

MARCHES PUBLICS

GROUPEMENT D'ACHATS DES ETABLISSEMENTS SCOLAIRES DE LA VIENNE

APPEL D'OFFRES OUVERT DU 28 AOUT 2014

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

POUR LA FOURNITURE DE VIANDE FRAICHE DE PORC

PERIODE : DU 1^{er} JANVIER AU 31 DECEMBRE 2015

DATE ET HEURE LIMITES DE RECEPTION DES OFFRES :

LUNDI 20 OCTOBRE à 12 HEURES

Coordonnateur :

*Lycée Victor Hugo
10, rue Victor Hugo
86000 POITIERS*

Tél : 05 49 41 39 22

Fax : 05 49 41 16 52

e-mail : ce.0860034v@ac-poitiers.fr

Le présent CCP comporte 14 feuillets numérotés de 1 à 14, et 4 annexes numérotées de 1 à 4.

SOMMAIRE

CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES.....	3
ARTICLE I - DISPOSITIONS GENERALES	3
1.1 - OBJET DU MARCHE	3
1.2 - DEFINITION DU MARCHE.....	3
1.3 - DUREE DU MARCHE	3
1.4 - ETENDUE DES BESOINS.....	3
1.5 - VARIANTES.....	3
ARTICLE II - DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHE	4
ARTICLE III - DEPOT D'ECHANTILLONS	4
ARTICLE IV - PRIX ET REVISION DES PRIX	4
4.1 - FORME DES PRIX	4
4.2 - COTATION DE REFERENCE	5
4.3 - AJUSTEMENT DES PRIX	5
4.4 - PLAFONNEMENT DES PRIX	5
4.5 - CAS DES PRIX POMOITIONNELS.....	6
ARTICLE V - MODALITES D'EXECUTION	6
5.1 - COMMANDES	6
5.2 - LIVRAISONS	6
5.3 - FACTURATION.....	7
5.4 - PAIEMENT.....	7
5.5 - SUIVI DES COMMANDES	8
5.6 - SUPPRESSION D'UN ARTICLE.....	8
5.7 - OPERATIONS DE VERIFICATIONS ET DE CONTROLES	8
5.8 - CAS D'INEXECUTION DES ENGAGEMENTS DU FOURNISSEUR.....	9
ARTICLE VI - AVANCE, ACOMPTE, RETENUE DE GARANTIE ET CAUTIONNEMENT	10
ARTICLE VII - ASSURANCE	10
ARTICLE VIII - RESILIATION OU MODIFICATIONS ADMINISTRATIVES	10
8.1 - RESILIATION	10
8.2 - MODIFICATION ADMINISTRATIVES.....	11
ARTICLE IX - DEROGATIONS AU C.C.A.G.	11
ARTICLE X - CONTROLE DE LEGALITE.....	11
CHAPITRE II - CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES : OFFRE DE BASE.....	11
1 - CARACTERISTIQUES GENERALES DE LA FOURNITURE	11
2 - SPECIFICATIONS TECHNIQUES	11
CHAPITRE III - CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES : VARIANTE.....	12
1 - CONDITIONS D'ELEVAGE.....	12
2 - ALIMENTATION.....	12
3 - CONDITIONS DE CHARGEMENT ET DECHARGEMENT, TRANSPORT ET ATTENTE	13
4 - CARACTERISTIQUES DES DEMI-CARCASSES	14

CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

ARTICLE I - DISPOSITIONS GENERALES

1.1 - OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché porte sur la fourniture de viande fraîche de porc aux adhérents du groupement de commandes dont la liste figure à l'**annexe 1** du présent C.C.P.

1.2 - DEFINITION DU MARCHÉ

Conformément aux articles 33, 57, 58 et 59 du code des marchés publics en vigueur, le marché est conclu dans le cadre des dispositions de la procédure d'appel d'offres ouvert.

En application de l'article 8-3 du Code des Marchés Publics en vigueur, il s'agit d'un groupement de commandes dont la convention constitutive prévoit que le pouvoir adjudicateur signe et notifie le marché, tandis que le pouvoir adjudicateur du marché de chaque membre du groupement en assure la bonne exécution.

Conformément à l'article 77-1 du CMP, le présent marché est à bons de commande.

