

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES  
CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES  
(C.C.P.)

Fourniture de VIANDES FRAICHES

ARTICLE 1er - OBJET ET DURÉE DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet la détermination des clauses administratives et techniques particulières en vue de la fourniture de viandes fraîches à.....

Les points de livraison sont joints en annexe du présent CCP.

Le marché est un marché à bons de commande. La durée du marché est fixée à 12 mois à compter du ..... Toutefois, en application de l'article 16 du Code des Marchés Publics (CMP), celui-ci sera reconduit par nouvelle période de 12 mois. La durée maximale du marché sera de trois années civiles consécutives. Le pouvoir adjudicateur adressera, trois mois au moins avant l'expiration de la période de l'année civile en cours, l'état des nouveaux besoins nécessaires pour une nouvelle période de 12 mois. Il peut être mis fin au marché à l'expiration de chaque période de douze mois, à charge, pour la partie qui en prend l'initiative, d'en informer l'autre par lettre recommandée avec avis de réception trois mois au moins avant l'expiration de la période de l'année civile en cours.

1.1 DÉFINITION DE LA FOURNITURE

1.1.1 Dispositions générales concernant la qualité de la viande :

La viande est préparée dans le respect strict et loyal des règles de l'art et de l'hygiène, légal et réglementaire. Les personnels appelés à manipuler les viandes répondront, au niveau sanitaire et médical, à l'arrêté interministériel du 20.03.1977. La fourniture de viandes traitées à l'attendrisseur est strictement exclue, quel que soit le type d'attendrisseur utilisé. La viande congelée ou surgelée est exclue sauf si le bon de commande du PA le stipule expressément.

La fourniture sera exécutée en viandes fraîches provenant uniquement d'abattoirs agréés pour l'exportation. Les carcasses doivent être revêtues de l'estampille communautaire CEE et provenir d'animaux sacrifiés depuis moins de 72 heures. Le ressuage de ces viandes devra avoir été effectué sous température dirigée. Les viandes provenant d'animaux abattus d'urgence pour cause de maladie ou d'accident sont exclues.

1.1.2 Critères de qualité

Les viandes correspondent aux critères EUROP en ce qui concerne la définition de la qualité des bovins et ovins et à la grille communautaire de classement des carcasses de porc. Le taux de déchets (gras et aponévroses) ne doit pas excéder 5%. Le candidat doit être engagé dans une démarche de traçabilité. A l'appui de son offre, il joindra une attestation suivant le

modèle de l'annexe A à l'acte d'engagement et doit apporter la preuve qu'il a souscrit, auprès de l'INTERBEV, une charte de transparence et de traçabilité. La provenance de la viande ainsi que le numéro du lot permettant de retrouver la date de réception, le nom de l'abattoir et éventuellement le pays de naissance, d'engraissement et d'abattage de la viande devra figurer sur les étiquettes accompagnant chaque livraison.

#### 1.1.3 Viande de gros bovins

La viande provient de carcasses de vaches et de génisses de plus de 260 kg. La fourniture sera exécutée en classe 4 de la grille "conformation assez bonne" (O) pour la viande débitée. L'état d'engraissement de type 3 – moyen. Sont exclues les viandes provenant de bovins d'âge relevant de la rubrique 2-6 de la norme AFNOR.NF V00 050 de septembre 1971 et les viandes de taureau de plus de 18 mois. La viande débitée est livrée désossée, parée et piécée sauf mention contraire indiquée sur les annexes ci-jointes.

#### 1.1.4 Viande de veaux

La viande provient de carcasses de plus de 100 kg. La fourniture sera exécutée en « conformation bonne », état d'engraissement de type 3, couvert.

#### 1.1.5 Viande d'ovins

La viande provient de carcasses d'agneaux d'un poids situé entre 16 et 20 kg, âgés de 4 à 6 mois. La fourniture sera exécutée en "conformation bonne" (O), état d'engraissement de type 3, couvert.

#### 1.1.6 Viande de porcins

La fourniture sera exécutée en classe V et R de carcasses – catégories A et B d'épaisseur de gras. Les viandes de « pifs » ou cryptochives, les viandes de porc anormalement alimentés et donnant des chairs flasques et décolorées et les viandes dégageant une odeur anormale pendant ou après la cuisson sont exclues.

### 1.2 QUANTITÉS

Les prévisions de quantités sont stipulées sur les annexes à l'acte d'engagement. La limite de variation de ces quantités est fixée à plus ou moins .... % par rapport aux chiffres indiqués.

### 1.3 ALLOTISSEMENT

Chaque lot sera attribué séparément.

