

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES ET TECHNIQUES PARTICULIERES**Objet du marché :**

Fourniture de viandes fraîches bovines, aux établissements scolaires, hospitaliers et autres collectivités du département de la Creuse adhérents du GAEC 23-ACENA.

Période : du 1^{er} janvier 2022 au 31 mars 2023.

Forme du marché :

Marché passé en procédure adaptée en application des articles L 2123-1, R 2123-1 à R 2123-8 du code de la commande publique

Siège du groupement de commande « GAEC-23 ACENA »:

Lycée Jean FAVARD

27 route de Courtille

23000 GUERET

Le présent CCTAP comprend 19 feuillets numérotés de 1 à 18

SOMMAIRE

- Article 1 : objet du marché
- Article 2 : forme de la consultation
- Article 3 : allotissement
- Article 4 : durée du marché
- Article 5 : documents contractuels
- Article 6 : réglementation et définition des produits
- Article 7 : étiquetage
- Article 8 : qualité des produits
 - 8.1 : définition de viande fraîche bovine
 - 8.2 : développements durables et circuits courts
 - 8.3 : ficelle et bardage
 - 8.4 : référence
 - 8.5 : dispositions d'ordre sanitaire
 - 8.6 : le personnel
 - 8.7 : laboratoires et atelier
 - 8.8 : le transport
- Article 9 : conditions de commande et de livraison
- Article 10 : opérations de réception et de vérification
- Article 11 : prix
- Article 12 : sous-traitance
- Article 13 : cautionnement
- Article 14 : avances forfaitaires et facultatives
- Article 15 : paiement
- Article 16 : pénalités
- Article 17 : résiliation-dénonciation
- Article 18 : litiges
- Article 19 : bilan
- Article 20 : dérogations au CCAG

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ

Le marché porte sur la fourniture de viande fraîche bovine, aux adhérents du groupement de commandes GAEC 23-ACENA du département de la Creuse dont l'établissement coordonnateur est le lycée Jean Favard à Guéret (liste des adhérents jointe en annexe n° 1)

ARTICLE 2 - FORME DE LA CONSULTATION

Forme du marché :

Marché passé en procédure adaptée en application des articles L 2123-1, R 2123-1 à R 2123-8 du code de la commande publique

ARTICLE 3 - ALLOTISSEMENT

3.1 : définition des lots a compléter en fonction des conclusions de la réunion du 2 novembre : nombre et définition des secteurs, type de lot : viande de bœuf, viande de veau , viande de jeune bovin engraisé, catégorie de morceaux

Ce marché est décomposé en 21 lots : du lot 1.1 au lot 4-6 :

Lot 1-1 : secteur Guéret – viande bovine conventionnelle

Lot 1-2 : secteur Guéret – viande bovine agriculture biologique

Lot 1-3 : secteur Guéret – viande bœuf hachée fraîche

Lot 1-4 : secteur Guéret – viande bœuf hachée fraîche agriculture biologique

Lot 1-5 : secteur Guéret – viande de jeunes bovins

Lot 1-6 : secteur Guéret – viande de veau

Lot 2-1 : secteur Aubusson – viande bovine conventionnelle

Lot 2-2 : secteur Aubusson – viande bovine agriculture biologique

Lot 2-3 : secteur Aubusson – viande bœuf hachée fraîche

Lot 2-4 : secteur Aubusson – viande bœuf hachée fraîche agriculture biologique

Lot 2-5 : secteur Aubusson – viande de jeunes bovins

Lot 2-6 : secteur Aubusson – viande de veau

Lot 3-1 : secteur Bourgneuf – viande bovine conventionnelle

Lot 3-2 : secteur Bourgneuf – viande bovine agriculture biologique

Lot 3-3 : secteur Bourgneuf – viande bœuf hachée fraîche

Lot 3-4 : secteur Bourgneuf – viande bœuf hachée fraîche agriculture biologique

Lot 3-5 : secteur Bourgneuf – viande de jeunes bovins

Lot 3-6 : secteur Bourgneuf – viande de veau

Lot 4-1 : secteur Crocq – viande bovine conventionnelle

Lot 4-3 : secteur Crocq – viande bœuf hachée fraîche

Lot 4-6 : secteur Crocq – viande de veau

Chaque fournisseur peut proposer une offre pour un ou plusieurs lots. Les fournisseurs s'engagent à fournir tous les établissements du secteur pour lequel ils ont proposé une offre. Toute offre incomplète sur un lot est rejetée.