1.3 - DUREE DU MARCHÉ

Le présent marché est conclu pour un an, du 1^{er} janvier au 31 décembre 2015. Il est renouvelable une fois.

Trois mois avant l'échéance du marché en cours, le pouvoir adjudicateur du marché avisera par lettre recommandée le titulaire de sa décision de renouveler ou non le marché.

1.4 - ETENDUE DES BESOINS

Les quantités de fournitures faisant l'objet du marché figurent dans un tableau récapitulatif joint en **annexe 2** au présent C.C.P. **Elles constituent un lot unique.**

Les quantités sont indicatives et peuvent varier dans une **fourchette de + ou - 25%** maximum.

En cas de changement de cuisine ou de travaux réalisés en cuisine ne permettant plus le fonctionnement du service de restauration, l'adhérent pourra faire varier ses quantités, et ce, sans indemnité d'aucune

1.5 - VARIANTES

Une seule variante est autorisée.

ARTICLE II - DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHÉ

Les documents constitutifs du présent marché sont les suivants, par ordre de priorité décroissant :

- l'acte d'engagement et son annexe ;
- le présent cahier des clauses particulières et ses deux annexes ;
- le cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services approuvé par l'arrêté du 19 janvier 2009 (JO du 19/03/2009) ;
- les spécifications techniques du Groupe Permanent d'Etudes des Marchés de Denrées Alimentaires (G.P.E.M/D.A), et tout particulièrement la spécification technique n° B1-16-05 du 31 Mars 2005 applicable aux viandes de porcins en muscles ou pièces ;
- la nouvelle recommandation relative à la nutrition n° J5-07 rédigée par le GEMRCN du 4 mai 2007 (mise à jour et validée par le conseil scientifique de l'OEAP le 15/06/2011) ;
- l'ensemble des normes en vigueur, notamment les normes CEE, AFNOR, HACCP, ISO ainsi que les normes professionnelles ;
- Arrêté ministériel du 20 Juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments ;
- Règlements CEE n° 852, 853 et 854 relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires et fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

NB : la liste des textes réglementaires doit être considérée comme non exhaustive.

ARTICLE III - DEPOT D'ECHANTILLONS

Les candidats fourniront un échantillon de chacun des produits mentionnés à **l'annexe 3 du présent CCP** dûment étiquetés et identiques en tous points aux produits qu'ils s'engagent à livrer si leur offre est retenue. La date impérative de réception de ces échantillons est indiquée dans le règlement de la consultation.

Ces échantillons, livrés de préférence en petits conditionnements, seront gratuits et ne pourront en aucun cas être facturés par les soumissionnaires.

ARTICLE IV - PRIX ET REVISION DES PRIX

4.1 - FORME DES PRIX

L'offre sera présentée sur le modèle joint en annexe de l'acte d'engagement. Toute modification substantielle dans la présentation de l'offre peut entraîner le rejet de celle-ci.

Le fournisseur fera apparaître obligatoirement, pour chaque article figurant dans l'offre :

- **le coefficient (maximum 3 décimales) ;**
- **le prix unitaire hors-taxes de l'article (maximum 2 décimales) :** si le prix unitaire proposé contient plus de deux chiffres après la virgule, l'offre sera unilatéralement modifiée par le coordonnateur en fonction du 3^{ème} chiffre : si le 3^{ème} chiffre est inférieur à 5, le chiffre des centimes ne change pas (**exemple : 3.244 deviendra 3.24**) ; s'il est égal ou supérieur à 5, on passe au centime supérieur (**exemple : 3.248 deviendra 3.25**) ;
- la T.V.A ;
- la taxe CVO (Contribution Volontaire Obligatoire) au profit d'INAPORC
- le montant total TTC

En cas d'erreur dans le calcul du produit de ces deux rubriques, c'est le prix unitaire hors-taxes qui sera retenu.

4.2 - COTATION DE REFERENCE

Le fournisseur indiquera dans son offre le cours de référence de la **longe sans palette ni travers** figurant à la rubrique « cotation de synthèse » dans le journal « *Les Marchés* », valable pour le mois **d'août 2014**.

Pour chacun des produits figurant au marché, le candidat proposera un coefficient fixe pendant toute la durée du marché, **applicable au cours de référence d'août 2014**. Le résultat ainsi obtenu donnera le prix au kilogramme franco de port et d'emballage, hors taxes.

