

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES N° 14

CONSULTATION VIANDES FRAICHES

Définition des lots :

- VIANDE FRAICHE DE PORC
- VIANDE FRAICHE DE BOEUF ET DE VEAU

Les candidats pourront répondre pour 1 ou plusieurs lots.

Ils sont susceptibles d'être retenus pour 1 ou plusieurs lignes à l'intérieur de chaque lot, ou pour un lot entier.

Pour la viande de boeuf, le fournisseur pourra proposer une ou deux offres en viande bovine française uniquement ou autres viandes.

Ne seront admises à soumissionner que les entreprises individuelles et sociétés dont les ateliers de découpage auront été agréés par la Direction des services vétérinaires. **La photocopie de la décision d'agrément sera jointe à l'offre.**

Ces prestations fournies doivent être conformes à la législation et à la réglementation en vigueur, ainsi qu'aux spécifications techniques et aux normes CEE homologuées.

Les critères de choix seront ceux définis dans le règlement de consultation.

Les commandes seront passées au moyen de bons de commande signés par le chef des services économiques de l'établissement adhérent ou son représentant et comporteront :

- la désignation de la fourniture (par appellation exacte des pièces ou morceaux),
- la quantité commandée,
- le lieu, la date de livraison et éventuellement l'heure de livraison.

1. MODALITES D'ETABLISSEMENT DU PRIX

Nature et contenu des prix unitaires

1.1 - Les prix seront exprimés par rabais ou majoration en coefficients (**avec 2 chiffres maximum après la virgule**) par rapport à une cotation de référence définie pour chaque catégorie de viande.

Qu'ils représentent un rabais ou une majoration, ces coefficients restent **fixes** durant la durée de l'engagement entre le L.G.T. Carriat et le fournisseur retenu.

Dans tous les cas, l'offre précise pour chaque article, le prix net hors taxes, le prix toutes taxes comprises et le taux de T.V.A.

1.2 - Le candidat aura à compléter le(s) tableaux annexe(s) en suivant rigoureusement les indications portées sur ce(s) documents.

L'annexe A relative aux majorations éventuelles devra obligatoirement être remplie **sous peine de nullité de l'offre**.

Toute anomalie substantielle dans la présentation des chiffres et des calculs peut entraîner le rejet de l'offre. Tout tableau annexe doit être daté et signé par le candidat qui y appose son cachet.

1.3 - Ces prix s'entendent pour des marchandises **rendues franco de port dans le magasin du L.G.T. Carriat**. Ils sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation.

1.4 - En cas d'utilisation d'emballages réutilisables, ceux-ci seront prêtés et leur mouvement fera l'objet d'une simple comptabilisation en nombre, sans facturation.

Détermination des prix

1.5 - Cours de Base

Les prix proposés dans leurs offres par les candidats seront basés sur les cours suivants :

- **viande fraîche de Porc** : le cours de base sera la moyenne mensuelle **de la cotation de synthèse pour la « longue sans travers ni palette »** publiée pour le mois de **septembre 2021**.

- **Boeuf** : le cours de base sera la **moyenne mensuelle OFIVAL du mois de septembre 2021 pour les vaches de conformation R (gros bovins)**.

- **Veau** : Le cours de base sera la **moyenne mensuelle OFIVAL du mois de septembre 2021 relative au kilo de carcasse VEAU, couleur rosé de conformation R de la grille EUROP**.

1.6 - Les cours de référence

Cotations paraissant au journal « Les Marchés » pour les viandes de boeuf, veau et porc.

1.7 - Prix payés

Pour chacune des espèces et catégories de viandes dont les quantités sont prévues au marché, le candidat propose un coefficient fixe applicable au cours de base ainsi déterminé. **Le coefficient est limité à deux décimales.**

Le résultat obtenu, arrondi au centime le plus proche, donne le prix au kilo de la fourniture, franco de port et d'emballage mais hors T.V.A.

1.8 - Ajustement des prix

Les prix sont ajustables en fonction de l'évolution des cours. A la fin de chaque mois, la moyenne mensuelle dudit mois sert à déterminer les prix unitaires, hors T.V.A. des livraisons du mois suivant.

Le fournisseur retenu adressera au L.G.T. CARRIAT, à la fin de chaque mois, les prix applicables pour le mois suivant.

En aucun cas les prix payés ne peuvent dépasser les prix maximum éventuellement fixés par la réglementation en vigueur.

2. CONDITIONS DE LIVRAISON

Les fournitures seront accompagnées d'un bulletin de livraison numéroté mentionnant :

- la date de livraison,
- la référence au bon de commande;
- la dénomination exacte de la (ou des) pièces livrées;
- les quantités livrées;
- les prix unitaires;
- éventuellement les emballages prêtés.

