



14 avenue Albert Sorel  
CS 15245  
14 052 CAEN cedex 4

téléphone  
02 31 86 18 56  
télécopie  
02 31 85 78 60

[int.0140013n@ac-caen.fr](mailto:int.0140013n@ac-caen.fr)

# Fourniture de viandes et de volailles fraîches

## Document unique de marché

### (règlement de la consultation et cahiers des clauses administratives et techniques particulières)

#### Marché n° 2018/VIANDESVOL/19140013400018

1. Pouvoir adjudicateur
  2. Objet
  3. Procédure
  4. Forme du marché
  5. Durée et renouvellement
  6. Variantes
  7. Allotissement
  8. Pièces contractuelles
  9. Renseignements d'ordre juridique et économique
  10. Présentation des offres
  11. Jugement des offres
  12. Forme des prix et révision
  13. Validité des offres
  14. Emission des bons de commande
  15. Conditions de livraison
  16. Constatation de l'exécution des prestations
  17. Facturation et règlement
  18. Description des besoins
  19. Dossier technique
  20. Spécifications techniques
  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  
Bordereau de prix unitaires

**Date limite de réception des offres : mercredi 24 janvier 2018 à 12h**

#### Contacts :

- questions administratives : Julie LAMMENS, [julie.lammens@ac-caen.fr](mailto:julie.lammens@ac-caen.fr)
- questions techniques : Marc RICHARD, [marc.richard@normandie.fr](mailto:marc.richard@normandie.fr)

et aux adresse postale et téléphone en en-tête

**1. Pouvoir adjudicateur :** Lycée Malherbe, 14 avenue Albert Sorel, CS 15245, 14052 Caen Cedex, ci-après dénommé « le lycée ».

**2. Objet :** la consultation porte sur la fourniture de viandes fraîches pour la restauration scolaire du lycée (CPV 15110000-2)  
Le restaurant scolaire du lycée sert environ 2 000 repas par jour.

**3. Procédure :** le marché est passé selon les règles de l'appel d'offres ouvert (art. 66 et 67 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics).

**4. Forme du marché :** le marché est un accord cadre exécuté au fur et à mesure de l'émission de bons de commande (art. 78 et 80 du décret n° 2016-360) ; 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

**5. Durée et renouvellement :** le marché est conclu pour un an à partir de la date indiquée lors de sa notification ; il est renouvelable trois fois un an. A titre indicatif, la date de début d'exécution est envisagée vers le 18 avril 2018.

**6. Variantes :** les variantes ne sont pas autorisées

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

- Lot n°1 : Viande bovine
- Lot n°2 : Viande ovine
- Lot n°3 : Viande porcine issue des circuits courts de commercialisation
- Lot n°4 : Viande bovine issue des circuits courts de commercialisation
- Lot n°5 : Viande porcine
- Lot n°6 : Viande de volailles

**8. 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 »
- Le bordereau de prix unitaires

**9. Renseignements d'ordre juridique et économique :**

Les candidats produiront à l'appui de leur offre:

- 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 aux articles 45 et 48 de l'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics (ou formulaire DC1<sup>1</sup>).

Les candidats retenus devront en outre être en mesure de justifier qu'ils ont satisfait à leurs obligations fiscales et sociales (attestation fiscale, certificat social et attestation de vigilance)

Les candidats retenus auront à compléter et signer, avant l'attribution du marché, l'acte d'engagement qui leur sera fourni par le lycée (formulaire ATTR11<sup>1</sup>)

**10. Présentation des offres**

Documents	Mode de transmission
Le présent document paraphé et signé	Papier ou fichier pdf
Dossier technique du candidat	Papier ou fichier pdf
Attestation d'absence d'OGM signée (annexe 1)	Papier ou fichier pdf
Mémoire développement durable	Papier ou fichier pdf
Bordereau de prix unitaire	Fichier Excel ou équivalent <b>uniquement permettant de lire ce type de fichier</b>

La transmission électronique des fichiers se fera à l'adresse : [int.0140013n@ac-caen.fr](mailto:int.0140013n@ac-caen.fr)

<sup>1</sup> Les formulaires types sont disponibles sur : <http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-marches-publics>

**11. Jugement des offres** : les offres seront jugées selon les critères suivants :

- Prix

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

- Qualité

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

- Prise en compte d'objectifs de développement durable

La prise en compte d'objectifs de développement durable sera notée de 0 à 10 au vu du mémoire du candidat selon les modalités décrites en annexe 2.

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

	Lots n°1, 2, 5 et 6	Lots n°3 et 4
Prix	50%	40%
Qualité	40%	30%
Prise en compte d'objectifs de développement durable	10%	30%

**12. Forme des prix et révision** :

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 sont fermes les trois premiers mois d'exécution du marché. Ils seront ensuite révisibles mensuellement, sur proposition du titulaire, selon le dernier indice mensuel connu de l'Indice de prix de production de l'industrie française pour le marché français - Prix de marché - CPF 10.11 - Viandes de boucherie et produits d'abattage - Base 2010 - (FM0D101100) et CPF 10.12 – Viandes de volailles – Base 2010 – (FMOD 101200).