Ce prix, exprimé en euro, s'entend pour des marchandises livrées franco de port, dans les établissements scolaires de la Vienne dont l'adresse figure à l'annexe 1 du présent CCP.

Le piéçage est réputé gratuit sauf indication contraire mentionnée dans l'offre du candidat ; dans ce cas la majoration sera fixée au kilogramme.

En cas de disparition de la cotation, la nouvelle cotation de référence s'appliquera automatiquement.

A défaut d'une cotation de remplacement, le dernier prix révisé sera maintenu un mois, le temps pour les parties de se mettre d'accord sur un nouveau mode de révision par voie d'avenant après avis des services de la DIRECTE. Passé ce délai, et si aucun accord n'est intervenu, le marché pourra être résilié par le pouvoir adjudicateur, coordonnateur du marché, sans indemnité d'aucune part.

4.3 - AJUSTEMENT DES PRIX

En cours d'exécution du marché, le prix applicable aux fournitures livrées du 1^o au dernier jour d'un mois donné est déterminé en appliquant le coefficient proposé par le fournisseur à la moyenne mensuelle du mois précédent, publiée dans le journal « *Les Marchés* ».

Au début de chaque mois, le coordonnateur adressera à tous les adhérents, et en copie au fournisseur retenu, l'état des prix applicables pour le mois en cours.

4.4 - PLAFONNEMENT DES PRIX

Si au cours de l'exécution du marché le prix, actuellement libre, devient réglementé, le prix unitaire de la fourniture ne pourra être supérieur au prix officiel. Dans ce cas, l'ajustement interviendra par répercussion en valeur absolue des hausses autorisées ou des baisses imposées par la réglementation.

4.5 – CAS DES PRIX PROMOITIONNELS

Si les produits de cette consultation font à une époque quelconque de l'année l'objet d'un prix attractif ou promotionnel, le prix facturé par le titulaire du lot concerné **ne pourra être supérieur à ce prix promotionnel**. Toutes les clauses du présent C.C.P. s'appliqueront alors à ces produits facturés à prix différents durant la période de validité de la publicité.

Les titulaires des marchés devront systématiquement transmettre à l'établissement coordonnateur et aux adhérents tous prospectus, affiches, tarifs promotionnels. **Les prix promotionnels proposés s'appliqueront automatiquement durant la durée de la campagne publicitaire.**

ARTICLE V - MODALITES D'EXECUTION

5.1 - COMMANDES

Les commandes seront passées, pour chaque adhérent, au moyen d'un bon de commande qui sera adressé au fournisseur au moins huit jours avant la période prévue pour la livraison. Les bons de commande comporteront :

- les noms et adresse du titulaire du marché
- la désignation de la fourniture
- la quantité commandée
- le lieu et le délai de livraison
- la signature du chef des services économiques de l'établissement ou de son représentant.

Les commandes passées par téléphone doivent être impérativement confirmées par écrit (courrier ou fax) le jour même.

5.2 - LIVRAISONS

Il est souhaité que le candidat propose avec son offre la possibilité d'effectuer une livraison au minimum par semaine.

Le soumissionnaire devra obligatoirement joindre à son dossier de candidature un document mentionnant les jours et plages horaires de livraison pour chaque adhérent.

Il se rapprochera donc des établissements pour connaître leurs éventuelles restrictions de livraison.

Le soumissionnaire précisera, également, si les livraisons seront assurées directement par ses propres véhicules ou par un prestataire extérieur.

Le soumissionnaire mentionnera, en outre, dans son offre ses restrictions (nombre de livraison hebdomadaire, montant hors taxes minimum d'une livraison..).

Si le candidat facture des frais de port pour toute livraison inférieure au montant minimum de commande, il doit impérativement le préciser dans son offre.

Sans indication formulée dans l'offre, le fournisseur ne sera pas en droit de réclamer une quelconque participation aux frais de livraison.

Le soumissionnaire prend, par avance, l'engagement de fournir aux adhérents les marchandises correspondant aux offres qu'il aura formulées et qui auront été retenues, sous peine de se voir appliquer les dispositions de l'article 36 du CCAG/FCS.

Les livraisons seront effectuées franco de port et d'emballage dans les magasins de chaque adhérent. Le titulaire utilisera donc un véhicule de livraison approprié aux normes HACCP et aux contraintes d'accès des établissements – certains d'entre eux étant situés dans des zones d'accès difficile voire impossible aux véhicules de gros calibre.

