Etablissement:

Collège Guy de Maupassant

Route d’Harcourt

14320 Saint Martin de Fontenay

Téléphone : 02 31 79 80 45

Fax : 02 31 79 01 63

Mél: ce.0140068y@ac-caen.fr

Marchés des collectivités locales et de leurs établissements publics organisés en application de l’article 27 du Décret 2016-360 du 25 mars 2016 portant modification du code des marchés publics

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Marchés de fourniture de viandes fraîches et charcuterie

Objet des marchés :

Fourniture de viandes fraîches et charcuterie

Service gestionnaire :

Intendance

Collège Guy de Maupassant

Route d’Harcourt

14320 Saint Martin de Fontenay

Téléphone : 02 31 79 80 45

Fax : 02 31 79 01 63

Mél: ce.0140068y@ac-caen.fr

### ***OBJET DU PRESENT CCTP***

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) a pour objet de décrire la nature des besoins en viandes fraîches et charcuterie du collège Guy de Maupassant situé à Saint Martin de Fontenay.

### ***PRESCRIPTIONS RELATIVES A L’EXECUTION DES PRESTATIONS***

#### **Entreposage**

L’entreposage des marchandises devra se faire conformément à l’arrêté du 2 janvier 2002 modifiant l'arrêté du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale.

Lors de son entreposage, les denrées alimentaires sont maintenues dans des conditions d'hygiène permettant d'assurer leur protection et leur bonne conservation.

Les conditions de manutention et d'entreposage doivent éviter toute détérioration et toute contamination susceptibles de les rendre impropre à la consommation humaine ou dangereuses pour la santé.

L'entreposage à même le sol, même emballé, est interdit.

#### **Transport**

Le transport des marchandises devra se faire conformément à l’arrêté du 2 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n°37/2005 et abrogeant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

Le personnel préposé au transport et aux manipulations doit observer les règles d’hygiène les plus strictes.

**Présentation de la fourniture à la livraison**

Lorsqu’il s’agit de morceaux débités de bœuf, la viande est livrée dans des bacs en matière plastique rigide. La viande est en outre protégée des souillures par une feuille d’une propreté absolue et qui ne doit servir qu’une fois (papier sulfurisé, aluminium, matière plastique transparente).

Afin de permettre une vérification de la traçabilité, le document d’abattage bovin sera joint à chaque livraison de viande bovine. La traçabilité sera mentionnée deux fois : sur l’étiquette du produit et sur le bon de livraison.

L’emballage sera effectué sous vide d’air.

***DESCRIPTIF DU BESOIN***

**Prescriptions communes à l’ensemble des lots**

* + - Arrêté du 3 avril 2006 relatif aux critères microbiologiques applicables aux produits d'origine animale et aux denrées contenant des produits d'origine animale.
		- arrêté ministériel du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.
		- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
		- Les viandes admises en fourniture devront provenir d’ateliers de découpe agréés ou immatriculés

La non conformité au règlement précité concernant la découpe de viande, l’empaquetage, l’étiquetage, la livraison serait une cause de résiliation du marché sans préavis, ni indemnité.

Des fiches « produits » avec photos seront jointes à l’offre par le fournisseur.

Sont rigoureusement exclues :

* les viandes congelées,
* les viandes décongelées et celles ayant subi un traitement non autorisé visant à améliorer leur qualité organoleptique et leur salubrité,
* les viandes traitées à l’attendrisseur, quelque soit le type d’attendrisseur utilisé,
* les viandes provenant d’animaux abattus d’urgence.

Le grammage des morceaux piécés devra être précis et obligatoirement dans la fourchette indiquée, sous peine de refus de la livraison.

Les pièces de viande prêtes à être cuisinées sont préparées selon la découpe de la boucherie de détail, c’est-à-dire épluchées, débarrassées de masses graisseuses et des déchets excédentaires de tissus osseux, cartilagineux, graisseux, ligamentaires, conjonctifs et aponévrotiques.

La traçabilité et la DLC devront apparaître clairement sur l’emballage et le bon de livraison.

La date de mise sous vide ne doit pas être antérieure de plus de 8 jours à la date de livraison.

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

L’étiquetage des viandes conditionnées devra être résistant à l’exsudat et lisible jusqu’à la consommation de la pièce.

Sur le conditionnement (ou préemballage) en contact avec la viande:

* numéro du lot,
* pays d’élevage,
* pays d’abattage,
* numéro d’agrément de l’abattoir,
* pays de découpe et numéro d’agrément de l’établissement de découpe,
* mention du conditionnement sous atmosphère modifiée, le cas échéant,
* désignation du produit, poids net

mention : "taux de matière grasse inférieur à ...", suivie du pourcentage de matière grasse

* date limite de consommation
* température de conservation,
* nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l’Union européenne,
* date de conditionnement et, le cas échéant, date de congélation ou de surgélation,
* marque sanitaire du dernier conditionneur.

Sur les documents d’accompagnement (bon de livraison):

* numéro du lot,
* pays d’élevage
* pays d’abattage
* DLC

Les viandes figurant à l'état récapitulatif des besoins devront être livrées soit en muscles entiers au stade

« Prêt à découper (PAD) ou Prêt à trancher (PAT) », soit en viandes piécées (portion consommateur) au stade « Prêt à cuire (PAC) ».

Définition retenue :

* P A C « prêt à consommer ou à cuire» (muscles piécés issus de la troisième transformation) : sont appelées « viandes issues de la troisième transformation », des viandes prêtes à cuire, portion consommateur et prêtes à l’emploi, conditionnées, sans parage supplémentaire avant cuisson.

