

Fourniture de Viandes et de Charcuterie

Document unique de marché

(Règlement de la consultation et clauses administratives et techniques particulières)

1. Pouvoir adjudicateur
 2. Objet
 3. Procédure
 4. Forme du marché
 5. Durée et renouvellement
 6. Allotissement
 7. Pièces contractuelles
 8. Renseignements d'ordre juridique et économique
 9. Présentation des offres
 10. Jugement des offres
 11. Forme des prix et révision
 12. Validité des offres
 13. Emission des bons de commande
 14. Conditions de livraison
 15. Constatation de l'exécution des prestations
 16. Facturation et règlement
 17. Dossier technique
 18. Spécifications techniques
 19. Précisions sur les recours
 20. Retrait du dossier de consultation
 21. Date limite de réception des offres
- Annexe 1 : Certificat d'absence d'OGM
Annexe 2 : Prise en compte d'objectifs de développement durable
Annexe 3 : Protocole de livraison
Bordereaux de prix unitaires

Date limite de réception des offres : le lundi 14 janvier 2019 – 15h00

Contacts :

- questions administratives : Monsieur Alain EVRARD,
- questions techniques : Madame Marie-josée MIRALLES

1. Pouvoir adjudicateur : Lycée Julliot de la Morandière, Rue de la crête, 50406 Granville Cedex, ci-après dénommé « le lycée ».

2. Objet : le marché a pour objet la fourniture de Viandes (CPV 151100000-2) et de Charcuterie (CPV 15131120-2) pour la restauration scolaire du lycée Julliot de la Morandière de Granville.

Le restaurant scolaire du lycée sert environ 1 600 repas par jour.

3. Procédure : le marché est passé selon les règles de la procédure adaptée (art. 28 du CMP).

4. Forme du marché : le marché est un marché à bons de commande (art. 77 du CMP) ;

Il est conclu avec un seul titulaire par lot ; il est conclu sans minimum ni maximum ;

les quantités mentionnées sur le bordereau de prix sont indicatives des besoins moyens constatés par le lycée pour une année ; elles n'ont pas de caractère contractuel.

Quantité estimée annuelle pour l'ensemble des lots : inférieure à 80 000 euros hors taxes.

5. Durée et renouvellement :

Le marché est conclu à partir de la date de sa notification jusqu'au 31 décembre 2019. Ce marché ne prévoit pas de période de reconduction.

6. Allotissement : le marché est divisé en 6 lots :

- Lot n°1 : Viande d'agneau
- Lot n°2 : Viande et abats de bœuf
- Lot n°3 : Viande de veau
- Lot n°4 : Viande et abats de porc
- Lot n°5 : Charcuterie et grillades
- Lot n°6 : Viande de porc Bio

7. Pièces contractuelles : le marché sera régi par :

- Les dispositions du présent document et de ses annexes
- Le cahier des clauses administratives générales « fournitures courantes et services »
- Les bordereaux de prix unitaires

8. Renseignements d'ordre juridique et économique :

Les candidats produiront :

- La copie du ou des jugements prononcés s'ils sont en redressement judiciaire.
- Une déclaration sur l'honneur pour justifier qu'ils n'entrent dans aucun des cas mentionnés à l'art. 43 du CMP (ou DC1 et DC2¹).

Les candidats retenus devront en outre être en mesure de justifier qu'ils ont satisfait à leurs obligations fiscales et sociales et de fournir les pièces mentionnées aux articles D 822-5 ou D 822-7 et D8222-8 du code du travail (ou DC1 et NOTI2¹).

¹ Les formulaires types sont disponibles sur : <http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-candidat>

9. Présentation des offres

Documents	Mode de transmission
Le présent document paraphé et signé	fichier PDF
Dossier technique du candidat	fichier PDF
Attestation d'absence d'OGM signée (annexe 1)	fichier PDF
Mémoire développement durable (cf annexe 2)	fichier PDF
Protocole de livraison paraphé et signé (annexe 3)	fichier PDF
Bordereaux de prix unitaire	fichier excel

Les offres présentées devront être formulées par lots tels qu'ils sont déterminés par le lycée.