**13. Validité des offres**

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

**14. 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.

**15. 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)
- n° du ou des lots
- catégorie de classement
- numéro d'agrément
- date de conditionnement
- date limite de consommation

**16. 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 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.

### **17. 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 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.

Le règlement se fera dans un délai de 30 jours à compter de la date de réception de la demande de paiement, par virement administratif. Pour ce faire, le titulaire adressera avec sa première facture un relevé d'identité bancaire (IBAN), si celui-ci ne figure pas déjà sur sa facture.

**18. Description des besoins :** Les besoins sont décrits dans le bordereau de prix unitaires. Pour les lots 3 et 4, l'objectif est de recourir à des produits faisant appel aux circuits courts de distribution limitant le nombre d'intermédiaires. Il y a la volonté de valoriser les produits issus de l'agriculture favorisant les circuits courts de distribution et de rechercher des produits de qualité, valorisant la notion de terroir, d'authenticité, de lien social et de respect de l'environnement (art.1 loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010).

### **19. Dossier technique**

Les fiches techniques devront obligatoirement comporter les informations relatives :

- Race de l'animal
- Origine des viandes ou des volailles
  - 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 pièces 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

### **20. 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 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.

Lot n°1 : Bœuf : Voir le descriptif sur le bordereau de prix unitaire

Veau : Voir le descriptif sur le bordereau de prix unitaire

Lot n°2 : Viande ovine : Voir le descriptif sur le bordereau de prix unitaire

Lot n°3 : Viande porcine issue des circuits courts de commercialisation : Voir le descriptif sur le bordereau de prix unitaire

L'objectif est de recourir à des produits faisant appel aux circuits courts de distribution limitant le nombre d'intermédiaires. Il y a la volonté de valoriser les produits issus de l'agriculture favorisant les circuits courts de distribution et de rechercher des produits de qualité, valorisant la notion de terroir, d'authenticité, de lien social et de respect de l'environnement (art.1 loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010).

Les porcs doivent être d'environ 180 jours avec un poids de 80 à 100 kg de carcasse. Ils reçoivent pendant leur croissance une alimentation de type fermière composée à 75% de céréales nobles. Une certification atteste de leur alimentation particulière.

Lot n°4 : Bœuf issu des circuits de courts de commercialisation : Voir le descriptif sur le bordereau de prix unitaire

L'objectif est de recourir à des produits faisant appel aux circuits courts de distribution limitant le nombre d'intermédiaires. Il y a la volonté de valoriser les produits issus de l'agriculture favorisant les circuits courts de distribution et de rechercher des produits de qualité, valorisant la notion de terroir, d'authenticité, de lien social et de respect de l'environnement (art.1 loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010).

Les bêtes sont des génisses ou bœufs, de race normande ou de race à viande. Ils sont abattus entre l'âge de 30 et 40 mois, et sont nourris selon les saisons dans les prés ou sous-abris à base d'herbe ou d'ensilage (alimentation à base de maïs et d'herbe et ou de foin). Une maturation de 8 jours minimum est respectée avant la découpe des carcasses.

Veau issu des circuits courts de commercialisation

Les veaux sont principalement de race normande et de race à viande. Ils sont nourris à base de lait. Les veaux sont abattus entre 4 et 5 mois environ.

Lot n°5 : Viande porcine : Voir le descriptif sur le bordereau de prix unitaire

Lot n°6 : Viande de volailles : Voir le descriptif sur le bordereau de prix unitaire

La date limite de réception des offres est fixée au mercredi 24 janvier 2018 à 12h ; les offres seront remises contre récépissé, par voie postale ou par voie électronique.

**Pour le pouvoir adjudicateur**

Nom : Laurent VERRECKT  
Titre : Proviseur  
Le \_\_\_\_\_ à Caen  
Cachet et signature

**Pour le prestataire**

Nom : \_\_\_\_\_  
Titre : \_\_\_\_\_  
Signé le \_\_\_\_\_ à \_\_\_\_\_  
Cachet et signature



## Marchés de denrées alimentaires

### Annexe 1

## Certificat d'absence d'OGM

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

### Prise en compte d'objectifs de développement durable

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) :
  - Respect du bien-être animal
  - Respect de la biodiversité
  - 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

Pour les lots 3 et 4, les candidats indiqueront en plus :

- Le nombre de km parcourus par les denrées depuis le lieu de production jusqu'au lycée
- Le nombre d'intermédiaire(s) depuis le producteur jusqu'au lycée





# Marchés de denrées alimentaires

## Annexe 3

### Protocole de livraison

Toutes les marchandises sont à livrer franco de port au service de restauration du lycée, 14 avenue Albert Sorel, 14000 Caen, dans le strict respect du bon de commande.

Périodicité et horaires :

n° du lot	Périodicité	Horaires
1	bi-hebdomadaire	De 5h30 à 10h00 le lundi et de 6h00 à 10h00 le reste de la semaine
2		
3		
4	hebdomadaire	
5		
6	bi-hebdomadaire	

#### 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.

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.

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 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.

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

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