

GROUPEMENT DE COMMANDES JURA DUHAMEL DOLE

MARCHE PRODUITS ALIMENTAIRES

LOT 12 – VIANDES FRAICHES

BŒUF - VEAU - AGNEAU - PORC

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES - ANNEXE 12

ARTICLE 1 : Descriptif des prestations

Les échantillons notés en annexe 8 – 1 - seront adressés au :

Le présent marché a pour objet la fourniture de VIANDES FRAICHES au Groupement de Commandes JURA DUHAMEL DOLE du 1^{er} janvier 2026 au 31 décembre 2026, soit une durée de : un an. Ce lot peut être renouvelable 2 fois pour une période d'un an, par reconduction expresse.

ARTICLE 2 : Échantillons

Les échantillons notés en annexe 12 – 1 - seront adressés au :

<p style="text-align: center;">Lycée Nodier DOLE</p> <p style="text-align: center;">pour le lundi 15 septembre 2025– 12 h – au plus tard</p> <p style="text-align: center;">La DLC devra permettre une consommation semaine 38.</p>
--

Ils permettront un choix plus facile entre les produits similaires.

Ils devront répondre aux caractéristiques techniques indiquées à l'article 3.

Le fournisseur devra dans sa proposition garantir sans ambiguïté l'identité absolue des produits qu'il s'engage à fournir avec ceux qui seront échantillonnés (**marque et origine des articles doivent impérativement figurer sur le tableau des offres**)

La fourniture et l'envoi des échantillons resteront à la charge des soumissionnaires.

Les fiches techniques pour tous les articles soumissionnés (offre principale et variante) devront être remises lors du dépôt des échantillons sur clé USB ou support papier (pas de CD).

ARTICLE 3 : Spécifications techniques

3.1 – Classement des fournitures

Pour le bœuf : La viande livrée sera de la viande bovine (à l'exclusion de la viande de taureau) de qualité R – catalogue EUROP – catégorie 3 provenant de carcasses d'un poids de 280 kg minimum.

Aucune exigence n'est imposée a priori en termes de race (à viande, laitière, mixte...) ou catégorie (jeune bovin moins de 24 mois, bœuf de plus de 24 mois, génisse moins de 36 mois, jeune vache moins de 60 mois, vache adulte). Toutefois, le titulaire du marché s'engage à livrer des pièces conformes aux spécifications éventuellement portées par tout adhérent en termes de race ou catégorie lors de ces commandes, notamment nomenclature et code OFIVAL.

Pour le veau : La viande livrée sera qualité R classe 2 rose clair, état d'engraissement 3 couvert – catalogue EUROP – provenant de carcasses d'un poids compris entre 90 et 130 kg.

Pour l'agneau : La viande livrée sera de la viande d'agneau de qualité R3 couvert – catalogue EUROP provenant de carcasses d'un poids compris entre 16 et 19 kg.

pour le porc : La viande livrée proviendra de carcasses de porcs (à l'exclusion de truies et de verrats) appartenant à la classe R (conformes à la grille communautaire de classement transcrite par l'arrêté du 21 septembre 1983), provenant de carcasses d'un poids compris entre 75 et 95 kg.

3.2 – Conditions générales sur la qualité et la présentation des viandes

- Les viandes devront provenir de bêtes abattues depuis 48 heures au moins et 6 jours au plus.
- La fourniture de viandes congelées ou surgelées, ou traitées à l'attendrisseur, sera formellement exclue.
- Les viandes figurants à l'état récapitulatif des besoins devront être livrées "Prêt à Trancher". Le bon de commande pourra préciser un autre stade de préparation (pièces en portions individuelles ou Prêt à Découper)

Définitions retenues :

- Le Prêt à Trancher (ou PAT), (unité de découpe épluchée et démontée), correspond à un stade de préparation des pièces de viandes présentant le caractère du paré avec, en outre, l'absence d'aponévroses et de tissus conjonctifs et adipeux interstitiels (= paré à 100 %)

- Le Prêt à Découper (ou PAD) correspond à un stade d'épluchage des muscles.

- Le piéçage individuel sera réalisé tel que les viandes soient "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 morceaux de muscle comme les portions individuelles doivent impérativement être livrés sous vide, et porter sur l'emballage l'intégralité des mentions exigées par la réglementation française** (plus les logo et les mentions correspondants aux normes ou labels ou spécifications sur lesquels le candidat s'est éventuellement engagés dans son offre initiale.

Le délai entre la date de conditionnement et la date de livraison ne doit pas excéder 48 h pour les viandes blanches (veau) et 72 h pour les viandes rouges.

Le délai entre la livraison et la date limite de consommation devra, dans tous les cas, être au moins égale aux 2/3 de la durée séparant la fabrication de la date limite de consommation.

3.3 – Textes de références :

Références réglementaires :

Pour le bœuf : * décision N° B1-13-03 du 9 décembre 2003, applicable aux viandes de gros bovins, en muscles ou piécées.

* arrêté ministériel du 17 mars 1992 (J.O. du 29.03) modifié par les arrêtés du 02.08.94 (J.O. du 07.09 et du 03.04.97 (J.O. du 10.05) relatif aux établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpés, désossés ou non et notamment à son titre III sur les conditionnements, emballages, étiquetages, transport et mise en vente.

