



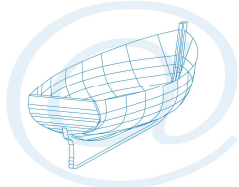
**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

Lycée Edmond DOUCET  
Cherbourg en Cotentin

# REGLEMENT DE LA CONSULTATION

Lycée professionnel  
**Edmond Doucet**



50120 Equeurdreville-Hainneville

## FOURNITURE DE VIANDE

Du 1<sup>er</sup> janvier 2021 au 31 décembre 2021.

### La Gestionnaire

Dossier suivi par  
Marie-Laure LESNÉ

Téléphone

**0233872340**

Télécopie

**0233872341**

mél.

[Int.0500032N@ac-  
caen.fr](mailto:Int.0500032N@ac-caen.fr)

**Rue Paul Doumer  
B.P. 48  
50120  
Equeurdreville-  
Hainneville**

Marché public à procédure adaptée.

Article 27 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.

Rédigé le 07 octobre 2020

Le présent cahier comporte 2 feuillets

## **ARTICLE 1 – OBJET DE LA CONSULTATION COLLECTIVE**

La consultation a pour objet la fourniture pour le service de restauration du lycée professionnel Edmond Doucet à EQUEURDREVILLE, du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre, de viande, figurant sur l'état des besoins joint au présent cahier. La publicité se fera sur le site internet du rectorat de Caen, [www.ac-caen.fr](http://www.ac-caen.fr), rubrique « marchés publics ».

## **ARTICLE 2 – ETABLISSEMENT ET ENVOI DES SOUMISSIONS**

L'offre de prix sera établie sur le tableau EXCEL (pré-rempli) ci-joint, accompagnée des fiches techniques de chaque produit ainsi que de ce règlement, complété, daté et signé. L'ensemble des documents sera adressé à :

**L'Adjoint Gestionnaire, LP Edmond Doucet  
Rue Paul Doumer, B.P. 48, 50120 EQUEURDREVILLE**

et parvenir au plus tard pour le jeudi 12 novembre 2020 avant 12 heures par lettre recommandée avec accusé de réception ou par dépôt dans nos services.

Le candidat retenu devra fournir des attestations au regard des obligations fiscales et sociales (impôts et URSSAF).

A partir de la date limite de dépôt des offres, il sera indiqué, dans un délai maximal de 30 jours, à chaque candidat, si son offre est refusée ou prise en considération.

Les éventuels échantillons seront considérés comme acquis sans possibilité d'indemnisation pour le candidat.

## **ARTICLE 3 – CHOIX DU FOURNISSEUR**

Le pouvoir adjudicateur choisit après avis de la commission, l'offre qu'il juge la plus intéressante en tenant compte des éléments suivants :

- Prix des produits	40 %
- Qualité des produits, au vue de la fiche technique	35 %
- Présence et lisibilité des fiches techniques présentées	15 %
- Présence d'un seuil minimum d'achat sans frais de port	5 %
- Qualité de la prestation (nombre de jours de livraison)	5 %

La notation favorisera les races à viande, la précision sur l'origine, l'élevage, les lieux de découpe des viandes, les types de carcasses les plus proches de U et les états d'engraissement les plus proche de 3.

Les produits proposés doivent être impérativement des produits frais, exempts d'OGM. Les viandes traitées à l'attendrissement seront formellement exclues.

## **ARTICLE 4 – CONDITIONS DE PAIEMENTS**

Le paiement s'effectuera suivant les règles générales de la comptabilité publique par mandat administratif sur présentation de la facture (virement bancaire sur R.I.B. transmis avec la facture).

## **ARTICLE 5 – CONDITIONS DE LIVRAISON ET ACCEPTATION DE CE REGLEMENT**

Précisez ci-dessous, vos jours et heures de livraison pour notre établissement :

.....

Règlement vu et accepté le.....

Signature et cachet :

--