Par dérogation à l'article 19.3 du CCAG, les risques afférents au transport jusqu'au lieu de destination ainsi que les opérations de conditionnement, d'emballage, de chargement et d'arrimage incombent au titulaire.

Chaque livraison sera accompagnée d'un bulletin de livraison indiquant :

- le nom du titulaire du marché
- la date de livraison
- la référence de la commande,
- la nature de la livraison (espèce, catégorie, origine)
- les quantités livrées
- le prix H.T. des articles

L'exemplaire original du bulletin de livraison sera remis à l'adhérent, un double visé par le représentant de l'adhérent revient au fournisseur.

Toute livraison non-accompagnée d'un bon de livraison ne pourra pas être acceptée.

5.3 - FACTURATION

Les factures seront établies en un original et deux copies portant, outre les mentions légales et réglementaires les indications suivantes :

- le nom et l'adresse du titulaire du marché
- ses coordonnées bancaires telles que précisées dans l'offre
- la date
- le relevé des fournitures livrées
- leur montant hors taxes et TTC
- le taux et le montant de la T.V.A.
- le nom et l'adresse du service acheteur

Le fournisseur s'engage à différencier dans ses factures les marchandises livrées dans le cadre du marché des marchandises éventuellement commandées hors-marché par les adhérents.

5.4 - PAIEMENT

Le paiement des marchandises sera effectué suivant les règles de la comptabilité publique, dans les conditions prévues aux termes de la directive 2000/35/CE du parlement européen et **de l'article 11** du C.C.A.G./F.C.S, par mandat administratif et virement sur le compte du titulaire tel qu'il est indiqué dans l'acte d'engagement.

En outre, le paiement sera réalisé conformément au décret 2013-269 du 29 mars 2013 relatif à la lutte contre les retards de paiement dans les contrats de la commande publique.

5.5 - SUIVI DES COMMANDES

Le fournisseur s'engage à mettre en place, semestriellement, un **suivi individualisé des commandes** par adhérent au groupement d'achats : chaque établissement doit être en mesure d'ajuster ses commandes afin de respecter l'engagement qu'il a pris, au niveau des quantités et par type de fourniture, lorsqu'il a adhéré au groupement d'achats.

Le titulaire du marché devra transmettre semestriellement un état statistique des commandes des adhérents à l'établissement coordonnateur, selon le modèle ci-joint (**annexe 4 : état statistique**).

Cet état devra, impérativement, mettre en évidence les quantités réelles commandées par lot, par produit et par établissement.

L'état devra être transmis impérativement tous les six mois, après la révision des prix.

5.6 - SUPPRESSION D'UN ARTICLE

En cas d'arrêt définitif de la production d'un article figurant sur les bordereaux de prix, le fournisseur doit informer dans les plus brefs délais le coordonnateur du marché et proposer un produit de remplacement équivalent sans frais supplémentaire.

Le coordonnateur devra valider, dans un délai de 10 jours, le nouveau produit par avenant. Passé ce délai, et si aucun accord n'est intervenu entre les parties, l'article sera supprimé du lot par le pouvoir adjudicateur de l'établissement coordonnateur sans indemnité d'aucune part.

La suppression d'un article figurant sur les bordereaux de prix pour des raisons commerciales n'est pas autorisée. A défaut, le coordonnateur appliquera les dispositions de l'article 36 du CCAG/FCS.

5.7 - OPERATIONS DE VERIFICATIONS ET DE CONTROLES

Les vérifications de salubrité, de qualité et de quantité seront effectuées dans chaque établissement par la personne responsable du marché ou son représentant, à chaque livraison des marchandises, en présence du fournisseur ou de son représentant, selon les spécifications du C.C.A.G./F.C.S (articles 18 à 21).

5-7-1 vérification de la température de la marchandise et/ou de la température de la chambre réfrigérée du véhicule de livraison. Il est rappelé que chaque fournisseur doit s'être assuré, auprès de ses propres fournisseurs, en amont des livraisons aux adhérents, du respect de la chaîne du froid et de la législation en matière d'hygiène et de sécurité.

