



CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

**Etabli en application du Code des Marchés Publics et relatif à
la fourniture de VIANDE DE PORC et VOLAILLE
pour la période du 1er janvier 2019 au 31 décembre 2019**

Le présent cahier comporte 14 feuillets

SOMMAIRE

1ère PARTIE : CLAUSES ADMINISTRATIVES

- ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHE
- ARTICLE 2 - DOCUMENTS CONTRACTUELS
- ARTICLE 3 – LIEU D’EXECUTION DU MARCHE
- ARTICLE 4 – DUREE DU MARCHE
- ARTICLE 5 – CONTENU ET FORME DES PRIX
- ARTICLE 6 – DETERMINATION DES PRIX
- ARTICLE 7 - PAIEMENT
- ARTICLE 8 –FACTURATION PROVISoire
- ARTICLE 9 - CLAUSE DE SAUVEGARDE
- ARTICLE 10 - CAUTIONNEMENT
- ARTICLE 11 – ACOMPTE, AVANCE
- ARTICLE 12 – PENALITE DE RETARD
- ARTICLE 13 – DEROGATIONS AU C.C.A.G.

2nde PARTIE : CLAUSES TECHNIQUES

PREAMBULE

- ARTICLE 1 – GENERALITES ET TEXTES DE REFERENCES
- ARTICLE 2 – SPECIFICATIONS PARTICULIERES
- ARTICLE 3 – COTATIONS DE REFERENCES
- ARTICLE 4 – DEFINITIONS DES LOTS
- ARTICLE 5 – CONDITIONS DE LIVRAISON
- ARTICLE 6 – OPERATIONS DE VERIFICATION ET DE RECEPTION

PREMIERE PARTIE :

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES (C.C.A.P.)

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ

1-1 Le présent Cahier a pour objet la détermination des clauses administratives particulières en vue de la fourniture de viande fraîche de bœuf, veau, agneau et porc au Collège au Collège des Châtenades de Mussidan. C'est un marché à bons de commandes au sens de l'article 77 du Code des Marchés. La procédure de consultation utilisée est celle du guide d'achat du Collège des Châtenades de Mussidan en référence à l'article 28 dudit Code.

1-2 Composition du marché :

Le marché est composé de 3 lots :

- **Lot 1** : viande de porc ;
- **Lot 2** : volaille fraîche

A l'intérieur de chaque lot figure un certain nombre de muscles (ou groupes de muscles) sur lesquels porteront les commandes passées dans le cadre de ce marché. Ces unités de découpe seront fournies aux établissements : - à divers stades de préparation (paré, prêt à trancher ou P.A.T.) ou de découpe (piécé);

- avec un poids contractuel minimum ;

- avec un conditionnement variable selon le produit (sous vide, ou non) ;

La nature, les quantités, les unités de mesure, le conditionnement des produits figurent sur la liste « viandes 2019 » (cf. Annexes).

Les quantités prévues sont susceptibles de varier, pour chaque lot, dans la limite de 20 % en plus ou moins. **Le Titulaire adressera semestriellement au Coordonnateur un état d'exécution du marché, faisant ressortir les écarts entre les consommations prévues et réalisées.**

1-3 Forme du marché :

C'est un marché fractionné à bons de commande avec minima et maxima.

La procédure de consultation utilisée est celle de la procédure adaptée.

Les candidats restent engagés par leur offre jusqu'au 31.03.2019

Les prestations doivent être conformes à la législation et à la réglementation en vigueur, notamment au Règlement Sanitaire Départemental, ainsi qu'aux spécifications techniques et aux normes françaises et CEE homologuées, définies par les décisions rappelées, pour chacune des denrées, au Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.).

1-4 Critères de choix

Les critères de choix porteront sur l'offre économiquement la plus avantageuse appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous par ordre de priorité décroissant :

- qualité 50 %

- prix 30 %
- services 10 %
- capacité à respecter les dates et heures de livraison 10 %

Les commandes seront passées au moyen de bons de commandes signés par l'Ordonnateur de l'établissement adhérent, ou son représentant, et qui comporteront :

- la désignation du produit ;
- la quantité commandée ;
- le stade de préparation du produit (paré, prêt à trancher, pièce) et, éventuellement, le poids unitaire (morceaux piécés) ;
- le lieu, la date, et éventuellement l'heure de livraison.

