

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

**FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES POUR LES
ETABLISSEMENTS DE LA CHAMBRE DE METIERS ET DE
L'ARTISANAT DE REGION NOUVELLE AQUITAINE**

CCTP des lots 8 à 16 inclus : viandes carcasse

CCTP des lots 27 à 33 : viandes charcuterie - porcs

CCTP du lot 34 : viande de détail

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

MARCHE N° 2025-081

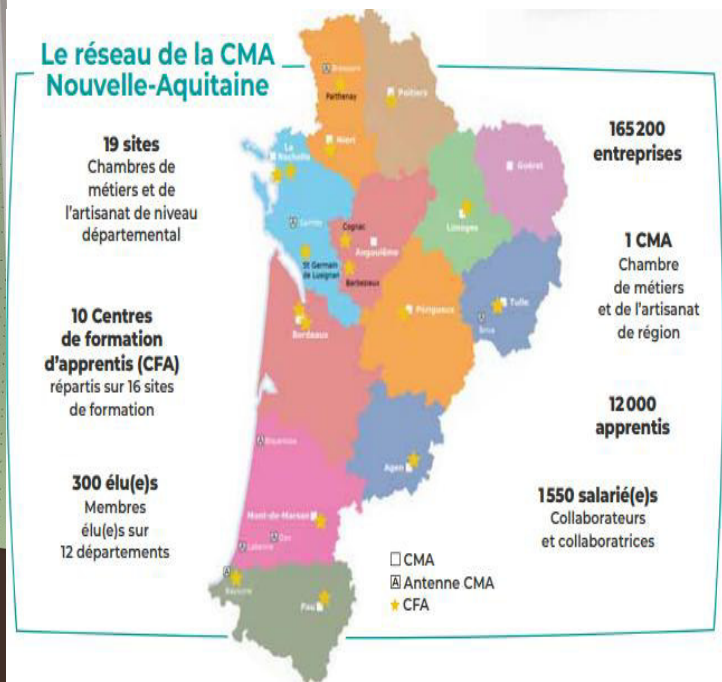
LOT 8 A 16

LOT 27 A 33

LOT 34

Procédure : Appel d'offres ouvert définie à l'article L2124-2 et aux articles R2161-2 à R2161-5 du Code de la Commande Publique

Présentation de la Chambre de Métiers et d'Artisanat de Nouvelle Aquitaine



La CMAR NA et ses délégations départementales défendent les intérêts et contribuent au développement des 165 200 entreprises artisanales et de proximité de la région. Elles accompagnent le créateur ou repreneur, le chef d'entreprise artisanale, son conjoint, ses salariés et apprentis dans chaque étape de leur vie professionnelle : formation, accompagnement, conseils pour les artisans de la région dans la création, reprise, le développement et la transmission d'entreprise, la formation initiale et continue, ou bien le recrutement...Elles proposent aussi de nombreux services aux porteurs de projets et aux collectivités.

La CMAR Nouvelle-Aquitaine défend les intérêts et contribue au développement des 165 200 entreprises artisanales et de proximité de la région. Elle propose aussi de nombreux services aux salariés de l'artisanat, aux porteurs de projets et aux collectivités. La CMAR NA est présente sur l'ensemble du territoire régional.

Ses 1 550 collaborateurs sont répartis dans 36 points de contact (sièges départementaux, antennes, ainsi que les sites de formation).

Un acteur majeur de la formation en alternance

Le réseau des CFA gérés par la CMAR NA est le premier opérateur d'apprentissage de la région. Il forme en effet 28 % des apprentis de la région. La CMAR NA gère 10 CFA qui sont répartis sur 16 sites. 950 collaborateurs accompagnent 12 000 apprenants vers l'acquisition d'un métier.

- 1 CFA unique composé de 16 sites de formation répartis sur 10 départements de la région Nouvelle-Aquitaine
- Près de 12 000 apprenants dont 11 000 apprentis au 31/12/2020
- 620 professeurs permanents

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de région Nouvelle-Aquitaine (CMAR NA) déploie son offre de formation autour de 8 filières :

1. Bâtiment
2. Services
3. Alimentation
4. Bois et autres matériaux
5. Maintenance automobile / Moto / Cycle
6. Transport et Logistique
7. Hôtellerie-Restaurant
8. Métaux

Les implantations de l'ensemble des établissements, CMA et CFA, sont listées en annexe 1 au CCTP.

