

Règlement de la consultation

Lycée Augustin Thierry
13, avenue de Châteaudun
41018 BLOIS CEDEX

Téléphone : 02 54 56 29 00 Télécopie : 02 54 56 29 09

Date limite de remise des offres : jeudi 7 novembre 2019 à 12h00

1 - Objet de la consultation :

La présente consultation porte sur la fourniture de produits carnés (viandes fraîches) au cours de la période du 1^{er} janvier 2020 au 31 décembre 2020 pour le lycée Augustin Thierry de Blois.

2 - Procédure de la consultation :

Il s'agit de la procédure adaptée prévue par l'article 27 du décret n°2016-360 du 25 mars relatif aux marchés publics prévoyant les mesures de l'ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics. Le marché sera un accord cadre mono-attributaire à émission de bons de commande selon les modalités des articles 78 et 80 du même décret.

Les montants minima et maxima sont exprimés en euro pour chaque lot ; les quantités annuelles sont données à titre indicatif afin de permettre une valorisation de chaque offre.

Les offres sont rédigées en langue française et les prix sont fixés en euro.

3 - Allotissement :

Le marché à conclure est constitué des lots suivants :

- Lot n°1 : viande de bœuf
- Lot n°2 : viande de porc
- Lot n°3 : volailles

Le candidat peut présenter une offre pour un ou plusieurs lots.
Les variantes ne sont pas autorisées.

Le lot doit être complété intégralement, faute de quoi l'offre sera déclarée irrecevable.

4 - Délai de validité des offres :

Le délai de validité est de quatre-vingt dix jours à compter de la date limite fixée pour la réception des offres.

5 -Retrait du dossier de consultation :

L'ensemble du dossier de consultation, dont la demande est effectuée **avant le jeudi 31 octobre 2019 à 17h00**, est téléchargeable sur le site du lycée Augustin Thierry, rubrique « Marchés publics », soit sur le site AJI à compter du lundi 14 octobre 2019.

6 -Condition d'envoi des propositions :

Le dossier comprend les pièces suivantes renseignées et signées par le responsable habilité de l'entreprise:

- l'offre comprenant la ou les propositions de prix qui figurent en annexe du CCTP concerné sous la forme des bordereaux de prix unitaires à retourner signés. Le candidat retenu devra retourner ce document par courrier électronique ou tout autre support numérique (CD ROM, clé USB).
- l'imprimé DC1 version 2016
- une documentation commerciale et technique
- L'imprimé DC2 version 2016 complété ou une déclaration sur l'honneur attestant que le candidat n'a pas fait l'objet au cours des cinq dernières années d'une condamnation inscrite au bulletin n°2 du casier judiciaire pour les infractions prévues aux articles L324-9, L324-10, L341-6, L125-1 et L125-3 du code du travail
- L'imprimé ATTRI1 non signé (ex DC3)
- l'imprimé NOTI2 attestant que le candidat a satisfait à ses obligations sociales et fiscales
- le contrat de marché public
- un relevé d'identité bancaire

Le dossier est placé dans une unique enveloppe cachetée portant la mention en haut à gauche de l'enveloppe : "Consultation collective NE PAS OUVRIR"

**Lycée Augustin Thierry
Services économiques et financiers
Consultation produits surgelés
13, avenue de Châteaudun - 41018 BLOIS CEDEX**

L'enveloppe est confiée à une entreprise de service postal ou déposée contre récépissé aux services économiques et financiers du lycée.

Les dossiers parvenant après la date limite ne sont pas retenus et sont renvoyés sans être ouverts.

7 - Échantillons :

Le CCTP prévoit l'envoi d'échantillons pour certains articles.

Chaque échantillon porte le nom du candidat, la marque du fabricant et est accompagné d'un bon de livraison.

Les offres des candidats qui n'ont pas fourni les échantillons demandés ne sont pas examinées.

Les échantillons sont gratuits et ne peuvent en aucun cas être facturés par le candidat.

