

OBJET:
**ACCORD CADRE POUR LA FOURNITURE
DE VIANDES FRAICHES ET CHARCUTERIE**

LOT N°2 : FAMILLE 10.07
**FOURNITURE DE VIANDES FRAICHES
DE VOLAILLES ET GIBIERS**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES
(C.C.T.P.)**

MODE DE PASSATION : PROCEDURE ADAPTEE
(Suivant Article 28 du Code des Marchés Publics)
Marché de Fournitures et Services
Et à bons de commande
(Suivant Articles 28, 76 et 77 du Code des Marchés Publics)

Maître d'Ouvrage
MAIRIE DE MAROMME
Place Jean Jaurès - 76150 MAROMME
Tél : 02.32.82.22.00 - Fax : 02.32.82.22.28

SOMMAIRE

	Pages
ARTICLE 1 - OBJET DE L'ACCORD	3
ARTICLE 2 – DESCRIPTIF DE LA FOURNITURE SOUHAITEE	3
ARTICLE 3 – DISPOSITIONS GENERALES	3
ARTICLE 3-1. REGLEMENTATION	3
ARTICLE 3-2. SPECIFICATIONS GENERALES DE LA QUALITE	4
ARTICLE 4 – CAS D'EVOLUTION DE LA REGLEMENTATION	4
ARTICLE 5 – DEFINITION DES PRODUITS / LOT N°2	5
ARTICLE 6 – CONDITIONNEMENT / EMBALLAGE	7
ARTICLE 7 – ETIQUETAGE / ESTAMPILLAGE	8
ARTICLE 8 – CONDITIONS DE CONSERVATION	9
ARTICLE 9 – QUANTITES A LIVRER / TRANSPORT	9

ARTICLE 1 - OBJET DE L'ACCORD :

Le présent cahier des clauses techniques particulières (C.C.T.P.) concerne la fourniture de viandes fraîches de volailles et gibiers conventionnelles, réfrigérées et conditionnées sous vide (Lot n° 2 de l'accord cadre).

ARTICLE 2 - DESCRIPTIF DE LA FOURNITURE SOUHAITEE :

Le fournisseur se référera au bordereau des prix figurant à l'acte d'engagement. Ce bordereau indique les périodes de validité des prix, les conditions de cotations et de franco de port.

ARTICLE 3 – DISPOSITIONS GENERALES :**3.1 – REGLEMENTATION :**

L'Opérateur économique est tenu de se conformer aux prescriptions prévues par le Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.) et à la réglementation en vigueur, à savoir notamment :

- La fourniture de viande de volailles et gibiers fraîches et les préparations à base de volaille devront 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. Elle doit être en tout point conforme à la réglementation en vigueur les concernant et prévue dans les différents textes (code de la consommation, règlement européen, directives européennes, lois françaises, codes des usagers, normes AFNOR).
- Conformément aux exigences des règlements CEE1139/98, 49/2000 et 50/2000, les produits faisant état de la présence d'OGM dans la liste des ingrédients figurant sur l'étiquetage ne seront pas acceptés.
- Lois du 1er août 1905, du 28 juillet 1912, du 31 décembre 1921, du 21 juillet 1929, décret-loi du 14 juin 1938, loi du 11 février 1951 et leurs différents décrets d'application et autres textes de mise à jour, sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et les falsifications des denrées alimentaires et les produits agricoles.
- Décret n° 73-138 du 12 février 1973 portant application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne les produits chimiques dans l'alimentation humaine et les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires destinées à l'alimentation de l'homme ainsi que les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage de ces matériaux et objets.
- Arrêté du 1er février 1974 paru au J.O. du 23.03.74 complété par arrêté du 09.07.75 (J.O. du 18.07.75) modifié par l'arrêté du 20.06.84 (J.O. du 7.08.84) portant réglementation sur les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables.
- Décret n° 84.1147 du 7.12.1984 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.
- Arrêté du 7.12.1984 relatif à l'indication de la date et du lot de fabrication dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- Arrêté du 7.12.1984 relatif aux modalités d'expression des ingrédients dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

- Arrêté du 7.12.1984 relatif à l'indication de la quantité dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et aux produits qui en sont dispensés.
- Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Recommandation sur la nutrition complétée et mise à jour au 10 octobre 2011. Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

3.2 – SPECIFICATIONS GENERALES DE LA QUALITE :

De façon générale, les viandes de volailles et gibiers, objets du présent lot, sont tendres et savoureuses. Elles doivent porter les estampilles nationales ou communautaires et doivent satisfaire aux critères microbiologiques définis par l'arrêté ministériel du 21 décembre 1979.