Les candidats sont autorisés à présenter des offres pour un ou plusieurs lots.

Les variantes ne sont pas autorisées.

La transmission électronique des fichiers se fera à l'adresse de la plate-forme de dématérialisation suivante : <http://site.aji-france.com/>

10. Jugement des offres :

Pour chaque lot, le choix de l'offre la plus avantageuse se fera en fonction des critères suivants :

- Prix proposés

La note de prix (sur 10) sera déterminée par la formule $10 \times \text{offre moins disante} / \text{offre du candidat}$.

Il sera apprécié à partir du montant total de chaque lot.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'écarter une candidature, par lot, en cas d'absence égale ou supérieure à 10% du nombre de références d'un lot.

- Qualité

La qualité sera notée de 0 à 10 au vu du dossier technique fourni par le candidat.

La notation favorisera la race à viande, l'absence ou la faible présence de conservateur, les taux de sucres ajoutés au sein des produits les plus faibles, les temps de conservation les plus courts (notamment l'écart entre la date d'abattage et la date de livraison), l'absence ou la faible présence d'intermédiaires, l'alimentation en céréales, les surfaces en plein air les plus importantes par animal.

Pour les viandes bovines, les durées les plus longues après abattage et la maturation en carcasse.

Pour les viandes porcines, il sera précisé si elles ont été élevées sur litière, caillebotis ou sur paille : sera favorisé l'élevage sur paille.

- Logistique et qualité du suivi après-vente

Ce critère noté de 0 à 10 sera apprécié au vu d'un dossier technique fourni par le candidat qui certifiera la mise en œuvre par le candidat d'un système qualité et/ou qui apportera la preuve qu'il bénéficie d'agrément particuliers attribués par des organismes indépendants.

Au regard des engagements du candidat, sera apprécié sa capacité à livrer 3 fois par semaines, à effectuer des livraisons de dépannage, à avoir un délai entre la commande et la livraison le plus court possible.

- Clauses environnementales

La prise en compte de clauses environnementales sera notée de 0 à 10 au vu du mémoire du candidat :

Gestion des emballages (75% de la note) : capacité du fournisseur à utiliser si possible lors de ses livraisons des contenants réutilisables, comme par exemple des caisses en plastique – nécessité de laisser ces bacs sur le lieu de livraison, bacs qui seront récupérés vides à la livraison suivante.; sinon, récupération et recyclage des emballages.

Distance des lieux de production (15%) ; réduction/optimisation des transports ; la notation favorisera les temps de transport les plus courts

Dans ce mémoire, le candidat fera état de ses labels et certifications en la matière s'il en a (10%). (labellisation en terme de développement durable – ISO14001 notamment).

La note finale sur 10 sera égale au total des notes pondérées de la façon suivante :

Les prix proposés	40%
La valeur qualitative de l'offre	35%
La logistique et la qualité du suivi après-vente	10%
Clauses environnementales	15%

11. Forme des prix et révision :

a) Prix

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

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.

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

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

Les prix sont fermes les deux premiers mois d'exécution du marché.

Ils seront ensuite révisables mensuellement.

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.

Toute 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 Ovins : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/010538701>

Lot 2 INSEE Bovins de boucherie : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/010538691>

Lot 3 INSEE Veaux de boucherie : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/010538698>

Lot 4 INSEE Viande de porc : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/0105338700>

Lot 5 INSEE Viande de porc cuite : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/010533927>

Lot 6 INSEE Viande de porc : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/0105338700>

c) La 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% du prix indiqué sur le bordereau de prix.

d) Les offres promotionnelles

Si le titulaire retenu pendant le marché des promotions de produits (même marque, même conditionnement), à des prix inférieurs à l'offre retenue, ceux-ci se substitueront de plein droit à ceux du marché pendant la période de ladite promotion.

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

12. Validité des offres

Le délai de validité des offres est de 90 jours à compter de la date limite de réception des offres.

13. Emission des bons de commandes : 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 téléphone, fax ou courriel avant 14h à J-2 avant la date de livraison demandée.