Les races bovines admises pour les lots 1 .1 à 4-6 sont les suivantes :

Charolaise, Limousine, Blonde d'aquitaine, Maine Anjou (Rouge des prés), Aubrac, Bazadaise, Blanc-bleu, Normande, Salers, Camarguaise, Parthenaise. Angus,

Les variantes pour chaque lot sont acceptées.

Agriculture Biologique :

Pour les produits issus de l'agriculture biologique, le candidat doit fournir la certification par un organisme agréé que les produits sont bien issus de l'agriculture biologique.

3.2 : quantités du marché

Les quantités figurant à l'annexe n^o 2 sont transmises à titre indicatif et sont susceptibles de varier, pour chaque lot dans la limite de 20 % en plus ou moins.

Le recensement des fournitures faisant l'objet du présent cahier des charges n'est pas limitatif ni exhaustif.

Les lignes « articles divers » ouvert à tous les établissements pour chaque lot du marché représentent les produits non décrits au sein du lot concerné, mais susceptibles d'être commandés par certains adhérents sur la base du catalogue du titulaire (à fournir).

Dans le cas où le montant des prestations exécutées atteint le montant prévu par le marché, les adhérents ont la possibilité de prendre une décision de poursuivre qui doit être votée par leur assemblée délibérante et soumis au contrôle de légalité.

Cette décision ne peut en aucun cas bouleverser l'économie du marché ni en changer l'objet.

ARTICLE 4 - DUREE DU MARCHÉ

Le marché est passé pour une période totale de 12 mois fermes du 01/10/2022 au 31/08/2023

ARTICLE 5 - DOCUMENTS CONTRACTUELS

Les documents constitutifs du marché sont les suivants par ordre de priorité :

1. L'acte d'engagement du fournisseur signé par le titulaire du marché . Le règlement de consultation
2. Le présent CCATP dont l'exemplaire original est conservé dans les archives de l'établissement du coordonnateur. Seul cet exemplaire fait foi. . Les fiches techniques (annexes n^o 2) jointes au présent CCATP
3. Les bons de commandes des adhérents
4. Le cahier des clauses administratives générales F.C.S. (arrêté du 30 mars 2021, JO du 1 avril 2021).
5. La recommandation relative à la nutrition n^o J5-07 du GEMRCN
6. Le mémoire technique et ses annexes précisant :
 - a) Les moyens mobilisés, l'organisation mise en place et les démarches de qualité interne mises en place,
 - b) Les modalités d'organisation et de performance en matière de développement des approvisionnements directs des produits de l'agriculture.

ARTICLE 6 - REGLEMENTATION ET DEFINITION DES FOURNITURES

6.1 : **réglementation** : Les prestations doivent être conformes à la législation et à la réglementation en vigueur, notamment aux spécifications techniques et aux normes françaises et européennes rappelées pour chacune des denrées.

- 6.2 viande fraiche bovine : Viande ayant pu être réfrigérée mais qui n'a subi aucun traitement de conservation autre que le conditionnement aux fins de protection et qui conserve ses caractéristiques naturelles. (Définition du codex alimentarius)
- 6.3 : **définition des fournitures** : Les fournitures livrées sont conformes aux fiches techniques mentionnées en annexes n° 2, fournies par le coordonnateur du groupement hormis les points préalablement définis à l'article 8 du présent CCATP.

ARTICLE 7 - REGLEMENTATION ET DEFINITION DES FOURNITURES

7.1 : étiquetage de la viande bovine (dispositions communes aux lots viandes et hachés):

Chaque colis doit demeurer clos depuis le départ fournisseur/produit jusqu'à l'instant de la réception. Conformément à la réglementation, il doit comporter les indications suivantes :

- ▼ La dénomination de vente telles que définie dans les annexes
- ▼ La quantité nette
- ▼ Numéro de lot
- ▼ Pays de naissance, d'élevage et d'abattage : si identique = pays d'origine - Numéro d'agrément de l'abattoir
- ▼ Pays de découpe et numéro d'agrément de l'établissement de découpe (marque sanitaire)
- ▼ Mention de conditionnement sous atmosphère modifiée le cas échéant
- ▼
- ▼ Désignation du produit
- ▼ Date limite de consommation
- ▼ Température de conservation et l'indication de conditions particulières de conservation
- ▼ Nom, raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l'Union européenne,
- ▼ Date de conditionnement
- ▼ numéro d'agrément du dernier conditionneur (marque sanitaire)
- ▼ Pour les jeunes bovins : l'âge à l'abattage des animaux indiqué suivant le cas sous la forme « âge à abattage : « âge à l'abattage : entre huit et douze mois » et la dénomination de vente : « jeune bovin » ou « viande de jeune bovin ».
- ▼