La fourniture de viandes traitées à l'attendrisseur est strictement exclue, quel que soit le type d'attendrisseur utilisé.

La fourniture de viandes ayant subi une congélation ou surgélation est également strictement exclue.

Les livraisons conformes aux commandes seront conditionnées (sous vide). Elles doivent répondre à toutes les conditions déterminées par la réglementation en vigueur s'appliquant aux viandes conditionnées que ce soit au stade de l'abattage, de la préparation, de l'entreposage et du transport.

Pour les viandes fraîches de gibiers, l'exsudat restant prisonnier du sac ne doit pas dépasser 0,8 % du poids de la viande. Aucune odeur nauséabonde ne doit se dégager à l'ouverture du sac. Après ouverture du sac et mise à l'air libre, la viande doit reprendre rapidement sa couleur d'origine (rouge vif ou rouge sombre selon le degré de maturation).

Dans le cadre du présent accord cadre, l'opérateur économique devra joindre à son offre un document décrivant avec précision les mesures prises dans son entreprise pour assurer la traçabilité des produits (le plan d'assurance qualité, contrôles à réception, lieux des différentes étapes de transformation, etc...). Cette traçabilité doit garantir le respect de la classification et la provenance des viandes demandées.

ARTICLE 4 - CAS D'EVOLUTION DE LA REGLEMENTATION :

Dans le cas où, pendant la période d'exécution du marché, seraient rendues obligatoires des définitions réglementaires de qualités différentes de celles déterminées par les articles ci-dessus, ces nouvelles dispositions annuleraient et remplaceraient les précédentes.

Un avenant serait établi et prendrait effet à compter du jour d'application obligatoire des nouvelles dispositions réglementaires.

ARTICLE 5 – DEFINITION DES PRODUITS / LOT N°2 :**LA VIANDE DE CANARD**

La viande de canard est issue de carcasses de classe A, refroidies à l'air.

Elles peuvent être présentées effilées, prêtes à cuire ou sous forme de découpes.

Le sauté de canard est cru, issu de la cuisse, sans os, sans peau attenante, non saumuré, sans assaisonnement, sans additif.

Délai de consommation

Leur date limite de consommation est de :

- 11 jours maximum après abattage pour les canards entiers et sous forme de découpes présentés nus et sous film ;
- 15 jours maximum après abattage pour découpes de canards présentées sous vide ou sous atmosphère protectrice.

LA VIANDE DE DINDE

La viande de dinde est conforme au guide d'élevage de la dinde édité par le comité interprofessionnel de la dinde française. La viande de dinde est issue de carcasses de classe A, refroidies à l'air.

Les découpes de viande de dinde crue sont sans os, sans peau, non saumurées, non hydratées, sans assaisonnement, sans additif.

Différents morceaux de découpe de dinde seront proposés parmi lesquels :

- Filet : muscle de la poitrine, avec ou sans peau
- En émincé : composé de 65% de viande rouge et 35% de viande blanche
- En sauté : découpé dans la cuisse, dénervé et sans cartilage
- Escalope : tranche de filet sans peau, sans cartilage, piéçage non dédoublé
- Steak ou Ossau bucco : tranche de haut de cuisse sans peau
- Rôti de filet calibré à environ 2/2.5 kg: composé de viande provenant des muscles de la poitrine
- Rôti de dinde 50/50 : composé de 50% de viande rouge et 50% de viande blanche
- **Le rôti de dinde cuit** est issu du filet, sans sucre ajouté.

Délai de consommation

Leur date limite de consommation est de :

- 10 jours maximum après abattage pour les découpes présentées nues et sous film ;
- 14 jours maximum après abattage pour les découpes présentées sous vide ou sous atmosphère protectrice.

LA VIANDE DE CHAPON

La viande de chapon est issue de carcasses de classe A, refroidies à l'air (norme européenne concernant leur aspect) et doit avoir une présentation parfaite.

Les chapons peuvent être présentés effilés, prêts à cuire ou sous forme de découpes. Leur poids moyen en prêt à cuire varie de 2,5 kg à 3,5 kg.

