



Cahier des clauses techniques particulières (CCTP)

**ACCORD-CADRE DE FOURNITURES
DE VIANDE FRAICHE ET CHARCUTERIE POUR LE
CFA METROPOLITAIN CAMPUS DES METIERS**

NUMERO DE LA CONSULTATION : 726A167

PROCEDURE DE PASSATION : Procédure adaptée.

SOMMAIRE

Article 1. Objet du marché	3
Article 2. Définition des prestations	3
Article 3. Clauses générales	3

Article 1. Objet du marché

Le Centre de Formation d'Apprentis Métropolitain Campus des Métiers de la Métropole Aix-Marseille-Provence est un établissement public de formation professionnelle en alternance qui accueille plus de 1.000 apprentis et dispense 28 formations en alternance réparties sur 12 filières des secteurs de l'automobile, du goût et du service, pour des qualifications du niveau 3 à 5 (CAP à BAC+2) : mécanicien auto et moto, peintre auto, carrossier auto, fleuriste, esthéticien, coiffeur, pâtissier, pâtissier – glacier – chocolatier – confiseur spécialisé, boulanger, cuisinier, cuisinier en dessert de restaurant, serveur de restaurant, vendeur alimentaire et non alimentaire, commercial. Le présent marché a pour objet la fourniture viande fraîche et charcuterie pour le CFA Métropolitain Campus des Métiers.

Il s'agit d'un accord-cadre au sens des articles R. 2162-2 et suivants du code de la commande publique conclu avec un opérateur économique.

L'accord-cadre fixe toutes les stipulations contractuelles, il sera exécuté au fur et à mesure de l'émission de bons de commande dans les conditions fixées aux articles R. 2162-13 et R. 2162-14 du code de la commande publique.

Article 2. Définition des prestations

1. Contenu

Le présent accord-cadre consiste en la fourniture de viande fraîche et charcuterie pour le CFA Métropolitain Campus des Métiers. Les besoins sont décrits précisément au Bordereau des Prix Unitaires (BPU).

Ces produits sont destinés à l'enseignement pratique des apprentis des ateliers des métiers de bouche.

Les catégories concernées sont listées ci-dessous :

- Agneau
- Bœuf
- Veau
- Porc
- Charcuterie
- Volaille
- Lapin

Article 3. Clauses générales

2. Interlocuteur dédié

Un responsable commercial unique doit être chargé du suivi et de la bonne exécution du marché. Le candidat indique à minima dans son offre, son nom, ses coordonnées téléphonique et électronique ainsi que ses fonctions. En cas de changement en cours d'exécution, la Métropole devra en être avertie.

3. Dispositions réglementaires

Les denrées alimentaires, leur processus de transformation, les conditions de leur conditionnement et de leur livraison doivent être conformes à la réglementation en vigueur, aux normes

homologuées et applicables. Le prestataire se conformera aux évolutions des normes européennes et françaises qui pourraient survenir durant l'exécution du marché.

L'acheteur peut demander toutes informations jugées utiles sur la qualité des produits (composition, origine, traçabilité).

4. Référence des produits (fiches techniques)

Les produits du bordereau de prix unitaires seront les mêmes pendant toute la durée du marché. Le titulaire s'engage à fournir des fiches techniques correspondant aux produits figurant dans le bordereaux des prix unitaires (BPU). Ces fiches sont des présentations des produits permettant au pouvoir adjudicateur d'apprécier les éléments qualitatifs des différents produits.

Ces fiches devront notamment indiquer :

- La dénomination de vente du produit et sa référence,
- La description du produit (adapté au type de produit),
- *Le label pour les produits concernés (avec numéro de certification),
- *La composition précise (notamment les arômes et additifs) et la valeur nutritionnelle pour les produits transformés (teneur en protéines, lipides et glucides au minimum, calcium et fer pour les produits concernés) ;
- *La température de conservation pour les produits concernés ;
- La durée minimale de la DLC ou de la DLUO à réception des produits
- L'origine du produit ;
- *La présence d'allergènes ou de traces d'allergènes des produits concernés,
- *Le mode d'emploi culinaire si nécessaire ;
- *Le conditionnement des articles proposés ;
- La date de fabrication ou de conditionnement ;
- Le numéro du lot de fabrication.