Les bordereaux d'accompagnement comportent les mentions suivantes :

- ▼ Nom et adresse du titulaire
- ▼ Numéro de lot
- ▼ Pays de naissance, d'élevage et d'abattage : si identique = pays d'origine
- ▼ Désignation du produit
- ▼ Nom, raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l'union
- ▼ Quantité nette
- ▼ Numéro d'agrément de l'établissement d'expédition

7.2 : étiquetage spécifique des viandes hachées

L'étiquetage des produits doit être conforme à toutes les dispositions prévues par le chapitre II du titre I du livre I de la partie réglementaire du code de la consommation. Les mentions obligatoires sont les suivantes :

- ▼ numéro de lot
- ▼ la date de fabrication
- ▼ La mention « taux de matières grasses inférieur à 10 % » ou « teneur en matières grasses inférieure à 10⁰/0 » suivie du pourcentage de matières grasses.

- ▼ La mention « rapport collagène sur protéines de viande inférieur à ... » suivie de la valeur de ce rapport exprimée en pourcentage.
- ▼ La DLC avec une durée de vie 1/3 et 2/3 de vie résiduelle à la livraison
- ▼ Le mot « haché » pour les viandes hachées
- ▼ Le nom de l'espèce animale concernée type race à viandes - le pays de naissance et d'élevage, le pays d'abattage et de transformation

ARTICLE 8 - QUALITE DES PRODUITS

8.1 : définition de la viande fraîche bovine :

Sauf stipulation différente expressément portée sur le bon de commande, la viande est de la viande fraîche entendue ainsi :

- Provenant d'animaux sacrifiés dans un abattoir agréé U.E
 - Modalités d'abattage des bovins : la méthode d'abattage pratiquée doit avoir pour impératif de minimiser le stress des bêtes.
 - Transport : le temps de transport entre le lieu de production et le lieu d'abattage doit être le plus court possible et faire l'objet de recherche d'amélioration dans le cadre du bien-être de l'animal.
 - Ressuée sous température dirigée et livrée 24 heures au moins et 6 jours au plus après abattage.

Les viandes bovines proviennent en priorité de filières utilisant des aliments pour animaux sans OGM et majoritairement issus des fourrages de l'exploitation.

Pour des raisons nutritionnelles, les viandes bovines doivent justifier le plus possible de qualités nutritionnelles améliorées (rapport oméga 6/oméga 3 < 5).

La viande de bœuf est de la classe « R » du catalogue EUROP. L'état d'engraissement retenu est « couvert ». Pour le veau, la couleur est « rosé ». Le marquage en code est donc « R3 Il peut s'agir indifféremment de bœuf ou de vache mais de type « race à viande » exclusivement pour les lots 1 à 3. La viande de taureau de plus de deux ans est exclue. Est de même exclue la viande provenant d'animaux âgés relevant de la norme U.E. ou équivalent.

La viande provient de carcasses d'un poids minimum :

- Lots 1 .1 à 2 : de 330 kg.

Chaque lot doit obligatoirement faire l'objet d'un étiquetage (cf. point 7.1.)

Tous les muscles ou portions unitaires peuvent être livrées en bacs fermés dans un objectif éco responsable, à défaut sous vide.

La part d'exsudat ne peut pas dépasser 5 °h.

Chaque adhérent peut passer commande d'un muscle spécifique et non laisser le fournisseur user des possibilités de l'annexe n ° 2 Il doit alors le préciser sans contestation dans le bon de commande. Dans le cas contraire, le fournisseur est libre d'appliquer les fiches techniques (annexes n ° 2).

8.2 : développement durable et circuits courts :

Conformément à la charte de l'environnement de 2005 et aux possibilités offertes par les textes relatifs aux marchés publics, l'ensemble du marché s'inscrit dans une logique de développement durable.

Les viandes bovines proviennent prioritairement d'élevages engagés dans des démarches de développement durable et de respect de bien-être de l'animal, et respectant en particulier les critères fixés dans la charte des bonnes pratiques d'élevage ou de toute autre démarche équivalente.

A ce titre :

- ▼ La promotion des circuits courts est demandée.
- ▼ Les fournisseurs ne doivent pas livrer de produits obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés (OGM) tels que devant faire l'objet d'un étiquetage en vertu du règlement communautaire n ° 1829/2003/CE du 22 septembre 2003
- ▼ Chaque soumissionnaire indique dans son offre l'origine géographique de la viande qu'il s'engage à fournir durant toute la durée du marché.
- ▼ Le fournisseur précise l'origine géographique nationale et régionale de naissance et d'élevage des viandes livrées dans le cadre du marché (cf. article 20). Lors d'achat de viande en direct auprès des producteurs et ne passant PAS par un MIN, le titulaire doit pouvoir communiquer au coordonnateur lors des bilans intermédiaires et finaux le prix moyen d'achat au kilo reversé au producteur.