Achats alimentaires

Chaque établissement de formation (10 CFA) organise des formations en apprentissage et en formation continue dans les métiers de l'alimentation : boucher, charcutier, boulanger, pâtissier, chocolatier et pour 3 départements les métiers de l'hôtellerie restauration. A ce titre les commandes de matière d'œuvre sont gérées par site.

De plus, les établissements gèrent des sites de restauration collective pour leurs apprentis et le personnel pour lesquels les achats alimentaires sont également traités localement.

Les CMA départementales et sièges régionaux peuvent également commander des denrées alimentaires

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet l'achat et la livraison de denrées alimentaires pour les établissements de la chambre de métiers et d'artisanat de région Nouvelle Aquitaine.

ARTICLE 2 - DECOMPOSITION EN LOT

Ce CCTP porte sur les lots désignés ci-dessous auxquels s'ajouteront les produits des catalogues généraux et promotions du titulaire couvrant les besoins complémentaires, dont les produits devront présenter les mêmes caractéristiques principales que celles fixées dans les lots.

Désignation des lots :

Lots N°6 à 16 : VIANDE CARCASSE : désigné comme fourniture de pièces de gros ou demi gros brut sur os

Lot N° 34 : VIANDE DETAIL : désigné comme fourniture de pièces de détail et transformée prête à consommer

Lots n°27 à 33 : VIANDES CHARCUTERIE PORCS : désigné comme fourniture de pièces de gros ou demi gros brut sur os

La liste des établissements bénéficiaires pour chacun des lots avec les lieux, horaires et fréquences de livraisons est détaillée en annexe 1 au CCAP.

ARTICLE 3 - DISPOSITIONS COMMUNES A L'ENSEMBLE DES LOTS

Les informations concernant un établissement doivent être transmises à l'ensemble des utilisateurs pour l'établissement concerné.

Les fournisseurs attributaires de chacun des lots s'engagent dans les 15 jours suivant l'échéance annuelle de chaque marché à transmettre à chaque établissement un état des consommations pour l'établissement concerné ainsi qu'un par utilisateur, par écrit et par courriel.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à optimiser leurs réponses (taux de service) et à respecter la désignation, le conditionnement, le grammage lorsqu'ils sont précisés.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à assurer la disponibilité des produits listés aux bordereaux de prix unitaires (BPU) qui les concernent ainsi que de leurs catalogues, à partir de l'ensemble de leurs entrepôts ou plateformes assurant l'approvisionnement de tous les établissements.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à informer par mail l'ensemble des établissements bénéficiaires de son lot de toutes suppressions de produits et à proposer des solutions de remplacement afin de palier d'éventuelles carences sans surcoût tarifaire.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à respecter la commande du client en livrant à l'identique les produits commandés (Code produits, Désignations, marques, prix...) indiqués dans le BPU ou le catalogue.

- En cas d'un remplacement de produits, les fournisseurs attributaires s'engagent à informer au préalable l'établissement à l'origine de la commande de toute substitution, et à supporter une éventuelle différence tarifaire si les produits livrés sont plus chers que les produits d'origine commandés.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à respecter les normes de la réglementation en vigueur concernant les mises sur le marché d'OGM destinés à l'alimentation humaine ou animale.

- Les fournisseurs attributaires fourniront le maximum d'informations et de traçabilité pour les denrées et produits contenant moins de 0,9 % d'OGM. **Les denrées contenant plus de 0,9 % étant totalement exclues par la réglementation.**

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à fournir, sur simple demande, les spécifications techniques de chacun des produits de leurs catalogues, le nom du ou des industriels fabriquant les produits ainsi que le détail des sites de

production. En cas de modification de la composition des produits référencés, ils s'engagent à prévenir les établissements bénéficiaires du lot et à envoyer les spécifications techniques modifiées.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent, à tous les stades de la production (pour les produits à marques propres) et de la distribution, à effectuer tous les contrôles et auto-contrôles nécessaires, afin de garantir la qualité des produits. Les fournisseurs restent responsables des marchandises dont ils assurent la distribution, et s'engagent à respecter scrupuleusement la législation et la réglementation en vigueur applicable à leurs secteurs d'activité.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à respecter la réglementation en vigueur pour l'étiquetage des produits sur leurs différents emballages (primaire et secondaire).