### 1.4 CRITÈRES D'ATTRIBUTION DES LOTS

Les critères d'attribution sont définis à l'article 4.2 du règlement particulier de la consultation (RPC).

## ARTICLE 2 - DOCUMENTS CONTRACTUELS

Le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-après, par ordre de priorité décroissante :

- l'acte d'engagement et ses annexes,
- le présent cahier des clauses particulières et ses annexes, dont l'exemplaire conservé dans les archives de l'administration fait seul foi,
- les bons de commande,
- les décisions du GPEM/DA ou GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) relatives aux produits du présent marché et tous les textes visés par ces décisions; notamment : la spécification technique n° B1-17-05 du 8 décembre 2005 applicable aux abats de boucherie, la spécification technique n° B1-13-03 du 9 décembre 2003 applicable aux viandes de gros bovins en muscles ou pièces, la spécification technique n° B1-14-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de veau en muscles ou pièces, la spécification technique n° B1-15-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes d'ovins en muscles ou pièces, la spécification technique n° B1-12-03 du 28 janvier 2003 applicable aux viandes hachées et aux préparations de viandes hachées d'animaux de boucherie, la spécification technique n° B1-16-05 applicable aux viandes de porcins en muscles ou pièces,
- les directives européennes applicables au présent marché.

## ARTICLE 3 - PASSATION ET EXÉCUTION DES COMMANDES

Les commandes, correspondant aux besoins du PA et aux dispositions du présent cahier, sont passées par le moyen de bons de commande qui comportent :

- la désignation de la fourniture,
- la quantité commandée,
- le lieu et la date de livraison,
- la signature du pouvoir adjudicateur ou de son représentant.

La fréquence des commandes sera déterminée par le pouvoir adjudicateur en fonction des besoins et en accord avec le fournisseur qui aura indiqué dans son offre (cf annexes à l'acte d'engagement) la périodicité des livraisons qu'il propose.

Il est demandé un minimum de deux jours de livraison par semaine.

## ARTICLE 4 - CONDITIONS DE LIVRAISON

Le candidat s'engagera sur la périodicité et les quantités minimum de livraisons suivant les modèles joints en annexes à l'acte d'engagement. L'absence de ces documents dans l'offre entraînera l'annulation de l'offre. Les livraisons doivent être conformes aux commandes. Chacune d'elles doit être effectuée par le titulaire à la date précisée par la commande correspondante aux heures d'ouverture du PA, et au lieu indiqué.

### 4.1 TRANSPORT

Les marchandises seront acheminées par moyen de transport adapté respectant toutes les règles d'hygiène alimentaire (état sanitaire, température, etc...).

## 4.2 BULLETIN DE LIVRAISON

La fourniture est livrée accompagnée d'un bulletin de livraison où sont précisés :

- le lieu de livraison,
- le nom et l'adresse du titulaire du marché,
- la date de livraison,
- la référence à la commande, dans la mesure du possible,
- la caractéristique essentielle de la fourniture (qualité, catégories),
- les quantités livrées,
- les prix unitaires.

## ARTICLE 5 - OPÉRATIONS DE VÉRIFICATION

### 5.1 VÉRIFICATION

Les deux vérifications, qualitative d'une part, quantitative d'autre part, sont effectuées à l'instant et sur le lieu de la livraison par le PA ou son représentant, qui peuvent se faire assister par tout spécialiste de leur choix. Toutefois, des échantillons peuvent être prélevés et envoyés pour analyse à un laboratoire choisi par le PA ou son représentant.

### 5.2 DÉCISIONS APRÈS VÉRIFICATIONS

5.2.1. Si le résultat des vérifications qualitatives et quantitatives est satisfaisant :

L'admission est prononcée séance tenante par le PA ou son représentant, *sous réserve* de la conformité des résultats des analyses visées *supra* à l'article 5.1 avec les stipulations du marché, et, éventuellement, des vices cachés. L'admission est matérialisée par le visa ou le cachet apposé par le PA ou son représentant sur le bulletin de livraison.

5.2.2 Vérification qualitative non conforme :

En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y a toujours et systématiquement rejet. Si la fourniture ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande régulièrement passée dans les conditions prévues au présent cahier, le PA ou son représentant peut la refuser. Elle doit alors être immédiatement remplacée sur mise en demeure verbale du titulaire ou de son représentant par le PA ou son représentant.

5.2.3 Vérification quantitative non conforme :

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le PA peut mettre le titulaire en demeure :

- soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande ;
- soit de compléter la livraison, dans le cas contraire, dans les délais qui lui seront prescrits, à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.

