

MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE

Article 27 du décret 2016-360 relatif aux marchés publics

FOURNITURES DE DENREES ALIMENTAIRES 2018

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

VIANDES FRAICHES

I - PREAMBULE

1.1. La viande devra se conformer aux spécifications du présent C.C.T.P.

1.2. Les produits proposés en livraison doivent satisfaire à toutes les exigences de la législation sanitaire française et notamment à celles concernant la préparation, l'entreposage et le transport des viandes. Tous les produits devront être livrés, présentés et étiquetés, conformément aux textes officiels et notamment aux dispositions :

- Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune du marché agricole.
- Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission.
- Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004.
- Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 qui instaure l'obligation de traçabilité des OGM et de leurs dérivés alimentaires.

- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 1760/2000 du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.
- Code de la consommation.
- Code des usages pour les viandes hachées et les préparations de viandes hachées préparées à l'avance.
- Code des usages des matières premières de boucherie destinées aux produits élaborés
- Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8181 du 13 août 2013.
- Spécification technique 2.0 de mars 2015 applicable aux viandes hachées et aux préparations produites à partir de viandes hachées d'animaux de boucherie

1.3. Les viandes proviendront d'animaux issus d'élevages respectant la Charte des bonnes pratiques d'élevage (ou équivalent).

1.4. La provenance, le mode d'élevage et d'alimentation des bovins et des ovins donne lieu à une traçabilité précise. En application de l'accord interprofessionnel du 17 février 1998, les viandes livrées doivent mentionner le pays d'origine, la catégorie et le type racial de la bête dont elles sont issues.

1.5. L'origine des viandes devra être obligatoirement renseignée, les viandes ne proviendront pas d'animaux ayant été nourris avec des farines animales, ni tourteaux de soja. (Rappel : Réglementation OGM : conformément au règlement n° 1 830/2003 du Parlement Européen et du Conseil du 22/09/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM, les titulaires sont tenus d'informer l'établissements en terme de présence d'OGM dès lors qu'un de leurs produits en contient plus de 0,9%.).

1.6. Les viandes livrées devront provenir de bêtes abattues depuis 48 heures au moins et 6 jours au plus.

1.7. Les morceaux de muscles et les portions unitaires piécées devront obligatoirement être livrés sous vide. La viande sous vide devra obligatoirement porter sur l'emballage la date de conditionnement, la date limite de consommation, la dénomination précise du morceau livré, l'identification de l'atelier et si possible la date d'abattage. A défaut de date d'abattage, sera prise en compte la date de conditionnement pour estimer la durée de maturation.

1.8. 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.

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

1.10. 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).

1.11. Concernant les carcasses, demi-carcasses, morceaux avec os, muscles, Prêt A Découper (P.A.D.), viande tranchée en Unité de Vente Consommateur (U.V.C.) ou non, les mentions obligatoires sont les suivantes :

- « Numéro de traçabilité »: il assure la relation entre la viande et l'animal ou les animaux dont elle est issue. La taille du lot ne peut excéder une journée de production,
- « Pays de naissance »: le pays de naissance de l'animal ou du lot d'animaux (lot homogène) suivi du nom de pays en clair,
- « Pays d'élevage »: le pays où a eu lieu l'engraissement de l'animal ou du lot d'animaux (lot homogène) suivi du nom de pays en clair,
- « Lieu d'abattage »: le nom du pays suivi du numéro d'agrément sanitaire de l'abattoir,
- « Lieu de découpage »: le nom du pays suivi du numéro d'agrément sanitaire de l'atelier de découpe,
- Lorsque le pays de naissance, d'élevage et d'abattage est le même, les informations sont contractées en « Origine : nom du pays ».

1.12. Concernant les viandes hachées, elles seront composées uniquement de muscles et d'affranchis, et le conditionnement portera obligatoirement les mentions suivantes :

- « Dénomination de vente » : il comporte également le nom de l'espèce animale concernée,
- « Numéro de traçabilité »: il assure la relation entre la viande hachée et les animaux dont elle est issue. La taille du lot ne peut excéder une journée de production,
- « Lieu d'abattage »: le nom du pays suivi où les animaux ont été abattus,
- « Lieu d'élaboration »: le nom du pays où la viande hachée a été élaborée,
- Si les pays de naissance, d'élevage et d'abattage sont différents de celui de l'élaboration, les pays concernés sont indiqués,
- Pourcentage en matières grasses et rapport collagène sur protéines de viande,
- DLC

1.13. L'emballage sera de type perdu. Il devra présenter un degré de résistance et de solidité suffisant en fonction de la manipulation dont il fera l'objet dans les différentes phases de transport et d'utilisation. Il devra respecter les principes réglementaires en vigueur d'hygiène alimentaire, notamment de conservation, de fraîcheur et de préservation des produits contre l'action de la lumière, de l'air et d'autres agents extérieurs qui les altèreraient de quelque façon que ce soit.

II – EXIGENCES QUALITATIVES

Les viandes livrées devront également répondre aux exigences en terme de qualité énumérées ci-après :

2.1. Viande de bœuf :

- Décision n° B1 – 13/03 du GPEM/DA relative à la viande de gros bovins présentée à l'état frais ou réfrigéré, en carcasses, en quartiers, en pièces de coupe et en unités de découpe,
- Les steak hachés de bœuf devront être 100% muscles,
- Les viandes de bœuf seront exclusivement issues de bêtes qualifiées de « race à viande », à l'exclusion de toute race laitière.
- La fourniture portera sur la viande de qualité « R ».
- Elle proviendra uniquement de gros bovins d'un poids d'au moins 300 Kg et d'état d'engraissement n° 3 (couvert).
- Est exclue la viande de taureau.

