

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

**LOT N°1 : FAMILLE 10.07**  
**FOURNITURE DE VIANDES BOVINES,**  
**OVINES FRAICHES**

**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°1 Bœuf, Veau, Agneau	5
ARTICLE 6 – TECHNIQUES DE DECOUPE ET APPELLATIONS	6
ARTICLE 7 – CONDITIONNEMENT / EMBALLAGE	7
ARTICLE 8 – ETIQUETAGE / ESTAMPILLAGE	7
ARTICLE 9 – CONDITIONS DE CONSERVATION	7
ARTICLE 10 – QUANTITES A LIVRER / TRANSPORT	7

**ARTICLE 1 - OBJET DE L'ACCORD :**

Le présent cahier des clauses techniques particulières (C.C.T.P.) concerne la fourniture de viandes bovines et ovines fraîches, réfrigérées et conditionnées sous vide (Lot n°1 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 :**

Le soumissionnaire est tenu de se conformer aux prescriptions définies au présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.) et à la réglementation en vigueur, à savoir notamment :

- La fourniture de viande de boucherie devra 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 :**

La dénomination de viandes fraîches s'entend par la provenance d'animaux sacrifiés dans un abattoir agréé à l'exportation ou inscrit au plan d'équipement et possédant une salle de ressuage réfrigérée. Elle doit porter les estampilles nationales ou communautaires et doit 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.**

Ressuage sous température dirigée :

- ☞ **pour le bœuf** : 4 jours au moins après abattage
- ☞ **pour le veau et l'agneau** : 2 jours au moins et 6 jours au plus après abattage

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.

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, 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°1 :****LE BŒUF****Textes de référence :**

- L'arrêté du 27 août 1971 en ce qui concerne la découpe des carcasses des gros bovins.
- L'arrêté ministériel du 17 mars 1992 (JO du 29.03) relatif aux établissements se livrant à la préparation et la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non et notamment à son titre 111 sur les conditionnements, emballages, étiquetages, transports et mise en vente.
- L'arrêté du 29 février 1996 fixant les conditions souhaitées de production, de transformation et d'entreposage des viandes et des produits à base de viande.
- Décret n° 99-260 du 2 avril 1999 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des viandes bovines.
- Règlement européen 1 760/2000 du 17 juillet 2000 concernant l'étiquetage de la viande bovine.

La viande de bœuf sera issue d'animaux nés, élevés et abattus en France, et le cas échéant, issue de l'union européenne.

La viande de bœuf sera issue d'animaux de race bouchère ou mixte.

Il peut s'agir indifféremment d'animaux mâles ou femelles.

La viande provient des carcasses d'un poids minimum de 270 kg pour les femelles et 300 kg pour les mâles et jeunes bovins (AFNOR-NFV00-50 de septembre 1971).

La viande provient systématiquement d'animaux ayant subi un test de dépistage de l'ESB.

**L'alimentation des animaux concernés devra exclure toute farine animale.**

Les races à viande admises sont les suivantes :

**NORMANDE**

**SALERS**

**MONTBELIARDE**

**CHAROLAISE**

**LIMOUSINE**

**BLONDE D'ACQUITAINE**

**SIMMENTAL FRANCAISE**

**AUBRAC**

**LE VEAU**

Textes de référence : (les mêmes que ceux précités ci-dessus)

La viande de veau sera issue d'animaux nés, élevés et abattus en France, et également issue de l'union européenne.

La viande provient de carcasse d'un poids compris entre 90 kg et 130 kg.

La viande provient d'animaux de moins de 8 mois d'âge.

Selon les usages français, les animaux auront été nourris à base de lait.

## **L'AGNEAU**

Textes de référence : (les mêmes que ceux précités ci-dessus)

La viande d'agneau est issue d'animaux de la filière française ou européenne.

La viande d'agneau doit provenir de carcasses d'un poids situé entre 16 et 19 kg. Les grosses pièces seront livrées avec ou sans os conformément à la commande.

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

## **ARTICLE 6 – TECHNIQUES DE DECOUPE ET APPELLATIONS :**

Sont exclues de la fourniture les fausses coupes ainsi que les « godets » (Chutes de morceaux sur lequel une coupe a déjà été faite).

### Stade de préparation des morceaux :

Quel que soit le stade de la préparation, les viandes ne sont jamais présentées bardées ou ficelées.

Les morceaux débités sont livrés « prêt à trancher », c'est à dire qu'ils sont désossés, parés et épluchés.

Les os et déchets issus du désossage, du parage, de l'épluchage sont strictement exclus.

Lorsque dans l'état des besoins, la fourniture est prévue « avec os », elle ne peut comprendre que les os faisant partie intégrante du morceau livré.

Les ateliers où s'opère l'épluchage doivent être agréés par le Directeur Départemental des Services Vétérinaires ou, dans le cas d'un titulaire relevant d'un pays de la CEE, autre que la France, par une autorité qualifiée correspondante de la circonscription territoriale où réside le titulaire.

Les portions individuelles seront prêtes à l'emploi. Elles ne devront nécessiter aucun parage supplémentaire avant cuisson.

## **ARTICLE 7 – CONDITIONNEMENT / EMBALLAGE :**

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, altération, souillure) sera systématiquement refusé et remplacé.

**ARTICLE 8 – ETIQUETAGE / ESTAMPLILLAGE :**

Les étiquettes portées sur les emballages des denrées seront normalisées conformément à l'avis publié par le Ministre de l'Agriculture (J.O.R.F. du 29 janvier 1963 – Fascicule de documentation de l'AFNOR – FD – V n° 02.000).

Le marquage doit satisfaire aux dispositions prévues par la réglementation et les normes de qualité. Il doit notamment comporter les indications suivantes qui apparaîtront également sur le bon de livraison ou la facture :

- le numéro du lot,
- l'origine de la bête (pays de naissance, date de naissance, d'élevage et d'abattage),
- le type racial,
- la catégorie,
- la mise « sous vide »,
- la Date Limite de Consommation (D.L.C.)
- tout document permettant de préciser la traçabilité du produit.

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

**ARTICLE 9 – 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.

**ARTICLE 10 – 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 chiffreront des produits qui s'en rapprochent le plus.

A savoir :

- Les morceaux (sauté, steak, émincé...) sont réguliers et de poids homogène (Tolérance +/- 10%)
- Les rôtis ficelés 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)*