# CONSULTATION FOURNISSEURS

# **VOLAILLES –**

# **ROTI ET ROULE DINDONNEAU**

**ESCALOPE, CHIPOLATAS, SAUCISSES,**

**SAUTE DE DINDE,**

**CORDONS ET BROCHETTES DE VOLAILLES**

Unité monétaire retenue : EURO

Les prix proposés seront des prix H.T.

Période : 01 JANVIER 2019 au 31 DECEMBRE 2019

Date limite de réception : 04 décembre 2018

### VOLAILLES

Spécifications techniques pour le rôti et le roulé de dindonneau : Décision N° 01-8-78 du groupement d’étude des Marchés.

* Décision B1-9-79 pour les escalopes de dinde
* Décision B1-5-73 pour les volailles.

Elles seront proposées en classe A, prêtes à cuire.

Les prix proposés seront une minoration ou une majoration fixe de la moyenne mensuelle (tarif moyen) figurant sur le journal « Marchés Agricoles ». (Cotations : Poules classe A – Pintades 1ère qualité, moins de 1.2 Kg – Poulets gros classe A) ou une proposition à prix fermes pour l’année.

### ROTI ET ROULE DE DINDONNEAU

Les propositions de prix devront être fermes pour l’année.

#### ESCALOPE, CHIPOLATAS, SAUCISSE, SAUTE DE DINDE

Les propositions de prix devront être fermes pour l’année.

### CORDONS et BROCHETTES de VOLAILLES

Les propositions de prix devront être fermes pour l’année.

La livraison s’effectuera **deux jours par semaine avant 10H00** sauf le samedi –

Préciser les jours de livraison :

##### La DLC est de 10 jours

**Les dates de péremption devront être très apparentes.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Quantité demandée | Prix proposé **au kg** | Prix proposé **au kg ss-vide** |
| Brochette de volaille nature | 2 000 unités |  |  |
| Crépinettes de volailles 120 g | 1 500 unités |  |  |
| Cuisses de canards | 120 kg |  |  |
| Cuisses de pintades | 150 kg |  |  |
| Cuisses de poules | 200 kg |  |  |
| Cuisses de poulets  | 500 kg |  |  |
| Emincé de volailles | 100 kg |  |  |
| Escalope de dinde 120 g | 200 kg |  |  |
| Escalope de poulet 120 g | 200 kg |  |  |
| Filets de dinde | 200 kg |  |  |
| Poules classe A | 80 unités |  |  |
| Quenelles de volailles 100-120g | 50 kg |  |  |
| Rôti de dindonneau sans sel-sans barde-frais | 200 kg |  |  |
| Sauté de dinde piécé-sans os-sans peau-sous vide | 200 kg |  |  |

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

Les factures afférentes au paiement seront établies en un original et une copie portant outre les mentions légales les indications suivantes :

* le nom et adresse du créancier
* le numéro de son compte bancaire ou postal, tel qu’il est précisé à l’acte d’engagement
* la fourniture livrée, quantité et prix unitaire
* le montant et le taux de la TVA
* la date de la facture

###### PREAMBULE

- VIANDES -

* 1. – Toutes les viandes devront être livrées, présentées et étiquetées conformément aux dispositions :

- du décret 84-1147 modifié du 7 décembre 1984 (JO du 21/12/84) portant application de la loi du 1/8/1905 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 piècées au stade de la portion consommateur, présentées à l’état réfrigéré, congelé ou surgelé ;

- de l’arrêté ministériel du 14/10/91 (JO 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 (JO 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 (JO du 20/03) réglementant les conditions d’hygiène relative aux transports de denrées périssables.

**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 piécées devront obligatoirement être livrées sous vide.

\* 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 heures pour les viandes blanches (veau et porc) et 72 heures pour les viandes rouges (bœuf et agneau).

Le délai de 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’attendrissement sera formellement exclue.

**1.5.** – Le candidat doit impérativement :

* fournir les renseignements obligatoires relatifs à l’atelier de découpe
* dater, signer ce document et y apposer son cachet