

Document de marché

Commun à tous les lots

MARCHE PUBLIC EN PROCEDURE ADAPTEE

Groupement de commande porté par le lycée professionnel Leclerc-Navarre

OBJET DU MARCHE :

Fourniture de viandes fraîches et charcuteries

Numéro du marché : 2020-1VC

Dates et heures limites de réception des offres :

28 JANVIER 2020 à 12 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 : spécificités techniques impératives

Section 10 : critères d'attribution

Section 11 : négociation des offres

Section 12 : remises d'échantillons

Section 13 : contenu et retrait du dossier de consultation des entreprises

Section 14 : présentation des candidatures et des offres

Section 15 : modalités d'envois ou de remises des plis

Section 16 : renseignements complémentaires

Section 17 : normes

Section 18 : pièces contractuelles du marché

Section 19 : exécution du marché

Section 20 : modalités de règlement des comptes

Section 21 : conditions d'exécution des prestations

Section 22 : constatation de l'exécution des prestations

Section 23 : pénalités

Section 1 : identification du pouvoir adjudicateur

Lycée polyvalent Leclerc-Navarre

Avenue général Leclerc

BP 357

61014 Alençon cedex

Téléphone : 02-33-80-33-50

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 - 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 Maréchal Leclerc-Marguerite de Navarre à Alençon
- Lycée Mezen 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

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	39 868,80 €
1B	Viande bovine issue de l'agriculture biologique ou équivalent	15111000-9	5 900,67 €
2	Viande ovine	15115100-8	9 618,33 €
3	Steak haché frais	15131640-3	18 447,94 €
4	Viande porcine	15113000-3	31 222,20 €
5	Volaille et lapin	15119100-6 et 15112100-7	63 023,27 €
5B	Volaille et lapin issue de l'agriculture biologique ou équivalent	15119100-6 et 15112100-7	1 592,63€
6	Charcuterie	15131120-2	26 460,44 €
6B	Charcuterie issue de l'agriculture biologique ou équivalent	15131120-2	1 044,45€
7	Saucisserie et chair	15131130-5	8 815,74 €
8	Viandes diverses issus des circuits courts de commercialisations	15113000-3 15111000-9	17 405,76€

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 Leclerc- Navarre – avenue du Maréchal Leclerc – 61000 Alençon
- Lycée Mezen - 25 rue Marcel Mezen - 61000 Alençon
- Lycée agricole Auguste Loutreuil - rue du 11 Novembre 1918 - 61500 Sées
- Lycée agricole Alençon, 250 rue Maréchal Leclerc, 61000 Alençon
- Collège Balzac - 5 rue Alexandre Dumas - 61000 Alençon
- Collège Racine - 75 place du champ du roi - 61000 Alençon
- Collège St Exupéry – avenue de Quakenbruck – 61000 Alençon
- Collège Louis Grenier - rue du collège - 61170 Le Mêle sur Sarthe

Horaires de livraisons identiques pour chaque adhérent : le matin entre 6h30 et 9h00.

Section 5 : variantes

Les variantes techniques sont autorisées. La variante est définie comme étant un produit dont les caractéristiques sont différentes de celles inscrites sur le BPU. La variante proposée est indiquée clairement par le candidat sur le BPU au moyen d'un surlignage. Le candidat explique les raisons qui l'amène à proposer cette variante. La variante peut être acceptée ou refusée par le pouvoir adjudicateur. Dans le cas où la variante est refusée par le pouvoir adjudicateur et que le lot est attribué à l'opérateur économique ayant

proposé cette variante, le lot est attribué sans la variante. Les membres du groupement de commande seront libres de choisir le produit initial en dehors du présent marché.

Les variantes administratives et financières sont refusées.