Délai de consommation

La date limite de consommation est de :

- 15 jours maximum après abattage pour les chapons entiers,
- 13 jours maximum après abattage pour les découpes de chapon.

LA VIANDE DE LAPIN

Les viandes de lapin sont conformes à la norme NF V 47-001 ; La viande de lapin sera obligatoirement de production française.

Différents morceaux de découpe de lapin seront proposés parmi lesquels :

- Cuisse de lapin
- Gigolette de lapin (pattes avant)
- Râbles de lapin

Délai de consommation

La date limite de consommation est de :

- 11 jours maximum après abattage pour les pintades entières ou sous forme de découpes nues ou sous film,
- 15 jours maximum après abattage pour les pintades entières ou sous forme de découpes sous vide ou sous atmosphère protectrice.

LA VIANDE DE PINTADE

La viande de pintade est issue de carcasses de classe A, refroidies à l'air (norme européenne concernant leur aspect) et doit avoir une présentation parfaite.

Les pintades peuvent être présentées effilées, prêtes à cuire ou sous forme de découpes. Leur poids moyen en prêt à cuire varie de 1 à 1,4 kg.

La pintade LABEL ROUGE est issue d'animaux élevés selon un mode de production fermier, en plein air, dans le respect du cahier des charges Label rouge officiel homologué par les pouvoirs publics français.

Délai de consommation

La date limite de consommation est de :

- 11 jours maximum après abattage pour les pintades entières ou sous forme de découpes nues ou sous film,
- 15 jours maximum après abattage pour les pintades entières ou sous forme de découpes sous vide ou sous atmosphère protectrice.

LA VIANDE DE POULET

Les poulets sont issus de carcasses de classe A, refroidies à l'air (norme européenne concernant leur aspect) et doivent avoir une présentation parfaite.

Les découpes de viande de poulet crue (sauté) sont sans os, sans peau, non saumurées, non hydratées, sans assaisonnement, sans additif.

Les poulets peuvent être présentés :

- prêts à cuire : leur poids moyen varie de 1,2 kg à 1,7 kg ;
- sous forme de découpes comme : escalope, filet, suprême, cuisse, haut-de-cuisse, pilon ;
- marinés et condimentés.

Le poulet **LABEL ROUGE** est issu d'animaux élevés selon un mode de production fermier, en plein air, dans le respect du cahier des charges Label rouge officiel homologué par les pouvoirs publics français.

Délai de consommation

Leur date limite de consommation est de :

- 10 jours maximum après abattage pour les poulets entiers et découpes de poulets présentés nus et sous film ;
- 14 jours maximum après abattage pour les poulets entiers et découpes de poulets présentés sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les candidats doivent préciser l'origine géographique des viandes proposées.

ARTICLE 6 – CONDITIONNEMENT / EMBALLAGE :

Les volailles sont protégées des souillures par un conditionnement adéquat. L'unité minimale de conditionnement pour la volaille en carcasse (poulet, pintade) ne doit pas excéder 4 pièces.

Les morceaux de muscles, les portions unitaires des pièces et les rôtis frais ou cuits sont livrés sous vide :

- par 10 ou 20 pièces pour les escalopes et les découpes,
- en poche de 2 à 3kg environ pour les sautés,
- par 1 ou 2 pièces pour les rôtis,

La viande conditionnée « sous vide » doit répondre à toutes les conditions déterminées par la réglementation en vigueur.

Les denrées seront conditionnées dans des emballages parfaitement sains et propres qui n'émettent aucune odeur particulière (goudron, résine, moisi...) pouvant être communiquée au produit.

Tout produit, dont le conditionnement fait apparaître une anomalie, (fuite, rigidité des cartons, altération, souillure, nature de l'emballage inadéquate) sera systématiquement refusé et remplacé.

ARTICLE 7 – ETIQUETAGE / ESTAMPLILLAGE :

Les volailles distribuées disposent de marques de salubrité apposées sur les morceaux de découpe attestant que les produits ont été préparés dans des ateliers de découpe agréés ou dérogoires et dans des conditions conformes à la réglementation sanitaire afférente à ce genre d'établissement.

Seules les volailles dont les emballages portent les estampilles nationales ou communautaires (atelier de découpe) sont admises en fourniture.