1-5 Date limite de dépôt :
L'offre devra être expédiée au

**Collège de Mussidan
BP 93
24400 MUSSIDAN**

au plus tard le 28 novembre 2018, le cachet de la Poste faisant foi.

Ou par email à l'adresse suivante

gest.0240961p@ac-bordeaux.fr

au plus tard le 28 novembre 2018 17h00.

ARTICLE 2 - DOCUMENTS CONTRACTUELS

Le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous, par ordre de priorité décroissante :

- l'état récapitulatif des besoins complété
- la fiche de renseignement
- l'attestation sur l'honneur
- Le présent **Cahier des Clauses Particulières ou C.C.P.** regroupant le Cahier des Clauses Administratives Particulières ou C.C.A.P. et le Cahier des Clauses Techniques Particulières ou C.C.T.P.

ARTICLE 3 – LIEU D'EXECUTION DU MARCHÉ

Collège des Châtenades de Mussidan

ARTICLE 4 – DUREE DU MARCHÉ

4-1 : L'exécution du présent Cahier donnera lieu à des commandes qui seront passées au cours d'une période de 1 ans :

du 1er janvier 2019 au 31 décembre 2019

4-2 : Le marché peut être dénoncé, par l'une ou l'autre des parties, moyennant un préavis de trois semaines.

A la demande du fournisseur, la dénonciation ne peut porter en principe que sur l'intégralité des lots qui lui sont attribués, sauf accord préalable. A cet effet, le fournisseur devra signifier la résiliation du marché, en recommandé, à chaque adhérent.

Par dérogation, et en cas de difficultés économiques graves, à la demande du titulaire, ou bien lorsque la salubrité des produits est menacée, à la demande de l'établissement, après enquête puis avis de la D.D.C.C.R.F. et de la D.S.V., l'adhérent peut résilier le marché, avant son terme, sans pénalité ni indemnité d'aucune sorte au profit des cocontractants, selon les modalités du 2ème alinéa de cet article.

En cas de Toxi-Infection Alimentaire Collective dont l'origine constatée par la D.S.V. est imputable au fournisseur, le marché est automatiquement résilié pour tous les lots du marché attribués au titulaire, sans indemnité.

ARTICLE 5- CONTENU ET FORME DES PRIX

Le candidat est informé que l'administration souhaite conclure le marché dans l'unité monétaire suivante :

EURO (€)

Les prix seront ajustables et s'exprimeront par rabais ou majoration en coefficient (avec 3 chiffres maximum après le virgule) par rapport à une cotation de référence définie, pour chaque catégorie de viande et chaque stade de préparation des morceaux, dans le C.C.T.P..

Ces coefficients restent fixes durant la durée d'exécution du marché. L'offre indique, pour chaque article, le prix net hors taxes, le prix toutes taxes comprises, et le taux de T.V.A.

Le millième n'ayant aucune valeur légale, le prix unitaire hors taxe sera exprimé avec 2 chiffres après la virgule : en cas de non respect de cette prescription, l'offre sera rejetée.

Quelles que soient les quantités commandées, ces prix s'entendent pour marchandises rendues franco de port dans les magasins.

La base de prix s'entend du prix hors taxe : les taxes spécifiques, fiscales ou parafiscales, notamment la taxe INTERBEV, ne seront pas comprises dans la proposition et s'appliqueront ipso facto sur les factures.

Sont par contre exclus tous "frais de facturation" (ou appellations similaires).

Ces prix s'entendent pour des livraisons effectuées en fonction des conditionnements précisés en Annexes. Le Candidat peut proposer pour certains produits (notamment produits avec os), une livraison en barquettes sous atmosphère contrôlée. Il devra dans ce cas établir une fiche d'offre COMPLÉMENTAIRE, sur laquelle il prendra soin de marquer la dénomination "VARIANTE". La commission se réserve le droit de retenir cette variante si les autres offres ne lui ont pas paru satisfaisantes.