5-7-2 vérification quantitative : celle-ci consiste à vérifier l'adéquation entre la quantité commandée, la quantité portée sur le bon de commande et la quantité réellement livrée.

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, l'adhérent peut mettre le fournisseur en demeure de reprendre immédiatement l'excédent, soit de compléter la livraison.

5-7-3 vérification qualitative : si les fournitures livrées ne correspondent pas qualitativement aux spécifications du bon de commande, elles sont refusées. Leur remplacement devra être assuré, sur demande de l'adhérent, dans le délai fixé par celui-ci en fonction de l'urgence. L'adhérent peut cependant, s'il le juge opportun, accepter la marchandise avec une réfaction de prix ou proposer toute solution adéquate. Il mentionnera dûment toute difficulté sur l'exemplaire du bon de livraison revenant au fournisseur.

En cas d'insalubrité, il y a systématiquement refus de la marchandise. La valeur des fournitures reconnues impropres à la consommation, soit contradictoirement pour vice de fabrication, soit en cas de contestation de l'adhérent suite à des analyses en laboratoire, sera remboursée par le fournisseur au prix de règlement du marché. Les frais occasionnés par les analyses seront soit à la charge de l'adhérent si les produits sont reconnus conformes, soit à celle du fournisseur dans le cas contraire.

Toute livraison pourra être soumise pour contrôle à l'examen d'un spécialiste requis par l'adhérent (inspecteurs des Services de la **DRAAF** -Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt- **ou de la DIRECCTE** -Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi-). Le titulaire du marché sera informé des modalités de ce contrôle. En aucun cas, son absence ou celle de son représentant ne pourra retarder cette opération.

5-7-4 contrôles techniques : il est rappelé à chaque fournisseur que des visites peuvent être demandées par le coordonnateur, assisté éventuellement des services de l'Etat, pour observer les phases de la production dans ses ateliers et veiller à la bonne application des conditions d'hygiène et de sécurité. Dans ce cas, le titulaire devra offrir toutes les facilités nécessaires à cette procédure.

Le fournisseur s'engage à indiquer au coordonnateur, à la demande de celui-ci, l'organisation du système de traçabilité mise en place au sein de son entreprise.

5-7-5 étiquetage et emballage : En cas d'utilisation d'emballages, ceux-ci ne seront pas consignés. La qualification exacte de la marchandise et sa provenance doivent être inscrites sur l'étiquette de chaque caisse ou colis. L'étiquetage est soumis à la réglementation et aux normes en vigueur ; il pourra faire éventuellement l'objet d'un contrôle du service de la DIRECCTE.

5-7-6 : garantie technique : lorsque les marchandises sont admises elles deviennent propriétés de l'adhérent qui en assume les responsabilités de stockage. Les produits livrés sont garantis par le titulaire jusqu'à l'instant de leur consommation contre tout vice caché, c'est-à-dire inapparent au moment de la livraison. Ceci toutefois sous-réserve que :

- la mise en consommation soit antérieure à la D.L.C.
- les produits soient entreposés, dès leur livraison, dans les conditions d'hygiène réglementaires (chambre froide à température requise)

La garantie comporte le remplacement ou le remboursement de la marchandise comportant un vice caché.

5.8 - CAS D'INEXECUTION DES ENGAGEMENTS DU FOURNISSEUR

En cas de litige, les spécifications du C.C.A.G./F.C.S. s'appliquent.

En cas de refus ou d'absence de livraison, de livraison trop tardive, incomplète ou défectueuse, ou de non-remplacement dans les délais accordés d'une marchandise ayant fait l'objet d'un rejet, l'adhérent se fournira là où il le jugera utile. En cas de différence de prix à son détriment, celle-ci sera mise de plein droit à la charge du titulaire, conformément à l'article 36 du C.C.A.G./F.C.S. Le fournisseur pourra alors, éventuellement, reprendre à ses frais la fourniture reconnue non-conforme, sans pouvoir prétendre à aucune indemnité en cas d'avarie ou de détérioration de la marchandise dans les locaux de l'adhérent.

La répétition non motivée de ces dysfonctionnements sera considérée comme une infraction aux clauses contractuelles.

ARTICLE VI - AVANCE, ACOMPTE, RETENUE DE GARANTIE ET CAUTIONNEMENT

Sans objet.