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à assurer la traçabilité des produits de telle manière qu'à la demande de l'établissement à l'origine de la commande, les fournisseurs procurent pour chacun des produits livrés, les éléments suivants :

- L'identification du fabricant,
- La date de production,
- Le numéro de lot de fabrication.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à assurer une traçabilité qui permet, à tout instant, de connaître la quantité et les dates de livraison de chacun des lots de marchandises fournis aux établissements.

En cas d'alerte sanitaire sur un ou plusieurs produits, les fournisseurs attributaires s'engagent à prévenir l'ensemble des établissements bénéficiaires et à s'assurer du retrait des produits incriminés.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à ce que les DLC ou DDM des produits livrés conditionnés par les fournisseurs soient pour l'ensemble des produits au moins égales à 2/3 de leur "durée de vie", calculée par différence entre leur DLC (ou DDM) et leur date de fabrication (ou conditionnement), à l'exception des produits suivants :

- Produits avec une « durée de vie » de 8 jours maximum : DLC = minimum de 4 jours.
- Produits avec une « durée de vie » de 21 jours maximum : DLC = minimum de 15 jours.
- Produits avec une « durée de vie » de 31 jours maximum : DLC = minimum de 20 jours.

3.1. Conditions sanitaires de préparation

Les produits doivent provenir d'établissements agréés UE pour la mise sur le marché communautaire, qui respectent les exigences de l'arrêté ministériel en vigueur relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de denrées d'origine végétale et/ou animale.

Ces établissements doivent appliquer les principes de l'HACCP et respecter la réglementation en vigueur et à venir.

3.2. Critères microbiologiques

Les produits doivent être conformes aux critères microbiologiques de l'arrêté relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées, d'origine végétale, et/ou animale, ainsi qu'à ceux prévus par l'arrêté fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de ce type de produits.

3.3. Température de conservation - Date de Durabilité Minimum

Les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis jusqu'à leur présentation aux consommateurs doivent être conservés à des températures limitant leur altération et plus particulièrement le développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines à des niveaux susceptibles d'entraîner un risque pour la santé, dans le respect de la réglementation en vigueur.

Lorsqu'elle est indiquée, il est indispensable de respecter la température maximale présente sur l'emballage du produit.

De plus les produits doivent être stockés à l'abri de la lumière.

La Date de Durabilité Minimum est apposée sous la **responsabilité des fournisseurs**.

3.4. Conditionnement et emballage

3.4.1. Généralités

Les matériaux utilisés pour le conditionnement et l'emballage doivent être conformes à la législation française et communautaire en vigueur. Les emballages dépourvus de toute identification seront refusés.

3.4.2. Mentions obligatoires sur les emballages

La dénomination de vente est fixée par la réglementation en vigueur ou les usages. En l'absence de réglementation et d'usage, la dénomination de vente consiste en une description du produit :

- L'identification du fabricant, du conditionneur ou du vendeur,
- L'estampille sanitaire européenne,
- La quantité nette pour les denrées préemballées,
- La DLUO/DDM,
- Les conditions particulières de conservation,
- Le lot de fabrication,
- Le lieu d'origine si son absence est de nature à induire en erreur,

Lorsqu'il s'agit d'aliments composés, la réglementation communautaire admet que si une caractéristique réglementée concerne un ou plusieurs ingrédients, la liste des ingrédients est l'endroit approprié pour faire état de l'information.

3.5. Transport et livraison

Transport

Les conditions de transport doivent satisfaire aux prescriptions de l'arrêté en vigueur réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des aliments.

Le titulaire doit préciser s'il assure la livraison par ses propres moyens ou par les services d'un transporteur. Le titulaire est responsable du respect des délais et heures de livraison même s'il passe par un transporteur.

Livraison

La fourniture doit être livrée à la date prévue lors de la commande. Les livraisons sont effectuées dans des créneaux horaires convenus avec l'établissement livré.

Aucune livraison ne sera acceptée en dehors des heures prévues, les marchandises déposées en l'absence d'un représentant de l'établissement, le sont aux risques et périls du fournisseur.