14. Conditions de livraison : le titulaire devra se conformer aux obligations du protocole de livraison figurant en annexe 3.

Chaque colis devra porter un étiquetage complet (y compris sur les emballages réutilisables) ou à défaut, chaque bon de livraison doit contenir l'intégralité des éléments suivants :

- nature du produit
- quantité
- race
- origine du produit (naissance, élevage, abattage, transformation)
- catégorie de classement
- numéro d'agrément
- date de conditionnement
- date limite de consommation

15. Constatation de l'exécution des prestations

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

Si les produits ne correspondaient pas qualitativement aux spécifications du marché, une fiche de non-conformité sera produite. Le lycée pourra :

- soit rejeter les produits qui devront alors être immédiatement remplacés
- soit accepter les produits avec réfaction de prix, déterminée d'un commun accord avec le titulaire du marché. Le défaut d'accord entraînera le rejet de la fourniture.

Si la quantité livrée devait ne pas correspondre à la commande, le lycée pourra mettre le titulaire du marché en demeure :

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

16. Facturation et règlement

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

Si elle n'est pas encore adressée via le portail public Chorus Pro, la facture sera établie en un original et une copie, portant outre les mentions légales, les indications suivantes :

- le nom et l'adresse du créancier
- les références bancaires ou postales conformes à celui du marché (BIC IBAN)
- le numéro du bon de commande pour chacune des livraisons
- la fourniture livrée exactement définie
- le montant de la prestation exécutée
- le prix des prestations accessoires
- le taux et le montant des taxes
- le montant TTC
- la date de facturation

Aucune avance ne sera consentie préalablement à la livraison.
Les paiements interviendront à l'issue de la livraison complète des fournitures prévues.
Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique.
Le règlement sera effectué par mandat administratif.
Le taux applicable en cas d'intérêts moratoires sera le taux légal en vigueur à la réception des prestations faisant l'objet du marché.

17. Dossier technique

Le candidat devra fournir les agréments qui l'autorisent à vendre en restauration collective.

Pour tous les lots :

**le candidat devra fournir les fiches techniques de chaque produit présent dans le lot.
Il devra communiquer la liste de l'ensemble des substances allergènes présentes dans les produits.**

Les fiches techniques devront obligatoirement comporter les informations relatives :

- Race de l'animal
- Origine des viandes
 - Le(s) pays de naissance, d'élevage et d'abattage de l'animal, (ou « origine = pays » si 3 pays identiques),
 - le(s) Lieu(x) de découpe et des viandes du lot : nom de l'Etat membre ou du pays tiers de découpe suivi du numéro d'agrément de l'atelier de découpe, ou des deux ou trois ateliers concerné(s),
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur du territoire de la Communauté européenne,
- Le placement sur la Grille EUROP pour les bovins
- Les types de morceaux concernés,
- Le poids moyen de la pièce et le grammage des morceaux piécés et la quantité nette
- Le poids des conditionnements
- Le conditionnement : sous-vide ou pas
- La date jusqu'à laquelle la viande conserve ses propriétés spécifiques ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation Un certificat attestant de leur alimentation particulière et de leur provenance

18. Spécifications techniques

Pour tous les lots, les produits devront être conformes aux normes suivantes à la date de leur livraison :

- réglementation générale applicable aux denrées alimentaires – Code de la Consommation.
- réglementation spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale - Paquet Hygiène.
- Réglementation spécifique sur la charcuterie – code des usages en charcuterie et conserves de viandes mis au point par le Centre Technique de la salaison, de la charcuterie et conserves de viandes
- réglementation générale applicable à la restauration collective et recommandations du GEMRCN.

Pour tous les lots, les produits devront être exempts d'OGM conformément à la réglementation en vigueur. La fourniture de viande traitée à l'attendrissement sera formellement exclue.

Le délai entre la date de conditionnement et la date de livraison ne doit pas excéder 48 heures pour les viandes blanches (veau) et 72 heures pour les viandes rouges (bœuf et agneau).