8.3 : Ficelle et bardage

Les ficelages et bardages ne font pas l'objet de supplément de facturation et doivent être précisés lors de la commande. Par défaut, il n'y a ni ficelle ni bardage.

8.4 : les références :

La découpe, les appellations et le classement catégoriel des morceaux débités sont ceux précisés dans l'annexe n ° 3 au présent document.

Sont exclus de la fourniture les fausses coupes ainsi que les « gobets » (chutes de morceaux sur lesquels une coupe a déjà été faite). Le tranchage dit « portefeuille » n'est pas autorisé.

D'une manière générale, et sauf exceptions prévues dans les annexes précitées, les morceaux débités sont livrés désossés et parés. Lorsque les annexes précitées indiquent que la fourniture est prévue avec os, elle ne peut comprendre que les os faisant partie intégrante des morceaux.

8.5 : dispositions d'ordre sanitaire.

8.5.1 - préparation de la viande :

La viande doit être préparée dans le respect strict et loyal des règles de l'art et de l'hygiène, légales et réglementaires, et des usages loyaux et constants du commerce.

8.5.2 : viande semi-parée, sans os : Masses musculaires

issues du désossage, parées sommairement

8.5.3 : viandes « épluchées ».

Masses musculaires épluchées à vif, éclatées en différents muscles, dénervées et reconstituées.

viandes prêtes à cuire - PAC :

Muscles qui n'ont plus à subir de préparation. Ils sont prêts à être cuisinés.

8.5.4 : viande piècee, grammée avec ou sans os :

La fourniture porte sur de la viande piècee en portions unitaires. Ces portions individuelles sont découpées, dans les morceaux demandés, et au poids approximatif précisé dans la commande. Cette approximation ne doit pas différer, en plus ou en moins du poids prévu dans chaque portion : de 10 % pour les viandes sans os (biftecks par exemple).

8.5.5 : viande hachée 10%:

La fourniture portera sur de la viande hachée avec un taux de pourcentage de matière grasse de maximum 10⁰/0 reconstituée en portion de 45 à 150 grammes ou livrée en barquettes de 1 à 2 kilogrammes (cheveux d'ange).

8.6 - Abattoir - atelier de découpe et atelier de fabrication de viande hachée:

Les viandes proviennent de carcasses d'animaux abattus dans un abattoir qui répond aux normes européennes.

Les viandes découpées proviennent d'un atelier de découpe agréé au plan européen.

Les viandes hachées proviennent d'un atelier de fabrication de viande hachée agréé au plan européen.

Les viandes répondent également aux recommandations du GEMRCN,

8.7 : le transport :

Les conditions de transport de la viande sont, au minimum, celles édictées par la réglementation en vigueur à l'instant de la livraison et en particulier l' 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.

-

En aucun cas la chaîne du froid ne peut être interrompue au cours des livraisons.

ARTICLE 9 - LES CONDITIONS DE COMMANDES ET DE LIVRAISON

9.1 - les commandes :

Les commandes sont passées directement par le moyen de bons de commande délivrés par l'ordonnateur, ou son représentant, de chaque adhérent.

Les bons de commande comportent :

- ▼ l'identité de livraison
- ▼ L'adresse de livraison
- ▼ L'adresse de facturation
- ▼ La désignation de la prestation
- ▼ La date de commande
- ▼ La quantité commandée
- ▼ Le lieu, la date et le créneau horaire de livraison
- ▼ La date de consommation

Les bons de commande peuvent être établis sur la base d'un logiciel privilégiant une combinaison de muscles dans le cadre d'une optimisation de l'abattage.

9.2 - Programmation des commandes :

L'adhérent peut porter à la connaissance du titulaire la programmation de ses commandes de viandes fraîches pour la période de 30 jours à venir. Cette programmation n'empêche pas commande et ne comprend pas les quantités.

Cette démarche vise à faciliter pour le titulaire un approvisionnement de proximité et de qualité. Il peut viser l'équilibre carcasse.

9.3 - les livraisons :

Les livraisons doivent être conformes aux commandes. Elles s'effectuent au moins une fois par semaine entre 6h00 et 11h00 au plus tard pour les lots 1 et le lot 2. Le soumissionnaire pourra faire un planning de livraison pour l'ensemble des EPLE du secteur auquel il répond.

