CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES

Fourniture de viandes fraîches pour les établissements du GHT 21-52

AO n°26183

Groupement Hospitalier de Territoire Côte-d'Or Haute-Marne
5 Boulevard Mal de Lattre de Tassigny
21000 DIJON



1. Objet et caractéristiques principales du marché

Le présent marché a pour objet la fourniture de viandes fraîches pour les établissements du GHT 21-52.

2. Estimation annuelle de consommation

L'état des besoins (quantités et valeurs indicatives et caractéristiques des produits) des établissements adhérents au GHT est retranscrit dans l'annexe n° 1.

Les quantités et les valeurs indiquées représentent les estimations de consommation annuelle. Ces estimations sont établies à partir des consommations relevées lors des exercices précédents, des prévisions d'utilisation et de l'évolution de l'activité des établissements adhérents au GHT. Elles peuvent également varier en fonction de la disponibilité des fruits et légumes frais sur le marché. Elles sont données à titre indicatif et n'ont pas de valeur d'engagement.

3. Conformité des viandes fraîches

Les marchandises (découpes, préparations) livrées doivent provenir exclusivement d'abattoirs et d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire par les services officiels de contrôle.
Conformément à la réglementation sanitaire, l'abattage des animaux de boucherie s'effectuera dans des abattoirs inscrits au plan national d'équipements des abattoirs et agréés par les services vétérinaires pour la mise sur le marché des viandes d'animaux de boucherie.

La livraison et la fourniture de viandes fraiches concernent des pièces de viande prêtes à être cuisinées, selon la découpe de la boucherie de détail, c'est-à-dire épluchées, débarrassées des masses graisseuses et des déchets excédentaires, de tissus osseux, cartilagineux et ligamentaires.

Les spécifications particulières attendues seront indiquées aux titulaires de l'accord-cadre dans l'annexe n°1 (« Quantités estimatives - Tarification - Descriptif produits »).

Pour chaque denrée, le grammage de la fourniture admise en livraison est celui qui est indiqué lors de la commande.

4. Qualité des produits

- **Spécifications générales**

Les produits livrés devront être de qualité saine et irréprochable.

Il appartient au titulaire de vérifier la conformité au regard de la réglementation en vigueur des denrées alimentaires fournies, du processus de transformation, et des procédés de livraison.
Tout changement dans la règlementation sera immédiatement applicable.

Toutes les denrées devront répondre aux spécifications des textes réglementaires en vigueur à la date de publication du marché.

Les titulaires doivent assurer une qualité suivie et identique pendant la durée du marché conformément aux précisions indiquées dans le bordereau des produits demandés dans ce lot.

Sont rigoureusement exclues :

- les viandes congelées, ou surgelées ;
- 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.

Le conditionnement des viandes piècées, réfrigérées se fera sous pellicule plastique inodore, incolore, réservé à l'usage alimentaire et sous vide (scellé par thermosoudure).

Pour les grammages indiqués pour les viandes piècées, une tolérance de + ou – 10% est acceptée.

Afin d'éviter les pertes, les produits doivent au moment de la réception chez le bénéficiaire comporter un délai de consommation équivalent aux 2/3 des DLC et ne pouvant en aucun cas être inférieur à 10 jours.

Il sera admis, par livraison, au maximum deux numéros de lots ainsi que deux DLC.

- **Spécifications techniques particulières**

- Viandes bovines et veau fraiches :

Les produits proposés seront issus d'animaux nés, élevés, abattus, préparés dans un seul pays. Ils seront issus d'animaux dont l'âge sera inférieur à six ans. Le candidat informera de toute démarche de type appartenance à la charte des bonnes pratiques d'élevage. Il appartient au candidat de préciser le descriptif des conditions d'élevage dans le cadre du futur marché.

Les réponses seront présentées en race à viande.
A la demande du pouvoir adjudicateur, le fournisseur devra garantir la traçabilité de la viande fournie en renseignant l'état d'engraissement, l'origine de la viande, la race, le type à viande, la catégorie.

- Viandes ovines :

Les produits proposés seront issus d'agneau. Seront exclues les viandes de bélier, de brebis et de mouton. Il appartient au candidat de préciser le descriptif des conditions d'élevage dans le cadre du futur marché.

- Viandes porcines :

Les produits proposés seront issus d'animaux nés, élevés, abattus, préparés dans un seul pays. Il appartient au candidat de préciser le descriptif des conditions d'élevage dans le cadre du futur marché.

- Volailles :

Les produits proposés seront issus d'animaux nés, élevés, abattus, préparés dans un seul pays. Il appartient au candidat de préciser le descriptif des conditions d'élevage dans le cadre du futur marché.

- **Fiches techniques**

Les fiches techniques comporteront à minima les mentions suivantes :
- la désignation du produit
- l'origine détaillée
- le conditionnement
- le calibre et poids net
- les caractéristiques de l'étiquetage

Le titulaire s'engage à faire parvenir toutes les mises à jours des fiches techniques dans les plus brefs délais.

Au cours du marché, il pourra être demandé au titulaire du marché de fournir à nouveau des documents justifiant la provenance de ces denrées (traçabilité complète).
Dans le cas où le titulaire du marché ne puisse garantir la traçabilité d'un produit, ce dernier serait immédiatement rejeté.