Les portions individuelles seront découpées dans les 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 que :

* + de 5 % pour les viandes sans os
	+ de 15 % pour les viandes avec os (côtelettes notamment)

***Prescriptions particulières relatives à la viande de bœuf, veau et agneau du lot 1:***

Les différents morceaux faisant l’objet du présent marché et repris dans l’état des besoins prévisionnels sont les suivants :



***Prescriptions particulières relatives à la viande de bœuf, veau et agneau du lot 2:***

Les différents morceaux faisant l’objet du présent marché et repris dans l’état des besoins prévisionnels sont les suivants :



**Prescriptions particulières relatives à la** ***viande de steak haché*** :

Les différents morceaux faisant l’objet du présent marché et repris dans l’état des besoins prévisionnels sont les suivants :



**Prescriptions particulières relatives à la *viande de porc :***

Les viandes de truies et de verrats sont exclues.

Les différents morceaux faisant l’objet du présent marché et repris dans l’état des besoins prévisionnels sont les suivants :



***Prescriptions particulières relatives à la volaille :***

Il est demandé une fourniture en volailles réfrigérées, éviscérées, prêtes à cuire, sans abats.

Le refroidissement par trempage dans un bain réfrigérant est exclu.

Les volailles auront subi l'ablation totale de :

¤ L'œsophage, le jabot, la trachée;

¤ Les viscères thoraciques et abdominales (cœur et poumons, proventricules, gésier, intestin, foie);

¤ Le cou, sectionné à la naissance thoracique;

¤ Les pattes, coupées au maximum à un centimètre en-dessous de l'articulation du jarret.

Les défauts de présentation :

La présence d'un léger défaut de présentation dans la limite maximum de 10% du nombre de volailles livrées sera admise.

Tout dépassement de ce taux donnera lieu :

1. Soit à l'échange immédiat de la marchandise contre une fourniture conforme.
2. Soit à une réfaction de prix égale, en pourcentage, à celle de dépassement considéré. Cette réfaction portera sur l'ensemble du lot livré.

Les cuisses de poulet seront:

- déjointées (la cuisse est constituée par le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant).

Les poulets fermiers sont abattus à 81 jours minimum. Leur alimentation contient au moins 75% de céréales, sans farine ni graisse animale, sans antibiotique de croissance.

Entrent dans ce lot :



***Prescriptions particulières relatives à la charcuterie :***

Entrent dans ce lot :



Les sociétés fourniront pour l’ensemble des produits soumissionnés en charcuteries des fiches techniques indiquant la désignation du produit et les pourcentages (en poids) des composants entrant dans leur fabrication.

La DLC devra être supérieure ou égale à 15 jours à compter de la date de livraison.

***Prescriptions particulières relatives à la saucisserie :***

Entrent dans ce lot :



ANNEXE 1

Du CCTP viandes fraîches et charcuterie

Renseignements à adapter selon les viandes

(boeuf, veau, agneau, steack haché, porc)

FICHE PRODUIT –

boeuf, veau, agneau, steack haché, porc et charcuterie

*A remplir par le candidat et à joindre à l’offre et par lot*

*Elle doit comporter au minimum les éléments ci-dessous :*

Présentation du produit et dénomination (sous la forme de photos).

Les photos peuvent apparaître en annexe de la fiche.

N° agrément communautaire :

Engagements qualité:

Maturation de la carcasse : minimum et maximum

Origine(s) des viandes livrées :

Catégories des viandes bovines livrées :

Type racial des viandes livrées :

Portions consommateur :

Grammages proposés :

Gestion de la traçabilité des viandes :

Gestion alertes et rappel produits :

Fréquence des auto-contrôles bactériologiques :

Technique de tranchage :

Conditionnement :

Durabilité du produit :

* + DLC appliquée au conditionnement :
	+ DLC résiduelle minimale à la livraison :

**Certification :……………………………………………………………………………………….**

Nom et qualité du signataire

A \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, le\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Signature et cachet

ANNEXE 2

DU CCTP viandes fraîches et charcuterie

FICHE PRODUIT- volaille

A remplir par le candidat et à joindre à l’offre

Elle doit comporter au minimum les éléments ci-dessous

Présentation du produit et dénomination (sous la forme de photo) les photos peuvent apparaître en annexe de la fiche

N° d’agrément sanitaire du fabricant : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

N° d’agrément sanitaire de l’établissement d’entreposage : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Engagement provenance des viandes :

- Pays de naissance :……………………………………………………………………….

- Pays d’élevage ……………………………………………………………………….

- Pays d’abattage ……………………………………………………………………….

- Pays d’élaboration :………………………………………………………………………

N° d’agrément sanitaire de l’abattoir :………………………………………………………………

Type d’aliment avec lequel les volailles ont été nourries : Végétal  Sans OGM 

Poids unitaire de la portion consommateur (grammage)……………………………………………

Type conditionnement du produit :………………………………………………………………….

Mode de conservation du produit :………………………………………………………………….

DLC du produit au conditionnement :………………………………………………………………

Engagement DLC résiduelle du produit à livraison………………………………………………..

Gestion de la traçabilité du produit (process) :……………………………………………………..

Gestion Alertes et rappels de produits (process) :………………………………………………….

Démarche qualité :………………………………………………………………………………….

Fréquence des autocontrôles bactériologiques :……………………………………………

**Certification :……………………………………………………………………………………….**

* Diagramme de fabrication à joindre
* Photo

Nom et qualité du signataire

A \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Signature et cachet