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

Pour le lot 1 Agneau, la fourniture portera au minimum sur de la viande de qualité « R » du catalogue EUROP. Elle proviendra uniquement d'agneaux d'un poids d'au moins 16/22 Kg et d'état d'engraissement n°2 à 3 (couvert) . Seront exclues les viandes de bélier, mouton et brebis, les viandes rouges, sombres ou à odeur de suint.

Pour le lot 2 Bœuf, La viande de bœuf proposée sera du label VBF ou équivalent . La fourniture portera au minimum sur de la race à viande de qualité « R » du catalogue EUROP. Elle proviendra uniquement de gros bovins d'un poids d'au moins 280 Kg et d'état d'engraissement n°3 couvert. Est exclue la viande de taureau.

Pour le lot 3 Veau, la viande livrée sera de qualité « R » du catalogue EUROP, rubrique rosé, état d'engraissement 3 couvert, provenant de carcasses comprises entre 90 et 130 kg.

Pour le lot 4 – Porc, les porcs doivent être d'environ 180 jours avec un poids de 80 à 100 kg de carcasse. Sont exclues les viandes provenant de truies et de verrats.

Pour le lot 5 Charcuterie, la charcuterie fraîche et les salaisons sont préparées dans le respect strict et loyal des règles de l'art et de l'hygiène, légales et réglementaires et des usages loyaux et constants du commerce. Les denrées devront également être conformes à la réglementation spécifique sur la charcuterie – Code des usages en charcuterie et conserves de viande mis au point par le Centre technique de la salaison, de la charcuterie et conserves de viande. La coloration artificielle de la fourniture ou de son enveloppe n'est admise qu'autant qu'elle représente une caractéristique traditionnelle du produit désigné.

Les prescriptions suivantes devront être respectées :

Boudin noir : Il sera exclusivement composé de sang de porc, de gras de porc et d'oignons sans adjonction de légumes, fruits (matières amylacées interdites)

Saucisses crues : Chipolatas et saucisses de Toulouse seront « pur porc » et sans colorant
Ces produits (boudin noir, saucisses crues) sont éminemment altérables et de conservation limitée. Ils doivent être livrés au plus tard 48 heures après leur fabrication. La consommation doit intervenir dans un délai maximum de 48 heures (sous réserve du maintien – dès réception – d'une température inférieure à + 4 ° C).

Saucisses de Strasbourg : porc et bœuf sans colorant

Saucisses de Francfort : pur porc et sans colorant.

A noter que ces saucisses cuites (Strasbourg – Francfort) ne devront pas être mélangées.

Saucissons secs « pur porc » : deux qualités seront proposées, pur porc, et salami (porc bœuf). Ils ne contiendront pas de matières amylacées. Leurs surfaces extérieures devront être parfaitement sèches et exemptes de traces gluantes.

Saucissons cuits à l'ail : comme la galantine, ils pourront contenir des matières amylacées avec un maximum de 5%. Ils répondront à la spécification « pur porc ».

Pâté de campagne, pâté de foie : Ces produits répondront à la qualité « pur porc »

Rillettes : exclusion de matières amylacées, qualification « pur porc »

Poitrines : demi-sel et fumées : seront livrées désossées, parées, présentées à plat.

Jambon : 1^{er} choix, cuits désossés dégraissés, découennés, moulage rectangulaire, environ 5 kgs

Andouille de Vire avec au moins 50% de tubes digestifs.

Pour le lot 6 Viande de porc Bio, les produits devront tous avoir le label « Agriculture biologique » ou équivalent. Le candidat précisera 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.

19 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.

20 Retrait du dossier de consultation des entreprises

Ce dossier est remis gratuitement à chaque candidat.

Il est disponible à l'adresse électronique suivante :

<https://mapa.aji-france.com/mapa/marche/77745/show>

21. Réception des offres

La date limite de réception des offres est fixée au lundi 14 janvier 2019 15h00

Les offres seront remises par voie électronique.