Les échantillons de produits frais sont adressés ou remis au magasin de la cuisine du lycée (18, rue Honoré de Balzac 41000 Blois) **à compter du mardi 12 novembre 2019 jusqu'au le mercredi 13 novembre 2019 de 6h00 à 10h00.**

8 -Jugement des propositions :

Afin de déterminer l'offre, il sera tenu compte des critères énumérés ci-après par ordre d'importance décroissante :

- La qualité technique de l'offre : 50%
- Le prix : 30%
- Les critères environnementaux : proportion de produits issus de circuits courts, bien-être animal (ex : Charte des bonnes pratiques d'élevage), absence d'OGM... : 20%

La personne responsable du marché avise tous les autres candidats du rejet de leur offre après attribution du marché.

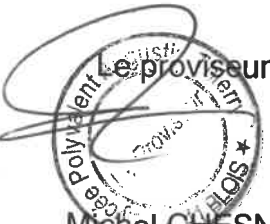
Les candidats seront informés du résultat de la consultation à compter du lundi 2 décembre 2019.

9 - Renseignements :

Les renseignements d'ordre administratif et technique peuvent être obtenus auprès de : Monsieur Pierre DE PUYMALY - pierre.de-puymaly@ac-orleans-tours.fr

Tél. : 02 54 56 29 05 - Fax : 02 54 56 29 09

Fait à BLOIS, le 2/11/19


Le proviseur
Michel CHESNE

Cahier des clauses administratives particulières

(Consultation lancée pour la passation d'un marché référencée **0410001D E-10/19**, en application des articles 27, 78 et 80 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016.

Personne publique contractante:

Dénomination : Lycée Augustin Thierry

Adresse : 13 avenue de Châteaudun - 41018 BLOIS CEDEX

Téléphone : 02 54 56 29 00 Télécopie : 02 54 56 29 09

Objet du marché : produits carnés (viandes fraîches)

Personne morale représentant le pouvoir adjudicateur : le Lycée Augustin Thierry

Personne habilitée à signer les marchés publics : M. le proviseur

Comptable assignataire des paiements : M. l'agent comptable lycée Augustin Thierry

Le présent CCAP comporte 11 articles numérotés de 1 à 11 et 4 pages numérotées de 1 à 4.

ARTICLE 1 : OBJET ET DURÉE DU MARCHÉ

Il s'agit d'un marché à bons de commande passé en procédure adaptée qui a pour objet la fourniture de **produits carnés (viandes fraîches)** pour le lycée Augustin Thierry à Blois pour la période du 1^{er} janvier 2020 au 31 décembre 2020.

Les quantités commandées sont comprises entre un minimum et un maximum figurant en annexe du C.C.T.P.

Dans le cadre de ce marché, le candidat pourra proposer des produits issus de circuits courts. La définition retenue pour le circuit court sera celle du Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche : « *un circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire.* » :

Le choix de circuit court retenu sera donc la commercialisation de produits par la vente indirecte y faisant intervenir un seul intermédiaire, le candidat. Dans la mesure où celui-ci proposera des produits issus de circuits courts, il devra faire figurer cette spécificité sur le bordereau de prix ou dans la documentation jointe (ex : fiche technique).

ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONTRACTUELS

Les documents contractuels régissant le présent marché sont par ordre de priorité décroissant :

- le contrat de marché public et les tableaux des offres de prix
- les bons de commande
- le présent cahier des clauses administratives particulières (C.C.A.P.)
- le cahier des clauses techniques particulières (C.C.T.P.) et son annexe
- le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (C.C.A.G./F.C.S) approuvé par le décret n°77-699 du 27 mai 1977 modifié.

Le C.C.A.P. et le C.C.T.P. sont établis en un seul exemplaire original, conservés par le Lycée Augustin Thierry ; en cas de litige, ils font seuls foi.

Tous les documents transmis sont rédigés en langue française.

Les tableaux de proposition de prix joints aux annexes du C.C.T.P. sont obligatoirement remplis.

La spécificité « circuit court » devra être mentionnée sur chaque produit figurant dans le bordereau de prix ou à travers les fiches techniques.

ARTICLE 3. : CONDITIONS D'EXÉCUTION

Les dates de livraison sont fixées par le bon de commande. Les commandes sont passées au moins deux jours avant la date de livraison par télécopie.

Les jours et horaires de livraison sont les suivants :

du lundi au vendredi de 6h00 à 10h00.

