du prix pour chaque opérateur économique se fera sur les références communes à chaque fournisseur. Cependant le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'écarter une candidature, par lot, en cas d'absence supérieure ou égale à 10 % du nombre de références d'un lot.

Le critère « Performances environnementales » :

Il sera apprécié sur :

- La capacité du fournisseur à utiliser lors de ses livraisons des contenants réutilisables, comme par exemple des caisses en plastique (75 % du critère performances environnementales). Il est impératif d'avoir un jeu double, de façon à laisser les bacs sur le lieu de livraison et les récupérer vides à la livraison suivants. Si impossibilité de livraison en contenants réutilisables, tout contenant cartons sera repris par le fournisseur à sa charge le jour même qui s'engage à recycler celui-ci.
- Le nombre de contenants FSC (15 % du critère performances environnementales)
- La labellisation en terme de développement durable (ISO 14001 notamment) de l'opérateur économique candidatant (10 % du critère performances environnementales).

Le critère « Qualité du service » :

Il sera apprécié au regard des engagements du candidat sur :

- Sa capacité à avoir un délai entre la commande et la livraison le plus court possible.
- Sa capacité à livrer 3 fois par semaine.
- Sa capacité à effectuer des livraisons de dépannage.

Section 12 : négociation des offres

Les candidats sont invités à remettre d'emblée leur meilleure proposition. Toutefois, compte tenu des offres reçues et de leur analyse détaillée par le pouvoir adjudicateur, celui-ci se réserve la possibilité d'engager une phase de négociation.

En cas de négociation, celle-ci sera engagée avec au maximum les trois candidats les mieux classés à l'issue de la première analyse des offres, au vu des critères de jugement énoncés ci-dessus. Les offres jugées insuffisantes sur le plan technique et financier et les offres inappropriées seront écartées sans négociation par le pouvoir adjudicateur.

Les négociations porteront sur les éléments techniques de l'offre détaillés dans les sections 13 et 14 ainsi que sur le prix.

À l'issue des négociations, ces candidats seront invités à remettre leur offre définitive. C'est cette offre définitive qui sera prise en compte pour le jugement final des offres. Les modalités de négociation respecteront le principe d'égalité de traitement des candidats. Les nouvelles propositions seront appréciées sur la base des mêmes critères de jugements que les offres initiales.

Section 13 : remises d'échantillons

Dans le cadre de la présente consultation, il est prévu après la date limite de remise des offres une dégustation de certains produits. Un comité composé de représentants du pouvoir adjudicateur aura en charge de juger la qualité organoleptique (goût, odeur, aspect, couleur et consistance) des produits proposés par les candidats.

La liste des produits concernés par cette dégustation est la suivante :

- Lot 1 -> bœuf bourguignon sauté frais sous-vide
- Lot 1B -> bœuf bourguignon sauté AB qualitatif sans os frais sous-vide
- Lot 2 -> Agneau sauté standard sans os frais sous-vide
- Lot 3 -> bœuf steak haché frais sous-vide 120gr et égrené de bœuf
- Lot 4 -> longe de porc
- Lot 5 -> poulet découpe standard cuisse de poulet déjointées sous-vide et escalope de dinde
- Lot 5B → poulet AB
- Lot 6 -> 1) porc jambon supérieur découenné dégraissé sous-vide, 2) Dèc d'épaule, 3) Rillettes de porc 4) Saucisson à l'ail, 5) Pâté de campagne et 6) Mousse de foie 7) pâté en croûte
- Lot 7 -> andouillettes et crépinettes
- Lot 8 -> 1) Boudin noir 2) Merguez 3) Saucisse de Toulouse 4) Chipolatas

La livraison des échantillons sera effectuée par les candidats à l'adresse suivante : Lycée Marguerite de Navarre Avenue du Général Leclerc 61000 Alençon

Les colis porteront les mentions :

- « Échantillons »

- Numéro du lot concerné
- Coordonnées du fournisseur

La DLC des produits devra être à minima au 28/01/2019. Chaque échantillon devra être compris pour environ 15 personnes.

Les produits proposés doivent obligatoirement correspondre à ceux indiqués dans le bordereau des prix unitaires.

Le candidat s'engage, en cas d'attribution du marché, à ce que les produits fournis en cours d'exécution du marché soient d'une qualité équivalente aux échantillons présentés.

