

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

**LOT N°4 : FAMILLE 10.07**  
**FOURNITURE DE PRODUITS DE CHARCUTERIE**

**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° 4	4
ARTICLE 6 – CONDITIONNEMENT / EMBALLAGE	5
ARTICLE 7 – ETIQUETAGE / ESTAMPILLAGE	5
ARTICLE 8 – CONDITIONS DE CONSERVATION	5
ARTICLE 9 – QUANTITES A LIVRER / TRANSPORT	6

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

Le présent cahier des clauses techniques particulières (C.C.T.P.) concerne la fourniture de produits charcutiers, réfrigérés et conditionnés sous vide (Lot n°4 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.

**Les offres, dont le bordereau des prix figurant à l'Acte d'engagement correspondant au présent lot ne serait pas entièrement chiffré, seront écartées. Toutes les lignes du bordereau des prix doivent être renseignées.**

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

Le soumissionnaire 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 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 :**

Les produits doivent être conformes au code des usages de la charcuterie.

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

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 produits de charcuterie demandés.

### **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°4 :**

#### **PRODUITS DE CHARCUTERIE**

- Spécification technique n° B2-18-99 du 06/05/1999 relative aux charcuteries.
- Avis n°41 du C.N.A relatif à la viande de porc.

Les produits répondront aux règles de salubrité de la législation en vigueur et aux spécifications de qualité de code des usagers en charcuterie et conserve de viande.

Tous les produits de charcuterie seront transportés et maintenus selon la réglementation en vigueur, jusqu'à réception en cuisine.

La liste des ingrédients et l'indication du lot de fabrication devront être stipulés.

Les produits d'origine française seront préférés.

Les certificats d'origine doivent être joints à la proposition.

Les produits de charcuterie proviendront d'établissement agréés. Ils devront porter la marque de salubrité communautaire.

#### **ARTICLE 6 – CONDITIONNEMENT / EMBALLAGE :**

Les produits conditionnés « 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 7 – 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,
- la mise « sous vide »,
- la date limite de consommation (D.L.C.)

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

**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)*