L'adresse de livraison est la suivante :

Entrée fournisseurs du lycée A. Thierry
18, rue Honoré de Balzac à BLOIS

Chaque livraison doit être systématiquement accompagnée d'un bon de livraison (et non d'une facture) qui sera remis au magasinier.

Les emballages utilisés sont conformes aux dispositions des articles R112-1 à R112-33 du code de la consommation.

Le transport s'effectue dans les conditions fixées par l'arrêté du 20 juillet 1998 modifié.

L'entreposage respecte la réglementation prévue par l'arrêté du 6 juillet 1998.

Le fournisseur garantit que les produits livrés sont conformes à la commande, éventuellement aux échantillons remis lors de la passation du marché ainsi qu'aux règlements en vigueur dans l'union européenne.

Dans la mesure du possible, la quantité livrée d'une même catégorie de produit devra avoir une seule et même date limite de conservation.

A la demande, l'entreprise retenue devra être en mesure de produire la fiche technique de chacun des produits fournis à la consultation.

Le fournisseur devra proposer des produits sans O.G.M.

Les produits commandés voyagent aux frais, risques et périls du fournisseur. Le transfert de propriété a lieu à notre magasin dès réception de la marchandise. Après la phase de contrôle quantitatif et qualitatif, notamment par un contrôle strict de température, la réception est validée obligatoirement et uniquement par la signature apposée sur le bon de livraison par l'agent responsable du magasin.

Le titulaire du marché s'engage à prévenir le lycée des différents retards, ruptures et autres incidents pouvant perturber l'approvisionnement en appelant le numéro **02 54 56 29 05** ou en envoyant une télécopie au numéro **02 54 56 29 09**.

Tous les articles livrés devront conformément à la réglementation comporter obligatoirement sur leur emballage la date limite de consommation accompagnée du numéro de lot de fabrication.

Les irrégularités de livraison font l'objet d'une fiche de non-conformité. Tout produit défectueux est remplacé dans les conditions fixées par le CCTP.

Afin de répondre à des besoins spécifiques ou ponctuels, d'autres produits pourront être commandés par le lycée pendant la durée de validité du marché. Ils seront choisis dans le catalogue du fournisseur. **Le titulaire du marché devra indiquer le pourcentage de remise catalogue pour ces produits.**

ARTICLE 4 : RÉSILIATION DU CONTRAT

Le lycée Augustin Thierry se réserve le droit de résilier ou de suspendre le présent marché sans droit à indemnités pour le titulaire dans les cas suivants :

- non respect de la conformité des produits livrés aux normes sanitaires
- non-conformité des produits livrés par rapport aux produits proposés lors de la passation du marché
- impossibilité pour le titulaire du marché de procéder à la livraison des produits commandés
- manquement aux conditions de transport
- impossibilité pour le lycée de donner suite au marché en cours pour des raisons de force majeure
- mesures sanitaires mises en place par les autorités responsables
- augmentation des prix retenus lors de la passation du marché lorsque ceux-ci étaient réputés fermes pendant la durée du marché

Cette résiliation ou suspension est effective à la date indiquée par le lycée par courrier recommandé.

La demande de résiliation de la part du titulaire doit être effectuée en application de l'article 27 du CCAG.

ARTICLE 5 : PÉNALITÉS DE RETARD

Lorsque le délai contractuel d'exécution est dépassé par le fait du titulaire du marché, celui ci encourt par jour de retard des pénalités calculées au moyen de la formule :

PÉNALITÉ = (VALEUR COMMANDEE * NOMBRE DE JOURS DE RETARD)/100

ARTICLE 6 : DÉTERMINATION DES PRIX

Les prix H.T. sont fermes non révisables pour la durée du marché selon les dispositions de l'article 18 - alinéa II du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016.

En tout état de cause, les prix H.T. sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement ces fournitures ainsi que tous frais afférents au conditionnement, à l'emballage et au transport de marchandises jusqu'au lieu indiqué de livraison.