Modalités d'envoi :

- par voie électronique de préférence. Les candidats sont invités à transmettre les documents sur la plateforme de dématérialisation à l'adresse suivante : <http://mapa.aji-france.com>
- exceptionnellement, le lycée acceptera les plis adressés sous support papier
Les candidats transmettront leur offre sous pli cacheté portant les indications suivantes :
CONSULTATION MARCHÉ VIANDES ET CHARCUTERIE 2019
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 première page du présent document et ce à l'adresse suivante :

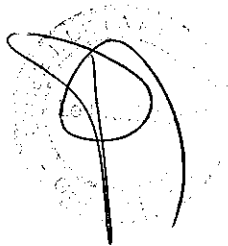
LYCÉE JULLIOT DE LA MORANDIÈRE
SERVICE INTENDANCE
RUE DE LA CRÈTE
50406 GRANVILLE CEDEX

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

ACADÉMIE DE CAEN
Lycée Polyvalent
JULLIOT DE LA MORANDIÈRE
Rue de la Crête
Boîte Postale 639
50406 GRANVILLE Cedex
Tél. 02.33.90.74.77 - Fax 02.33.90.16.09

Pour le pouvoir adjudicateur

Nom : Philippe MAIGRET
Titre : Proviseur
Le 14/12/2018 à Granville
Cachet et signature



Pour le prestataire

Nom :
Titre :
Signé le à
Cachet et signature

Observations :

Ce document unique de marché concernant la fourniture de viandes et de charcuterie établi par le Lycée Julliot de la Morandière de Granville comprend 12 (douze) pages.

Document principal : 8 pages

Annexe 1 OGM: 1 page

Annexe 2 Développement durable: 1 page

Annexe 3 Protocole de livraison : 2 pages

Concernant les bordereaux de prix unitaires - 8 (huit) pages :

Le Lot n°1 Viande d'agneau comprend 1 page

Le Lot n°2 Viande de bœuf comprend 1 page

Le Lot n°3 Viande de veau comprend 1 page

Le Lot n°4 Viande de porc comprend 1 page

Le Lot n°5 Charcuterie comprend 3 pages

Le Lot n°6 Viande de porc bio comprend 1 page

Marchés de denrées alimentaires

Annexe 1

Certificat d'absence d'OGM

*Rue de la crête
50406 Granville cedex
Tél. : 02 33 90 74 77
Fax : 02 33 90 16 09
Mail : int.0500036t@ac-caen.fr*

Au vu des certificats communiqués par nos différents fournisseurs, nous sommes en mesure de certifier que les produits qui font l'objet de l'appel à concurrence ne sont pas concernés par d'éventuelles manipulations génétiques et ne contiennent pas d'OGM.

En foi de quoi nous pouvons certifier pour l'ensemble de nos produits que ce ne sont pas des OGM et qu'ils ne contiennent pas d'OGM au sens de la partie A article 2 de la directive 2001/18/CE du parlement européen et du Conseil du 12 mars 2001 relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement et abrogeant la directive 2001/18 du 12 mars 2001, et que ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ou partiellement à partir de substrats génétiquement modifiés concernés par le règlement n° 1830/2003 du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE.

Ils ne sont pas concernés par les mentions spécifiques d'étiquetage figurant à l'article 4 paragraphe B du règlement CE 1830/2003 ni par celles figurant dans le chapitre 2, section 2 du règlement 1829/2003.

Lieu et date :

Nom et qualité :

Signature :

Cachet de la société :



Marchés de denrées alimentaires

Annexe 2 Clauses environnementales Prise en compte d'objectifs de développement durable

Rue de la crête
50406 Granville cedex
Tél. : 02 33 90 74 77
Fax : 02 33 90 16 09
Mail : int.0500036t@ac-caen.fr

Dans un mémoire de forme libre, le candidat :

- Fera état de ses labels et certifications en la matière, s'il en a (non obligatoire)

