CENTRE DEPARTEMENTAL DE L'ENFANCE ET DE LA FAMILLE

Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.)

N°7/2021

****

Fourniture de denrées alimentaires

ACCORD-CADRE
à bons de commande mono-attributaire

CENTRE DEPARTEMENTAL DE L'ENFANCE ET DE LA FAMILLE
22, BOULEVARD GAMBETTA
CS 30140
63403 CHAMALIERES CEDEX

SOMMAIRE

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE 2

ARTICLE 2 : CONDITION DE LIVRAISONS 2

ARTICLE 3 : DESCRIPTIF DES PRODUITS ET CONDITIONNEMENT 2

ARTICLE 4 : FICHES TECHNIQUES..... 3

ARTICLE 5 : TRANSPORT DE LA MARCHANDISE 4

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE

Le Centre Départemental de l'Enfance et de la Famille de Chamalières représenté par Monsieur LAMAISON– Directeur, procède à un marché qui porte sur la fourniture de denrées alimentaires conformément à la réglementation en vigueur.

ARTICLE 2 : CONDITION DE LIVRAISONS

Les livraisons pourront avoir lieu du lundi au vendredi.

Le titulaire devra respecter la date de livraison indiquée sur le bon de commande et notamment devra mettre tous les moyens à sa disposition pour assurer une livraison en j+1 suite à la réception du bon de commande en j.

ARTICLE 3 : DESCRIPTIF DES PRODUITS ET CONDITIONNEMENT

La qualité de la marchandise livrée devra être conforme à la réglementation en vigueur.

LOTS N° 1 et 2 – VIANDE FRAICHE DE PORC ET CHARCUTERIE FRAICHE

GENERALITES :

La viande de porc et la charcuterie seront réfrigérées (température comprise entre 0 et 3°C) provenant exclusivement de carcasses de porc charcutiers âgés de moins de 7 mois. La viande sera exclusivement française.
La viande devra être issue de cheptels sains et le titulaire devra privilégier une viande issue d'animaux élevés avec une alimentation 100 % végétale, sans farine ni graisse animale.

Les produits ne devront pas contenir d'OGM.

Le titulaire devra privilégier la viande issue des circuits courts.

CONDITIONNEMENT :

Tous les morceaux de viandes sans os devront impérativement être conditionnés sous vide ou en barquette aussitôt après leur préparation et être livrés en l'état sans autre manipulation.

Les unités de découpe seront conditionnées individuellement. Les unités de petite taille pourront être regroupés dans un même conditionnement dans la mesure où le poids total n'excède pas 2 à 3 kg. Les sacs ou barquettes utilisés seront en matière plastique autorisée pour le contact alimentaire, imperméables aux gaz et suffisamment résistants. Les sacs seront clos de façon hermétique et rétractés après mise sous vide.

Les viandes avec os devront être protégées par un matériau transparent, incolore, inodore et conforme à la réglementation en vigueur.

Il ne sera toléré aucune livraison dans un autre conditionnement autre que ceux décrits ci-dessus.

Chaque unité de conditionnement devra être impérativement pourvue d'une étiquette conforme à la réglementation en vigueur, et portant les renseignements suivants :

- La raison sociale est l'adresse de l'atelier de préparation et la reproduction de sa marque de salubrité.
- La dénomination du produit.
- Le poids net.
- La date de conditionnement.
- La date limite de consommation (DLC)
- Et/ou la date limite d'utilisation optimale (DLUO).
- Le numéro du lot.
- La région de naissance.
- La région d'élevage.
- La région d'abattage.
- Le numéro d'agrément de l'abattoir.
- Le numéro d'agrément de l'établissement de découpe.
- La mention du conditionnement « sous atmosphère modifiée » le cas échéant.
- La température de conservation.

CONDITIONNEMENT MINIMUM - LOT N°2 - CHARCUTERIE FRAICHE :

Saucisse type knackie de volaille	**paquet de 10**
Tranche de jambon de dinde	**paquet de 8**
Tranche de blanc de poulet	**paquet de 8**
Tranche de blanc de dinde	**paquet de 8**

LOT N°3 – BISCUITERIE

CONDITIONNEMENT :

Les biscuits demandés au marché devront être conditionnés en paquets. Les biscuits dans des conditionnements individuels ne sont pas admis.

ARTICLE 4 : FICHES TECHNIQUES

Le titulaire a l'obligation de transmettre une fiche technique correspondant à chaque produit figurant sur le BPU.

Ces fiches devront notamment indiquer :

- La description du produit,
- La composition (et notamment la qualité des parfums, arômes et additifs),
- La valeur nutritionnelle pour les produits composites (teneur en protéines, en lipides, en glucides au minimum),
- Pour les viandes : Les régions d'élevage, la race de viande, le mode d'élevage, le niveau de maturation le cas échéant,

- La présence d'allergènes ou de traces d'allergènes,
- Le mode d'emploi si nécessaire et le conditionnement des articles proposés.

Le titulaire s'engage également à fournir tout rectificatif intervenant en cours de marché ainsi que toute fiche correspondant à des produits consommés occasionnellement.

ARTICLE 5 : TRANSPORT DE LA MARCHANDISE

Le transport de la marchandise devra être conforme à la réglementation en vigueur et notamment aux conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables.

Les viandes et charcuterie devront être entreposées et transportées dans des conditions telles que leur température à cœur soit toujours inférieure ou égale à + 3°.

Elles n'auront à subir aucune rupture de froid entre le moment de la préparation et celui de la livraison.

Elles seront livrées en véhicules frigorifiques ou réfrigérants répondant aux normes de l'Arrêté Ministériel du 20 juillet 1998.

Ces véhicules devront être en parfait état de propreté et les appareils de réfrigération en parfait état de fonctionnement.

Chamalières, le …….	Fait à ……Le,……..
M. J-M. LAMAISON Directeur	MENTION « Lu et approuvé » Le Fournisseur (cachet et signature)