Le L.G.T. Carriat passera ses commandes en fonction de ses besoins pour livraison (le matin impérativement) aux lieu, date et heure indiqués sur les bons de commandes.

Les conditions de livraison (jours et heures) seront précisées de façon détaillée par le soumissionnaire dans le document « Mémoire technique ».

Prescriptions d'hygiène relatives au transport :

Toutes les livraisons, si minimales soient-elles, et même locales, seront obligatoirement effectuées par véhicule frigorifique titulaire d'un agrément en cours de validité. La viande sera livrée dans des bacs en acier inoxydable ou en matière plastique rigide conforme à la réglementation en vigueur.

Le personnel du soumissionnaire préposé aux manipulations et au transport doit observer les règles de propreté les plus strictes. Une tenue vestimentaire propre à l'entreprise est exigée pour le livreur. A tout moment, le soumissionnaire devra justifier des moyens mis en œuvre pour contrôler les températures des camions.

L'étanchéité des emballages doit être absolue. La température de livraison des marchandises ne doit pas dépasser 6°C à cœur.

Tout emballage troué ou déchiré sera retourné au fournisseur à charge de son remplacement.

En outre, l'étiquetage devra être conforme à la réglementation en vigueur en ce qui concerne la traçabilité des produits et plus particulièrement pour la viande de bœuf.

3. OPERATIONS DE VERIFICATION-RECEPTION

3.1 - Elles sont effectuées dans les conditions prévues à l'article 6 des conditions administratives générales.

En cas de fourniture de marchandises non-conformes, le titulaire devra être en mesure d'assurer des livraisons de dépannage. Les modalités de ces dernières seront précisées dans le document « Mémoire Technique » qui sera joint à l'offre.

Si au cours d'une année, le L.G.T. CARRIAT était amené à faire procéder à 5 saisies ou procédures semblables minimum pour cause de livraison non conformes, le L.G.T. CARRIAT se réserve le droit de résilier l'accord conclu par lettre recommandée avec accusé de réception, sans mise en demeure préalable et sans indemnité.

3.2 - Calibre des produits : il est impératif de respecter les grammages indiqués par lot.

3.3 - Origine et qualité de la viande : Les produits devront provenir de pays d'origine agréés par la réglementation en vigueur lors de la date de livraison.

4. EVOLUTION DE LA REGLEMENTATION :

Dans le cas où, pendant l'exécution du marché, la réglementation relative notamment :

- à l'origine des marchandises (lieu d'élevage, d'abattage ou de découpe) ;
- à la traçabilité des marchandises ;
- à l'étiquetage ;

venait à évoluer, les soumissionnaires s'engagent à transmettre au L.G.T CARRIAT, les dispositions relatives à cette réglementation.

5. PAIEMENT

La facture portera, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- le nom et adresse du service acheteur ;
- le relevé des fournitures livrées ;
- le prix des fournitures livrées (hors T.V.A. et T.T.C.) ;
- le taux et le montant de la T.V.A. ;
- une majoration éventuelle au kilo pour viande piécée ;
- la cotisation à INTERBEV ;
- les éventuelles cotisations obligatoires.

6. APPLICATION DE LA REGLEMENTATION DES PRIX

L'application des clauses contractuelles d'ajustement ne dispense pas de celle de la réglementation des prix. Celle-ci, en effet, compte-tenu de son caractère d'ordre public, s'impose de plein droit aux parties contractantes.

Les prix ne seront donc ajustés que dans la mesure où la réglementation générale le permet.

7. CLAUSE DE SAUVEGARDE

Si les prix ajustés viennent à augmenter de plus de 8 % par rapport aux prix résultant de l'offre initiale, la collectivité pourra dénoncer unilatéralement le marché sans possibilité d'indemnisation du titulaire.

8. DISPARITION DE LA REFERENCE D'AJUSTEMENT

En cas de disparition du cours de référence, le dernier prix ajusté sera maintenu un mois, le temps pour les parties de se mettre d'accord sur un nouveau mode d'ajustement par voie d'un avenant.

Passé ce délai, et si aucun accord n'est intervenu, l'engagement conclu entre le L.G.T. Carriat et le fournisseur pourra être résilié sans indemnité d'aucune part.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES N° 14**CONSULTATION VIANDES FRAICHES****ANNEXE 1****I - PREAMBULE**

Tous les produits, quels qu'ils soient, devront répondre aux normes en vigueur dans la restauration collective et conformes aux :

- spécification technique B1-13-09/12/2003 applicable aux viandes de gros bovins en muscles ou pièces, du Groupement d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN).

- spécification technique n° B1-14-05 du 31/03/2005 applicable aux viandes de veau en muscles ou pièces, du Groupement d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN).

- spécification technique n° B1-16-05 du 31/03/2005 applicable aux viandes de porcins en muscles ou pièces, du Groupement d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN).

