

E.P.L.E.F.P.A d'Alençon-Sées

**Site du LEGTPA Auguste Loutreuil
Rue du 11 Novembre 1918
61500 SÉES
Téléphone : 02.33.81.74.00
Télécopie : 02.33.81.74.01**

**Site du LPA d'Alençon
250 av du GI Leclerc
61000 ALENCON
Téléphone : 02.33.28.09.96
Télécopie : 02.33.28.46.35**

Site Internet : www.alencon-sees.educagri.fr



CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

POUR FOURNITURE DE VIANDES, VOLAILLE, CHARCUTERIES FRAICHES, SALAISONS

Du 1 septembre 2014 au 31 août 2015

**Marché public à procédure adaptée
(Article 28 du code des marchés publics)**

Décret n°2006-975 du 1^{er} août 2006 portant code des marchés publics.
Circulaire du 3 août 2006 portant manuel d'application du CMP.

ARTICLE I - OBJET DU MARCHÉ

La consultation collective a pour objet la fourniture pour le service de restauration du lycée
Du 1 septembre 2014 au 31 août 2015

de PRODUITS CARNES, CHARCUTERIES FRAICHES ET SALAISONS figurant sur l'état des besoins joint au présent cahier.

Les produits sont répartis en 6 lots :

- Lot 1 : Viande Bovine**
- Lot 2 : Viande de Porc**
- Lot 3 : Volaille**
- Lot 4 : Charcuteries et Salaisons**
- Lot 5 : Saucisses et chair à saucisses**
- Lot 6 : Variante Viande d'agneau**

La charcuterie fraîche et les salaisons sont préparées 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. Ne peuvent être utilisés dans la fabrication ou le traitement à base de viande que les additifs autorisés par la réglementation en vigueur. La coloration artificielle de la fourniture ou de son enveloppe n'est admise qu'autant qu'elle représente une caractéristique traditionnelle du produit désigné.

Les entreprises sont autorisées à présenter des offres pour un ou plusieurs lots.

Tout lot incomplet sera rejeté.

ARTICLE II - DOCUMENTS REGISSANT LE MARCHÉ

Les pièces contractuelles qui constituent le marché prévalent les unes contre les autres dans l'ordre suivant :

- l'état des besoins annuels valant acte d'engagement
- le présent cahier des clauses particulières
- le cahier des clauses administratives générales (C.C.A.G.) applicable aux marchés publics de fournitures courantes passés au nom de l'Etat. (Brochure n° 32014 de la Direction des Journaux Officiels),
- les fiches techniques pour les lots 4 et 5

REGLES GENERALES.

La composition et la qualité de chaque type de fourniture sont, au minimum, celles déterminées par les textes et documents énumérés ci-après dans l'ordre de priorité et précisées le cas échéant sur les états des quantités annexes au C.P.P.

- Textes officiels : lois, décrets, arrêtés et leurs textes d'application. Notamment, partie réglementaire du "CODE DES USAGES EN CHARCUTERIE ET CONSERVES DE VIANDES" mis au point par "LE CENTRE TECHNIQUE DE LA SALAISON DE LA CHARCUTERIE ET DES CONSERVES DE VIANDE".

- Normes de la C.E.E ou de l'AFNOR s'il en existe ;

- Décision n° 32 susmentionnée du G.P.E.M.D.A ;

- Partie non réglementaire du Code susmentionné lorsqu'elle aura été reconnue par l'administration.

Il est rappelé que la décision n° 32 du G.P.E.M.D.A. n'autorise la présence de matières amylacées que dans la galantine, les saucissons cuits et certains pâtés (maximum : 5 %), à l'exclusion des autres préparations, notamment des rillettes et des saucissons secs.

DENREES PREEMBALLEES

Toutes les denrées constituant les lots de charcuterie seront emballées sous vide (sauf le saucisson sec).

Sur toutes les denrées préemballées doivent être apposées conformément aux décrets et arrêté ministériel du 7.12.1984 (J.O du 21.12.1984) :

- La date de conditionnement,

- La mention "à consommer avant le ...", l'indication des conditions d'entreposage et en particulier de la température recommandée et pour laquelle la durée de la conservation a été estimée. Cette mention est mise sous la responsabilité du conditionneur.

ARTICLE III - PROCEDURE DE LA CONSULTATION

La procédure de consultation retenue est dite « procédure adaptée. » à bons de commande.

