



LYCÉE
Balzac
TOURS

Lycée BALZAC
36 Rue d'Entraigues
37 013 TOURS Cédex 1

Téléphone : 02-47-605-606
Fax Intendance : 02-47-605-612

**MISE EN CONCURRENCE SELON UNE PROCÉDURE ADAPTÉE :
SELON L'ARTICLE 27 DU DÉCRET DU 25 MARS 2016
RELATIF AUX MARCHÉS PUBLICS**

**ACCORD CADRE MULTI- ATTRIBUTAIRES
(article 4 de l'ordonnance du 23 juillet 2015) sans minimum mais avec un
maximum de 90 000.00 € HT**

**Exécution des accords cadres par l'émission de bons de commandes
(article 80 du décret du 25 Mars 2016 relatif aux marchés publics)**

POUR

LA FOURNITURE DE VIANDES DE BŒUF, VEAU, PORC.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

POUVOIR ADJUDICATEUR : Lycée BALZAC représenté par Monsieur le Proviseur,

COMPTABLE ASSIGNATAIRE : Agent Comptable du Lycée BALZAC

ARTICLE 1 : - PREAMBULE : DISPOSITIONS GENERALES

1-1: Toutes les viandes devront être livrées , présentées et étiquetées conformément aux dispositions :

- du règlement CE n° 1760/2000 du 17/07/2000 relatif au système d'indentification et d'enregistrement des bovins et à l'étiquetage de la viande bovine
- du Décret 84-1147 modifié du 7 décembre 1984 (JO du 21-12-1984) portant application de la loi du 1^{er} 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
- du Décret 99-260 du 02-04-1999 relatifs à l'étiquetage et à la traçabilité des viandes bovines
- de la recommandation n° B110/86 du GPEM/DA relative à la fourniture de viandes de boucherie, découpées et pièces au stade de la portion consommateur, présentées à l'état réfrigéré, congelé ou surgelé
- de la recommandation n° D6-87 du GPEM/DA relative à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées
- de l'Arrêté Ministériel du 14/10/1991 (JO 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 (JO du 29/03/1992) modifié , 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 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 (JO du 20/03/1974) réglementant les conditions d'hygiène relative aux transports de denrées périssables
- l'Arrêté du 18 mars 1993 (JO du 1^{er} avril 1993) relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie ne permet plus de faire référence aux catégorie et aux choix (1^{ère} catégorie -1^{er} choix) remplace cette classification par une dénomination obligatoire des muscles et autorise des mentions complémentaires facultatives.

ARTICLE 2 : TRACABILITE

Le candidat s'engage à fournir , à chaque livraison , un document permettant l'identification de l'animal de sa naissance jusqu'à la livraison sans possibilité de discontinuité et contenant les informations suivantes :

- le numéro du lot assurant le lien entre le produit et l'animal ou le groupe d'animaux dont il est issu
- le pays de naissance
- le pays d'élevage
- le pays d'abattage et le numéro d'agrément de l'abattoir
- le pays de découpage et le numéro d'agrément de l'atelier de découpe

Toutes les viandes doivent provenir d'animaux de boucherie abattus dans des abattoirs français ou étrangers agréés par les services vétérinaires ou inscrits au plan d'équipement en abattoirs ou agréés pour l'exportation vers la France .

La viande est livrée en conformité avec les prescriptions techniques du présent cahier des charges .

ARTICLE 3 : DISPOSITIONS PARTICULIERES

Chaque candidat devra fournir , au moment du dépôt des offres

- l'agrément vétérinaire
- l'agrément sanitaire (transport notamment en conformité avec l'arrêté du 20 juillet 1998)
- ***un certificat attestant la fourniture de viandes exemptes d'alimentation contenant des protéines et des farines animales ainsi que des organismes génétiquement modifiés (OGM)***

Les produits proposés et référencés devront être conformes à l'arrêté du 14/11/2000 : interdiction de l'emploi de protéines et de farines animales dans l'alimentation de l'espèce bovine et autres

En aucun cas les animaux ne seront nourris avec des aliments comportant des OGM.

Les viandes livrées devront parvenir de bêtes abattues depuis 48 h au moins et 6 jours au plus.

Les morceaux de muscles et les portions unitaires pièces devront être obligatoirement livrés sous vide.

La viande sous vide devra obligatoirement porter sur l'emballage la date de conditionnement, la date de consommation (DLC) , l'identification de l'atelier et la date de l'abattage

La date limite de consommation devra être supérieure ou égale à 15 jours à compter de la date de livraison.