Chaque livraison doit être accompagnée d'un bon de livraison établi sous format papier et mail précisant :

- le nom et l'adresse du fournisseur,
- le numéro d'agrément sanitaire européen,
- le nom ou la raison sociale de l'établissement à livrer,
- la date et le numéro du marché avec intitulé,
- la date et le numéro du bon de commande,
- la date et le lieu de livraison,
- la dénomination du produit,
- les quantités livrées,
- le numéro du lot,
- la DLUO/DDM,
- le poids net,
- le montant de la livraison.

3.6. Traçabilité

La traçabilité permet à partir du numéro de lot et des informations de l'étiquette de remonter toutes les étapes de fabrication du produit depuis le fabricant et ce jusqu'à l'établissement destinataire.

Elle permet de connaître l'origine, les lieux de passage et le statut sanitaire des ingrédients du produit.

Cette traçabilité doit permettre, à tout instant, de connaître la quantité de chaque lot livré sur les établissements.

Le fournisseur devra être capable sur demande de fournir les preuves de ses contrôles bactériologiques et en mesure de fournir en moins de 4 heures les documents d'enregistrement relatifs aux températures et aux contrôles à réception des produits dans son ou ses ateliers. Des dispositions de maîtrise des températures de livraison doivent pouvoir être démontrées sur simple demande de l'acheteur de la marchandise. Par ailleurs, il est demandé au fournisseur de mener une veille sur les alertes alimentaires et de prendre l'initiative d'un plan de rappel au cas où les produits concernés auraient transités par son entrepôt.

3.7. Démarche qualité – Normalisation

Les établissements dressent des fiches qualité sur les incidents survenus pendant l'année et le responsable du suivi du marché fera une évaluation des fournisseurs en fin d'année avant la reconduction du marché.

Le fournisseur doit préciser dans sa réponse s'il est engagé dans une démarche qualité, laquelle et son périmètre (choix des matières premières, méthode de fabrication, conditionnement, traitement des déchets alimentaires, ...).

Il devra préciser en début de marché les coordonnées de son référent qualité.

3.8. Consignes de sécurité

CONSIGNES DE SECURITE

Ces consignes sont destinées aux fournisseurs et au personnel des CFA. Elles recensent les mesures à mettre en œuvre pour assurer la prévention des accidents du travail dans le cadre des chargements/déchargements.

Outre son obligation légale (décret du 20 février 1992), ce protocole de sécurité vise avant tout à améliorer la sécurité des personnes.

Consignes de sécurité :

- Il est interdit de fumer et vapoter sur site,
- L'accès à l'intérieur des locaux cuisines est interdit à toute personne étrangère au site,
- Lors de la détection d'un incendie respecter les consignes affichées,
- Pour la circulation des véhicules : respecter l'aire de stationnement et le code de la route, rouler à vitesse réduite.

ARTICLE 4 - DISPOSITIONS SPECIFIQUES AU PRESENT LOT

4.1 Dispositions spécifiques aux carcasses

Les principales spécifications techniques du GEMRCN applicables sont les suivantes :

- Décret n°99-260 du 2 avril 1999 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des viandes bovines
- Spécification technique n° B1-13-03 du 9 décembre 2003 applicable aux viandes de gros bovins en muscles ou pièces
- Spécification technique n° B1-14-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de veau en muscles ou pièces
- Règlement (CE) n° 1099/2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort
- Spécification technique n° B1-16-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de porcins en muscles ou pièces

QUALITE DES PRODUITS

L'ensemble des viandes proposées devront privilégier l'origine France.

Dans le cas où la qualité et/ou le prix le justifierait, une origine UE pourra être proposée au gestionnaire des commandes.

L'approvisionnement se fera sur des races de type laitier, en cas de difficulté d'approvisionnement ou à la demande expresse du gestionnaire des commandes des races de type viande pourront être proposées.

Bovin adulte : la viande proposée sera par défaut de la viande bovine (à l'exclusion de la viande de taureau) de catégorie minimale O2- vache ou jeune bovin- catalogue EURO. Les animaux dont elles sont issues seront âgées au maximum de 96 mois. La date d'abattage ne devra pas excéder 8 jours ouvrables.