* arrêté ministériel du 18 mars 1993 (J.O. du 01.04.1993) relatif à la publicité des prix de viandes de boucherie et de charcuterie, en ce qui concerne les appellations.

Pour le veau : * spécification technique n°B1-14-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de veau en muscles ou piécées.

* arrêté ministériel du 17 mars 1992 (cf. ci-dessus)

* arrêté ministériel du 18 mars 1993 (cf. ci-dessus)

Pour l'agneau : * * spécification technique n°B1-15-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes d'ovins en muscles ou piécées.

* arrêté ministériel du 17 mars 1992 (cf. ci-dessus)

* arrêté ministériel du 18 mars 1993 (cf. ci-dessus)

Pour le porc :

spécification technique n°B1-16-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de porcins en muscles ou piécées..

* arrêté ministériel du 17 mars 1992 (cf. ci-dessus)

* arrêté ministériel du 18 mars 1993 (cf. ci-dessus)

Références contractuelles :

- ❖ L'ouvrage "Guide d'achat des viandes en collectivité" (édité par l'APASP, 2 rue du Roule 75001 PARIS) sera utilisé par les adhérents et le titulaire du marché comme document de référence en ce qui concerne la description des pièces et leur présentation.
- ❖ Les fiches techniques INTERBEV (version 2016))

3.4 – Normes ou labels ou spécifications de qualité :

Si le candidat a fait référence à des normes ou labels ou spécifications de qualité reconnus lors de la proposition, il s'engage à respecter ces normes ou labels ou spécifications au cours de toute la période d'exécution contractuelle du marché.

3.5 – Evolution de réglementation :

Dans le cas où, pendant la période d'exécution du marché, seraient rendues obligatoires des dispositions relatives aux conditions de préparation ou de livraison, ou des définitions réglementaires de qualité, différentes de celles prévues au présent article 2, une modification sera apportée par avenant, prenant effet au jour d'application obligatoire de la réglementation concernée.

A défaut d'accord entre les parties pour la rédaction de cet avenant, le marché sera automatiquement résilié à la date d'application des dispositions réglementaires.

ARTICLE 4 : Livraisons

Les fournisseurs indiqueront impérativement leurs jours de livraison.

IMPERATIF : minimum deux fois par semaine, le matin : lundi ou mardi et jeudi ou vendredi. Aucune modification du calendrier de livraison ne pourra être faite sans accord écrit du ou des adhérents concernés.

Les fournitures s'effectuent pendant toute la période d'exécution du marché sauf vacances scolaires pour les lycées et collèges

Toutes les viandes devront être livrées, présentées et étiquetées conformément aux obligations légales et réglementaires relatives notamment aux règles de traçabilité des

ARTICLE 5 : Quantités

S'agissant d'un marché à bons de commande les quantités prévues par nature et par catégories de produits pour la période d'exécution du marché sont données en annexe au présent cahier.

ARTICLE 6 : Les prix

6.1 : Variante :

Il ne pourra être proposé qu'une variante par lot, mais la variante pourra porter sur plusieurs produits du même lot. Cette variante devra figurer sur un imprimé « Modèle d'offre » séparé et faire l'objet d'un acte d'engagement dédié.

6.2 : Offre de prix :

Les prix soumissionnés, **avec 3 décimales maximum** seront basés sur la moyenne mensuelle des prix constatés (Cotation R.N.M Viandes bovines, porc, veau et agneau) pour **semaine du 25 au 31 août 2025**.

N.B. : Les prix applicables au 1^{er} Janvier 2026, démarrage du marché, seront actualisés par le titulaire retenu, et transmis au coordonnateur du marché au plus tard le 5 Décembre 2025 aux mêmes conditions que l'article 6.3 suivant, pour diffusion aux adhérents.

6.3 : Modalités de révision de prix

Le prix des articles de ce lot est révisable trimestriellement. Son montant hors TVA est obtenu par le produit de la **Moyenne trimestrielle basée sur la Cotation R.N.M Viandes bovines,**

porc, veau et agneau du trimestre en cours multiplié par le coefficient proposé par le candidat dans son acte d'engagement. Le nouveau prix est applicable dès le début du trimestre suivant. Le titulaire s'engage à transmettre les nouveaux prix au coordonnateur du marché avant la fin du trimestre en cours pour transmission aux adhérents du marché.

Ce coefficient ne comportera pas plus de trois chiffres après la virgule.

Ce coefficient est fixe et s'appliquera durant toute la durée du marché, il pourra être réévalué pour la période de reconduction.

La même méthode de révision sera appliquée à la reconduction du marché aux 1^{er} janvier 2027 et 2028, le cas échéant.

Cotation de référence

Ce lot est associé à une cotation de référence.

La cotation de référence est «**Cotation R.N.M Viandes bovines, porc, veau et agneau**» sur le site <https://rnm.franceagrimer.fr/prix>

A Dole, le 15 Juin 2025

Le coordonnateur

A blue ink signature of Nathalie Kerbeci is written over a circular official stamp. The stamp contains the text 'REPUBLIQUE FRANÇAISE' and 'MARCHE DE LA DOLE' around a central emblem.

Nathalie KERBECCI

Nathalie KERBECCI

La Provisseure