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

ARTICLE 6- DETERMINATION DES PRIX

Cours de base :

Les prix proposés seront basés sur les cours mensuels suivants, paraissant au journal « Les Marchés » dans la semaine suivant le dernier jour du mois :

- **PORC** : Moyenne mensuelle Rungis « PORCS », catégorie « LONGE », qualité « sans palette ni travers », prix moyen.

Les prix de règlement déterminés comme dit ci avant seront applicables du 16 du mois en cours au 15 du mois suivant.

Les moyennes mensuelles de RUNGIS, extraites du Journal « Les Marchés » détermineront, compte tenu des coefficients propres à chaque pièce de viande, les prix proposés dans l'offre.

Un Avenant sera établi si, durant la période d'exécution du marché, l'une des mercuriales de référence était supprimée ou modifiée dans son régime. Les derniers prix ajustés seront maintenus un mois, le temps pour les parties de se mettre d'accord sur un nouveau mode d'ajustement. A défaut d'accord entre les parties, le marché serait automatiquement résilié, sans indemnités, 30 jours après la suppression ou la modification de la mercuriale initiale.

Si un article du marché ou similaire, bénéficie d'un **PRIX PROMOTIONNEL**, inférieur à celui du marché, c'est le prix promotionnel qui s'applique au marché, pendant la durée de la promotion, dans la mesure où les conditions annexes de bénéfice de cette promotion sont remplies. Dans ce dernier cas, une clause excluant les articles prévus au marché est réputée non avenue.

Les quantités ainsi commandées en promotion seront réputées être imputées au marché

L'application des clauses contractuelles d'ajustement serait automatiquement modifiée en cas de modification de la réglementation relative aux prix.

ARTICLE 7- PAIEMENT

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique.

La facture, établie en un original et une copie, portera outre les mentions légales, les indications suivantes :

- le nom du titulaire du marché et son adresse ;
- le numéro de son compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé dans l'offre ;
- les noms et adresse du service acheteur ;
- le relevé des fournitures livrées ;
- le prix des fournitures livrées (hors TVA et T.T.C.) ;
- le taux et le montant de la TVA.

Le délai global de paiement est fixé à 30 jours, sous réserve qu'aucune anomalie ne soit relevée lors de la vérification de la facture (Décret n° 2008-1355 du 19 décembre 2008 – Décret n° 2008-1550 du 31 décembre 2008).

Le délai global de paiement commence à compter de la réception de la facture au sein de l'établissement.

Le défaut de paiement dans les délais prévus fait courir de plein droit, et sans autre formalité, des intérêts moratoires au bénéfice du titulaire ou du sous-traitant payé directement.

Calcul des intérêts moratoires conformément au Décret n°2008-408 du 28 avril 2008 (qui modifie le Décret n° 2002-232 du 21 Février 2002) : le taux des intérêts moratoires est celui du taux d'intérêt, appliqué par la Banque centrale européenne, en vigueur au premier jour de calendrier du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, augmenté de sept points (article 98 code des marchés publics).

ARTICLE 8 - FACTURATION PROVISOIRE

En cas de non- publication provisoire d'une cotation, les facturations seront effectuées sur la base des prix antérieurs. Un complément de facturation sera établi dès que les cotations seront à nouveau publiées.

ARTICLE 9 - CLAUSE DE SAUVEGARDE

Après avis de la Direction de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, le Coordonnateur pourra dénoncer le marché, sans indemnisation du Titulaire, au cas où les prix ajustés viendraient à augmenter de plus de 8 % par rapport aux prix résultant de l'offre initiale (ou du prix du dernier mois de la dernière période contractuelle, en cas de reconduction du marché).

ARTICLE 10 - CAUTIONNEMENT

Sans objet.