1.2 - Les viandes livrées devront provenir de bêtes abattues depuis 48 heures au moins et 6 jours au plus.

1.3 - Les morceaux de muscles et les portions unitaires pièces devront **être livrées sous vide**.

Pour les muscles entiers, le conditionnement sous vide ne sera accepté qu'avec l'accord préalable du gestionnaire de l'établissement.

La viande sous vide devra obligatoirement porter sur l'emballage et sur le conditionnement, la date de conditionnement exprimée en jour, mois année, la marque sanitaire de l'établissement ou estampille vétérinaire, l'identification de l'atelier, le code interne d'identification du produit (numéro de lot), la dénomination du produit et son poids net, la date limite de consommation, les conditions particulières de conservation, les mentions spécifiques à la viande bovine et si possible, la date d'abattage.

Le délai entre la date de conditionnement et la date de livraison ne doit pas excéder 48 heures maximum pour les viandes blanches (veau et porc) et 72 heures maximum pour les viandes rouges (boeuf).

Le délai entre la **livraison et la date limite de consommation** devra dans tous les cas être, au moins égal au **2/3 de la durée séparant la fabrication de la date limite de consommation**.

1.4 - La fourniture de viandes congelées ou surgelées ou traitées à l'attendrisseur sera formellement exclue.

1.5 - Les viandes figurant à l'état récapitulatif des besoins devront être livrées « prêt à trancher ». Le bon de commande pourra préciser un autre stade de préparation (pièces en portions individuelles) ou de présentation (sous vide).

1.6 - Définitions retenues (sans dérogations possibles).

- Le prêt à trancher (unité de découpe épluchée et démontée) correspond à un stade de préparation des pièces de viande présentant le caractère du paré avec, en outre, l'absence d'aponévroses et de tissus conjonctifs et adipeux interstitiels (= paré à 100 %).

- Piéçage en portions unitaires (les viandes seront « prêtes à l'emploi » sans parage supplémentaire avant cuisson). Les portions individuelles seront découpées dans des locaux bénéficiant d'un agrément sanitaire, dans les morceaux demandés et au poids approximatif précisé dans la commande. Cette approximation ne devra différer en plus ou en moins pour chaque portion :

- de 5 % pour les viandes sans os ;
- de 15 % pour les viandes avec os (côtelettes notamment).

Les portions individuelles seront obligatoirement livrées sous vide avec supplément de prix possible uniquement pour le piéçage.

1.7 - Le candidat doit impérativement

- remplir l'annexe A relative aux majorations éventuelles ;
- fournir les renseignements obligatoires relatifs à l'atelier de découpe ;
- joindre la copie de la décision d'agrément ;
- dater, signer ce document et y apposer son cachet ;
- remplir la déclaration d'engagement pour la viande de boeuf (annexe B).

II - TEXTES DE REFERENCES

2.1 - Pour le Boeuf

Décision N° B1- 13-03 du 09/12/2003 du GPEM/DA relative à la viande de gros bovins présentée à l'état frais ou réfrigéré, en carcasses, en quartiers, en pièces de coupe et en unités de découpe.

2.2 - Pour le Veau

Décision N° B1 - 14/05 du 31/03/2005 du GPEM/DA relative à la viande de veau présentée à l'état frais ou en carcasses, en quartiers, en pièces de coupe et en unités de découpe.

Recommandations N° B1- 1-86 et 3-86 du G.P.E.M/ DA fascicule n° 5541-2

2.3 - Pour la viande fraîche de Porc

Décision N° B1 -16/05 du 31/03/2005 du GPEM/DA relative à la viande de porcins présentée à l'état frais ou en carcasses, en quartiers, en pièces de coupe et en unités de découpe.

Décision N°B1- 4-86 du G. E.M/ DA fascicule n° 5541 -2

III - REFERENCES DES COTATIONS

3.1 - Pour le Boeuf

La fourniture portera sur la viande de qualité « R » du catalogue EUROP.

Elle proviendra uniquement de gros bovins d'un poids d'au moins **280 kg** et d'état d'engraissement N°3 (couvert).

Est exclue la viande de taureau et de jeune bovin mâle.

3.2 - Pour le Veau

La viande livrée sera de qualité « R » du catalogue EUROP, classe 3, rosé, état d'engraissement 3 couvert, provenant de carcasses comprises entre **90 et 130 kg**.

3.3 - Pour le Porc

La viande proviendra de carcasses appartenant à la classe « R » de la Grille communautaire de classement (Règlement CEE N° 3220- 84 et 2967-85 transcrit en droit national par l'Arrêté du 18 octobre 1989) d'un poids compris entre **75 et 95 kg**.

Sont exclues les viandes provenant de truies et de verrats.

