

Lycée Aliénor d'Aquitaine
41 rue Pierre de Coubertin
86000 POITIERS

MARCHÉ A PROCEDURE ADAPTÉE 2019

Viande de bœuf

1 – PROCEDURE :

- Marché à procédure adaptée Article 28 du Code des Marchés Publics
- Marché à bons de commandes
- Responsable du marché : Chef d'Etablissement
- Gestionnaire du marché : Gestionnaire

2 – OBJET :

**DENRÉES ALIMENTAIRES
VIANDE BŒUF POUR L'ANNÉE 2019**

3 – DURÉE :

Du 1 Mars 2019 au 31 décembre 2019

4 – DATE LIMITE DE DEPOT DE L'OFFRE : Les offres devront être déposées avant le 25 janvier 2019 à 13h

- Par voie postale : Lycée Aliénor d'Aquitaine
Intendance
41, rue Pierre de Coubertin
86000 POITIERS
- Par courriel : annie.berthomier@ac-poitiers.fr

5 – DOCUMENT A FOURNIR :

Le candidat retenu doit produire l'attestation de fourniture de déclaration sociale venant de l'organisme de protection sociale chargé de recouvrement des cotisations sociales.

6 – PREAMBULE :

1. Toutes les viandes devront être livrées, présentées et étiquetées conformément aux dispositions et aux réglementations en vigueur pendant la période du marché. Il s'agit en outre et de manière non exhaustive :
 - de la Directive européenne 93/43 sur l'hygiène des denrées alimentaires du 14/06/93.
 - du Règlement CE n° 1760/2000, 1825/2000 du 17/07/2000 relatif au système d'identification et d'enregistrement des bovins, et à l'étiquetage de la viande bovine.
 - du Règlement CE n°1234/2007, modifié par le361/2008, concernant l'étiquetage des viandes issues de bovins de 12 mois au plus
 - du Décret n° 2002-1465 du 17/12/2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.
 - du Décret 99-260 du 02.04.1999 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des viandes bovines.
 - du Décret 84.1147 modifié du 7 décembre 1984 (JO 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 (Code de la consommation partie réglementaire Art. R.112.1 et suivant ; L214-1, L214-2).
 - de l'Arrêté du 18 mars 1993 (JO du 1er avril 1993) relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie qui ne permet plus de faire référence aux catégories et aux choix (1ère catégorie - 1er choix) et qui remplace cette classification par une dénomination obligatoire des muscles et autorise des mentions complémentaires facultatives.
 - 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 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 01.02.1974 (JO du 20.03.1974) réglementant les conditions d'hygiène relative aux transports de denrées périssables.
 - de la Recommandation n° D6-87 du GEM/DA relative à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
 - de l'arrêté du 23/04/2004 (JO du 23/04/2004) fixant le mode de calcul et les taux de la taxe d'abattage affectée au financement de l'élimination des déchets et sous-produits animaux.

2. Pour la **viande de bœuf** les animaux devront être âgés de 30 mois minimum, issus de troupeau allaitant et les bêtes devront être abattues selon la réglementation en vigueur.
3. L'origine des viandes doit être précisée sur l'offre. Le candidat s'engage à respecter la provenance indiquée dans l'offre pendant toute la durée du marché.
4. Les morceaux de muscles et les portions unitaires pièces devront obligatoirement être livrés sous vide.
 - Pour les muscles entiers, le conditionnement sous vide ne sera accepté qu'avec l'accord préalable du gestionnaire de l'établissement.
 - **La viande sous vide devra obligatoirement porter sur l'emballage la date de conditionnement, la DLC, l'identification de l'atelier et la date d'abattage.**
 - Le délai entre la date de conditionnement et la date de livraison ne doit pas excéder 72 heures pour les viandes rouges (bœuf).
 - 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.
5. La fourniture de viandes congelées ou surgelées ou traitées à l'attendrissement sera formellement exclue.
6. Les viandes figurant à l'état récapitulatif des besoins pourront être livrées prêtes à découper ou pièces.
7. Définitions retenues (sans dérogations possibles).
 - 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 %).
 - Piéçage en portions unitaires (Les viandes seront "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 :
 - de 5 % pour les viandes sans os,
 - de 15 % pour les viandes avec os (côtelettes notamment).

Les portions individuelles seront obligatoirement livrées sous vide.

7- LES QUANTITÉS

Les quantités faisant l'objet de la présente consultation sont susceptibles de varier dans les limites de + ou - 20 %.

8 - CONDITIONS DE LIVRAISON

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)
- les quantités livrées
- les prix unitaires
- éventuellement les emballages prêtés (en nombre)

Le bulletin de livraison sera établi en deux exemplaires et l'un d'eux, signé par le chef des services économiques de l'établissement ou son représentant, sera remis au titulaire du marché et vaudra procès-verbal de réception si la vérification est satisfaisante.