ARTICLE 11 – ACOMPTE, AVANCE FORFAITAIRE

Sans objet

ARTICLE 12 –PENALITES DE RETARD

En cas de refus de livraison, de retard ou de non remplacement dans les délais accordés, d'une fourniture ayant fait l'objet d'un rejet, l'adhérent se fournira là où il le jugera utile.

En cas de différence de prix au détriment de l'adhérent, celle-ci sera mise de plein droit à la charge du titulaire, et automatiquement déduite de la plus prochaine facture en paiement à son profit.

Toute récidive, après mise en demeure écrite de remédier, pourra entraîner la résiliation individuelle du marché aux **torts exclusifs** du fournisseur.

SECONDE PARTIE

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (C.C.T.P)

ARTICLE 1 – GENERALITES ET TEXTES DE REFERENCES

1-1 Le présent Cahier a pour objet de déterminer les clauses techniques particulières en vue de la fourniture de viande de porc

1-2 Toutes les viandes livrées devront respecter les dispositions suivantes :

Pour l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires

Le Décret n°84.1147 modifié pris en application de l'article 1-214-1 du Code de la Consommation, ancienne Loi du 1er août 1905 modifiée sur les fraudes et falsifications en matière de produits et services (J.O. des 21.12.84 et 22.02.91.).

La Recommandation n°D6-87 du GPEM/DA relative à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (BOCCRF du 16/12/87).

Le Règlement européen 1760/2000 instituant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage des viandes bovines (JOCE du 11/08/00).

Pour la date de fabrication

L'Arrêté du 7 décembre 1984 modifié, relatif à l'indication de la date et du lot de fabrication dans l'étiquetage des denrées alimentaires (J.O. des 21.12.84 et 19/03.91).

Pour la quantité

L'Arrêté du 7 décembre 1984 relatif à l'indication de la quantité dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballés et aux produits qui en sont dispensés. (J.O. du 21.12.84).

L'Arrêté du 20 octobre 1978 modifié, relatif au contrôle métrologique de certains préemballages : hauteur minimale des caractères (cf.art.2)- (J.O. des 22.11.78, 01.03.80., 29.08.90 et 01.04.93).

Pour les ingrédients

L'Arrêté du 7 décembre 1984, relatif aux modalités d'expression des ingrédients dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (J.O. des 21.12.84 et 17.07.92).

Pour les qualités nutritionnelles

Le Décret n° 93-1130 du 27 septembre 1993 concernant l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires.

L'Arrêté du 3 décembre 1993 portant application du décret n° 93-1130 du 27/09/93 concernant l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires (J.O. du 26.12.93).

L'Avis du Conseil National de l'Alimentation sur les qualités particulières des aliments (séance du 11 mai 1955) (B.O.C.C.R.F. du 29/09/95).

Pour l'emploi de la langue française

La Loi n° 94-665 du 4 Août 1994 relative à l'emploi de la langue française (J.O. du 05.08.94).

Le Décret n° 95-240 du 3 mars 1995 relatif à l'emploi de la langue française (J.O. du 05.03.95).

La Circulaire du 19 Mars 1996 concernant l'application de la loi n° 94-6654 du 4 Août 1994 relative à l'emploi de la langue française (J.O. du 20/03/96).

Pour l'identification d'un responsable

Le Décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 modifié, relatif au contrôle métrologique de certains préemballages : identification des préemballeurs (J.O. des 16.02.78 et 24.01.90).

L'Arrêté du 4 décembre 1974 relatif à l'identification des préemballeurs (J.O. du 08.12.74).

L'Arrêté du 20 octobre 1978 modifié, relatif au contrôle métrologique de certains emballages : identification des préemballeurs (cf. art. 2,3) - (J.O. des 22.11.78, 01.03.80, 29.08.90 et 01.04.93).

La Circulaire du 20 août 1993 relative au contrôle métrologique des préemballages : identification des préemballeurs (B.O.C.C.R.F. du 15/10/93).

