CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

ACCORD-CADRE RELATIF A L'ACHAT ET LA LIVRAISON DE DENREES ALIMENTAIRES POUR LE CENTRE DE FORMATION LAHO OISE A BEAUVAIS

LOT 6 : VIANDES

Référence du marché : CCIR-OISE-2026-47

CCI HAUTS-DE-FRANCE

TABLE DES MATIERES

ARTICLE 1. OBJET DE LA CONSULTATION 3
ARTICLE 2. QUALITE 3
ARTICLE 3. FICHES DE PRODUITS 4
ARTICLE 4. CARACTERISTIQUES DES PRODUITS 4
ARTICLE 5. EMBALLAGE 5
ARTICLE 6. TRANSPORT 5
ARTICLE 7. LIVRAISONS 6
ARTICLE 8. COMMANDES ET SUIVI 6
ARTICLE 9. DECISION APRES VERIFICATION 7

ARTICLE 1. OBJET DE LA CONSULTATION

Le présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) a pour objet de définir la fourniture de viandes nécessaires au fonctionnement du restaurant d'application du centre de formation LAHO Oise situé au 18 Rue d'Allonne à Beauvais.

Les produits proposés devront être d'origine France et devront majoritairement avoir été certifié par un organisme indépendant accrédité :

- Label AOC,
- Produits issus de l'agriculture biologique,
- Produits bénéficiant d'une indication géographique,
- Label AOP,
- Issus d'une exploitation de haute valeur environnementale,
- Produits de la ferme.

La fourniture de ces denrées devra être issue d'un mode de production respectueux, de l'environnement et destinée à réduire les impacts environnementaux de la consommation alimentaire.

Le titulaire devra proposer des produits issus de la production locale.

ARTICLE 2. QUALITE

Caractéristiques techniques :

- Les produits doivent provenir d'abattoirs et d'ateliers de découpe agréés UE ;
- Les produits sont livrés obligatoirement en emballage sous vide avec étiquetage règlementaire et une DLC supérieure à 10 jours.
- Les fournisseurs seront tenus de présenter toutes les pièces justificatives garantissant la qualité et la traçabilité complète des produits.
- Les produits doivent bénéficier d'un signe officiel de la qualité et de l'origine
- Sur l'ensemble d'une livraison le calibre des pièces doit être homogène.

Sont rigoureusement exclues :

- Les viandes congelées,
- Les viandes décongelées et celles ayant subi un traitement non autorisé visant à améliorer leur qualité organoleptique et leur salubrité,
- Les viandes traitées à l'attendrisseur, quel que soit le type d'attendrisseur utilisé,
- Les viandes provenant d'animaux abattus d'urgence.

ARTICLE 3. FICHES DE PRODUITS

Pour chacun des produits mentionnés au bordereau prix unitaires intégrant la liste des quantités estimées annexée à l'Acte d'Engagement, les candidats fourniront obligatoirement une fiche technique indiquant les valeurs nutritionnelles.

ARTICLE 4. CARACTERISTIQUES DES PRODUITS

4.1. Viande de bœuf

Les viandes bovines doivent répondre aux normes homologuées et enregistrées par l'AFNOR.
Pour la viande de bœuf, la viande de taureau est exclue, les pièces appartiennent à la catégorie vache « R » (grille EUROP), VBF ou son équivalent sur des bêtes de race à viande.
Les viandes seront découpées (proportionnée selon demande ou émincée), parées et dégraissées (sans os, non ficelées) et proviendront systématiquement d'animaux ayant subi le test de dépistage de l'ESB.
Pour les morceaux à braiser ou à bouillir, les morceaux seront prélevés dans la basse côte, le gite à la noix ou le paleron sur demande. Ils seront parés, désossés, homogènes, le gras visible n'excédent pas 5% sur l'ensemble d'une livraison.

4.2. Viande de veau

Conformément à la définition communautaire de la catégorie « Veau », l'âge maximum de l'animal ne saurait excéder 6 mois.
Pour la viande de veau, les pièces appartiennent à la catégorie veau « R » rosé clair (grille EUROP), VBF ou son équivalent.
Tous les morceaux sont sans os, non ficelés et sous vide. Ils doivent porter une étiquette indiquant la dénomination précise du morceau livré.

4.3. Viande d'agneau

La viande ne pourra provenir que d'ovins âgés de 3 à 6 mois.
Pour la viande d'agneau, les pièces appartiennent à la catégorie agneau couvert « R » (grille EUROP).
Le pays de naissance, le pays d'élevage, le pays d'abattage et la race de la bête devront être indiqués.

4.4. Viande de porc

La viande sera issue de cheptels sains, avec une alimentation 100% végétale, sans farine, ni graisses animales.
Pour la viande de porc (compris la saucisse de porc fraîche, qui ne pourra pas dépasser 30% de matière grasse et sera sans colorant), la viande devra provenir d'animaux classés en catégorie « U » maigre, VPF ou son équivalent.

