



MARCHES DE CHARCUTERIES FRAICHES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

OBJET : La consultation a pour objet la fourniture et la livraison de produits de charcuterie nécessaire à la confection des repas du Collège Antony Duvivier.

Établi en application des dispositions des articles 10, 33 et 57 à 59 et 77.I du code des marchés publics (Marché sur appel d'offres ouvert.)

SOMMAIRE

ARTICLE 1 ... Objet du marché 3

ARTICLE 2 ... Clauses générales 4

ARTICLE 3 ... Marché concernant les charcuteries fraîches..... 4

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ

La consultation a pour objet la fourniture et la livraison de viandes fraîches et de produits de charcuterie nécessaire à la confection des repas du Collège.

Outre les tarifs indiqués dans son offre, le soumissionnaire doit proposer **dans le cadre du présent marché**, une remise en % sur son catalogue public général.

Les établissements peuvent être amenés à acheter des articles ou produits non prévus au marché, mais qui s'y rattachent de par leur nature, dans la limite de 5%.

Le fournisseur retenu devra IMPERATIVEMENT remettre un catalogue et la liste tarifaire (remis dans son offre) valable à compter du 1er janvier de l'année du marché, sur lequel s'appliquera la remise éventuelle spécifiée dans l'offre.

Le marché conclu n'exclue pas la possibilité de commander ponctuellement les marchandises prévues sur des tarifs promotionnels proposés par le fournisseur retenu.

ARTICLE 2 : CLAUSES GENERALES

Les produits livrés devront être de qualité saine et irréprochable.

Les fiches-produits seront à fournir dans le dossier de réponse des candidats.

Il appartient au titulaire de vérifier **la conformité au regard de la réglementation en vigueur des denrées alimentaires fournies**, du processus de transformation, et des procédés de livraison.

Tout changement dans la réglementation sera immédiatement applicable.

Toutes les denrées devront donc répondre aux spécifications des textes réglementaires en vigueur à la date de publication du présent marché.

Le titulaire doit assurer une qualité suivie et identique pendant la durée du marché et respecter l'origine ou les marques qu'il s'engage à livrer.

Le titulaire s'engage à ne fournir aucun produit ou denrée pouvant contenir des OGM, de l'huile de palme ou de l'huile d'arachide.

Le titulaire certifie avoir pris connaissance des **dispositions réglementaires** applicables en la matière et notamment des articles L. 221-1 à L. 225-1 du Code de la consommation concernant la sécurité générale des produits.

En sus des dispositions générales applicables pour tous les produits alimentaires et des dispositions réglementaires valables par catégorie de produits dont l'application est d'ordre public, le fournisseur devra respecter :

- les spécifications du Groupement Permanent d'Etude des Marchés de denrées alimentaires GPEMDA ;
- les textes communautaires définissant des normes européennes pour certains produits de grande consommation.
- les normes AFNOR ou équivalent européen homologué, notamment en matière d'emballage et de marquage des unités de présentation, d'entreposage et de transport.

Les indications suivantes devront obligatoirement figurer de façon visible et lisible :

- D.L.U.O. (Date Limite d'Utilisation Optimale) : « A consommer de préférence avant le ... » dans le cas d'une limite d'utilisation.
- Ou D.L.C. (Date Limite de Consommation) pour les produits frais et les produits à teneur garantie en vitamines.

Ces dates sont fixées sous la responsabilité du conditionneur : Jour et mois pour les délais inférieurs à trois mois, Mois et année pour les délais compris entre trois mois et dix huit mois, Année pour les délais supérieurs à dix-huit mois.

Afin d'éviter les pertes, les produits doivent au moment de la livraison comporter un délai de consommation équivalent aux 2/3 des DLC ou DLUO.

ARTICLE 3 : MARCHE CONCERNANT LES VIANDES FRAICHES ET LES PRODUITS DE CHARCUTERIE

S'agissant des lots de viande, les découpes et préparation proviendront exclusivement d'abattoirs et d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire par les services officiels de contrôle.

Conformément à la réglementation sanitaire, l'abattage des animaux de boucherie s'effectuera dans des abattoirs inscrits au plan national d'équipements des abattoirs et agréés par les services vétérinaires pour la mise sur le marché des viandes fraîches d'animaux de boucherie.

L'agrément sanitaire de ces établissements est attribué selon des conditions définies dans l'arrêté ministériel du 17 mars 1992.