ARTICLE IV - DEPOT D'ECHANTILLONS ET DE FICHES TECHNIQUES

Les offres doivent être accompagnées des fiches techniques de tous les produits.

Les fiches techniques devront indiquer très clairement que le produit ne contient pas d'organisme génétiquement modifié (O.G.M.). L'absence de cette précision entraînera le rejet automatique de l'offre.

Les produits contenant des huiles végétales devront être accompagnés d'un certificat attestant le type d'huile végétale présente dans le produit (soja, arachide) L'absence de précision entraînera le rejet automatique.

Traçabilité : Pour les produits contenant de la viande, l'étiquetage, en plus des mentions réglementaires, devra faire apparaître clairement **l'origine nationale de l'animal** dont est issue la viande.

Pour les **Lot 4 : Charcuteries et Salaisons** et **Lot 5 : Saucisses et chair à saucisses**, il vous sera demandé des échantillons.

Chaque échantillon devra être étiqueté comme suit :

Nom du Fournisseur :.....
Marché N°.....
Lot N°..... Article N°.....

ARTICLE V : DEFINITION DE LA FOURNITURE :

Toutes les viandes devront être livrées, présentées et étiquetées conformément aux dispositions :

- du Décret 84.1147 modifié du 7 décembre 1984 (J.O. du 21/12/1984) 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 la Recommandation n° B1-10/86 du 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 ;

- de l'arrêté ministériel du 14/10/1991 (J.O. du 10/12/1991) 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 ministériel du 01/02/1974 (J.O. du 20/03/1974) réglementant les conditions d'hygiène relative aux transports de denrées périssables.

Pour les produits de leur fabrication, les fournisseurs devront remettre au gestionnaire, une fois par mois les résultats de leur auto-contrôles sanitaires.

Pour le bœuf :

La fourniture portera exclusivement sur la viande de qualité "O" 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. Elle sera exclusivement d'origine française.

Pour le veau :

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

1.1. –Qualité :

Les viandes pourront être livrées en mode sous vide ou en frais conditionnées en caissettes plastiques réutilisables (agréées au contact alimentaire).

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

La viande sous vide devra obligatoirement porter sur l'emballage la date de conditionnement, la DLC et l'identification de l'atelier et si possible, la date d'abattage.

Le délai entre la date de conditionnement et la date de livraison ne doit pas excéder 48 h pour les viandes blanches (veau) et 72 h pour les viandes rouges (bœuf et agneau).

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.

La fourniture de viande traitée à l'attendrissement sera formellement exclue.

Les viandes livrées devront provenir de bêtes sacrifiées au moins 48 heures à l'avance et 6 jours au plus après l'abattage.

1.2. - Définitions retenues

Le prêt à découper (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 %).

Pièçage en portions unitaires (les viandes seront "prêtes à l'emploi" sans parage supplémentaire avant cuisson). Les portions individuelles seront découpées dans les locaux du fournisseur, 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).

1.3. - Le candidat doit impérativement :

- servir l'annexe à l'acte d'engagement relative aux majorations éventuelles,
- fournir les renseignements obligatoires relatifs à l'atelier de découpe,
- dater et signer ce document et y apposer son cachet.

ARTICLE VI - LE PRIX

6-1 - Généralités

Les offres doivent faire apparaître le prix unitaire hors taxes, et indiquer obligatoirement si des taxes, autres que la T.V.A de 5.5% seront appliquées sur ce prix hors taxes lors de la facturation, en précisant le pourcentage. Dans le cas contraire, les prix donnés hors T.V.A seront réputés comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autre frappant obligatoirement la prestation.

Ces prix excluent tout frais annexe de facturation (de frais fixe ou de dossier).

Ces prix s'entendent, marchandises rendues franco de port et d'emballage dans les magasins du lycée.

6-2- Pour la viande fraîche de porc

A- Calcul du prix de l'offre :

Cours de base : cotation de synthèse moyenne mensuelle de Rungis (revue Les Marchés) pour la longe n° 3 sans palette ni travers. La cotation de référence pour l'établissement de l'offre du présent marché est celle de mai 2013.

Le fournisseur propose un coefficient fixe applicable au cours de référence pour chacun des articles faisant l'objet de l'appel d'offres.

B- Ajustement automatique du prix en fonction de l'évolution des cours :

Le prix payé pour les livraisons du mois civil donné est basé sur la cotation de synthèse moyenne mensuelle, arrêtée pour le mois précédent.