Si le soumissionnaire veut apporter des restrictions aux conditions de livraison, il doit les indiquer clairement dans l'offre afin que la commission puisse statuer en connaissance de cause, aucune autre restriction ne pouvant être admise par la suite.

Chaque livraison est effectuée franco de port et d'emballage sans limite de poids et de montant.

Chaque livraison doit être accompagnée d'un bulletin de livraison, établi en un original et une copie qui précise :

- ▼ Les nom et adresse du titulaire du marché
- ▼ La date de livraison
- ▼ La référence à la commande, dans la mesure du possible
- ▼ La nature de la livraison

- ▼ Les quantités livrées et le numéro de lot - Les prix unitaires et totaux hors T.V.A.

L'original du bulletin de livraison (et non la facture) est destiné à l'administration, la copie, visée par le gestionnaire ou son représentant (signature ou cachet) est remise au titulaire du marché ou à son représentant. Ce duplicata visé vaut procès-verbal de réception en cas de différend.

Les produits sont livrés au quai de livraisons de chaque adhérent et en présence d'un personnel de celui-ci.

ARTICLE 10 - OPERATIONS DE RECEPTION ET DE VERIFICATION

Les vérifications sont effectuées au moment et sur le lieu de la livraison par le gestionnaire ou son représentant qui peut se faire assister par toute personne de son choix (Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations DDETSPP, technicien de la collectivité de rattachement..). Des échantillons peuvent être prélevés et envoyés pour analyse à un laboratoire choisi par la personne responsable de l'établissement adhérent.

Le titulaire fournit le nom d'un « responsable qualité » qui est l'interlocuteur privilégié des adhérents et du coordonnateur du groupement.

10.1 - Vérification quantitative :

Elle consiste à vérifier la conformité entre la quantité livrée, la quantité portée sur le bon de commande et la quantité portée sur le bon de livraison. Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le gestionnaire ou son représentant peut mettre le titulaire du marché en demeure de :

- ▼ Soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande
- ▼ Soit de compléter la livraison dans un délai de 12 heures, à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.

En cas de non-conformité entre la fourniture livrée et le bulletin de livraison, ce dernier et son duplicata, sont rectifiés sous la signature des deux parties ou de leur représentant.

10.2 - Vérification qualitative :

Si la fourniture livrée ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande, elle est refusée, et doit être remplacée par le titulaire du marché, sur demande Immédiate confirmée par écrit du gestionnaire de l'établissement ou de son représentant dans un délai de 12 heures.

En cas d'impossibilité pour le fournisseur de remplacer la marchandise défectueuse, le gestionnaire peut alors s'adresser au fournisseur de son choix, pour les quantités prévues sur le bon de commande, le titulaire du marché ayant à sa charge la différence de prix.

La fourniture de viandes traitées à l'attendrisseur est formellement interdite.

En cas de contestation sur la salubrité de la fourniture à l'instant de la réception, la décision de rejet prise par le vétérinaire choisi par le coordonnateur du groupement pour l'assister est sans appel.

10.3 - Vice caché :

Toute fourniture révélant un vice caché postérieurement à la réception (odeur, saveur, couleurs anormales à la découpe ou pendant ou après la cuisson...) est immédiatement signalée au titulaire du marché qui est tenu de la remplacer, si toutefois il n'est pas prouvé que le défaut constaté a une origine postérieure à la livraison (stockage défectueux...). La fourniture de remplacement est identique à la fourniture initiale en ce qui concerne le type de produit et de poids.

Le réceptionnaire doit veiller strictement au respect de la clause prescrivant que les colis ne doivent pas être ouverts entre fournisseurs/produit et la réception. Ce contrôle garantit précisément que l'intermédiaire éventuel n'a joué qu'un rôle de transporteur, sans risque de manipulation polluante des denrées, ou de fraudes, de quelque nature que ce soit.

10.4 : délais limites de consommation :

| Nature du produit : | Date limite de consommation |
|--|-----------------------------|
| Viande semi-parée | 21 jours |
| Viande épluchée - PAC ou PAD | 21 jours |
| Viande pièce - grammée | 6 jours |
| Viande hachée conditionnée Sous atmosphère protégée | 6-7 j |

Ce tableau fait foi sous réserve d'évolutions réglementaires.

En aucun cas, la date limite de consommation au jour de la livraison ne peut être inférieure aux 2/3 des dates limites indiquées ci-dessus.

