

CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES N° 17

CONSULTATION SAUCISSES FRAICHES CRUES A GRILLER

Définition des lots :

- **Merguez 55 à 60 g (bœuf VBF et mouton, boyau naturel)**
- **Chipolatas 55 à 60 g (pur porc origine France, boyau naturel)**

Fiches techniques des produits proposés à joindre à l'offre.

Chaque soumissionnaire pourra être retenu pour une ou plusieurs lignes.

Prix :

Le prix proposé demeurera ferme pour la période du 01/01/2022 au 31/12/2022.

- Contenu des prix et révision des prix :

Présentation de la proposition détaillée des prix exprimés à l'unité en euros, hors taxes et toutes taxes, selon le modèle d'offre joint au présent document (dénommé Bordereau de prix).

Les marchandises seront rendues **franco de port et d'emballage** dans le magasin du lycée, sans minimum de commande en termes de quantité ou de montant facturé pour chaque commande.

Ajustement des prix :

Conformément à la réglementation en vigueur, les prix de règlement pourront être ajustés dans les conditions définies ci-dessous :

- une seule révision sera possible et à condition que la demande intervienne un mois avant la mise en application effective des nouveaux tarifs. Le candidat devra adresser à l'adjudicateur, à l'appui de sa demande d'ajustement, les pièces justificatives servant de base au calcul des prix ajustés.

Dans le cas où l'application des dispositions qui précèdent conduirait à une variation des prix unitaires de base supérieure à 5 %, l'acheteur aura la possibilité de résilier sans indemnité la partie non exécutée des commandes.

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

Toutes les viandes devront être livrées, présentées et étiquetées conformément aux dispositions du décret 84.1147 du 7 décembre 1984 (J.O. du 21.12.84) portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits et services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires;

- de la Recommandation N°D6-87 du GPEM/DA relative à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées;
- de l'Arrêté Ministériel du 14.10.91 (J.O. du 10.12.91) relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine;

- de l'Arrêté Ministériel du 17.03.1992 (J.O. du 29.03.1992) 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 le conditionnement, l'emballage, l'étiquetage, le transport et la mise en vente;
- de l'arrêté du 18 mars 1993 relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie (J.O. du 01.04.93).
- de l'Arrêté Ministériel du 01.02.74 (J.O. du 20.03) réglementant les conditions d'hygiène relative aux transports des denrées périssables.

Les produits sous vide devront obligatoirement porter sur l'emballage et sur le conditionnement, la date de conditionnement, la DLC, l'identification de l'atelier , la marque sanitaire de l'établissement de provenance.

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**.

Prescriptions d'hygiène relatives au transport :

Toutes les livraisons, si minimes soient-elles, et même locales, seront obligatoirement effectuées par véhicule frigorifique titulaire d'un agrément en cours de validité. La charcuterie sera livrée dans des contenants conformes à la réglementation en vigueur.

TEXTES DE REFERENCES

Pour la Charcuterie :

Spécifications techniques n° B2-18-99 du GPEMDA et notamment la décision B2 6-76 BOCCRF n° 23 du 17/07/1976 (saucisses crues)

Les critères de choix seront ceux définis dans les conditions administratives générales (point 9.2).

Echantillon

La livraison d'un échantillon de chaque produit proposé est souhaitée. Elle aura lieu selon les modalités indiquées dans la lettre d'accompagnement du MAPA.