Section 6 : durée du marché

Le marché sera conclu pour une période de 1 (un) an ferme à compter du 02/03/2020. 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 de novembre 2019. 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 novembre 2019. 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 novembre 2019

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/010538691>
- Lot 4 -> INSEE -- Porcins: <https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/010538811>
- Lot 5 -> INSEE – Viandes de volailles : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/010533915>
- Lot 5B → INSEE – Viandes de volailles : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/010538708>
- Lot 6 -> INSEE – Viande de porc cuite : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/010533927>
- Lot 6B → 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 : spécificités techniques impératives

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

Lots	Spécificité techniques impératives
Pour tous les lots	<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: 40px;">- 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). - Les produits devront être exempts d'OGM conformément à la réglementation en vigueur (voir attestation). La fourniture de viande traitée à l'attendrissement sera formellement exclue. - Le fournisseur devra communiquer la liste de l'ensemble des substances allergènes présentes dans les produits.
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	<p>Lorsqu'il est indiqué dans le BPU la mention « oui » 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>
1B, 5B, 6B	<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 notamment s'il est en reconversion. - 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,...).

8	Ce lot est accessible aux opérateurs économiques démontrant qu'il n'y a au maximum qu'<u>un seul intermédiaire</u> entre l'exploitant agricole et le consommateur.
---	---

Section 10 : 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
Qualité des produits	50 %
Prix	30 %
Performances environnementales	10 %
Qualité du service	10 %

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

Le critère « Qualité des produits » :

Il sera apprécié en prenant en compte :

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).

La livraison des échantillons aura lieu au lycée coordonnateur le lundi 3 et mardi 4 février 2020 de 6h00 à 10h30.

2) **La qualité des produits au vu des documents et informations** fournies par le candidat, notamment dans les fiches techniques, comme suit :

Informations	Notation
<u>Race</u> de l'animal notamment race à viande ou race laitière	La notation favorisera les races à viande
<u>Origine</u> des viandes : le(s) pays de naissance, d'élevage et d'abattage de l'animal	La notation favorisera la précision des informations
<u>Le(s) lieu(x) de découpe</u> des viandes : nom de l'État 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)	La notation favorisera la précision des informations
Le <u>nom</u> ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du <u>conditionneur</u> , ou d'un vendeur établi à l'intérieur du territoire de la Communauté européenne	La notation favorisera la précision des informations
Les <u>types de morceaux</u> concernés	La notation favorisera la précision des informations
Le <u>poids moyen de la pièce</u> et le <u>grammage</u> des morceaux piécés et la quantité nette	La notation favorisera la précision des informations
La <u>date jusqu'à laquelle la viande conserve ses propriétés spécifiques</u> ainsi que l'indication des conditions particulières	La notation favorisera la précision des informations

de conservation	
Le taux ou le nombre de <u>conservateurs</u> au sein des produits	La notation favorisera l'absence ou la faible présence de conservateur
Les <u>taux de sucres ajoutés</u> , <u>acides gras trans</u> (ou insaturés) et <u>acides gras saturés</u>	La notation favorisera les taux les plus faibles
Le <u>temps de conservation</u> en chambre frigorifique, il sera notamment précisé l'écart entre la date d'abattage et la date de livraison	La notation favorisera les temps les plus courts
Le <u>temps de transport</u> et notamment les méthodes mises en œuvre pour limiter le temps de transport entre le lieu de production et le lieu d'abattage	La notation favorisera les temps de transport les plus courts
Le <u>nombre d'intermédiaires</u> et notamment si la viande provient d'une entreprise s'approvisionnant directement en élevages et réalisant toutes les opérations de l'abattage jusqu'au conditionnement des viandes	La notation favorisera l'absence ou la faible présence d'intermédiaires
<u>L'alimentation des animaux</u> et notamment si celle-ci est issue	La notation favorisera les alimentations diversifiées et celles

au moins majoritairement des fourrages de l'exploitation	provenant de cultures traditionnelles
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 <u>type de carcasse et le taux d'engraissement</u> .	La notation favorisera les états d'engraissement les plus proches de 3 et les types de carcasses les plus proches de U
Les <u>modalités d'abatage</u>	La notation favorisera la stimulation électrique et la présence d'un dispositif permettant d'arroser les animaux
La <u>durée de maturation après abattage</u>	La notation favorisera les durées les plus longues après abattage
Le <u>taux d'exsudat</u>	La notation favorisera les taux les plus faibles
Le <u>taux d'assaisonnement</u> , 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	La notation favorisera l'élevage sur paille

elles ont été <u>élevées sur litière ou sur paille</u>	
Pour les <u>viandes ovines (lot 2), l'âge lors de l'abattage</u>	La notation favorisera les <u>viandes abattus avant l'âge de 8 mois</u>