ARTICLE 7 : TRANSMISSION ET PRÉSENTATION DES FACTURES

Les factures devront prioritairement être transmises sous forme dématérialisée, exclusivement par le portail Chorus Pro de la Direction Générale des Finances Publiques à l'attention du lycée Augustin Thierry - SIRET : 194 100 012 00013 - code service SR. Outre les mentions légales, les factures doivent porter les indications suivantes :

- les noms et adresse du créancier ;
- le numéro de son compte bancaire (IBAN/BIC) ;
- le numéro du marché (0410001D E-10/19) et la date du marché ;
- la prestation détaillée et la date de la livraison ;
- le montant hors TVA ;
- le taux et le montant de la TVA ;
- le montant total TTC ;

ARTICLE 8 : PAIEMENTS

Les sommes dues en exécution du présent marché sont payées dans un délai maximum de 30 jours à compter de la date de réception de la facture dans la mesure où la marchandise a été livrée conformément à la commande.

Pour la période de juillet/août, l'établissement est fermé sur plusieurs semaines. Une facture envoyée pendant cette période ne fera courir le délai global de paiement qu'à compter de la réouverture de l'établissement fin août. Le paiement s'effectue sur un compte bancaire domicilié en France.

Le défaut de paiement dans ce délai global fait courir de plein droit et sans autres formalités au bénéfice du titulaire du marché des intérêts moratoires, calculés dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur.

Le taux des intérêts moratoires est égal à celui de l'intérêt légal en vigueur à la date à laquelle les intérêts moratoires ont commencé de courir augmentés de deux points.

ARTICLE 9 : AVANCES ET RETENUES

Il ne sera versé aucune avance au titre du présent marché.

Il ne sera procédé à aucune retenue de garantie.

ARTICLE 10 : REGLEMENT DES LITIGES

Les spécifications des articles 33, 34 et 35 du CCAG s'appliquent. En outre, tout contentieux juridictionnel survenant au cours de l'exécution du présent marché sera du ressort du tribunal administratif territorialement compétent.

ARTICLE 11 : DEROGATIONS AUX DOCUMENTS GENERAUX

Dérogation à l'article 11 du CCAG par l'article 5 du CCAP.

Fait à BLOIS, le 10/10/2019

Le fournisseur
Michel CHESNE

Lycée Augustin Thierry
13, avenue de Châteaudun
41018 Blois cedex

Marché 041000D E-10/19 viandes fraîches

**Cahier des clauses techniques particulières
(CCTP)**

Objet du marché	Produits carnés
Type de marché	Procédure adaptée en application du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016
Forme du marché	A bons de commande
Retrait des dossiers de candidatures sur le site AJI – Gestion pour l'Education/OUTILS/Publication des MAPA	Entre le 14 octobre et le 31 octobre 2019 – 17h00
Date limite de remise des offres	Jeudi 7 novembre 2019
Heure limite de remise des offres	12h00
Annexe	Lots n° 1,2 et 3

NOTE : LA PRESENTE PAGE ET SES ANNEXES CONSTITUENT LE CCTP

ANNEXE AUX LOTS N° 1, 2 et 3

Objet des lots : Viandes fraîches

ARTICLE 1 : NATURE, QUALITE ET ORIGINE DES PRODUITS

Les produits constituant le lot figurent sur le tableau des propositions de prix joint à ce dossier.

L'offre y est exprimée de façon claire sans abréviation.

Les spécifications techniques précisées pour chaque lot sont développées dans le tableau Excel joint à cette annexe dans l'onglet correspondant au lot. Elles sont également disponibles pour chaque catégorie de produits sur le site.

1) - Lot 1 : viande de bœuf et viande hachée de bœuf :

Spécifications techniques n° B1-13-03 du 9 décembre 2003 applicables aux viandes de gros bovins et spécifications techniques applicables aux viandes hachées et aux préparations produites à partir de viandes hachées d'animaux de boucherie établies par le GEM-RCN (version 2.0 mars 2015).

Les viandes bovines proviendront d'élevages engagés dans la démarche : Charte de Bonnes Pratiques d'Elevage ou équivalent. Afin de garantir une parfaite traçabilité, chaque livraison fera apparaître les n° d'élevage dont proviennent les viandes bovines livrées.

Application de la réglementation : A.M. du 24.07.1990 : modifié quant à la suppression de l'utilisation de farines et graisses d'origine animale.

La viande proposée sera de qualité R3 (à l'exclusion de la viande de taureau) provenant de carcasse de 280 kg minimum.