1 0.5 - contrôles en laboratoire :

Des prélèvements peuvent être effectués par la personne responsable du marché pour toute livraison pour analyses en laboratoire (physico-chimique, espèce ou bactériologiques). Le laboratoire choisi sera accrédité.

Les frais d'analyse sont réglés dans les conditions prévues à l'article 49 5B du CCAG. Si les résultats des analyses révèlent que les produits livrés ne sont pas conformes aux spécifications du marché, les dits frais sont en tout état de cause à la charge du titulaire du marché, et déduits automatiquement du plus prochain paiement effectué à son profit.

1 0.6 : le contrôle sur place :

Le coordonnateur du groupement se réserve le droit de faire vérifier sur site par les personnels habilités des directions départementales compétentes le respect des clauses qui précèdent. Dans ce but, à la demande du coordonnateur du groupement, le titulaire doit faire connaître l'adresse de l'abattoir ou de l'atelier de préparation de la viande destinée au service ou à l'établissement, ainsi que son numéro d'agrément.

Ces prestations doivent être conformes à la législation et à la réglementation en vigueur, notamment aux spécifications techniques et aux normes françaises et européennes.

1 0.7 - clause de progrès :

Dans le cadre d'une démarche de progrès, le pouvoir adjudicateur peut périodiquement, en cours de marché, interroger et évaluer les démarches entreprises par le titulaire au regard de son offre initiale : offre catalogue, référencement de produits nouveaux, évolution des pratiques internes, formation et/ou management lié au développement durable, état statistique par adhérent des origines géographiques des viandes fournies...

ARTICLE 11 - LE PRIX

L'unité monétaire de compte est l'Euro.

11.1 - Détermination du prix :

Le prix de base de l'appel d'offre est le prix du produit livré chez l'adhérent, soit par le titulaire lui-même, soit par son transporteur.

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales et autres, frappant obligatoirement la prestation ainsi que les frais afférents au conditionnement, à l'emballage et au transport jusqu'au lieu de livraison même si elles venaient à augmenter. Les nouvelles taxes après décret d'application feront l'objet d'un avenant.

Pièçage : il est réputé gratuit sauf indication contraire mentionnée dans l'offre du candidat, dans ce cas la majoration sera fixée au kilo.

Cours de référence : cours moyen national hebdomadaire de la cotation EUROP VACHE carcasse R repris dans le journal LES MARCHES, cours de Rungis : semaine 40.

Le coefficient appliqué par le titulaire est celui communiqué lors de la soumission. Il est fixe pour toute la durée du marché.

11.2 - mode de présentation du prix dans l'offre :

Le calcul et le mode de présentation du prix sont détaillés, dans l'offre, conformément aux tableaux joints au présent CCATP. L'extrait du journal des marchés servant de base de calcul est fourni pour chaque lot.

Les candidats font une proposition de prix pour chaque lot qu'ils souhaitent se voir attribuer. Les candidats qui présentent des offres proposant une variante doivent présenter une offre de variante sur le lot complet.

11.2.1- le prix de la facturation :

Les prix payés hors T.V.A., pour les livraisons d'un mois civil donné, sont basés, pour une catégorie donnée sur le cours moyen du mois précédent à laquelle est appliqué le coefficient de l'art 11.1 qui figure sur le B.P.U.

Au début de chaque mois, le titulaire fait parvenir aux établissements du groupement, ainsi qu'à l'établissement coordonnateur un barème des prix, qui sera applicable pendant toute la durée dudit mois. Il joint l'extrait du journal des cotations servant de base de calcul.

11.2.2- Cas d'évolution des mercuriales :

Dans le cas où, pendant la période d'exécution du marché, l'une des mercuriales servant de base du marché serait supprimée ou subirait une modification de son régime, le marché pourrait être modifié sur ce point en prenant pour base une autre mercuriale, avec modification des coefficients concernés le cas échéant. A défaut d'accord entre les parties, le marché serait automatiquement résilié à partir du jour de la suppression ou de la modification de la mercuriale de base initiale. En dérogation du CCAG, le titulaire du marché ne pourrait prétendre à une indemnisation.

11.2.3- Cas d'évolution réglementaire :

- ▼ Dans le cas où, pendant la période d'exécution du marché, seraient rendues obligatoires des définitions réglementaires des qualités différentes de celles déterminées par le présent marché, lesdits articles seraient adaptés ou modifiés par avenant. Cet avenant prendrait effet à compter du jour d'application obligatoire des dispositions réglementaires relatives au classement qualitatif des viandes. Les qualités choisies dans le nouveau classement seraient celles qui se rapprocheraient le plus de celles définies par le présent marché. A défaut d'accord entre les parties pour la rédaction de l'avenant, le marché serait automatiquement résilié à la date d'application des dispositions réglementaires.
- ▼ Dans le cas d'une évolution réglementaire ou législative, communautaire ou nationale touchant à l'économie générale du marché ou le déclarant en tout ou partie illégal, le marché serait résilié.