I - VIANDES DE BOEUF ET DE VEAU

Définition des lots :

- **LOT Viandes de boeuf et de veau ,**

Chaque soumissionnaire pourra être retenu pour 1 ou plusieurs lots.

VIANDE DE BOEUF

1 - Textes de référence

- Règlement CEE 1760/2000 du 17.07.2000 (JOCE du 11.08.2000).
- Règlement CEE 1825/2000 du 25.08.2000 (JOCE du 26.08.2000).
- Décision N° B1- 1/86 du GPEM/DA relative à la viande de gros bovins présentée à l'état frais ou réfrigéré, en carcasses, en quartiers, en pièces de coupe et en unités de découpe;
- Décision B1 - 10/86 du dit GPEM/DA relative à la fourniture de viandes de boucherie découpées et piécées au stade de la portion consommateur, présentées à l'état réfrigéré, congelé ou surgelé ;
- Arrêté Ministériel du 17 mars 1992 (JO du 29.03) relatif aux établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non et notamment à son titre III sur les conditionnement, emballage, étiquetage, transport et mise en vente.
- Arrêté du 18 mars 1993 relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie (J.O. du 01.04.93).

2 - Références des cotations (Cf. grille EUROP) : La viande livrée sera de la viande bovine (à l'exclusion de la viande de taureau et de jeune bovin mâle) de qualité R – catégorie 3 provenant de carcasses **de 280 kg minimum.**

3 - Détermination des prix

- * **cours de référence :** cotation « gros bovins de boucherie » moyenne mensuelle OFIVAL paraissant dans le journal « les Marchés ».
- * **cotation de référence :** moyenne mensuelle OFIVAL de **septembre 2021** pour Vaches « R » paraissant dans le journal « Les Marchés ».

4 - composition des lots (Cf. tableaux des besoins joints).

VIANDE DE VEAU

1 - Textes de référence

- Règlement CEE 1825/2000 du 25.08.2000 (JOCE du 26.08.2000).
- Décision N° B1 - 14/05 du GPEM/DA relative à la viande de veau présentée à l'état frais ou en carcasses, en quartiers, en pièces de coupe et en unités de découpe.
- Décision B1 - 10:86 du dit GPEM/DA (CF. boeuf);
- Recommandations N° B1- 1-86 et 3-86 du G.P.E.M/ DA fascicule n° 5541-2;
- Arrêté Ministériel du 17 mars 1992 (CF. boeuf).
- Arrêté du 18 mars 1993 relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie (J.O. du 01.04.93).

2 - Références des cotations (Cf. grille EUROP) : La viande livrée sera de qualité R classe 3, rosé - Etat d'engraissement 3 couvert (catalogue EUROP) provenant de carcasses comprises entre **90 et 130 kg.**

3 - Détermination des prix

- * **cours de référence :** cotation veaux de boucherie couleur Rosé, moyenne mensuelle de l'OFIVAL paraissant dans le journal « les Marchés ».
- * **cotation de référence :** moyenne mensuelle OFIVAL de **septembre 2021** pour Veaux de boucherie « R » Rosé paraissant dans le journal « Les Marchés ».

4. - composition des lots (Cf. tableaux joints).

II VIANDE DE PORC

Définition des lots :

- **LOT Viande fraîche de porc**

Chaque soumissionnaire pourra être retenu pour 1 ou plusieurs lots.

1 - Textes de référence

- Décision N°B1- 4-86 du G. E.M/ DA fascicule n° 5541 -2
- Décision N° B1 - 16/05 du GPEM/DA relative à la viande de porcins présentée à l'état frais ou en carcasses, en quartiers, en pièces de coupe et en unités de découpe.
- Décision B1 – 10/86 du dit GPEM/DA (CF. boeuf);
- Arrêté Ministériel du 17 mars 1992 (CF. boeuf).
- Décision N° B2 -10/80 du GPEM/DA relative aux poitrines de porc.
- Arrêté du 18 mars 1993 relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie (J.O. du 01.04.93).

2 - Références des cotations (Cf. grille EUROP) :

La viande de porc proviendra de carcasses appartenant à la classe R (Grille communautaire de classement) d'un poids de carcasse compris **entre 75 et 95 kg**.

3 - Détermination des prix

* **cours de référence :**

cotation de synthèse moyenne mensuelle des porcins paraissant dans le journal « les Marchés ».

* **cotation de référence :**

Moyenne mensuelle de la cotation de synthèse paraissant dans le journal « Les Marchés » pour **le mois de septembre 2021**.

- de la longe N° 3 sans travers ni palette pour la viande fraîche de porc(longe, échine, carré filet pointe).

4. - composition des lots (Cf. tableaux des besoins ci-joints).

- longe.
- Côtes de porc de 160 à 180 g.