

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 R2123-1 DU DÉCRET N°2018-1075 DU 03 DÉCEMBRE 2018  
PORTANT PARTIE RÉGLEMENTAIRE DU CODE DE LA COMMANDE PUBLIQUE)**

**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. À 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 2020 au 31 décembre 2020) avec possibilité d'une reconduction d'un an sans que la durée totale n'excède deux années.

Le candidat devra remettre sa notification tarifaire au plus tard trois mois et demi avant la date anniversaire du marché par lettre recommandée avec accusé de réception. La révision des prix peut se faire à la hausse ou à la baisse suivant les modalités de calcul fixé par l'article R2112-13 du Code de la Commande Publique. Dans le cas où le titulaire ne présenterait pas ses nouveaux tarifs dans les délais demandés, les prix de la première période seront reconduits pendant la seconde période du marché.

Le représentant du pouvoir adjudicateur informe par écrit le titulaire de sa décision de reconduire ou non le marché trois mois (90 jours) avant la date anniversaire du marché, sans justificatif de sa part, par lettre recommandée avec accusé de réception. Le titulaire ne peut pas refuser la reconduction du marché. La non reconduction du marché ne peut donner lieu au versement d'indemnités.

### 1.5. Documents régissant la consultation

- Le Code de la Commande Publique comportant :
  - L'ordonnance n°2018-1074 du 26 novembre 2018 portant partie législative
  - Le décret n°2018-1075 du 03 décembre 2018 portant partie réglementaire
- Le cahier des clauses administratives générales fournitures courantes et prestation de services, version 2009
- 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)
- Les recommandations nutritionnelles du PNNS 4 (Programme National Nutrition Santé) 2018-2022

## ARTICLE 2 - OFFRES

### 2.1 Date limite de dépôt des offres

#### Dématérialisation :

Les offres devront être parvenues au plus tard le **lundi 16 septembre 2019 à 12h00** sur le profil acheteur du lycée Choiseul. Les offres dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure fixées ci-dessus, seront éliminées.

**Les offres seront déposées, par voie dématérialisée uniquement, via le profil acheteur du Lycée, sur le site de l'AJI à l'adresse suivante: [www.aji-france.com](http://www.aji-france.com)**

Aucune offre adressée par un autre moyen ne sera acceptée.

Les documents composant l'offre seront déposés sous format pdf uniquement et seront nommés de la façon suivante :  
MAPA VIANDES\_Nom de la société concurrente\_nom du document (BPU, Règlement de consultation, DUME, annexe X...)

**Copie de sauvegarde :**

Seule la copie de sauvegarde peut doubler l'offre déposée de façon dématérialisée. Elle devra parvenir au Lycée Choiseul dans les délais impartis pour le dépôt de l'offre dématérialisée.

Il est fortement conseillé de réaliser cette copie de sauvegarde sur support papier ou USB (format PDF). Elle pourra :

- être envoyée 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 déposée 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 - COPIE DE SAUVEGARDE - NE PAS OUVRIR"**

La copie de sauvegarde ne sera ouverte que dans les cas prévus par l'arrêté du 22 mars 2019 fixant les modalités de mise à disposition des documents de la consultation et de la copie de sauvegarde.

## **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 Économique (document unique de marché européen) ou à défaut, les documents prévus à l'article 8,
- une attestation de vigilance à jour,
- 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.
- 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](mailto: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/ 2019** 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 microentreprises). Le numéro de client du Lycée, 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 ou par mail 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**

À 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 des articles R2152-1 à R2152-5 du Code de la Commande Publique, sont écartées. Sont également irrecevables, les candidatures dont les capacités professionnelles, techniques et financières sont jugées insuffisantes en vertu des articles R2142-7 à R2142-9 du Code de la Commande Publique.

Le jugement des offres sera effectué dans les conditions prévues à l'article R2152-6 et R2152-7 du Code de la Commande Publique. 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 et ainsi de suite.

**À 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 R2143-3 et R2143-4 du Code de la Commande Publique, 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 documents suivants :

- un document unique de marché européen (DUME) conforme au modèle fixé par le règlement de la Commission européenne établissant le formulaire type pour le DUME
- une attestation de vigilance à jour.

En l'absence du DUME, le candidat devra fournir les documents suivants :

- une déclaration sur l'honneur pour justifier que le candidat n'entre dans aucun des cas mentionnés aux articles L.2141-1 à L.2141-5 et L.2141-7 à L.2141-11 et notamment qu'il est en règle au regard des articles L.5212-1 à L.5212-11 du code du travail;
- 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 L.324-9, L.324-10, L.341-6, L.125-1, L.125-3 du code du travail ou règles d'effet équivalent pour les candidats non établis en France.
- une attestation de vigilance à jour.

S'il ne peut produire ces documents, 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.

La signature des documents d'attribution sera manuscrite, le Lycée Choiseul n'étant pas encore détenteur d'une signature électronique valide pour les marchés publics.

## **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 novembre 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 %).

Toutes les viandes de porc seront labellisées « Label Rouge ».

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**

**précédés de la mention manuscrite "Lu et Approuvé"**

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

**Pour le pouvoir adjudicateur,**

**Éric GOMMÉ, Proviseur,**