Pour l'identification du pays d'abattage des bovins

La signature par les soumissionnaires soit de l'accord INTERBEV soit de l'accord du Syndicat National de la Restauration Collective sur la transparence des approvisionnements en viandes bovines obligeant les fournisseurs à identifier le pays d'abattage des animaux sera un élément pris en compte lors de l'examen des offres.

Pour les additifs

Le Décret du 15 avril 1912 modifié, concernant les denrées alimentaires et spécialement les viandes, produits de charcuterie, fruits, légumes, poissons et conserves (cf. articles 1 et 2) - (J.O. 07.05.95).

Le Décret n° 89-674 du 18 septembre 1989 relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine (J.O. du 19/09/89).

L'Arrêté du 14 octobre 1991 modifié, relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine (J.O. des 10.12.91, 01.07.92, 24.12.92, 21.07.93 et 18.08.94).

Pour les résidus de pesticides

L'Arrêté du 5 décembre 1994 relatif au retrait de la consommation humaine des denrées d'origine animale contaminées par des résidus de pesticides (J.O. du 23.12.94).

Pour les matériaux au contact des aliments

Le Décret du 12 février 1973 modifié en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (J.O. des 15.02.73, 26.04.90, 10.07.92 et 19.01.94).

Le Décret n° 92-631 du 8 juillet 1992, relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux (J.O. du 10.07.92).

L'Arrêté du 28 juin 1912 modifié, relatif à la coloration, à la conservation et à l'emballage des denrées alimentaires et des boissons (J.O. des 29.06.12 et 21.07.93).

Pour les critères microbiologiques

L'Arrêté du 21 décembre 1979 modifié, relatif aux critères micro biologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales et d'origine animale (J.O. des 19.01.80, 29.09.84, 23.03.85, 08.07.88, 20.04.89, 01.04.93 et 23.03.96).

Pour les conditions de transport et d'entreposage

L'Arrêté du 1er février 1974 modifié, réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables (J.O. des 20.03.74, 09.07.75, 19.05.81, 07.12.85 et 25.10.86).

L'Arrêté du 22 janvier 1993 modifié, relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits de base de viande (cf. art. 35) - (J.O. des 16.03.93, 31.07.94 et 02.05.95).

L'Arrêté du 3 Avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale (cf. Annexe 1) - (J.O. du 19.04.96).

Pour les règles d'hygiène (produits d'origine animale)

L'Arrêté du 15 mai 1974 modifié, relatif à l'estampillage sanitaire des viandes de boucherie et des produits à base de viande (J.O. des 26.06.74, 25.03.81, 10.02.85, 27.10.89, 20.03.93, 31.07.94 et 29.06.95.).

L'Arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et d'hygiène du personnel appelé à manipuler des denrées animales ou d'origine animale (J.O. du 31/03/77).

L'Arrêté du 17 mars 1992 modifié, relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements (J.O. des 17.03.92 et 07.09.94).

L'Arrêté du 17 mars 1992 modifié, relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non (J.O. des 29.03.92 et 07.09.94).

L'Arrêté du 22 janvier 1993 modifié, relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande (J.O. des 16.03.93, 31.07.94 et 02.05.95).

L'Arrêté du 11 mars 1996 relatif aux règles sanitaires et aux contrôles vétérinaires applicables aux produits d'origine animale provenant d'un autre Etat membre de la Communauté Européenne et ayant le statut de marchandises communautaires (J.O. du 03.04.96).

1-3 Textes de référence:

Pour toutes les viandes :

L'Arrêté du 18.03.1993 relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie, précisant les dénominations obligatoires des morceaux de viande.

La Décision n° B1-10/86 du GPEM/DA relative à la fourniture de viandes de boucheries, découpées et pièces au stade de la portion consommateur, présentées à l'état réfrigéré, congelé ou surgelé.

Les normes AFNOR : notamment sur la traçabilité en abattoir (NFV 46-007 et celle en aval de l'abattoir (NFV 46-010)

Pour le porc :

La Décision n° B1-4/86 du GPEM/DA relative à la viande de porcins présentée à l'état frais ou réfrigéré, en carcasses, en quartiers, en pièces de coupe et en unités.