Le fournisseur devra s'engager à faire parvenir au pouvoir adjudicateur, au début de chaque mois, le relevé des cotations de synthèse du mois et le calcul des nouveaux prix de règlement.

6-3 -Pour le jambon

A- Calcul du prix de l'offre

Cours de base : cotation de synthèse moyenne mensuelle de Rungis (revue Les Marchés) du jambon sans mouille. La cotation de référence pour l'établissement de l'offre du présent marché est celle de mai 2013.

Le fournisseur propose un coefficient fixe applicable au cours de référence pour chacun des articles faisant l'objet de l'appel d'offres.

B- Ajustement automatique du prix en fonction de l'évolution des cours :

Le prix payé pour les livraisons du mois civil donné est basé sur la cotation de synthèse moyenne mensuelle, arrêtée pour le mois précédent.

Le fournisseur devra s'engager à faire parvenir au pouvoir adjudicateur, au début de chaque mois, le relevé des cotations de synthèse du mois et le calcul des nouveaux prix de règlement.

6-4- Pour le Lot 5 : **Saucisses et chair à saucisses**

Le candidat proposera des prix fermes, définitifs et nets de toutes taxes hors T.V.A pour toute la durée du marché.

6-5- Pour la viande de bœuf et de veau

A- Nature et contenu des prix unitaires :

Les prix seront exprimés par rabais ou majoration en coefficients (avec 3 chiffres maximum après la virgule) par rapport à une cotation de référence définie pour chaque catégorie de viande au paragraphe B ci-après et selon le stade de préparation et de présentation.

Qu'ils représentent un rabais ou une majoration, ces coefficients restent fixes durant la durée d'exécution du marché.

Dans tous les cas, l'offre précise pour chaque article, le prix unitaire hors taxes, et indique obligatoirement si des taxes, autres que la T.V.A de 5.5% seront appliquées sur le prix lors de la facturation, en indiquant le pourcentage. Dans le cas contraire, les prix donnés hors T.V.A seront réputés comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation. Ces prix s'entendent pour des marchandises rendues franco de port et d'emballage (sous vide).

B -Détermination des prix :

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

BŒUF : Cotation moyenne Vache- Qualité O

VEAU : Cotation qualité « R »- Rubrique « Rosé Clair »

La cotation de référence pour l'établissement de l'offre du présent marché est celle relative aux moyennes mensuelles de mai 2013.

Pour chacune des espèces et catégories de viande dont les quantités sont prévues au marché, le candidat propose un coefficient fixe applicable au cours de base ainsi déterminé.

En début de chaque mois, un tarif de viande retenue au marché sera adressé au pouvoir adjudicateur, accompagné des justificatifs relatifs aux cotations de référence. Ce tarif fera clairement apparaître le cours de base, le coefficient fixe et le prix au kg de la fourniture.

Les prix de règlement déterminés comme ci-avant seront applicables du 1^{er} au 30 du mois en cours (ex : les moyennes mensuelles de RUNGIS du mois de janvier 2012 détermineront, compte tenu des coefficients propres à chaque pièce de viande, les prix pratiqués du mois de mai 2013).

ARTICLE VII - DESIGNATION DES PRODUITS - ETIQUETAGE - MARQUAGE -

Dans tous les cas, l'offre sera établie pour une marchandise correspondant strictement aux définitions de qualité réglementaire, imposées.

Les produits devront répondre aux caractéristiques suivantes :

Caractéristiques microbiologiques du produit :

- bulletins d'analyse à joindre par lot fourni.

Caractéristiques chimiques du produit :

- composition chimique,
- humidité, protéines, sucres, matière grasses.

Caractéristiques physiques du produit :

- poids, dimensions, température, états du produit (réfrigéré, congelé),
- durée de vie DLC, DLUO.

Caractéristiques d'emballage du produit :

- type de conditionnement,
- étiquetage, lot, DLC,
- emballage : absence d'écrasement, de salissures,
- chargement du véhicule : propreté, température, heure de livraison, délai de livraisons.

ARTICLE VIII - GARANTIE - AVANCE

Il ne sera pas exigé de retenue de garantie, ni avance, pour l'exécution de ce marché.

ARTICLE IX - CONDITIONS DE PAIEMENT

Les paiements interviendront à l'issue de la livraison complète des fournitures prévues.

Il sera établi une facturation distincte par lieu de livraison.