La fourniture de viandes congelées ou surgelées ou traitées à l'attendrissement sera formellement exclue.

Les pièces cuites seront livrées dans leur emballage de cuisson s'il y a lieu.

3-1 Définition des produits

- le prêt à découper(ou à trancher) 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 (parés à 100 %)
- les portions individuelles seront découpées dans les 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 .

3-2 Viande de bœuf

Les viandes parées et découpées sont exclusivement issues des muscles. Ils ne font pas partie des produits à risques déterminés par l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments.

Les soumissionnaires doivent être signataires de l'accord interprofessionnel relatif à la traçabilité des viandes bovines destinées à la restauration hors foyer ou équivalent.

Les viandes bovines proposées le seront exclusivement à partir de viandes agréées par les services vétérinaires d'Etat (directive 64/433/CEE) et donc reconnue en l'état, propres à la consommation humaine et conformes aux spécifications techniques B1-13-03 du 09 décembre 2003 du GEMRCN.

La viande proposée sera , par défaut , de la viande bovine (à l'exclusion de la viande de taureau) de qualité R3 – VACHE- catalogue EUROP, provenant de carcasses de 280 kg minimum.

3-3 Viande de veau

La viande proposée sera de qualité R3 – Classe 2 Rosé Clair – (état d'engraissement 3 couvert- catalogue EUROP- provenant de carcasses comprises entre 90 et 130 kg. La viande issue des muscles devra répondre à la réglementation , aux spécifications techniques B1-14-05 du 31 Mars 2005 et recommandations du GEMRCN.

3-4 Viande de porc

La viande de porc proviendra de carcasses appartenant au type R2 d'un poids de carcasse compris entre 75 et 95 kg (exclusion des carcasses de truies et verrats).

Cette viande devra répondre à la réglementation, aux spécifications techniques et recommandations du GEMRCN : spécifications techniques B1-16-05 du 31mars 2005.

ARTICLE 4 : ETAT DE PREPARATION DES VIANDES

La viande est livrée en stricte conformité aux prescriptions techniques du présent cahier des charges que le soumissionnaire déclare bien connaître et auquel il s'engage à se conformer exactement.

Il ne sera passé aucune commande , ni accepté aucune livraison pour des articles non spécifiquement référencés aux prescriptions techniques du présent cahier ou dans un état de préparation autre que celui décrit dans lesdites prescriptions.

ARTICLE 5 : TEST – ECHANTILLONS

A l'appui des offres présentées, les candidats peuvent être appelés à remettre un échantillon, dans son emballage d'origine, correctement étiqueté, des articles sélectionnés, ainsi que les notices techniques détaillées : les échantillons sont mis gratuitement à disposition par le candidat.

Pour les échantillons à remettre lors de l'offre, le candidat se réfère à l'état des besoins, ou bordereau des prix unitaires : est mentionné sur la ligne du produit référencé, si la fourniture d'un échantillon est nécessaire : « échantillon ».

Si tel est le cas, ces échantillons devront parvenir au Lycée BALZAC du lundi 17 Septembre 2018 au Jeudi 20 Septembre 2018 à 12 heures maximum.

ARTICLE 6 : TRANSPORT

Les règles d'hygiène en vigueur en matière de transport de viandes de boucherie sont expressément respectées : les viandes conditionnées sous régime de réfrigération doivent être transportées sans interruption à une température conforme à la réglementation en vigueur.

Le matériel utilisé est entretenu constamment en état de propreté rigoureuse ; le personnel observe les règles de la plus stricte propreté.

ARTICLE 7 : CLAUSE ENVIRONNEMENTALE

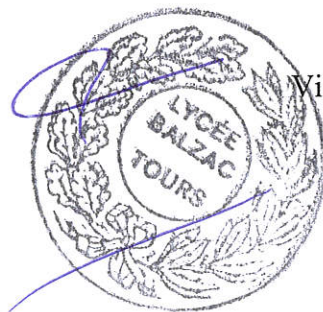
Le titulaire devra supprimer les emballages superflus dans la mesure où cela n'affecte pas sensiblement la qualité du produit.

Le titulaire proposera dans la mesure du possible des emballages recyclés.

Fait à TOURS le 26 juin 2018, en un seul original,

Le représentant du pouvoir adjudicateur,

Le Proviseur,



Vincent CALENTIER ,