En cas de non-conformité entre la fourniture livrée et le bulletin de livraison, ledit bulletin et son duplicata sont rectifiés sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.

## ARTICLE 6 - GARANTIE TECHNIQUE

### 6.1 GARANTIE CONTRE LES VICES CACHES

La fourniture est garantie par le titulaire contre tout vice caché, c'est-à-dire non apparent à première vue à l'instant de la livraison. Cela sous deux réserves :

- que le stockage dans l'établissement après livraison soit conforme aux conditions réglementaires ou traditionnelles concernant le produit livré (de température notamment pour certaines denrées alimentaires),
- que la date d'utilisation ne soit pas postérieure à la date limite, soit réglementaire, soit conseillée par le titulaire dans son acte d'engagement ou sur l'étiquetage.

En cas de vice caché, la marchandise est remplacée par le titulaire, ou, éventuellement, une réfaction est appliquée sur le prix de la fourniture, au gré du pouvoir adjudicateur.

### 6.2 GARANTIE AUTRE QUE CELLE DES VICES CACHES

Cf. décisions, textes et directives visés à l'article 2.

## ARTICLE 7 - CAUTIONNEMENT

Il ne sera pas demandé de cautionnement au(x) titulaires(s) du présent marché.

## ARTICLE 8 - PRIX

### 8.1 NATURE DES PRESTATIONS AU REGARD DE LA RÉGLEMENTATION GÉNÉRALE DES PRIX

Les prestations, objet du marché, sont réputées être des produits courants au sens de la réglementation relative à la détermination des prix de règlement dans les marchés publics.

### 8.2 PRIX DE BASE INITIAL

Journal de référence : "LES MARCHES"

- Viande de boeuf en morceaux débités

Moyenne mensuelle de l'OFIVAL « GROS BOVINS » Cotation de la vache – catégorie O – ramenée au prix du kg .

Les calculs seront arrondis de la façon suivante :

- au centime inférieur lorsque la troisième décimale sera comprise entre 0 et 5,
- au centime supérieur lorsque la troisième décimale sera comprise entre 6 et 9.
- moyenne mensuelle de..... (parue dans le journal « Les Marchés » du .....) qui correspondrait aux livraisons du mois de .....

- Viande de veau en morceaux débités

Moyenne mensuelle de l'OFIVAL « VEAUX DE BOUCHERIE » catégorie O de la classe 3 : Rosé.

- moyenne mensuelle de ..... (parue dans le journal « Les Marchés » du .....) qui correspondrait aux livraisons du mois de .....

- Viande d'agneau en morceaux débités

Moyenne mensuelle de l'OFIVAL « OVINS de BOUCHERIE » prix moyen pondéré au kg vif.

- moyenne mensuelle de ..... (parue dans le journal « Les Marchés » du .....) qui correspondrait aux livraisons du mois de .....

- Viande de porc en morceaux débités

Moyenne mensuelle de la cotation de synthèse pour les livraisons du mois suivant – Longe sans travers ni palette

- moyenne mensuelle ..... (parue dans le journal « Les Marchés » du .....) qui correspondrait donc aux livraisons du mois de .....

### 8.3 MODALITÉS DE CALCUL DU PRIX DE REGLEMENT

Le candidat proposera un coefficient fixe pour la durée du marché, applicable aux différents cours ci-dessus, pour chaque pièce ou morceau demandé. Le résultat obtenu, arrondi comme indiqué ci-dessous, donne le prix hors-taxe au kilo, franco de port et d'emballage.

Les calculs seront arrondis de la façon suivante :

- au centime inférieur lorsque la troisième décimale sera comprise entre 0 et 5,
- au centime supérieur lorsque la troisième décimale sera comprise entre 6 et 9.

Si, pour un mois donné, la cotation ne paraissait pas, il conviendra de prendre, comme base, la cotation du mois précédent. Si la non-parution dépasse un mois, il conviendra de décider conjointement, par avenant, d'un nouveau calcul du prix. Dans le cas où, pendant une période d'exécution du marché, les critères de classement des viandes subiraient, par voie réglementaire, des modifications, cet article ainsi que l'article 8.2 seraient adaptés ou modifiés par avenant. Cet avenant prendrait effet du jour d'application obligatoire des dispositions nouvelles et les critères retenus dans le nouveau marché seraient ceux qui se rapprocheraient le plus des définitions données ci-dessus.