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 : $NOTE = [Prix\ le\ plus\ bas / prix\ du\ candidat] \times Coefficient\ de\ pondération$

Le critère « Performances environnementales » :

Il sera apprécié sur :

- La précision et la pertinence du mémoire de forme libre fourni par le fournisseur et récapitulant l'ensemble des actions de son entreprise en rapport avec le développement durable (écologique, économique et social) et notamment : les labels obtenus en la matière, l'optimisation des transports, l'avantage donné aux filières courtes, l'avantage donné à l'approvisionnement direct auprès du producteur et l'avantage donné aux circuits de production les plus courts entre le lieu de naissance, d'élevage, d'abattage, de transformation et de livraison.
- La capacité du fournisseur à utiliser lors de ses livraisons des contenants réutilisables, comme par exemple des caisses en plastique.
- La capacité du fournisseur à proposer des produits portant la mention « issue d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale » conformément au code rural et de la pêche maritime.

Le critère « Qualité du service » :

Il sera apprécié au regard des engagements du candidat sur :

- Sa capacité à avoir un délai de livraison le plus court possible.
- Sa capacité à effectuer plusieurs livraisons par semaine.
- Sa réactivité en cas de demande urgente.
- Sa capacité à effectuer des livraisons le lendemain des jours fériés.
- Ses coûts d'achats liés au cycle de vie des denrées (consommation d'énergie et traitement des déchets).
- Sa capacité à fournir un bon de livraison détaillé (date, prix, quantité, fourniture,...).

Section 11 : 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 12 : 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 -> sauté de veau AB frais sous-vide
- Lot 2 -> Agneau sauté standard sans os frais sous-vide
- Lot 3 -> bœuf bifteck haché frais sous-vide 125gr
- Lot 4 -> longe de porc LR/porc fermier de Normandie
- Lot 5 ->1) poulet découpe standard cuisse de poulet déjointées sous-vide 2) escalope de dinde
- Lot 5B → poulet découpe AB
- Lot 6 -> 1) porc jambon supérieur découenné dégraissé sous-vide, 2) Dèc d'épaule, 3) Rillettes de porc et 4) Saucisson à l'ail
- Lot 6B → saucisse de Toulouse AB
- Lot 7 -> 1) andouillettes 2) crépinettes
- Lot 8 ->1) boudin noir 2) saucisse de Toulouse

La livraison des échantillons sera effectuée le 3 et 4 février 2020 par les candidats de 6h00 à 10h30 à l'adresse suivante : lycée Leclerc-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 05/02/2020. Chaque échantillon devra être compris pour environ 15.

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 13 : 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 : <http://mapa.aji-france.com/mapa/marche/>

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 14 : 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 BPU rempli et signé.
- Le dossier technique du candidat précisant notamment les éléments des sections 13 et 14.
- 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 n° 2018-1074 du 26 novembre 2018 portant partie législative du code de la commande publique susvisée .
- 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 15 : modalités d'envois ou de remises des plis

Les dossiers devront être transmis, sous format papier ou électroniquement via la plateforme (**option à privilégier**), 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 CONFIDENTIEL

SOCIÉTÉ :

LOT(S) N°

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 polyvalent Leclerc Navarre, Avenue du général Leclerc, 61000 Alençon
- Horaires d'ouverture : 8h00-18h00

Le pli qui serait remis ou 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 la réponse électronique via la plateforme AJI où est publié le marché.

Section 16 : 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 17 : 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 18 : 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.
- Les mémoires techniques annexe viande et qualité de service
- Le certificat OGM signé.

Section 19 : 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.

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) **à minima un numéro de département pour chaque item**
- Catégorie de classement
- Numéro d'agrément
- Date de conditionnement
- Date limite de consommation

Section 20 : 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 21 : 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 22 : 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 23 : 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.