****selon les produits***

Toutes ces mentions d'étiquetage doivent être facilement compréhensibles, rédigées en langue françaises et sans autres abréviations que celles prévues par la réglementation.

Les fiches pourront être accompagnées de certificats ou attestations correspondants (démarche HACCP, résultats de laboratoires, Agriculture Biologique, Agriculture raisonnée, ...) et d'une présentation du producteur pour les produits de circuits-courts.

5. Caractéristiques exigées pour les viandes et charcuteries

Les produits seront exclusivement frais et le traitement sous-vide exclu. Ils ne devront, en aucun cas, avoir été congelés ou surgelés.

La matière première doit provenir d'animaux :

- Abattus dans des abattoirs agréés à l'exportation conformément aux règlements communautaires,
- Découpés dans des ateliers présentant les mêmes caractéristiques.

La matière première doit être transportée, reçue et mise en fabrication sans rupture de la chaîne de froid.

Les produits devront être conformes aux spécifications techniques concernant cette catégorie de denrées alimentaires, en ce qui concerne les certificats d'origine, le mode de conditionnement, les emballages, le marquage, les prescriptions communes aux réceptions et transports.

Le titulaire devra justifier à tout moment du numéro d'agrément délivré par l'Inspection Sanitaire pour son atelier de découpe.

Les produits devront être transportés dans un véhicule conforme au transport de denrées périssables, en état de parfaite propreté et à une température comprise entre 0° et + 3°. Si un écart de plus de 3° était constaté, il serait procédé au renvoi systématique des marchandises avec remplacement impératif avant 11 h du matin, le même jour.

Dans tous les cas, obligation de présence dans le véhicule de l'attestation de conformité technique et du thermomètre sonde.

Les produits devront être transportés bien emballés dans des conteneurs réservés au transport de denrées alimentaires. Afin de prévenir les contaminations croisées, les produits de nature différente devront être séparés et non exposés à des souillures. Lesdits conteneurs devront être protégés de manière à éviter tout risque de contamination, et être conçus de manière à pouvoir maintenir les denrées alimentaires aux températures requises et à faciliter le contrôle de celles-ci.

Pour les aliments non préemballés les mentions d'étiquetage obligatoires seront :

- Dénomination de vente
- Lot de Fabrication
- Provenance
- DLC (date limite de consommation)

Tous documents permettant la traçabilité des produits

Concernant les abats, il s'agira uniquement et exclusivement des produits frais sortant immédiatement de l'abattoir afin d'éviter tout risque de contamination.

6. Caractéristiques particulières aux produits

Le candidat proposera une viande de race laitière de bonne qualité organoleptique, notamment en termes de tendreté.

Les bêtes proviennent d'élevage respectant la Charte des Bonnes Pratiques d'Elevage (ou «équivalent »).

La fourniture de viande traitée à l'attendrisseur, ainsi que la viande congelée ou surgelée, est formellement exclue.

L'ensemble des produits proposés devra être conforme à l'arrêté du 18 juillet 2006, et à l'arrêté du 30 janvier 2008 modifiant l'arrêté du 18 juillet 2006, portant interdiction de l'emploi de certaines protéines, phosphates et graisses d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments des animaux d'élevage et fixant des conditions supplémentaires aux échanges, aux importations et aux exportations de certains produits d'origine animale destinés à l'alimentation et à la fabrication d'aliments des animaux d'élevage.

Les mentions suivantes doivent figurer a minima sur le conditionnement ou sur l'étiquette fixée à celui-ci :

- Désignation du produit
- Pays de naissance
- Pays d'élevage
- Pays d'abattage
- Numéro d'agrément (marque sanitaire) de l'abattoir
- Date d'abattage (maturation de la viande)
- Marque sanitaire de l'établissement de découpe
- Date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale
- Température de conservation
- Date de conditionnement

Lorsque les 3 pays sont identiques :

« Origine : nom du pays »

- Marque sanitaire du dernier conditionneur

La viande de veau fraîche : elle proviendra de veau de conformation E (extra ou supérieure) ou U (très bonne), au plus bas et indistinctement, définie par la grille communautaire EUROP, de couleur blanche ou de couleur rosé claire.