### 8.4 CONTENU DU PRIX

Le prix proposé est un prix net intégrant tout coût de participation aux frais de contrôles sanitaires rendus nécessaires par la législation en vigueur (ex : test ESB). Le prix s'entend marchandises rendues franco entrepôt du destinataire. Toutefois, le candidat pourra proposer ses conditions particulières de livraison sur l'annexe à l'acte d'engagement prévue à cet effet. Il convient de rappeler que ces conditions particulières représentent l'un des critères pour le choix de l'offre.

### 8.5 PRIX PROMOTIONNELS

Lors d'opérations ponctuelles s'il s'avère que le prix promotionnel est inférieur au prix défini comme ci-dessus, le titulaire s'engage à appliquer de manière systématique le prix le plus bas pendant la période susvisée. Le titulaire du marché s'engage à faire parvenir au service des marchés un exemplaire du tarif promotionnel.

## 8.6 PLAFONNEMENT DU PRIX

En aucun cas le prix de règlement ne peut dépasser le prix maximum éventuellement fixé par la réglementation en vigueur au moment de la livraison. Si, au cours de la période d'exécution du marché, le prix vient à être plafonné par la réglementation, le prix de règlement du marché ne peut être supérieur au prix plafonné, à partir de la date d'effet de celui-ci. Si, au cours de la période d'exécution du marché, la liberté est rendue à un prix précédemment taxé ou réglementé, le prix déterminé par le marché continue à être appliqué jusqu'au terme de celui-ci, et ne peut être modifié que du fait des variations de droits, impôts et taxes, à moins que les deux parties ne soient d'accord pour résilier le marché sans indemnité.

### ARTICLE 9 - AVANCE FORFAITAIRE

Sauf renoncement du titulaire porté à l'acte d'engagement, le versement d'une avance forfaitaire prévue dans les cas et selon les modalités stipulées ci-après, sera effectué si le montant minimum du marché est supérieur à 20 000 euros hors taxes.

Le délai de paiement de cette avance court à partir de la date de notification du marché. Le montant de l'avance est déterminé par application de l'article 87 du Code des Marchés Publics (CMP). Cette avance est égale à 5% du montant initial toutes taxes comprises du marché, si le délai d'exécution du marché n'excède pas 12 mois. Elle est égale à 5% du montant des prestations exécutées pendant les douze premiers mois d'exécution du marché, si le délai d'exécution du marché excède 12 mois. Le montant de l'avance forfaitaire versée au titulaire n'est ni révisable, ni actualisable. L'avance forfaitaire est remboursée dans les conditions prévues à l'article 87.III du CMP.

### ARTICLE 10 - AVANCE FACULTATIVE

Il n'est pas versé d'avance facultative.

### ARTICLE 11 - ACOMPTES

Il n'est pas versé d'acomptes.

### ARTICLE 12 - PAIEMENT - ÉTABLISSEMENT DES FACTURES

#### 12.1 ÉTABLISSEMENT DES FACTURES

Les factures seront établies en trois exemplaires – un original et deux duplicatas – à l'intitulé suivant....., et porteront, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- nom et adresse du créancier,
- numéro de son compte bancaire ou postal, tel qu'il est précisé à l'acte d'engagement,
- numéro du marché,
- fourniture livrée, exactement définie – quantité et date de livraison,
- le cours correspondant à la fourniture,

- le coefficient,
- le prix unitaire hors-taxe,
- montant hors T.V.A. de la fourniture livrée,
- taux et montant de la T.V.A.,
- montant total T.V.A. incluse,
- date de la facturation.

Si celles-ci sont établies à la livraison, elles pourront faire l'objet d'un relevé de factures à la quinzaine ou mensuel (en triple exemplaire également).

## 12.2 PAIEMENT

Le règlement interviendra dans un délai de 30 jours à compter de la date de réception des factures. Le dépassement du délai de paiement ouvre de plein droit et sans autre formalité, pour le titulaire du marché, le bénéfice d'intérêts moratoires, à compter du jour suivant l'expiration du délai.

Le comptable chargé du paiement est .....

## ARTICLE 13 - PÉNALITÉS

Le pouvoir adjudicateur est autorisé à se fournir là où il le juge convenable, du seul fait du retard, du refus de livraison, ou de la livraison défectueuse non remplacée après mise en demeure du fournisseur défaillant. Au cas où il en résulterait une différence de prix au détriment de l'administration, cette différence est mise de plein droit à la charge du titulaire du marché, et imputée d'office sur le montant du plus prochain paiement effectué à son profit. En cas d'infraction caractérisée aux clauses contractuelles, le pouvoir adjudicateur peut résilier le marché sans indemnité, après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de quinze jours.