Dans les deux cas précédents, en dérogation au CCAG, le titulaire du marché ne peut prétendre à une indemnisation.

12.2.4 : détail de l'offre :

L'offre précise pour chaque article :

- ▼ Le prix net hors T.V.A.
- ▼ Le taux de la T.V.A.
- ▼ Le prix total hors T.V.A. pour la quantité globale prévue au présent cahier
- ▼ Le prix total T.V.A. et autres taxes incluses pour la susdite quantité globale.

Conformément à la réglementation en vigueur, les taxes (notamment équarrissage, dépistage ESB) s'appliquent de plein droit sur les factures. Leur dénomination et les critères de calcul doivent être parfaitement explicites.

Il n'y a aucun montant minimum de commandes ni de facturation de frais de port quel que soit le montant de la commande. Cependant un fournisseur retenu pour un seul lot peut, dans un délai de dix jours à compter de la notification du marché, choisir de se désister. C'est le candidat le mieux classé en seconde position selon le barème établi dans le règlement de consultation qui est alors retenu.

Pour le lot 2 : les frais de port peuvent être facturés pour les commandes dont le montant TTC n'excède pas 150 euros. Pour les commandes inférieures ou égales à 150 euros, le candidat précisera dans le planning de livraison des adhérents le montant forfaitaire de frais de port qui sera appliqué.

ARTICLE 12 - SOUS-TRAITANCE

La sous-traitance pour la fourniture de minerai n'est pas autorisée.

ARTICLE 13 - CAUTIONNEMENT

Le titulaire est dispensé de la constitution d'un cautionnement.

ARTICLE 14 - AVANCES FORFAITAIRES ET FACULTATIVES

Il n'est pas versé d'avance au titre du présent marché.

ARTICLE 15 - PAIEMENT

15.1 : Le paiement est effectué par le comptable de l'établissement, dans un délai de 30 jours, suivant la date de réception de la facture jusqu'à la date de mise en paiement. Le dépassement du délai de paiement ouvre droit et sans autre formalité, au bénéfice d'intérêts forfaitaires et moratoires à compter du jour suivant l'expiration du délai.

Pour l'ensemble des livraisons au cours du mois civil, le titulaire est tenu d'adresser via CHORUSPRO, dans la première quinzaine du mois qui suit, une facture détaillée en un original et deux copies portant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- ▼ Nom et adresse du créancier

- ▼ Numéro du compte bancaire (IBAN et BIC) tel qu'il est précisé à l'acte d'engagement.
- ▼ Fourniture livrée exactement définie par la date et la nature de chaque livraison
- ▼ Prix de la fourniture, taux et montant des taxes
- ▼ Date de la facturation
- ▼ L'origine nationale et régionale des lieux d'élevage des bovins

Toute modification d'IBAN/RIB doit être notifiée au coordonnateur du groupement et à chaque adhérent.

Les avoirs occasionnés par un litige doivent être transmis dans les 72 heures.

15.2 : Calcul des intérêts moratoires :

il a lieu le jour du paiement et selon la formule figurant sur le site service public.fr :

15.3 : clause de sauvegarde :

Si les prix viennent à augmenter de plus de 8 % par rapport au prix résultant de l'offre initiale, au cours d'une année civile ou en cas de crise conjoncturelle, le coordonnateur peut dénoncer unilatéralement le marché sans indemnisation du titulaire. La dénonciation se fait par lettre recommandée avec accusé de réception, quinze jours au minimum avant la date effective de résiliation déterminée par le coordonnateur.

15.4 : paiement anticipé :

Les adhérents peuvent s'engager sur des délais de paiement réduits.

Une annexe à l'acte d'engagement précisera le pourcentage d'escompte proposé par le fournisseur dans le cas suivant :

- Règlement à 15 jours - date de réception de la facture

ARTICLE 16 - PENALITES

16-1 : pénalités de droit commun :

En cas de refus de livraison, de livraison incomplète, de retard ou de non remplacement dans les délais accordés d'une fourniture ayant fait l'objet d'un rejet, l'adhérent se fournit là où il le juge utile. Si une différence de prix apparaît au détriment de l'établissement, elle est mise de plein droit à la charge du titulaire et automatiquement déduite de la prochaine facture mise en paiement à son profit.