Garantie fourniture obligatoire de la traçabilité de l'ensemble de la livraison avec facturation (Document Accompagnement Bovins)

2) - Lot 2 : viande de porc :

Spécifications techniques n° B1-16-05 du 31 mars 2005 applicables aux viandes de porcins en muscles ou pièces.

Abattage dans un abattoir agréé par les services vétérinaires conformément à l'arrêté ministériel du 17 mars 1992.

La viande de porc proviendra de carcasse appartenant au type R d'un poids compris entre 70 et 110 kg à l'exclusion des carcasses de truies et verrats. Elle devra provenir d'abattoir communautaire agréé CE et devra répondre à la Certification de Conformité Produits.

Application de la réglementation : A.M du 24.07.1990 : modifié quant à la suppression de l'utilisation de farines et graisses d'origine animale.

Tous ces produits devront comporter l'étiquetage leur correspondant.

3) - Lot 3 : volailles :

Spécifications techniques de l'OEAP n° B1-18-07 du 4 mai 2007, applicables aux abats et aux viandes de volailles, de cailles et de lapins, en carcasses ou piécées.

Abattage dans un abattoir agréé pour la mise sur le marché communautaire ou abattoir dérogatoire de faible capacité conformément à l'arrêté du 14 janvier 1994 (modifié).

Application de la réglementation : A.M du 24.07.1990 : modifié quant à la suppression de l'utilisation de farines et graisses d'origine animale.

Les produits volailles devront provenir de volailles classe A.

Les volailles devront provenir d'un abattoir communautaire agréé.

Tous ces produits devront comporter l'étiquetage leur correspondant.

ARTICLE II : RESPECT DE LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR

Etiquetage et traçabilité des viandes bovines :

Les mentions obligatoires devant figurer sur l'étiquetage des viandes bovines sont définies par le règlement (CE) n°1760/2000 du parlement européen et du conseil du 17.07.2000, établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine. L'étiquette doit faire apparaître les mentions suivantes :

- ① Le nom du produit.
- ② Le pays de naissance.
- ③ Le pays d'élevage.
- ④ Le pays d'abattage et le numéro d'agrément de l'abattoir.
- ⑤ Un numéro ou code de référence assurant la relation entre la viande et l'animal ou les animaux. Ce numéro peut être le numéro d'identification de l'animal ou du groupe d'animaux dont provient la viande, ce qui correspond au numéro de lot ou de traçabilité.
- ⑥ Le pays de transformation (pour les produits transformés).
- ⑦ Le pays de découpe et le numéro d'agrément CE aux normes I.S.O. 9002 de l'atelier de découpe.

Autres mentions demandées :

- Catégories (jeune bovin, bœuf, génisse, vache).
- Type racial (race à viande).

Conformément à la législation en vigueur à ce jour, les viandes bovines doivent répondre aux normes AFNOR relatives à la traçabilité des viandes identifiées gros bovins : la norme NF V 46-007 de février 1997 « abattoirs », et la norme NF V 46-010 de septembre 1998 « ateliers de découpe, désossage, travail de la viande, conditionnement et vente ».

Farines animales :

Application de la réglementation : Arrêté Ministériel du 24.07.1990 modifié quant à la suppression de l'utilisation de farines et graisses d'origine animale.

OGM :

Le fournisseur devra proposer des viandes issues d'animaux nourris sans OGM. L'étiquetage des **ingrédients de la viande** pourra mettre en avant une absence d'OGM aux seuils de 0,1 % ou 0,9 % conformément au décret n° 2012-128 du 30 janvier 2012 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans organismes génétiquement modifiés ». Afin d'assurer la bonne information du consommateur, le niveau de garantie sera précisé dans la mention : « **issu d'animaux nourris sans OGM (<0,1 %)** » ou « **issu d'animaux nourris sans OGM (<0,9 %)** ».

ARTICLE III : ÉCHANTILLONS DEMANDÉS

- 4 steaks hachés façon bouchère 125 grammes (race à viande) - 15% de matière grasse
- 4 côtes de porc échine - alimentation 70% de céréales - 140 grammes
- 4 filets de poulet certifié réfrigérés sans os - 130 grammes
- 1 poulet certifié 1,6 - 1,8 kg réfrigéré

Fait à BLOIS, le 16/12/13



