

Marchés publics de fournitures alimentaires

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES	
Pouvoir Adjudicateur	<p>Entité représentée par Monsieur LE BORGNE Proviseur LGT Marie Curie 16 rue Octave Gréard 14500 Vire Normandie</p> <p>Tél. : 02 31 68 09 71 Fax : 02 31 68 04 60 Mail : int.0141555p@ac-caen.fr</p>
Objet de la consultation	VIANDE FRAICHE CRUE, CHARCUTERIE, VOLAILLE ET LAPIN
Procédure de consultation	Procédure adaptée selon l'article 27 du code des marchés publics
Date d'envoi de l'avis à publication	17 septembre 2018
Date et heure de remise des offres	18 octobre 2018 à 17h00

SOMMAIRE

Article 1 : objet du marchép2
Article 2 : descriptif technique des fournituresp2

Article 1 : objet du marché

1-1 Objet

Le présent marché a pour objet la **fourniture de «VIANDE FRAICHE CRUE, HARCUTERIE,VOLAILLE ET LAPIN »** pour le service de restauration dont la liste des produits est disponible dans le Bordereau des Prix Unitaires (contractuel) et le Détail Quantitatif Estimatif (non contractuel). Les produits de ce marché pour lesquels il est demandé des échantillons seront précisés dans le Bordereau des Prix Unitaires.

Il s'agit d'un accord-cadre avec émission de bons de commande (article 78 du Code des Marchés Publics en vigueur) dans le cadre d'**un marché à procédure adaptée**

Les lots sont les suivants :

Lot 1	Viande bovine labellisée (BBC, BBC Label Rouge, Viande de Normandie, autres...)
Lot 2	Viande bovine entière dite à l'équilibre
Lot 3	Viande d'agneau circuit court
Lot 4	Viande porcine labellisée (BBC, BBC label rouge, viande de Normandie, autres...)
Lot 5	Viande porcine dite à l'équilibre
Lot 6	Volaille
Lot 7	Préparation à base de volaille
Lot 8	Lapin
Lot 9	Charcuterie
Lot 10	Charcuterie circuit court
Lot 11	Charcuterie – merguez -
Lot 12	Charcuterie – chipolatas – circuit court
Lot 13	Charcuterie – saucisses type Toulouse – circuit court
Lot 14	Charcuterie – jambon - circuit court
Lot 15	Charcuterie – pâtés – circuit court
Lot 16	Andouille de Vire circuit court
Lot 17	Tripes circuit court

Ce marché de fourniture est conclu pour une **période de 1 an**

Le présent descriptif technique des fournitures comprises dans ces lots (caractéristiques, qualité exigée, quantité et conditionnement des produits) est valable pendant toute la durée de ce marché.

Article 2 : descriptif technique des fournitures

2.1 Caractéristiques et qualité

Pour tous les lots, les produits devront être conformes aux normes suivantes à la date de leur livraison :

- réglementation générale applicable aux denrées alimentaires – Code de la Consommation.
- réglementation spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale - Paquet Hygiène.
- Réglementation spécifique sur la charcuterie – Code des usages en charcuterie et conserves de viandes mis au point par le Centre Technique de la salaison, de la charcuterie et conserves de viandes.
- réglementation générale applicable à la restauration collective et recommandations du GEMRCN.

L'état des besoins précise les éléments techniques en annexe de ce CCTP, notamment ceux relatifs à la maturation exigée pour chaque viande.

Pour tous les lots, les produits devront être exempts d'OGM conformément à la réglementation en vigueur. La fourniture de viande traitée à l'attendrissement sera formellement exclue.

Les viandes figurant dans le document annexe à ce CCTP « Etat des besoins » devront être livrées "Prêt à découper".

Le bon de commande pourra préciser un autre stade de préparation (pièces en portions individuelles ou muscles semi-parés) ou de présentation (sous-vide).

- Le prêt à découper (unité de découpe épluchée et démontée) correspond à un stade de préparation des pièces de viande présentant le caractère du paré avec, en outre, l'absence d'aponévroses et de tissus conjonctifs et adipeux interstitiels (=paré à 100 %).
- Le pièçage en portions unitaires (les viandes seront "prêtes à l'emploi" sans parage supplémentaire avant cuisson). Les portions individuelles seront découpées dans les locaux du fournisseur, 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 :
 - de 5 % pour les viandes sans os,
 - de 15 % pour les viandes avec os (côtelettes notamment).

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

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

Par exemple : un faux filet (bovin) sous vide conditionné le 1^{er} janvier (avec une date limite de consommation fixée au 1^{er} février) doit être livrée au plus tard le 4 janvier.

Pour les lots 9 à 15, la charcuterie fraîche et les salaisons sont préparées dans le respect strict et loyal des règles de l'art et de l'hygiène, légales et réglementaires et des usages loyaux et constants du commerce. La coloration artificielle de la fourniture ou de son enveloppe n'est admise qu'autant qu'elle représente une caractéristique traditionnelle du produit désigné.

Pour tous les lots, pour les produits contenant de la viande, l'étiquetage devra faire apparaître l'origine nationale de l'animal dont est issue la viande.

Pour les lots 3,10,12,13,14,15,16, 17 l'objectif est de recourir à des produits faisant appel aux circuits courts de distribution impliquant un exploitant agricole ou au maximum une organisation regroupant des exploitants agricoles ou bien permettant aux prestataires spécialisés de présenter leur savoir-faire. Il y a la volonté de valoriser les produits issus de l'agriculture favorisant les circuits courts de distribution et de rechercher des produits de qualité, valorisant la notion de terroir, d'authenticité, de lien social et de respect de l'environnement (art.1 loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010).

2.2 Conditionnement (emballage, étiquetage et présentation)

Emballage :

Pour tous les lots, les emballages devront être conformes aux normes françaises pour les productions françaises.

Le conditionnement devra assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés doivent être propres et ne doivent pas causer d'altération aux produits. Les viandes pourront être livrées en mode sous vide ou en frais conditionnées en caissettes plastiques réutilisables (agrées au contact alimentaire).

Les emballages réutilisables et valorisables sont préférés et doivent être nettoyés par le fournisseur avant chaque nouvelle utilisation.

Pour les lots 9 à 16, toutes les denrées constituant les lots de charcuterie seront emballées sous vide (sauf le saucisson sec) si possible.

Etiquetage :

Chaque colis doit porter un étiquetage complet (y compris sur les emballages réutilisables) ou à défaut, chaque bon de livraison doit contenir l'intégralité des éléments suivants :

- nature du produit
- quantité

- race
- origine du produit (naissance, élevage, abattage, transformation)
- catégorie de classement
- numéro d'agrément
- date de conditionnement
- date limite de consommation

Les caractéristiques spécifiques de conservation optimales doivent être précisées dans les fiches techniques.

Présentation :

Chaque produit doit être présenté avec un minimum d'emballage afin de limiter et faciliter les manipulations.

A Vire Normandie le 12/09/2018

**Le pouvoir adjudicateur.
Loïc LE BORGNE**