

Lot 1

ACADEMIE DE CRETEIL



0770927P

11, rue Victor Hugo  
77300 FONTAINEBLEAU

-----  
Affaire suivie par : M.CHARLES  
Mail : int.0770927p@ac-creteil.fr  
Tel : 01 60 74 58 49  
Fax : 01 60 22 71 24

# ETAT PREVISIONNEL DES BESOINS ETAT PREVISIONNEL DES BESOINS

## CAHIERS DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES ET ETAT DES BESOINS

Lot 1 : Fourniture de viandes fraîches (Bovine, Agneau et Veau)

POUVOIR ADJUDICATEUR : Lycée international François 1<sup>er</sup> représenté par monsieur  
le Proviseur

COMPTABLE ASSIGNATAIRE : Agent comptable du lycée international François 1<sup>er</sup>

**Date de publication : 09 décembre 2016**  
**Date limite de dépôt des offres : 05 janvier 2017**

Lycée international François 1<sup>er</sup> - 11 rue Victor Hugo  
C.S. 90 347 - 77 305 Fontainebleau  
Tél : 01.60.74.58.30 / Fax : 01.60.74.74.04  
Adresse électronique : int.0770927p@ac-creteil.fr

## **Normes et réglementation applicables**

### **ARTICLE 1 – PRESCRIPTIONS RELATIVES A L'EXECUTION DES PRESTATIONS**

#### **1.1. Généralités**

Les viandes fournies devront être conformes aux :

- Spécification technique n° B1-14-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de veau en muscles ou pièces, du Groupement d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN)
- Spécification technique n° B1-15-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes d'ovins en muscles ou pièces
- Spécification technique B1-12-03 du 28 janvier 2003 applicable aux viandes hachées et aux préparations de viandes hachées d'animaux de boucherie

#### **1.2. Entreposage**

L'entreposage des marchandises devra se faire conformément à l'arrêté du 2 janvier 2002 modifiant l'arrêté du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale.

#### **1.3. Transport**

Le transport des marchandises devra se faire conformément à l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

Le personnel préposé au transport et aux manipulations doit observer les règles d'hygiène les plus strictes.

#### **1.4. Présentation de la fourniture à la livraison**

Afin de permettre une vérification de la traçabilité, le document d'abattage bovin sera joint à chaque livraison de viande bovine.

### **ARTICLE 2 – DESCRIPTIF DU BESOIN**

#### **2.1. Prescriptions communes à l'ensemble des lots**

- Arrêté du 21 décembre 1979 critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale
- arrêté ministériel du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

## Lot 1

- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- Les viandes admises en fourniture devront provenir d'ateliers de découpe agréés ou immatriculés

***La non conformité au règlement précité concernant la découpe de viande, l'emballage, l'étiquetage, la livraison serait une cause de résiliation du marché sans préavis, ni indemnité.***

### **Sont rigoureusement exclues :**

- les viandes congelées,
- les viandes décongelées et celles ayant subi un traitement non autorisé visant à améliorer leur qualité organoleptique et leur salubrité,
- les viandes traitées à l'attendrisseur, quelque soit le type d'attendrisseur utilisé,
- les viandes provenant d'animaux abattus d'urgence.

Les pièces de viande prêtes à être cuisinées sont préparées selon la découpe de la boucherie de détail, c'est-à-dire épluchées, débarrassées de masses grasses et des déchets excédentaires de tissus osseux, cartilagineux, gras, ligamentaires, conjonctifs et aponévrotiques.

Le délai de livraison et la DLC devra être au moins égale au 1/3 de la durée séparant la fabrication de la DLC.

### **L'étiquetage devra comporter :**

- ⇒ numéro du lot ;
- ⇒ pays d'élevage ;
- ⇒ pays d'abattage ;
- ⇒ numéro d'agrément de l'abattoir ;
- ⇒ pays de découpe et numéro d'agrément de l'établissement de découpe ;
- ⇒ mention du conditionnement sous atmosphère modifiée, le cas échéant ;
- ⇒ désignation du produit ;
- ⇒ date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale ;
- ⇒ température de conservation ; nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l'Union européenne ;
- ⇒ date de conditionnement et, le cas échéant, date de congélation ou de surgélation ;
- ⇒ marque sanitaire du dernier conditionneur.

## **2.2. Prescriptions particulières relatives à la viande de veau**

La viande de veau proviendra de veau de conformation R définie par la grille communautaire de classement EUROP, de couleur rosée clair et d'état d'engraissement couvert (2 R 3).

### 2.3. Prescriptions particulières relatives à la viande de bœuf

La viande de bœuf proviendra de bœuf de conformation R = définie par la grille communautaire de classement EUROP et d'état d'engraissement moyen (R 3).

### 2.3. Prescriptions particulières relatives à la viande d'ovins

La viande livrée proviendra de carcasses d'agneaux de conformation R du catalogue EUROP, l'état d'engraissement retenu est « couvert » n°3

ARTICLES	UNITE DE FACTURATION	QUANTITE PREVISIONNELLE	PRIX COTATIONS - DEUX DECIMALES		PRIX UNITAIRE H.T. PROPOSE	TOTAL H.T.
			PRIX UNITAIRE H.T. COTATION DECEMBRE SEMAINE 50	COEFFICIENT PROPOSE		
<b>LOT N° 1 – VIANDE BOVINE FRANCAISE</b>						
BŒUF BOURGUIGNON	KILO	170				
ROTI DE BŒUF (CUIT)	KILO	100				
STEAK SURCHOIX	KILO	600				
<b>LOTS N° 1 – VIANDE DE VEAU</b>						
ESCALOPE DE VEAU	KILO	50				
SAUTE DE VEAU	KILO	50				
<b>LOTS N° 1 – VIANDE DE MOUTON</b>						
COTE D'AGNEAU	KILO	130				
SAUCISSE MERGUEZ	KILO	200				
SAUTE D'AGNEAU	KILO	130				
<b>MONTANT TOTAL H.T.</b>					€	€
AUTRES ARTICLES : REMISE SUR LE CATALOGUE JOINT AU PRESENT ACTE D'ENGAGEMENT					%	

- Les quantités sont susceptibles de varier de plus ou moins 20 %
- l'absence de réponse pour certains produits n'est pas disqualificative

Lot 1

**Dates de livraisons proposées entre 7h00 et 11h00 :**

Lundi     Mardi     Mercredi     jeudi     Vendredi

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

**Signature et cachet de la société**