#





## Marché de viande fraîche – Prescriptions techniques

**1 - Objet :** le marché porte sur la fourniture de viande fraîche, sous vide et sous forme de muscles prêts à découper (P.A.D.) ou de portions piècées prêtes à cuire, au Lycée Polyvalent Curie-Corot de SAINT-LO.

Les produits, quels que soient leur préparation, conditionnement ou présentation, devront répondre à toutes les normes en vigueur pour la restauration collective. Les fiches techniques seront produites pour chaque article.

L’étiquetage des viandes conditionnées devra être résistant et lisible jusqu’à la consommation de la pièce.

**2 - Description**: ce marché porte sur 4 types de viande.

1. ***Viande de bœuf***

La viande est de classe « R » du catalogue « EURO », état d’engraissement « couvert » code R3. Il peut s’agir indifféremment de bœuf ou de vache. Toutefois la viande de taureau de plus de 2 ans est exclue. La viande provient de carcasses d’un poids minimum de 280 Kg.

La fourniture portera sur de la viande VBF ou de la viande non VBF.

Le prix sera établi avec un coefficient fixe sur l’année applicable à la moyenne mensuelle de la cotation « OFIVAL » pour la vache « R », publiée au journal « Les Marchés » le 3ème ou 4ème Jeudi du mois, applicable le 2ème mois suivant (Exemple : moyenne mensuelle de Novembre applicable en Janvier).

Le candidat fournira un prix pour la viande VBF et un autre pour la viande non VBF.

***b – Viande d’agneau***

La viande d’agneau provient de carcasses de la classe « R » du catalogue « EURO », état d’engraissement couvert. Le marquage en code est donc R3 ; carcasses comprises entre 16 et 19 Kg.

Sont exclues :

* les viandes de bélier
* les viandes rouges sombres à odeur de suint.

Le prix sera établi avec un coefficient fixe sur l’année applicable à la moyenne mensuelle « OFIVAL » catégorie 16 à 19 Kg « couvert » publiée le 3ème ou 4ème Jeudi du mois, applicable le 2ème mois suivant.

***c – Viande de porc***

Le prix sera établi avec un coefficient fixe sur l’année applicable à la moyenne mensuelle au Kg de la longe n°1 avec travers et palette de la cotation de synthèse moyenne mensuelle du journal « Les Marchés » ; ce prix sera applicable le 2ème mois suivant.

**d – Viande de veau**

La viande provient de carcasses de la classe « R » du catalogue « EURO », couleur rosé clair, carcasses comprises entre 90 et 130 Kg.

Le prix sera établi avec un coefficient fixe sur l’année applicable à la moyenne mensuelle de l’OFIVAL pour le veau rosé clair de conformation « R », veaux élevés au pis, publié dans le journal « Les Marchés », applicable le 2ème mois suivant.

***En cas d’interruption momentanée de la parution de la cotation, le cours applicable est le dernier cours connu et publié.***

***Pour l’ensemble le titulaire du marché fournira avec la 1ère livraison du mois le relevé des cours ayant servi de base à l’établissement du prix.***

**3 - Echantillons**: il n’est pas demandé d’échantillons.

**4 – Contrôle des réceptions**

La vérification quantitative et la vérification qualitative seront effectuées à l’instant et sur le lieu de la livraison par le gestionnaire de l’établissement ou son représentant.

Toutes denrées et produits fournis devront être conformes aux prescriptions du Code de la Consommation. En particulier les documents de livraison devront être conformes au décret du 17 Décembre 2002 sur l’origine des viandes bovines.

**5 – Conditions de paiement**: le paiement s’effectuera selon les règles de la comptabilité publique dans les conditions prévues au C.C.A.G. Le mandatement doit être au plus tard effectué dans les 30 jours.