L'Arrêté du 18 octobre 1989 relatif au classement et marquage des carcasses de porc (J.O. du 04.11.89).

La Décision de la Commission n°97-28 CE du 13 décembre 1996 relative à l'autorisation d'une méthode de classement des carcasses de porc en France (J.O. du 15.01.97).

ARTICLE 2- SPECIFICATIONS PARTICULIERES

2-1 Le candidat doit impérativement :

- fournir les renseignements obligatoires relatifs à l'atelier de découpe.

- dater, signer ce document, et y apposer son cachet.

- indiquer si une démarche H.A.C.C.P a été mise en place dans l'entreprise.

2-2 L'étiquetage des viandes doit être conforme à la réglementation en vigueur. Le fournisseur indiquera l'origine des viandes et devra être capable de démontrer sa capacité à remonter la filière viande.

2-3 Les grammages :

Morceaux sautés : 50 à 60 gr.

Côtes de porc : 130 à 140 gr.

2-4 Le délai entre la date de conditionnement et la date de livraison ne doit pas excéder 48H.

2-5 Le délai entre la livraison et la date de consommation devra, dans tous les cas, être au moins égal aux 2/3 de la durée séparant la date de fabrication de la date limite de consommation.

2-6 La fourniture de viandes congelées ou surgelées ou traitées à l'attendrissement est exclue.

2-7 Les morceaux de muscles et les portions unitaires piécées devront obligatoirement être livrées sous vide.

2-8 La viande sous vide devra obligatoirement porter sur l'emballage la date de conditionnement, la DLC, l'identification de l'atelier et, si possible, la date d'abattage. L'exudat restant prisonnier du sac ne doit pas dépasser 0.8 % du poids total de la viande. Aucune odeur nauséabonde ne doit se dégager à l'ouverture du sac. Après ouverture du sac à l'air libre, la viande doit reprendre rapidement sa couleur d'origine.

2-9 Le Coordonnateur se réserve le droit de faire vérifier par les personnes habilitées, dans le cadre de leurs compétences propres, le respect des dispositions sanitaires prévues au présent Cahier.

2-10 Définitions retenues (sans dérogations possibles) :

- Le "PARE" (parfois appelé semi-paré), correspond au stade de préparation de la viande se présentant sans cartilages, tendons, ligaments, tissus glandulaires, conjonctifs et adipeux superficiels.

- Le "PRET A TRANCHER ou P.A.T." (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 (appellation synonyme : paré à 100 %, épluché, paré à extinction).

- Le "PIECAGE" correspond à la fourniture de portions unitaires de viandes "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 que :

- de 5 % pour les viandes sans os
- de 10 % pour les viandes avec os (côtelettes notamment).

- Le "CONDITIONNEMENT" (sous- vide, sous atmosphère, etc...) est l'opération qui réalise la protection des unités de découpe par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant et, par extension, cette enveloppe ou ce contenant.

ARTICLE 3-COTATIONS DE REFERENCE

Pour le porc :

La viande proviendra de carcasses appartenant à la classe "R" de la Grille communautaire de classement (Règlement CEE n°2760-75 transcrit en droit national par l'Arrêté du 21 septembre 1983) d'un poids compris entre 75 et 95 kg. Sont exclues les viandes provenant de truies, verrats et porcs cryptorchides.

ARTICLE 4 - DEFINITION DES LOTS

lot 1 : viande de porc, sous 2 formes : muscles entiers P.A.T.
 muscles piécés

lot 2 : volaille fraîche

lot 3 : volaille fraîche bio

ARTICLE 5 - CONDITIONS DE LIVRAISONS

5-1 Les livraisons seront effectuées franco de port. **Il est demandé au fournisseur de prévoir deux livraisons par semaine.**

5-2 Les fournitures seront accompagnées d'un bulletin de livraison numéroté mentionnant :

- le nom du titulaire du marché et son adresse ;
- la date de livraison ;
- la référence au bon de commande et au marché ;
- la dénomination exacte de la (ou des) pièce(s) livrée(s) ;
- le stade de préparation du produit ;
- les prix unitaires ;
- les quantités livrées ;
- éventuellement, les emballages prêtés.