Par défaut de fournisseur de remplacement, les pénalités sont calculées ainsi :

| | |
|-------------------------------|---------|
| Pour le premier manquement | $P=V/4$ |
| Pour le deuxième manquement | $P=V/2$ |
| Pour les manquements suivants | $P=V$ |

P = montant de la pénalité

V= valeur TTC des produits non conformes ou non livrés.

L'adhérent avise sous huit jours le titulaire de la carence constatée par tout moyen permettant de présenter une trace écrite incontestable. La pénalité est directement déduite d'une facture émise par le titulaire. L'adhérent informe concomitamment par écrit le coordonnateur du groupement.

16-2 : pénalités forfaitaires :

Par défaut de présentation des bilans prévus à l'article 20 alinéa 1, le coordonnateur peut demander à chaque adhérent d'appliquer une pénalité de 50 € déduite de la première facture reçue après cette notification motivée.

Par défaut attesté de respect des dispositions des fiches techniques (annexes n° 2), chaque adhérent peut appliquer une pénalité de 15 C pour une non-conformité, déduite de la première facture reçue après cette notification motivée.

ARTICLE 17 - RESILIATION - DENONCIATION

17.1 : résiliation :

Outre les cas de l'article 10, en cas d'infraction caractérisée aux clauses contractuelles (retards répétés lors des livraisons, de fournitures défectueuses), le coordonnateur du groupement peut résilier le marché par lettre motivée recommandée avec accusé de réception. La résiliation se fait après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de 15 jours.

17.2 : Dénonciation :

Dans le cas où un différend en cours d'exécution n'a pu trouver de solution amiable, le marché peut être dénoncé par l'une ou l'autre des partie(s) au moyen d'une lettre recommandée avec accusé de réception. Si le titulaire du marché est à l'origine de la dénonciation, il doit le notifier à chaque adhérent.

Dans les deux cas précédents, en dérogation à l'article 33 du CCAG, le titulaire du marché ne pourrait prétendre à une indemnisation.

ARTICLE 18 - LITIGES

Tout différend survenant à l'occasion du marché doit être immédiatement porté à la connaissance du coordonnateur préalablement à la mise en œuvre de la procédure contentieuse. Dans cette hypothèse, les dispositions du CCAG s'appliquent. Le coordonnateur peut faire appel, pour avis, selon les compétences requises aux services administratifs concernés.

Le tribunal administratif compétent est celui dont dépend le coordonnateur du groupement :

Tribunal administratif de Limoges

2, cours Bugeaud CS 40410

87000 LIMOGES CEDEX

Téléphone : 05 55 33 91 55

Télécopie : 05 55 33 91 60

Courriel : greffe.ta-limoges@juradm.fr

En cas de différend, la voie de la médiation ou conciliation est utilisée avant toute autre action juridictionnelle.

ARTICLE 19 - BILANS

19.1 : bilan intermédiaire :

A la fin de chaque année civile, le titulaire fait parvenir au coordonnateur du groupement, un état du chiffre d'affaire et des quantités par produits commandés par chaque établissement pour ladite soumission. Le titulaire produit un état statistique mentionnant les origines géographiques (Nationales, Régionales et locales) de la viande fournie.

19.2 : bilan final :

A chaque fin de marché et avant son éventuelle reconduction, les titulaires sont convoqués pour participer à une réunion avec les adhérents du GAEC 23-ACENA et de leurs collectivités de rattachement. Cette réunion a pour but de discuter du bilan de(s) années écoulées et d'évoquer des pistes d'amélioration pour les années à venir. Cette réunion donne lieu à la production d'une synthèse susceptible d'être utilisée lors de l'examen des offres des marchés ultérieurs.

Lors de cet entretien, le titulaire présente et commente les origines des viandes livrées. Les origines sont présentées par département de la région Nouvelle Aquitaine, de France ou d'import (UE ou autre). Le titulaire indique également le prix moyen au kilo reversé aux producteurs lors d'achats directs sans passer par un MIN.

ARTICLE 20 - DEROGATION AU CCAG

Les dispositions prévues par le présent des CCATP l'emportent le cas échéant sur les dispositions prévues au CCAG - FCS.

| | |
|--|--|
| Le soumissionnaire (nom, prénom, fonction) | (Cachet de l'entreprise) |
| Le Proviseur, Jean-Luc BAERT (cachet et signature) | Le représentant de l'entreprise (cachet et signature) |
| Fait à Guéret, le | Fait à |

Exemple établissement Exemple entreprise