ARTICLE VII - ASSURANCE

Dans un délai de 15 jours à compter de la notification du marché et avant tout commencement d'exécution, le titulaire doit justifier d'une assurance garantissant les tiers en cas d'accident ou de dommage causé par l'exécution des prestations au moyen d'une attestation portant mention de l'étendue de la garantie.

ARTICLE VIII - RESILIATION OU MODIFICATIONS ADMINISTRATIVES

8.1 - RESILIATION

La résiliation peut intervenir dans les cas prévus au C.C.A.G./F.C.S., à charge pour la partie qui en prendra l'initiative d'en informer l'autre, par lettre recommandée avec accusé de réception, au plus tard trente jours avant la date effective de résiliation. Le titulaire ne percevra aucune indemnité sur la partie non-exécutée du marché.

En cas de non-respect des clauses contractuelles, le coordonnateur peut procéder à la résiliation du marché sans que le fournisseur ne puisse prétendre à quelque indemnité. Ce dernier, au préalable, est invité à présenter au coordonnateur ses observations dans un délai de 15 jours.

Si au cours d'une année les adhérents du groupement étaient amenés à faire procéder à 4 saisies ou procédures semblables (produits périmés, toxiques, corrompus ou impropres à la consommation) pour l'ensemble du groupement, le coordonnateur se réserve le droit de résilier le marché par lettre recommandée avec accusé de réception, sans mise en demeure et sans indemnités, par dérogation à l'article 29 du C.C.A.G./F.C.S.

8.2 - MODIFICATION ADMINISTRATIVES

Le titulaire du marché doit impérativement informer les adhérents du groupement de tout changement concernant :

- sa raison sociale (nouveau nom ou statut de l'entreprise) : un extrait Kbis du registre du commerce et l'extrait des annonces légales et juridiques traduisant ce changement devront être adressés au coordonnateur du marché.
- son compte de règlement : le fournisseur devra informer les adhérents de ses nouvelles coordonnées bancaires
- le destinataire du paiement : le titulaire du marché devra envoyer un courrier explicatif à chaque adhérent avec un relevé d'identité bancaire du nouveau destinataire.

ARTICLE IX - DEROGATIONS AU C.C.A.G.

Pour tout ce qui n'est contraire aux dispositions du présent C.C.P., les parties contractantes sont soumises aux dispositions du C.C.A.G./F.C.S. mentionné à l'article II.

ARTICLE X - CONTROLE DE LEGALITE

Les marchés sont transmis aux autorités de tutelle pour contrôle de légalité conformément à la réglementation, et deviennent exécutoires après notification au titulaire.

CHAPITRE II - CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES : OFFRE DE BASE

1 - CARACTERISTIQUES GENERALES DE LA FOURNITURE

Les produits proposés doivent répondre à toutes les spécifications énoncées dans les lois et décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et applicables pendant la période d'exécution du marché.

Les denrées livrées doivent être de qualité saine, loyale et marchande et correspondre aux recommandations officielles tant sur les plans bactériologique et chimique que sur le plan organoleptique édicté par la réglementation en vigueur.

Conformément aux exigences des règlements européens, les produits faisant état de la présence d'O.G.M. (organismes génétiquement modifiés) dans la liste des ingrédients figurant sur l'étiquetage ne seront pas acceptés.

2 - SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Il est rappelé que sont exclues les viandes provenant de carcasses pesant moins de 70 kg et plus de 110 kg, les viandes de porcs cryptorchides, de verrats et de truies, les viandes décolorées, dégageant une odeur anormale à la livraison ou à la cuisson, ou présentant une saveur anormale.

Les viandes proviennent d'animaux sacrifiés dans un abattoir agréé CEE ou inscrit au plan d'équipement et possédant une salle de ressuage réfrigérée. Elle est ressuée sous température, dirigée et livrée 24 heures au moins et 4 jours au plus après abattage.
La fourniture de viande traitée à l'attendrisseur est strictement exclue.

Les viandes doivent avoir satisfait au contrôle du service vétérinaire officiel selon les dispositions réglementaires et porter les estampilles nationales ou communautaires qui constituent les marques de salubrité prévues par l'arrêté du 15 Mai 1974. L'estampille CEE est obligatoire et doit pouvoir être justifiée sur demande.

Toute livraison entachée d'une infraction régulièrement constatée à l'article 1 du décret 71.664 du 30 Juillet 1977 est de nature à suspendre le marché en cours d'exécution.