L'étiquetage de la viande de volaille et de gibiers fraîches commercialisée est le suivant :

- Sur le conditionnement (ou préemballage) au contact de la viande :
 - Numéro de lot ;
 - Numéro d'agrément de l'abattoir ou de l'établissement de découpe ;
 - Mention du conditionnement sous atmosphère modifiée le cas échéant ;
 - Marque sanitaire de l'abattoir ou de l'établissement de découpe ;
 - Pays d'origine (si provenance d'un pays tiers) ;
 - Désignation du produit et état (réfrigéré, congelé...) ;
 - Classe pour les volailles entières et les découpes (règlement 1538/91) ;
 - Calibre et poids net ;
 - Date limite de consommation (DLC);
 - Température de conservation ;
 - Nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l'Union ;
 - Date de conditionnement ;
 - Marque sanitaire du dernier conditionneur.

Pour la vente en vrac doivent figurer sur les documents commerciaux : la catégorie, l'état physique de la denrée, la température d'entreposage, en plus des exigences de la directive 2000/13 relatives à l'étiquetage.

Lorsque le candidat n'est pas lui-même producteur, il doit joindre à son offre la liste des abattoirs et ateliers de découpage auprès desquels il s'approvisionne régulièrement (trois établissements au maximum). Cette liste contient les noms ou raison sociale, adresse, n° d'immatriculation par la DSV et (ou) numéro d'agrément à l'exportation.

Toute livraison qui ne serait pas accompagnée d'un bon de livraison comportant ces renseignements obligatoires sera refusée.

ARTICLE 8 – CONDITIONS DE CONSERVATION :

Le délai entre la date de conditionnement et la date de livraison pour les viandes ne doit pas excéder 48 heures.

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

Les conditions de conservation des volailles sont indiquées dans le tableau ci-après :

Forme de présentation à la vente	Mode de conservation (T° sous la responsabilité du fabricant)	Type de conditionnement	DLC / DLUO résiduelle à réception	Température admise à la livraison
Volailles en carcasse	Réfrigéré en vrac	Film ou papier alimentaire	DLC 2 jours	+ 1°C à + 4°C
	Réfrigéré conditionné	En sac X1 ou X2 pièces sous film avec ou sans barquette	DLC 6 jours	+ 1°C à + 4°C
Volailles pièces	Réfrigéré conditionné	Sous vide avec ou sans barquette	DLC 10 jours	+ 1°C à + 4°C

ARTICLE 9 – QUANTITES A LIVRER / TRANSPORT :

Le poids des pièces et des unités indiqué dans le bordereau des prix est donné à titre indicatif. Les fournisseurs proposent et chiffrant des produits qui s'en rapprochent le plus.

A savoir :

- les volailles en carcasse sont de poids homogène (Tolérance +/- 150g)
- les morceaux de découpe (escalope, sauté, émincé...) sont réguliers, d'épaisseur et de poids homogène (Tolérance +/- 5%)
- les rôtis présentent un diamètre uniforme

En cas d'écart supérieur à la tolérance et/ou de non respect des conditions et délais de livraison, le produit pourra être refusé et sera remplacé. Le fournisseur sera tenu de remplacer le produit dans un délai de 24H sans pouvoir prétendre à aucune indemnité.

Les denrées sont transportées dans des véhicules réfrigérés, conformément à la réglementation, parfaitement propres, équipés de manière à éviter toute souillure ou altération de la marchandise devant être livrée.

Le personnel préposé aux manutentions et au transport doit observer les règles de propreté concernant les mains et les vêtements notamment.

La livraison ne devra être déposée, en aucun cas, sur le quai de déchargement sans un double contrôle effectué avec un agent détaché à la réception des marchandises.

Au cas où le livreur n'aurait pas le temps d'attendre, le double du bon de livraison lui sera rendu avec la mention « sous réserve de vérification ». Les éventuelles erreurs seront alors signalées dans un délai maximum de 4 (quatre) heures, par fax ou par courrier électronique auprès du titulaire.

Les opérations de vérification :

A chaque livraison, le représentant de l'établissement procédera, en présence du livreur, aux opérations de vérifications suivantes :

- 1- la fraîcheur, la qualité, la température des produits,
- 2- le contrôle des poids indiqués sur le bon de livraison (poids des denrées, des emballages),
- 3- le respect des températures dans le cas de transport frigorifique,
- 4- la salubrité et les conditions de transport, l'état et la propreté du véhicule ainsi que la propreté du livreur.

Le
Visa et cachet de l'Opérateur Economique
(Après avoir paraphé toutes les pages)