5. Traçabilité des viandes fraîches

Les informations relatives à la traçabilité des produits devront être clairement identifiables, cohérentes et facilement exploitables en donnant toute information sur la vie du produit depuis le début du processus de sa conception. Notamment, les numéros de lot devront apparaitre sur les bons de livraison jusqu'à la mise à disposition de l'établissement.

Chaque poche doit porter un étiquetage complet. Le marquage doit être indiqué en caractères lisibles et visibles sur l'un des côtés de l'emballage, soit par impression directe indélébile, soit au moyen d'une étiquette intégrée ou solidement fixée sur le colis. Afin d'éviter les ressaisies, la proposition d'étiquettes à codes lisibles par des douchettes type Newac sera valorisée.

Les mentions obligatoires d'étiquetage sur les colis et/ou poches sont les suivantes :
- Numéro de lot
- Numéro d'agrément de l'abattoir et/ou de l'établissement de découpe
- Mention du conditionnement sous atmosphère modifiée le cas échéant
- L'origine (naissance, élevage, abattage)
- Désignation du produit et état
- La race
- L'année de naissance
- Classe
- Calibre et poids net
- Date limite de consommation

- Température de conservation
- Nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur
- Date de conditionnement
- Marque sanitaire du dernier conditionneur

Les produits livrés devront être tracés. Sur les bons de livraison ou factures devront être spécifiés le numéro de lot, la désignation de produit, l'origine du produit.

Le titulaire s'engage à fournir par courriel la traçabilité des produits dans un délai de 2 heures à compter de la demande l'établissement.

6. Développement durable

Le titulaire respecte son plan d'engagement en matière de développement durable, ce plan devant être basé sur les piliers suivants :

- Promotion des circuits courts d'approvisionnement,
- Information des signes de qualité qui seront livrés (AB, Label rouge, AOP, ACQ…),
- Réduction des consommations d'eau et d'énergie,
- Réduction des émissions polluantes,
- Réduction des déchets,
- Réduction, récupération, recyclage des conditionnements et emballages et capacité à proposer un service de livraison en contenants consignés et recyclables,
- Réduction à leur strict nécessaire de l'usage de conditionnements en cartons,
- Utilisation de matériaux recyclables, plan de recyclage des matériaux au sein de l'entreprise,
- Qualité des matériaux et notamment les moyens mis en oeuvre vis-à-vis de la suppression du bisphénol A et palatales dans les matériaux au contact des denrées alimentaires,
- Circuits d'approvisionnements (nombre d'intermédiaires et qualité de ces intermédiaires, tels que PME, coopératives…),
- Politique sociale de l'entreprise,
- Réduction de l'impact environnemental de l'activité transport (type de camions notamment) depuis l'entrepôt de stockage jusqu'aux établissement, et bonnes pratiques en matière de transport (Eco conduite)

7. Partenariat fournisseur

- **Suivi du marché**

Le titulaire devra :

- Prendre en compte les critiques qualitatives et gustatives qui pourront lui être faites au cours du marché (qualité gustative, qualité visuelle, grammage…) dans le respect des demandes du présent CCTP et apporter des actions correctives pour être conforme aux présentes demandes.
- Echanger semestriellement lors d'un rendez-vous de suivi marché.

L'ordre du jour sera a-minima le suivant, le titulaire s'engageant à restituer les informations nécessaires à la tenue de cet ordre du jour :

- Communication sur la qualité de service (taux de service, traitement des non conformités, retour d'expérience et actions mises en place en vue de l'amélioration du taux de service),
- Communication sur les origines géographiques des produits livrés,

Les réunions se tiendront au sein de l'établissement coordonnateur ou sur le site du titulaire.
A des fins de suivi du déroulement de l'exécution du marché, le titulaire s'engage à fournir les données statistiques de consommation du marché sur demande du pouvoir adjudicateur.

- **Plan de progrès**

Lors du point semestriel, il sera défini les actions de progrès pour la période suivante, exemples : travail sur l'origine des produits, évolution des produits en qualité.

Le premier axe de travail au démarrage du marché est la visite des différents établissements par le prestataire retenu afin de prendre note du fonctionnement de chaque site. Il sera demandé un retour rapide sur le terrain à l'issue de la visite. Un rapport, préconisant des pistes d'amélioration fera l'objet d'échange à la première réunion semestrielle.

Le titulaire doit être force de proposition concernant la mise en place d'un logiciel de traçabilité des denrées alimentaires, par ses conseils et l'apposition de codes-barres permettant l'identification et le transfert des informations dans le système informatique de l'établissement. Les règlements européens CE 178/2002 imposent de pouvoir « tracer le cheminement des denrées alimentaires ».
Le titulaire sera associé à la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire des établissements.
Avant chaque échéance du marché, le titulaire devra préciser les progrès de l'année passée et à venir sur les aspects tel le mode de production des denrées alimentaires, les modalités de livraison.

- **Volet pédagogique**

Le titulaire mentionnera s'il est en mesure d'organiser une session de sensibilisation, de visite d'exploitation en cours d'exécution du marché.

Le titulaire détaillera la ou les actions possibles et l'organisation (période idéale, contenu, nombre de visiteurs possibles…).