Sauf demande particulière d'un adhérent du groupement, **les côtes piécées avec ou sans os doivent comporter 50% d'échine. Le pourcentage d'échine dans la longe ne doit pas dépasser 30 %.**

Conformément aux exigences des règlements CEE 1139/98 et 5020/00, les produits faisant état de la présence d'organismes génétiquement modifiés dans la liste des ingrédients figurant sur l'étiquetage ne seront pas acceptés.

CHAPITRE III - CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES : VARIANTE

Cette variante a pour objet la fourniture d'une viande de qualité supérieure, répondant aux normes NF V 46-012 (valorisation des viandes de porc) et 46-013 (bonnes pratiques d'élevage et de transport des porcs charcutiers).

Les viandes répondront aux caractéristiques d'un cahier des charges validé par la Commission Nationale des Labels et Certifications et seront certifiées par un organisme tiers certificateur.
Ces documents devront impérativement être joints à l'offre.

1 - CONDITIONS D'ELEVAGE

L'exploitation se consacre uniquement à l'élevage de porcs destinés à la certification.

Les porcs sont élevés sur caillebotis, paille seule, paille ou sciure avec activateur biologique.

La surface utilisable par animal est de 0.65 m² pour un élevage sur caillebotis et de 1.00 m² minimum sur litière.

Dans le cas des élevages sur paille ou caillebotis, dès le départ des animaux, un nettoyage et une désinfection complète sont effectués.

2 - ALIMENTATION

En aucun cas les animaux ne sont nourris avec des aliments comportant des O.G.M.

Sont autorisées les aliments suivants : Céréales ; drêches de maïs ; tourteaux de germes de maïs ; remoulage ; soja ; tournesol ; sorgho ; colza ; luzerne ; mélasse ; poudre de lait ; pois minéraux ; vitamines ; lactosérum ; féveroles ; pois fourrager ; issues de céréales ; acides aminés industriels ; huile de soja ; pulpe de betterave déshydratée.

L'alimentation comportera au minimum 80% d'un mélange de céréales, issues de céréales, pois et soja. Elle comportera au minimum 50 % de céréales, entre 15 et 35 % de soja et/ou pois, et au maximum 25 % d'issues de céréales.

Les additifs autorisés sont les suivants : minéraux, oligo-éléments, acides aminés et vitamines, enzymes, levures, acidifiants, substances aromatiques, antioxydants.

Les additifs antibiotiques catégorie A sont interdits, ainsi que les matières premières suivantes : huile de poisson et de palmiste, farine de viande et de poisson, eaux grasses, sous-produits d'abattoirs, manioc, graisses animales.

Les structures dévolues au stockage des aliments doivent être nettoyées et désinfectées régulièrement. Les quantités et dates de livraison des aliments doivent être consignées sur le registre d'élevage.

3 - CONDITIONS DE CHARGEMENT ET DECHARGEMENT, TRANSPORT ET ATTENTE

A) CHARGEMENT

Les animaux doivent être transportés dans des véhicules propres et désinfectés. L'utilisation de bâtons ou d'aiguillons électriques est formellement interdite au moment du chargement et du déchargement. Les animaux sont poussés avec tout moyen permettant de limiter les risques de blessures ou d'hématomes.

Lors du transport des animaux à l'abattoir, une mise à jeun des animaux d'une durée de 12 à 20 heures est respectée.

Le dispositif d'embarquement comporte une aire d'attente distincte de l'élevage, et un quai. Pour éviter le stress et le risque d'hyperthermie en cas de température dépassant 15 ° C environ, un système d'arrosage est mis en place sur l'aire d'attente, qui permettra aussi d'arroser les animaux dans le camion.

L'usage de tranquillisants est interdit dans les 48 heures précédant l'embarquement, ainsi que pendant le transport.

La densité de chargement est comprise entre 2.5 et 3 porcs par m² dans le véhicule.

B) TRANSPORT :

L'aire de ramassage des animaux doit se situer dans un rayon maximum de 200 km autour de l'abattoir.

C) DECHARGEMENT ET ATTENTE

Les incidents survenus au cours du transport, du chargement ou du déchargement sont enregistrés. Un dispositif adapté permet de décharger les animaux en limitant les risques de blessures ou d'hématomes.