Section 14 : contenu et retrait du dossier de consultation des entreprises

Le dossier de consultation comprend les documents suivants :

- L'acte d'engagement (ATTRI1) : à compléter par les représentants qualifiés des entreprises ayant vocation à être titulaire du contrat, un par lot.
- Le présent document de marché et ses annexes.
- Le Bordereau des Prix Unitaires (BPU) dont l'exemplaire original est conservé dans les archives du pouvoir adjudicateur fait seul foi.
- Certificat d'absence d'OGM signé.

Le dossier de consultation des entreprises est remis gratuitement à chaque candidat. Il est ainsi disponible à l'adresse électronique suivante : <https://mapa.aji-france.com/mapa/marche/77384/show>

Les candidats peuvent en cours de consultation poser des questions, celles-ci devront parvenir au plus tard 8 jours francs avant la date limite de remise des offres sur la plate-forme de dématérialisation ou par mail à l'adresse suivante : int.0610002w@ac-caen.fr.

Une réponse sera alors adressée au plus tard 2 jours avant la date limite des offres à tous les candidats via la plate-forme de dématérialisée ou par messagerie ou par écrit.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'apporter des modifications de détail au dossier de consultation. Ces modifications devront alors être reçues par les candidats au plus tard 10 jours avant la date limite de réception des offres. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet.

Section 15 : présentation des candidatures et des offres

Les plis devront comprendre, les documents relatifs à la candidature suivants :

- L'acte d'engagement (ATTRI1) à dater et à signer par la personne ayant pouvoir.
- Le présent document paraphé et signé.
- Le questionnaire technique annexe viande complété et signé
- Le BPU rempli et signé format papier et format informatique excel impératif.
- Le questionnaire technique du candidat détaillant les différents éléments pour apprécier la qualité de service et la performance environnementale.
- Les échantillons pour les produits suivants : la liste des produits concernés est indiquée dans la section 16.
- La copie du ou des jugements prononcés si le candidat est en redressement judiciaire.
- 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 susvisée et notamment qu'il est en règle au regard des articles L. 5212-1 à L. 5212-11 du code du travail concernant l'emploi des travailleurs handicapés
- Le certificat d'absence d'OGM signé.
- La répartition des fournitures par co-contractant (pour les groupements d'entreprises) le cas échéant.

Dans le cas où une entreprise souhaiterait se porter candidates pour plusieurs lots, elle pourra remettre une seule enveloppe contenant les renseignements relatifs à sa candidature commune à tous les lots.

Le pouvoir adjudicateur acceptera toutefois d'autres preuves de mesures équivalentes de garantie de la qualité produites par les candidats, si ceux-ci n'ont pas accès à ces certificats ou n'ont aucune possibilité de les obtenir dans les délais fixés.

Section 16 : modalités d'envois ou de remises des plis

Les dossiers devront être transmis, sous format papier ou électroniquement, par tout moyen permettant de déterminer de façon certaine la date et l'heure de leur réception et de garantir la confidentialité avant la date limite de remise des offres figurant sur la page de garde du présent document.

Transmission sous support papier

Les candidats transmettent leur offre sous pli cacheté portant les mentions :

CONSULTATION : MARCHÉ VIANDES ET CHARCUTERIES

SOCIÉTÉ :

LOT(S) N°

NE PAS OUVRIR SVP

Ce pli doit contenir dans une seule enveloppe, les pièces définies dans le présent document et devra être remis contre récépissé ou, s'il est envoyé par la poste par pli recommandé avec avis de réception postal, parvenir à destination avant la date et l'heure limites de réception des offres indiquées sur la page de garde du présent document et ce, à l'adresse suivante :

- Adresse de l'établissement : lycée Marguerite de Navarre, Avenue du Maréchal Leclerc, BP 357, 61 014 Alençon
- Horaires d'ouverture : 8h00-18h00

Le pli qui serait remis où dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limites précitées ainsi que remis sous enveloppe non cachetée, ne sera pas retenu.

Transmission sous support électronique

L'établissement accepte les plis adressés par voie électronique à l'adresse suivante : int.0610002w@ac-caen.fr.

En ce concerne les plis électroniques, il ne sera pas exigé de signature électronique pour ces plis mais il sera demandé ultérieurement au candidat retenu de signer les documents.

Section 17 : renseignements complémentaires

Pièces à fournir par le candidat après l'attribution du marché :

En cas d'attribution du marché, le candidat devra fournir la preuve de la régularité de sa situation fiscale et sociale par la fourniture des attestations et certificats délivrés par les administrations et organismes compétents prouvant que le candidat a satisfait à ses obligations fiscales et sociales ou documents équivalents en cas de candidat étranger.