4.5. Volaille fraîche

La viande devra provenir d'ateliers ou d'abattoir ayant reçus l'agrément sanitaire CE.
L'identification des produits est à porter sur chaque emballage collectif et fera apparaître les indications suivantes : date d'abattage, n° de l'abattoir, DLC et estampille sanitaire.
Conditionnement en emballage présentant la résistance et l'étanchéité nécessaire au maintien du produit en bon état de conservation. Les volailles devront être conditionnées dans des cartons alimentaires, enveloppées dans du papier alimentaire, de telle sorte qu'elles ne soient pas en contact avec le carton, ou en emballage sous vide présentant la résistance et l'étanchéité nécessaire au maintien du produit en bon état de conservation.
Le titulaire devra proposer des volailles issues de l'élevage français 100% végétal (arrêté du 14 novembre 2000) garantie sans OGM, née, élevées et abattues en France (ateliers de découpe et de transfert à proximité du lieu d'élevage).

ARTICLE 5. EMBALLAGE

Le conditionnement ou préemballage utilisé doit être conforme à la réglementation en vigueur concernant les matériaux au contact de denrées alimentaires.

La qualité des emballages doit être appropriée aux conditions et modalités de transport. Elle est de la responsabilité du titulaire. Les emballages restent la propriété du titulaire.

ARTICLE 6. TRANSPORT

Dès qu'elles quittent les établissements de production ou de stockage, les denrées alimentaires périssables - qu'elles soient réfrigérées, congelées ou en liaison chaude - doivent être maintenues aux températures de conservation au stade du transport (arrêté ministériel du 21/12/2009) pendant toute la durée du transport.

Les denrées sont transportées dans des véhicules frigorifiques conformément aux dispositions de l'arrêté du 2 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n° 37/2005 et abrogeant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

Le recours à des engins spéciaux répondant aux spécifications ATP pour le transport de denrées périssables est obligatoire (Décret du 19/12/2007). La liste des catégories et classes d'engins à utiliser en fonction de la nature des denrées et de la température de conservation pendant le transport est définie dans l'annexe de l'arrêté du 1er juillet 2008.

Les véhicules frigorifiques avec hayon doivent être en état de propreté satisfaisante, et les appareils de mesure et de réfrigération en parfait état de fonctionnement.

Le candidat doit donner les moyens nécessaires à son livreur pour garantir le respect de la chaine de froid entre le véhicule et la zone de réception.

Le livreur doit être en mesure de fournir à la personne chargée de la réception désignée par l'acheteur, la température dans son camion, afin de renseigner les informations consignées en cas d'inspection de la DDPP.

Le personnel préposé au transport des denrées doit observer les règles de propreté la plus stricte : mains propres, vêtements propres.

ARTICLE 7. LIVRAISONS

La livraison devra être sans supplément de prix et effectuée quelle que soit la quantité commandée.

Le lieu et les horaires seront les suivants :

CFA de Beauvais
18 Rue d'Allonne
60000 Beauvais

Entre 7h30 et 10h00 du lundi au vendredi, l'heure précise étant mentionnée sur le bon de commande.

Le titulaire doit respecter les indications portées sur les bons de commande, notamment s'agissant du jour et de l'horaire de livraison.
Le titulaire ne peut apporter aucune restriction quant aux jours et heures de livraison.

Les marchandises ne devront pas être déposées sans la présence d'un collaborateur de LAHO Oise.
Le déchargement des marchandises se fera exclusivement par le livreur. Le livreur devra attendre que la marchandise soit contrôlée et reprendre ce qui ne conviendrait pas.
Les livraisons devront être conformes aux bons de commande établis.

Les produits sont transportés et livrés aux températures de conservation applicables à leur catégorie, conformément à la réglementation en vigueur et sans rupture de la chaîne du froid.

ARTICLE 8. COMMANDES ET SUIVI

En cas d'indisponibilité ou de rupture de stock, le titulaire en informe immédiatement l'acheteur par écrit. Il peut proposer un produit de substitution présentant des caractéristiques, une qualité et un conditionnement au moins équivalents à ceux du produit commandé. Toute substitution est subordonnée à l'accord préalable de l'acheteur et ne peut entraîner aucune augmentation du prix applicable. À défaut d'accord, l'acheteur applique les dispositions du CCAP relatives au recours exceptionnel à un tiers.

ARTICLE 9. DECISION APRES VERIFICATION

Les vérifications qualitatives et quantitatives et la réception seront effectuées par la Directrice du Centre de Formation LAHO Oise de Beauvais.

a) Vérification qualitative de la conformité :

Si la fourniture ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché, ou à la demande régulièrement passée dans les conditions prévues au présent Cahier des Clauses Techniques Particulières, le responsable du marché ou son représentent pourra :

- Soit refuser : elle doit alors immédiatement être remplacée, sur notification écrite au titulaire ou via une réserve portée sur le bon de livraison,
- Soit l'accepter avec réfaction de prix déterminé d'un commun accord. Le défaut d'accord entraînant le rejet de la fourniture.

Les frais d'analyse, d'expertise et tous les frais accessoires en résultant seront pris à la charge du fournisseur, lorsque le produit ne sera pas conforme.

Les fournitures livrées pourront également être soumises au contrôle des autorités qualifiées saisies par l'acheteur.

b) Vérification quantitative :

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le gestionnaire de l'établissement pourra mettre le titulaire du marché en demeure :

- Soit de reprendre immédiatement l'excédent, si la livraison dépasse la commande.
- Soit de compléter la livraison, dans les délais qui lui sont prescrits, à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.

En cas de non-conformité entre la fourniture livrée et le bulletin de livraison, le dit bulletin et son duplicata seront rectifiés, sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.