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique. Le délai maximum de paiement sera de 30 jours à compter de la date de réception de la facture. En cas de non-respect de ce délai des intérêts moratoires seront versés. Ils ne seront pas exigibles si leur montant est inférieur à 5 Euros.

Le comptable assignataire chargé des paiements est l'Agent Comptable de l'établissement.

La facture des marchandises livrées sera adressée directement à l'établissement. Elle sera établie en un original et deux copies portant outre les mentions légales ou réglementaires, les indications suivantes :

- les nom et adresse du créancier ;
- le numéro de son compte bancaire ou postal conforme à celui du marché ;
- les références du marché ou des avenants ;
- les références du bon de commande ;
- la fourniture livrée ;

- le montant hors TVA, le taux et le montant de la TVA ;
- le montant total ;
- la date de facturation.

ARTICLE X - COMMANDES ET LIVRAISONS

Les quantités indiquées sur les fiches récapitulatives pourront varier dans la limite de 15 % en plus ou en moins.

Les fournisseurs devront assurer **au moins deux livraisons par semaine, du lundi au vendredi entre 6h00 et 11h00 pour le lycée de Sées et entre 7h30 et 11h30 pour le lycée d'Alençon.**

La fourniture doit être livrée à la date précisée sur le bon de commande, au lieu et heures indiqués par le gestionnaire de l'établissement, afin de ne pas rompre la chaîne du froid.

Aucun refus de livraison pour quantités trop faibles ne sera accepté. Dans ce cas les pénalités prévues à l'article XI seront appliquées.

Le non-respect des jours de livraisons entraînera automatiquement l'annulation du marché sans que le fournisseur puisse prétendre au moindre dédommagement.

Les fournitures doivent être accompagnées 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 la livraison ;
 - la référence à la commande dans la mesure du possible ;
 - la nature de la livraison ;
 - les quantités livrées ;
 - les prix unitaires et totaux, hors T.V.A. d'une part, T.T.C. d'autre part.
- L'original du bulletin de livraison est destiné à l'administration.

ARTICLE XI - CONTROLE DES RECEPTIONS

La vérification quantitative (poids, nombre d'unités...) et la vérification qualitative (salubrité, qualité, transport conforme à la réglementation en vigueur...) sont effectuées à l'instant et sur le lieu de la livraison, par le gestionnaire de l'établissement ou son représentant qui peuvent se faire assister par toute personne de son choix (services de la direction de la concurrence et des fraudes, services vétérinaires) .

En cas de non-conformité de la livraison avec l'un des points mentionnés ci-dessus, le rejet sera systématique.

Toutes denrées et produits fournis devront être conformes aux prescriptions de la loi du 1^{er} août 1905 modifiée par les lois et décrets subséquents sur la répression des fraudes commerciales.

En ce qui concerne les examens et analyses de denrées alimentaires, les méthodes officielles des laboratoires du service de la répression des fraudes, au Ministère de l'Agriculture, seront utilisées.

En cas d'analyse, les frais seront à la charge du service acheteur si le produit examiné se révèle conforme aux normes requises, à la charge du fournisseur dans le cas contraire.

La non-conformité des produits livrés avec les spécifications techniques précisées à l'article 2 entraînera le rejet de la livraison et la mise en application des dispositions de l'article XI.

Si les services vétérinaires sont amenés à effectuer plus de trois saisies pour produits non conformes, la PRM pourra résilier le marché immédiatement et sans indemnité.

ARTICLE XII - PENALITES

Le gestionnaire de l'établissement est autorisé à se fournir là où il le juge convenable, du seul fait du retard, du refus de livraison, ou de la livraison défectueuse non remplacée.

Au cas où il en résulterait une différence de prix au détriment de l'établissement, cette différence est mise de plein droit à la charge du titulaire du marché, et imputée d'office sur le montant du plus prochain paiement effectué à son profit.

S'il n'y avait plus d'autres commandes, un titre de recette exécutoire serait émis à son encontre et recouvré par l'agent comptable de l'établissement en utilisant tous les moyens réglementaires de recouvrement dont il dispose. (Chapitre IV du C.C.A.G.).

En cas d'infraction caractérisée aux clauses contractuelles, Le pouvoir adjudicateur peut résilier le marché sans indemnité, après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de quinze jours (chapitre IV du C.C.A.G.).

ARTICLE XIII - LITIGES

En cas de litige concernant l'application du présent marché, le tribunal compétent sera le tribunal administratif de Caen.

A le

Le candidat

Le directeur EPLEFPA Alençon-Sées,