Veau : la viande livrée sera, au minimum, de catégorie 3R2 catalogue France de moins de 8 mois, les carcasses auront un poids compris entre 65 et 75 kg maximum. La date d'abattage ne devra pas excéder 4 jours ouvrables.

Agneau : la viande livrée sera, au minimum, de catégorie R3, provenant d'agneau de moins de 12 mois, d'un poids compris entre 16 et 20 kg-catalogue EURO. La date d'abattage ne devra pas excéder 4 jours ouvrables en cas d'origine FR.

Porc : la viande livrée proviendra de cochon de moins de 12 mois et de carcasse comprise entre 70 et 80 kg. La date d'abattage ne devra pas excéder 4 jours ouvrables.

Les pièces de coupe de demi-gros devront provenir du même type de carcasse mentionnée ci-dessus.
Les pièces de découpe pourront être proposées sous vide avec une DLC minimale de 15 jours.

Les prix unitaires et totaux HT et TTC pour chaque produit livré conformément aux prix indiqués au Bordereau de Prix Unitaires ou au catalogue fournisseur avec, le cas échéant :

- le pourcentage de remise appliquée,
- les modalités de calcul de la variation des prix sont tels que prévues par le Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.), ainsi que, le cas échéant, le prix révisé,
- l'identification des lots correspondants au BPU ou produits catalogue (un bon de livraison par lot exigé).

Les fournisseurs attributaires s'engagent à assurer la traçabilité des produits de telle manière qu'à la demande de l'établissement à l'origine de la commande, les fournisseurs procurent pour chacun des produits livrés, les éléments suivants :

- Document d'Accompagnement du Bovin, fiche d'identité.
- le code de référence assurant le lien entre le produit et l'animal,
- le pays d'abattage et le numéro d'abattoir,
- Le pays de découpage et le numéro d'agrément de l'atelier,
- le pays d'élevage
- le pays de naissance

4.2 Dispositions spécifiques à la viande de détail

Viande porcine :

La fourniture devra répondre aux dispositions de la spécification technique en vigueur applicable aux viandes de porcins en muscles ou pièces.

La fourniture devra provenir exclusivement d'ateliers de découpe agréés pour la mise sur le marché communautaire. Il est demandé de préciser l'origine et la provenance des viandes livrées dans le cadre du marché.

Les différents établissements pourront préciser à la commande :

- si les rôtis sont sous filet ou à plats.
- Pour tous les produits pièces le grammage demandé par chaque établissement.

Les produits seront réfrigérés sous vide ou sous atmosphère contrôlée.

Bœuf race à viande :

La fourniture devra répondre aux dispositions de la Spécification technique en vigueur applicable aux viandes de gros bovins en muscles ou pièces.

La fourniture devra provenir exclusivement d'ateliers de découpe agréés pour la mise sur le marché communautaire. Pour les viandes de bœuf à griller ou à rôtir, le prestataire doit s'engager sur une maturation de 10 jours minimum à compter de la date d'abattage, l'origine des viandes devra aussi être précisée dans l'offre.

Les différents établissements pourront préciser à la commande :

- si les rôtis sont sous filet ou à plats.
- Pour tous les produits pièces le grammage demandé par chaque établissement.

Les produits seront réfrigérés sous vide.

Veau race à viande :

La fourniture devra répondre aux dispositions de la Spécification technique en vigueur applicable aux viandes de veau en muscles ou pièces.

Veau de moins de 8 mois conformément au règlement européen sur la dénomination du veau en vigueur.

Les différents établissements pourront préciser à la commande :

- si les rôtis sont sous filet ou à plats.
- Pour tous les produits pièces le grammage demandé par chaque établissement.

Les produits seront réfrigérés sous vide ou sous atmosphère.

Agneau, mouton :

La fourniture devra répondre aux dispositions de la Spécification technique en vigueur applicable aux viandes d'ovins en muscles ou pièces.

La fourniture concerne les viandes d'ovins.

La fourniture devra provenir exclusivement d'ateliers de découpe agréés pour la mise sur le marché communautaire.

Les différents établissements pourront préciser à la commande :

- Pour tous les produits pièces le grammage demandé par chaque établissement.
- Les produits seront réfrigérés sous vide

- si les rôtis sont sous filet ou à plats.
- pour les sautés, le grammage 40, 60 et 80 grammes, avec ou sans os.