Il peut s'agir soit de l'attestation de vigilance, délivrée par l'URSSAF, certifiant qu'il est à jour de ses obligations sociales dès la conclusion du contrat. Une nouvelle attestation est à demander tous les six mois jusqu'à la fin de l'exécution du contrat.

Soit d'une attestation de régularité fiscale directement en ligne à partir de leur compte fiscal, pour les entreprises soumises à l'impôt sur les sociétés ou auprès de leur service des impôts gestionnaire.

À noter que pour faciliter les démarches des candidats aux marchés publics, la Direction Générale des Finances Publiques et le réseau des URSSAF proposent les services en ligne suivants :

Les entreprises soumises à l'impôt sur les sociétés et assujetties à la TVA peuvent obtenir, de manière dématérialisée, l'attestation de régularité fiscale depuis leur compte fiscal professionnel, accessible depuis le site <http://www.impots.gouv.fr/>.

Toutes les entreprises peuvent également obtenir, de manière dématérialisée, le certificat social délivré par le réseau des URSSAF à partir de leur espace sécurisé sur le site <https://mon.urssaf.fr/>. En fonction de sa situation sociale, l'entreprise doit compléter son dossier, en se procurant les autres certificats sociaux nécessaires, auprès des organismes compétents.

Chaque candidat a la possibilité de fournir les documents précités dès la remise de son offre.

Le délai maximal de production de ces attestations et certificats est fixé à huit (8) jours calendaires à compter de la réception par le candidat retenu du courrier lui demandant la présentation de ces documents.

Dans l'hypothèse où l'entreprise ne pourrait fournir ces documents dans le délai fixé, son offre serait exclue et le pouvoir adjudicateur présenterait la même demande au candidat suivant.

En cas de doute sur la validité de la copie produite ou envoyée, le pouvoir adjudicateur pourra demander par lettre recommandée avec demande d'avis de réception la présentation des originaux.

Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est fixé à 120 jours à compter de la date limite de réception des offres.

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.

Section 18 : normes

Le titulaire devra satisfaire aux exigences de la réglementation en vigueur :

- Concernant les produits proposés, qui doivent répondre à toutes les spécifications énoncées dans les lois et décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et applicables pendant la période d'exécution du marché
- Et concernant les conditions d'hygiène, pour la livraison de produits dans les établissements de restauration collective à caractère social.

La qualité bactériologique des denrées doit être irréprochable et le titulaire s'engage à produire tout résultat d'analyse qui lui serait demandé par le pouvoir adjudicateur ou son représentant.

Le titulaire suit avec attention tout produit faisant l'objet de remarques particulières concernant un risque ou une interdiction, et signalé par les autorités sanitaires compétentes.

Les produits seront de même qualité et présenteront les mêmes caractéristiques pendant toute l'exécution du marché. Toute modification fera l'objet d'une proposition justifiée du titulaire et d'une validation du pouvoir adjudicateur.

Section 19 : pièces contractuelles du marché

Les pièces contractuelles du marché sont les suivantes et, en cas de contradiction entre leurs stipulations, prévalent dans l'ordre de priorité ci-après :

- Le présent document de marché et ses annexes dont l'exemplaire original conservé dans les archives du pouvoir adjudicateur fait seul foi.
- Le Bordereau des Prix Unitaires (BPU) dont l'exemplaire original conservé dans les archives du pouvoir adjudicateur fait seul foi.
- Le cahier des clauses administratives générales (CCAG) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services, approuvé par l'arrêté du 19 janvier 2009.
- L'acte d'engagement (ATTRI1) : à compléter par les représentants qualifiés des entreprises ayant vocation à être titulaire du contrat, un par lot.
- Les fiches techniques correspondantes aux produits et prestations proposées par le candidat.
- Le mémoire technique.

Section 20 : exécution du marché

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.

Les commandes seront passées par courriel ou par téléphone dans les délais suivants :

- Pour les lots 1-2-3-4-5-6-7 : le bon de commande sera transmis au titulaire 48h avant la date de livraison demandée.
- Pour les lots 1B-5B-6B-8 : le bon de commande sera transmis au titulaire 5 jours avant la date de livraison demandée.

En cas de rupture provisoire ou définitive dans la fabrication ou la fourniture d'un article objet du marché, le titulaire devra :

- Informer par téléphone puis par courriel le service de la restauration dans les plus brefs délais.
- Proposer immédiatement un produit de substitution de qualité au moins égale et au même prix.