Les livraisons devront être conformes au rythme prévisionnel défini comme suit.

- **Commande : 48 heures à l'avance minimum.**
- **Fréquence de livraisons : 2 livraisons minimum par semaine peuvent être exigées par l'adhérent.**
- **Les livraisons se feront le matin avant 11 heures, sauf demande particulière.**
- **Le candidat devra expressément signaler s'il peut livrer chaque jour ouvrable de la semaine, ou seulement certains jours fixes de la semaine.**
- **Aucun refus de livraison ne doit être formulé par le fournisseur retenu, au motif d'une quantité minimum à livrer.**

Si le soumissionnaire veut apporter une restriction quant aux jours et heures de livraison ou au quantités minimum de livraison, il doit l'indiquer dans son offre.

En cas de refus de livraison, de livraison incomplète ou de retard et de non remplacement dans les délais prévus, sur une marchandise ayant fait l'objet du litige, la personne responsable pourra se fournir chez un autre fournisseur. Cette procédure sera écrite.

9 - OPÉRATIONS DE VÉRIFICATION ET DE RÉCEPTION

Elles sont effectuées dans les conditions prévues aux articles 18 à 21 du CCAG.

La réglementation concernant l'étiquetage, l'emballage et la traçabilité devra être respectée (règlement CE 1760/2000 du parlement Européen et du conseil du 17/07/03, norme NF V 46-007 de février 97 (abattoirs) et NF V 46-010 de sept 98 (atelier de découpe).

Aucun des produits référencés ne pourra être issu d'une alimentation faite de protéines et de farines animales, au terme de l'arrêté du 14/11/2000.

Les marchandises ne pourront être déchargées sans la présence de l'agent chargé de la réception. Les marchandises seront contrôlées en présence du fournisseur ou de son délégué par le chef des services économiques ou l'agent chargé de la réception. Pourra y assister également tout expert ou fonctionnaire à la demande de l'administration.

Des contrôles pourront être effectués à la réception, concernant les températures du camion et de la marchandise. Arrêté du 20/07/98 du règlement sanitaire départemental. Il est rappelé que chaque fournisseur doit s'assurer du respect de la chaîne du froid et des bonnes conditions de sécurité et d'hygiène de ses propres fournisseurs.

Les fournitures non conformes seront reprises.

10- REFERENCES DES COTATIONS – TARIFS :

Le prix net hors taxes sera déterminé par l'application d'un coefficient au cours moyen mensuel de la VACHE - QUALITE «R» indiqué à la cotation «GROS BOVINS» - EUROPA «moyenne mensuelle FranceAgriMer» publiée dans le journal «Les Marchés» .Catalogue EUROP, provenant de carcasses de 280kg minimum

Le coefficient appliqué à ce cours moyen retenu, sera le tarif appliqué pour tout le mois suivant.

Ainsi, il s'agit d' une tarification mensuelle

Présentation du marché :

Mois de référence retenu pour déterminer le prix dans l'offre : **Novembre 2018 (pour un tarif concernant la période de livraison de Décembre 2018)**

Cours Moyen : 3,46 €

11 - LE PAIEMENT

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique dans les conditions prévues à l'article 8 du CCAG.

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

- Les nom et adresse du titulaire du marché
- Le compte IBAN tel qu'il est précisé dans l'offre

- Le relevé des fournitures livrées
- Le prix des fournitures livrées (hors taxes et toutes taxes comprises)
- Le taux et le montant de la TVA.

Le mandatement sera effectué selon les règles de la comptabilité publique, par mandat administratif et virement sur le compte du titulaire tel qu'il a été indiqué dans l'acte d'engagement. Il n'est pas prévu de versements d'acomptes sur facture, au fournisseur.

Le délai de paiement est compté soit du jour de la livraison si la production de la facture est simultanée, soit du jour de la réception de la facture dans le cas où celle-ci est postérieure à la livraison. Le délai est de 20 jours (article L443-1 du code du commerce).

12 - 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.

13 - RÈGLEMENT DES LITIGES ET DÉNONCIATION DU MARCHÉ

Tout différend survenu en cours d'exécution du marché doit être signalé. Il pourra faire appel pour avis, à la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations.

En cas de non règlement amiable, le marché pourra être dénoncé par l'une ou l'autre des parties, dans les cas prévus au CCAG au moyen d'une lettre recommandée avec accusé de réception. Le titulaire ne percevra aucune indemnité sur la partie non exécutée du marché.

Poitiers, le 10 janvier 2013

I. Charbonnier



Vu et pris connaissance le

(cachet et signature du candidat)