- Expliquera comment, dans son activité générale et dans le cadre de ce marché en particulier, il met en œuvre des moyens pour atteindre des objectifs de développement durable, notamment en matière de (liste indicative et non limitative) :
 - Réduction / optimisation des transports
 - Avantage donné aux filières courtes d'approvisionnement
 - Avantage donné à l'approvisionnement direct auprès du producteur
 - Avantage donné aux circuits de production les plus courts entre le lieu de naissance, d'élevage, d'abattage, de transformation et de livraison

Lieu et date :

Nom et qualité :

Signature :

Cachet de la société :

Rue de la crête
50406 Granville cedex
Tél. : 02 33 90 74 77
Fax : 02 33 90 16 09
Mail : int.0500036t@ac-caen.fr

Toutes les marchandises sont à livrer franco de port au :
Service de restauration du lycée Julliot de la Morandière rue de la crête 50400 Granville,
dans le strict respect du bon de commande.

Périodicité et horaires :

Lots	Périodicité	Horaires
Tous les lots sont concernés	Trois fois par semaine : Les lundis, mercredis et vendredis	De 6h00 à 8h00 De 8h30 à 11h00 De 11h30 à 14h00

Conditions générales de livraison

Les marchandises sont transportées dans des véhicules équipés selon les normes de l'arrêté du 20 juillet 1998 modifié des ministères de l'agriculture, du commerce et des transports fixant les conditions de transport des denrées alimentaires et dans un état de propreté irréprochable.

Le personnel préposé au transport respectera les règles de propreté et d'hygiène (mains, chaussures, tenue vestimentaire).

Le livreur doit impérativement décharger les marchandises en présence d'un agent de l'établissement.

La vérification de la livraison est effectuée à l'instant et sur le lieu de la livraison par la personne responsable de la réception des marchandises et désignée par le gestionnaire de l'établissement, en présence du titulaire du marché ou de son préposé ; elle porte notamment sur :

- le respect de la commande (quantités et type de produit)
- la qualité du produit et les dates limites de consommation
- le respect des conditionnements
- le respect des procédures de livraison :
 - Contrôle des températures des denrées à chaque livraison par sondage (tel que défini dans l'AM du 19/12/2009 (*relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entrepôt et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant*))
 - Contrôle visuel de l'intégrité des emballages
 - Contrôle par sondage de la DLC d'un produit à chaque livraison (dates limites de consommation)

Chaque colis devra porter un étiquetage complet (y compris sur les emballages réutilisables) ou à défaut, chaque bon de livraison doit contenir l'intégralité des éléments suivants :

- nature du produit
- quantité
- race
- origine du produit (naissance, élevage, abattage, transformation)
- n° du ou des lots
- catégorie de classement
- numéro d'agrément
- date de conditionnement
- date limite de consommation

Toute livraison effectuée hors présence d'un représentant du lycée et sans contrepartie d'un bon de livraison signé par ce dernier sera refusée et ne pourra donc pas donner lieu à facturation.

L'original du bon de livraison est destiné à l'acheteur. Le duplicata du bon de livraison est restitué au livreur après avoir été émargé par l'agent responsable de la réception des marchandises. Ce duplicata vaut procès-verbal de réception.

Toute non-conformités constatées à la livraison, qu'elle soit quantitative, qualitative, non réglementaire ou ne respectant pas ce protocole de livraison fera l'objet d'une fiche de non-conformité. L'exploitation de ce document, classé par fournisseur, permettra de quantifier les dysfonctionnements constatés et, le cas échéant, d'envisager la dénonciation du marché concerné.

En cas de non-conformité quantitative ou qualitative de la livraison, le titulaire devra compléter ou reprendre sa marchandise.

En cas d'insuffisance touchant la salubrité, il y a toujours systématiquement rejet.

Le conditionnement devra assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés doivent être propres et ne doivent pas causer d'altération aux produits.

Les viandes pourront être livrées en mode sous vide ou en frais conditionnées en caissettes plastiques réutilisables.

Les emballages réutilisables et valorisables sont préférés et doivent être nettoyés par le fournisseur avant chaque nouvelle utilisation.

Le titulaire s'engage à reprendre ses palettes, cagettes et autres contenants.

Lieu et date :

Nom et qualité :

Signature :

Cachet de la société :