Si l'examen des échantillons produits par le titulaire est satisfaisant, le pouvoir adjudicateur actera le changement de produit.

Documents de suivi exécution marché

Le fournisseur s'engage à fournir début juillet et fin octobre des documents de suivi d'exécution de marché. Quantitatif de toutes les références vendus par site (marché et hors marché), tableau de suivi qualité, conformité...

Délais de livraison

Délai de base :

Les délais d'exécution ou de livraison des prestations sont fixés sur chaque bon de commande. Le délai d'exécution de chaque bon de commande part à la date de sa notification.

Lieux et horaires de livraison :

Les livraisons devront être effectuées dans les établissements dont les adresses sont indiquées dans le présent document dans la section 4.

Les livraisons sont effectuées aux jours et horaires précisés par chaque adhérent en présence du responsable d'approvisionnement, faute de quoi la livraison n'est pas considérée comme effective et n'est pas constitutive de droits.

Le titulaire du marché s'engage à être en capacité de livrer les établissements chaque jour de rentrée scolaire qui suit la fin des vacances scolaires.

Le titulaire du marché s'engage à ne pas demander de montant minimum d'achat en terme monétaire ou de volume minimum d'achat en terme de poids afin de faire partir la livraison.

Les bons de livraison

La fourniture est livrée accompagnée impérativement d'un bon de livraison sur lequel seront obligatoirement précisés :

- Le nom du titulaire du marché et son adresse.
- La date exacte du jour de la livraison.
- Les quantités livrées.
- La race du produit
- L'origine du produit (naissance, élevage, abattage, transformation)
- Catégorie de classement
- Numéro d'agrément
- Date de conditionnement
- Date limite de consommation

Section 21 : modalités de règlement des comptes

Présentation des demandes de paiements

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

La facture sera établie en un original et deux copies et adressée à l'adresse indiquée sur le bon de commande. Elle devra être conforme au bordereau de livraison pris en charge par le magasinier. En cas d'application de prix révisés, la facture devra être accompagnée le cas échéant des éléments justificatifs des nouveaux prix appliqués.

Les demandes de paiement porteront, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- Le nom ou la raison sociale du titulaire
- Le cas échéant, la référence d'inscription au répertoire du commerce ou des métiers
- Le cas échéant, le numéro de SIREN ou de SIRET
- Le numéro du compte bancaire ou postal
- Le numéro du marché
- La référence et la date du bon de commande
- Le prix unitaire HT
- Les quantités réellement livrées
- Le prix HT des prestations
- Le taux et le montant de la TVA
- Le montant total TTC des prestations livrées ou exécutées
- La date de facturation.

La facture est accompagnée des pièces nécessaires à la justification du paiement, et notamment les éléments justifiant les prix révisés.

Les demandes de paiement, avec les pièces nécessaires à la justification du paiement, devront parvenir à l'adresse indiquée sur le bon de commande.

Délai global de paiement

Les sommes dues au(x) titulaire(s), seront payées dans un délai global de 20 jours pour les viandes fraîches et 30 jours pour les autres types de viandes à compter de la date de réception des demandes de paiement par virement administratif.

En cas de retard de paiement, le titulaire a droit au versement d'intérêts moratoires, ainsi qu'à une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 €. Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage.

Section 22 : conditions d'exécution des prestations

Les prestations devront être conformes aux stipulations du marché (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du marché).

Stockage, emballage et transport

Le stockage, l'emballage et le transport des fournitures seront effectués dans les conditions de l'article 19 du CCAG-FCS.

Ainsi, les emballages relèvent de la responsabilité du titulaire et restent sa propriété. De même, le transport s'effectue sous sa responsabilité jusqu'au lieu de livraison.

Concernant les frais de transport des marchandises, ils seront à la charge du titulaire (livraison franco de port et d'emballage, sans frais supplémentaires pour toute commande quel qu'en soit le montant).

Conditions de livraison

La livraison des fournitures s'effectuera dans les conditions de l'article 20 du CCAG-FCS. Les livraisons pourront être quotidiennes pour l'ensemble des lots.

Chaque livraison devra être accompagnée d'un bon de livraison établi en 2 exemplaires, l'original étant destiné à la personne en charge du suivi des commandes au sein de l'établissement, sa copie au fournisseur (signée par la responsable de cuisine ou son représentant).