Le conditionnement des viandes piécées, réfrigérées se fera sous pellicule plastique inodore, incolore, réservé à l'usage alimentaire et sous vide (scellé par thermo-soudure).

Dans ces conditions, le délai entre la date de conditionnement et la date de livraison ne doit pas excéder 48 heures. Le délai entre le conditionnement et la date limite de consommation devra dans tous les cas ne pas excéder 120 heures.

La préparation des viandes est effectuée dans un local climatisé. En dehors des moments où elles sont préparées ou tranchées, les viandes fraîches, ainsi que les autres produits carnés frais sont entreposés en resserre froide, à l'abri des souillures à une température comprise entre 0 et +3°.

La traçabilité des produits sera à porter sur chaque emballage collectif et fera apparaître les indications suivantes :

- Numéro de lot
- Désignation
- Origine : nom du pays (naissance, élevage, et abattage)
- Marque sanitaire de l'établissement de découpe ou du dernier conditionneur
- Identification du lot de fabrication
- DLC ou DLUO
- Température de conservation
- Nom ou raison sociale et adresse du fabricant, du conditionneur ou du vendeur dans l'Union Européenne
- Date de conditionnement
- Quantité nette
- Liste des ingrédients pour les denrées composées.
- L'estampille sanitaire

L'étiquetage devra faire apparaître un code de référence assurant la relation entre la viande et l'animal (pays de naissance, élevage, abattage et agrément de l'abattoir) selon le décret n° 99-260 du 2 avril 1999 relatif à l'étiquetage de la traçabilité des viandes bovines.

- Numéro de l'agrément de l'abattoir
- Pays de découpe et numéro d'agrément de l'établissement de découpe
- Marque sanitaire du dernier conditionneur

Le Collège Antony Duvivier demande l'application des exigences qualitatives indiquées au présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.) qui s'entendent comme étant minimales. Il est rappelé que la sélection des fournisseurs sera basée en partie sur la qualité des produits et les livraisons.

Le présent marché concerne la fourniture de pièces de viande prêtes à être cuisinées selon la découpe de la boucherie de détail, c'est-à-dire épluchées, débarrassées des masses grasseuses et des déchets excédentaires, de tissus osseux, cartilagineux, graisseur, ou ligamentaire.

Pour les grammages indiqués pour les viandes piécées, une tolérance de + ou - 10% est acceptée. A tous les stades, l'utilisation d'un appareil attendrisseur est formellement exclue, tout comme l'utilisation de viande faisandée.

Les pièces appartiendront à la catégorie VBF et proviendront systématiquement d'animaux ayant subi le test de dépistage de l'ESB.

Les viandes de veau devront être livrées en muscle prêt à trancher et piécées à la demande, et proviendront de bêtes de moins de six mois d'origine française, d'un poids situé entre 80 et 120 kg.

La viande d'agneau : seront exclues les viandes de bélier, mouton et brebis, les viandes rouges, sombres ou à odeur de suint.

Les viandes devront être livrées en muscle prêt à trancher et piécées à la demande.

Elles seront issues de cheptels sains avec une alimentation 100% végétale, sans farine, ni graisses animales.

Le porc sera sans activateur d'antibiotique et ne contiendra ni résidu, ni intrants vétérinaires.

Tous les muscles ou viandes ficelées sans os seront conditionnés sous vide, ou seront protégés par un emballage transparent incolore et inodore.

Seront exclues :

- Les viandes de porc cryptorchides, de verrats et de truies ;
- Les viandes décolorées exsudatives ou dégageant une odeur anormale à la cuisson.

Les produits de charcuterie seront des produits à base de viandes et dans certains cas de préparation de viandes.

Ils satisferont à l'ensemble des dispositions réglementaires applicables à ce type de denrées, et proviendront d'établissements agréés et seront revêtus de la marque de salubrité communautaire. Tous les produits de charcuterie seront transportés et maintenus sous régime réfrigéré selon la réglementation en vigueur, jusqu'à réception en cuisine.

L'indication du lot de fabrication sera obligatoire (liste des ingrédients)

- Les jambons labellisés seront non pasteurisés.
- Les chipolatas seront sans colorant et exhausteur de goût.

L'ensemble des produits sera uniquement de haute qualité organoleptique (ex : exclu « les jambons Epaule »)