2.2. Viande de veau

- Décision n° B1 – 3/86 du GPEM/DA relative à la viande de veau présentée à l'état frais ou réfrigéré, en carcasses, en pièces de coupe et en unités de découpe.
- La viande livrée sera de qualité « R » classe 2, rubrique rosée, état d'engraissement 3 couvert (suffisant sans être excessif), provenant de carcasses comprises entre 90 et 130 Kg de bonne conformation.
- Le veau dit « broutard » est exclu.

2.3. Viande d'agneau

- Décision n° B1 – 2/86 du GPEM/DA relative à la viande d'ovins présentée à l'état frais ou réfrigéré, en carcasses, en pièces de coupe et en unités de découpe.
- Décision n° B1 – 15/05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes d'ovins en muscles ou pièces.
- La viande livrée sera de qualité « R », état d'engraissement 3 couvert, provenant de carcasses comprises entre 16 et 19 Kg de bonne conformation.
- Sont exclues les viandes de mouton et de brebis.

2.4. Viande de porc

- Décision n° B1 – 4/86 du GPEM/DA relative à la viande de porcins présentée à l'état frais ou réfrigéré, en carcasses, en pièces de coupe et en unités de découpe.
- La viande livrée sera de qualité « R », provenant de carcasses comprises entre 75 et 95 Kg.
- Sont exclues les viandes de truies et de verrats.

III – DETERMINATION DES PRIX

3.1. Les prix proposés pour chacune des fournitures sont des prix unitaires nets HT et TTC en euros.

3.2. Les prix sont éventuellement affectés d'un pourcentage de remise sur le prix HT fixé par le fournisseur et valable pour toute la durée du marché et pour l'ensemble des fournitures.

3.3. Les prix de certains produits sont ajustables en fonction du cours officiel (cours moyen mensuel en euros) du MIN de Rungis produits carnés référencé par RNM - FranceAgriMer.

3.4. Les prix du cours moyen officiel sont affectés d'un coefficient multiplicateur qui est celui de l'offre et reste ferme et définitif pendant la durée du marché.

3.5. Présentation du prix dans l'offre :

- indiquer le cours moyen d'octobre 2017,
- indiquer les coefficients proposés pour chaque produit et qui restent fermes et définitifs pendant la durée du marché,
- les prix au kilo unitaires nets HT en euros qui en découlent, franco de port et d'emballage, sont automatiquement calculés
- le prix total HT en euros qui en découle, franco de port et d'emballage, est automatiquement calculé et arrêté au centime d'euro.

3.6. Les prix sont révisés chaque mois à la parution de la moyenne mensuelle précédente et en application du coefficient fixe et de l'éventuelle remise consentie. Ils doivent être transmis à l'établissement une semaine au minimum avant la date d'application des prix et sont obligatoirement accompagnés des justificatifs relatifs aux cotations de référence (cotation FranceAgriMer). Le prix s'applique dès le 1^{er} du mois suivant et jusqu'à réception d'une nouvelle cotation.

3.7. Les produits n'étant pas recensés dans cette consultation peuvent faire l'objet d'un bordereau de prix annexe détaillant le produit et son prix dans les mêmes conditions que le tableau des besoins complété par le soumissionnaire.

3.8. Si un fournisseur souhaite faire une offre avec un prix fixe pour toute la durée du marché, il doit le mentionner de façon explicite et s'engager à maintenir ce prix durant toute la durée du marché, quelles que soient les variations tarifaires durant cette période.

3.9. Les prix s'entendent pour des marchandises rendues franco de port dans les magasins de l'établissement. Ils sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation, excepté la T.V.A. Ils sont arrêtés à la 3^{ème} décimale puis le montant total de la facture est arrondi au centime d'euro inférieur.

3.10. L'application des clauses contractuelles d'ajustement ne dispose pas de celle de la réglementation des prix. Compte tenu de son caractère d'ordre public, celle-ci s'impose de plein droit aux parties contractantes. Les prix ne seront donc ajustés que si la réglementation le permet.

3.11. En cas de non publication provisoire d'une cotation, les facturations seront effectuées sur la base des prix antérieurs. En cas de cotation inférieure, un complément de facturation sera établi dès que les cotations seront à nouveau publiées. A l'inverse, les avoirs seront établis au bénéfice de l'établissement en cas de cotation inférieure. A l'expiration du marché, la facturation définitive interviendra avant le 31 décembre 2018.

3.12. En cas de disparition du cours de référence, les derniers prix ajustés seront maintenus un mois, le temps pour les parties de s'accorder sur un nouveau mode d'ajustement par voie d'un avenant. Passé ce délai, et si aucun accord n'est intervenu, le marché pourra être résilié sans indemnité d'aucune part.

IV – CLAUSE DE SAUVEGARDE

4.1. Si les prix ajustés viennent à augmenter de plus de 3% par rapport aux prix initiaux, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de résilier sans indemnité la partie non exécutée des marchés en cours à la date du changement de tarif et notifie la résiliation du marché au titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception, en respectant un préavis de 30 jours à compter de la date de notification des derniers prix.

4.2. Si la variation tarifaire du fournisseur dépasse celle du cours moyen hebdomadaire officiel et que cela fait l'objet d'au moins trois réclamations écrites du pouvoir adjudicateur ou de son représentant, ce dernier se réserve le droit de résilier sans indemnité la partie non exécutée des marchés en cours à la date du changement de tarif et notifie la résiliation du marché au titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception, en respectant un préavis de 30 jours à compter de la date de notification des derniers prix.

Le Pouvoir adjudicateur

Michèle HUGEL

Signature et cachet du représentant habilité de l'entreprise
(précédée de la mention « Clauses lues et approuvées »)