Les livraisons sont effectuées aux frais et risques du titulaire.

Décision de poursuivre

La poursuite de l'exécution des prestations en cas de dépassement de la masse initiale est subordonnée à la conclusion d'un avenant ou à l'émission d'une décision de poursuivre prise par le pouvoir adjudicateur.

Section 23 : constatation de l'exécution des prestations

Conditions générales

Les vérifications quantitatives et qualitatives simples sont effectuées au moment même de la livraison de la fourniture ou de l'exécution de service conformément aux articles 22 et 23.1 du CCAG-FCS.

Les dates de péremption des produits devront être suffisamment larges (au moins la moitié de la durée maximum de conservation).

À l'issue des opérations de vérification, le pouvoir adjudicateur prendra sa décision dans les conditions prévues aux articles 24 et 25 du CCAG-FCS. Les fournitures devront être rigoureusement conformes au CCTP, aux fiches techniques fournis et éventuellement aux échantillons fournis.

Les opérations de vérification seront effectuées dans les locaux énumérés de chaque établissement, dans les heures suivant leur dépôt par le fournisseur, par les agents chargés de la réception des marchandises, qui pourront se faire assister de tout spécialiste de leur choix.

Des échantillons pourront être prélevés et analysés. Ces échantillons seront envoyés au laboratoire compétent.

Les frais d'analyse, d'expertise et tous les frais accessoires en résultant seront à la charge du fournisseur chaque fois que le produit ne sera pas conforme.

Vérifications qualitatives (salubrité, qualité, catégorie, stade de préparation)

En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y aura décision de rejet.

Si la fourniture ne correspondait pas qualitativement aux spécifications du marché (date de péremption ou denrée abîmée, emballage détérioré, produit de mauvaise qualité...), la collectivité pourra :

- soit la rejeter : la fourniture devra alors être immédiatement remplacée.
- soit l'accepter avec réfaction de prix, déterminée d'un commun accord avec le titulaire du marché. Le défaut d'accord entraînera le rejet de la fourniture.

Vérifications quantitatives

Elles seront effectuées sur les lieux de livraison par les agents de la réception et auront pour objet de vérifier la conformité entre la quantité livrée, la quantité portée sur le bon de commande et celle portée sur le bon de livraison (poids nombre d'unité).

Si la quantité livrée n'était pas conforme à la commande, le gestionnaire de l'établissement pourra mettre le titulaire du marché en demeure :

- soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la quantité commandée
- soit de compléter la livraison le cas contraire, dans les délais qui lui sont impartis, à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.

Les dispositions du présent article sont indépendantes des contrôles exercés par les services extérieurs compétents des ministères.

Section 24 : pénalités

Pénalités pour non fourniture de produits

Par dérogation à l'article 14.1.1 du CCAG FCS, le titulaire encourt, sans mise en demeure préalable, une pénalité forfaitaire déterminée dans les conditions suivantes :

- Pénalité pour retard dans la livraison fixée à 50 € H.T par livraison.
- Pénalité pour défaut de livraison fixée à 100€ HT par livraison.

Par dérogation à l'article 14.1-3 du CCAG FCS, les pénalités visées à cet article sont dues dès le premier euro. La clause d'exonération prévues par le CCAG ne s'applique pas.

Section 25 : exécution de la prestation aux frais et risques du titulaire

Le pouvoir adjudicateur peut faire procéder par un tiers à l'exécution des prestations prévues par le marché, aux frais et risques du titulaire, soit en cas d'inexécution par ce dernier d'une prestation qui, par sa nature, ne peut souffrir aucun retard, soit en cas de résiliation du marché prononcée aux torts du titulaire.

S'il n'est pas possible au pouvoir adjudicateur de se procurer, dans des conditions acceptables, des prestations exactement conformes à celles dont l'exécution est prévue dans les documents particuliers du marché, il peut y substituer des prestations équivalentes.

Le titulaire du marché résilié n'est pas admis à prendre part, ni directement ni indirectement, à l'exécution des prestations effectuées à ses frais et risques. Il doit cependant fournir toutes informations recueillies et moyens mis en œuvre dans le cadre de l'exécution du marché initial et qui seraient nécessaires à l'exécution de ce marché par le tiers désigné par le pouvoir adjudicateur.

L'augmentation des dépenses, par rapport aux prix du marché, résultant de l'exécution des prestations aux frais et risques du titulaire, est à la charge du titulaire. La diminution des dépenses ne lui profite pas.