5-3 L'établissement passera ses commandes en fonction de ses besoins pour livraison aux date et heure précisés sur les bons de commandes. **En règle générale, il est préférable que les livraisons se fassent le matin avant 10h30.**

Si le Candidat veut apporter une restriction quant aux jours et heures de livraison, il doit l'indiquer clairement dans son offre de façon à permettre à la commission de statuer en toute connaissance de cause, aucune autre restriction ne pouvant être admise par la suite. Les livraisons devront être, au minimum, conformes au rythme prévisionnel défini comme suit :

Commande : 48 H à l'avance
Livraison : **2 livraisons par semaine.**

5-4 Viandes conditionnée et non conditionnée

VIANDE NON CONDITIONNEE: lorsqu'il s'agit de morceaux débités, la viande est livrée, protégée des souillures par un film de protection autorisé, dans des cartons alimentaires avec une étiquette mentionnant :

Le code du produit;
Le poids net à l'emballage;
La date de conditionnement;
La D.L.C.
Le n° d'agrément atelier CEE;
La température de conservation.

VIANDE CONDITIONNEE "SOUS VIDE" OU "SOUS ATMOSPHERE" : lorsqu'il s'agit de viande "sous vide" ou "sous atmosphère", l'étanchéité des sacs ou barquettes doit être absolue et la température de livraison ne pas dépasser 3°C. Chaque colis doit être accompagné d'une étiquette (placée à l'intérieur du sac de sous vide, collée sur la barquette pour les produits "sous atmosphère"), portant les mêmes mentions indiquées précédemment.

ARTICLE 6 - OPERATIONS DE VERIFICATION ET DE RECEPTION

Les marchandises seront contrôlées en présence du fournisseur ou de son délégué et de l'agent chargé de la réception. Pourra y assister également tout expert ou fonctionnaire requis par l'administration.

La vérification quantitative et la réception qualitative sont effectuées à l'instant et sur le lieu de livraison en présence du fournisseur ou de son représentant :

6-1 Vérification quantitative:

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le responsable des approvisionnements de l'adhérent peut mettre le titulaire du marché en demeure:
soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande,
soit de compléter la livraison, en cas contraire, dans les délais qui lui seront prescrits, 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, le dit bulletin et son duplicata sont rectifiés, sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.

6-2 Vérification qualitative:

Si la fourniture livrée ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou de la commande, elle est refusée, et doit être remplacée par le titulaire du marché, sur demande verbale confirmée par courrier recommandé du responsable des approvisionnements de l'établissement ou de son représentant. Toutefois, celui-ci peut, s'il le juge opportun accepter la fourniture avec une révision de prix.

En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y a toujours et systématiquement rejet.

En cas d'infraction notoire aux clauses contractuelles, la personne responsable peut résilier le marché sans indemnité, après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de quinze jours.

En cas d'avaries décelées après livraison, le fournisseur sera immédiatement avisé par le responsable des approvisionnements. La constatation de ces avaries se fera en présence du fournisseur ou de son délégué, à moins que le fournisseur n'ait déclaré s'en remettre à l'administration de l'établissement.

En cas d'analyse, les frais seront à la charge du service acheteur si le produit examiné se révèle conforme aux obligations réglementaires et contractuelles du fournisseur, à la charge de ce dernier dans le cas contraire.

En cas de litige, il pourra être fait appel à la D.G.C.C.R.F. et/ou à la D.S.V.

La valeur de la marchandise défectueuse sera remboursée par le fournisseur au prix du marché.

La réception est prononcée par le responsable des approvisionnements ou son représentant, qui vise par signature ou cachet le duplicata du bulletin de livraison remis au titulaire. Ce duplicata visé vaut procès verbal de réception.