La viande de bœuf fraîche : elle proviendra de bœuf de conformation E (extra ou supérieure) ou U (très bonne) au minimum (au plus bas) et indistinctement, définie par la grille communautaire EUROP et d'état d'engraissement maigre ou à fleur.

La viande d'agneau fraîche : elle proviendra d'agneau de conformation E (extra ou supérieure) ou U (très bonne) au plus bas et indistinctement, définie par la grille communautaire EUROP et d'état d'engraissement maigre ou ciré.

La viande de porc fraîche : elle proviendra de porc de conformation E (extra ou supérieure) ou U (très bonne) au plus bas et indistinctement, définie par la grille communautaire EUROP et d'état d'engraissement de conformation EE ou S (>60 %), ou E (55 à 60%) ou U (50 à 55%) au plus bas et indistinctement.

La volaille fraîche :

Les viandes sont conformes à la spécification technique n°B1-18-07 du 4 mai 2007 du GEM RCN. Elle sera de classe A fermier de préférence et principalement P.A.C ou de classe A et P.A.C.

La Charcuterie

Toutes les charcuteries sont conformes au code des usages de la Charcuterie, de la salaison et des conserves de viande, notamment en termes d'étiquetage et de définition des produits.

Le lapin :

il sera commercialisé entier ou en découpe Fermier de préférence pour avoir une viande de qualité. Les viandes sont conformes à la spécification technique n°B1-18-07 du 4 mai 2007 du GEM RCN.

Abats : Ils devront être d'une fraîcheur et d'une qualité irréprochable.

Pour la langue de bœuf, « la coupe Suisse » est obligatoire (coupe à la base de la langue pour éviter « la vache folle »).

7. Qualité des produits

Les produits livrés devront être de qualité saine et irréprochable.

Les viandes et les charcuteries doivent être de qualité saine, irréprochable et marchande. Elles correspondent au minimum, sur les plans bactériologique, chimique et organoleptique, aux spécifications définies par les réglementations en vigueur le jour de la livraison. Toute nouvelle réglementation est applicable immédiatement.

Le titulaire doit assurer une qualité suivie et identique pendant la durée du marché et respecter la marque ou l'origine qu'ils s'engagent à livrer, conformément aux précisions apportées dans les bordereaux de prix.

Le titulaire doit être en capacité de fournir la traçabilité totale pour les produits frais non transformés.

Les indications suivantes devront obligatoirement figurer de façon visible et lisible :

- D.L.U.O. (Date Limite d'Utilisation Optimale) : « A consommer de préférence avant le ... » dans le cas d'une limite d'utilisation.
- ou D.L.C. (Date Limite de Consommation) pour l'ensemble des produits frais

En cas de manquements répétés 3 fois de la qualité, **une pénalité sera appliquée conformément à l'article 7.1 du CC-AE**

8. Qualité sanitaire des viandes et charcuterie - Retrait et/ou rappel de produits

Les informations doivent être fournies systématiquement à chaque alerte ou connaissance de risques alimentaires sur le territoire français. Le titulaire devra **sans délai** communiquer l'information à la Métropole et appliquer la réglementation en vigueur.

A défaut d'information sur la marche à suivre, les produits retirés du marché non entrés en production seront détruits au bout de 5 jours calendaires.

Les produits retirés du marché ne pourront pas être facturés et donc ne seront pas payés.

Le titulaire met en œuvre des processus réglementaires et performants de management de la qualité basés sur la méthode HACCP.

Le titulaire s'engage à effectuer sous son entière responsabilité, de façon systématique et à sa charge, tous les contrôles et analyses nécessaires. Ceux-ci doivent répondre aux exigences de la réglementation en vigueur.

Le titulaire remettra sur demande du CFA les résultats des analyses microbiologiques effectuées sur les produits.

Tous les produits d'origine animale sont issus d'un atelier disposant d'un agrément sanitaire européen (estampille sanitaire délivrée par les services vétérinaires).

Les températures de conservation (stockage et transport) des denrées sont définies par la réglementation. La chaîne du froid ne doit en aucun cas être rompue lors des opérations telles que les manipulations ou les livraisons.

En cas de non-respect de la procédure de retrait, **une pénalité sera appliquée conformément à l'article 7.1 du CC-AE**

9. Emballages et conditionnement

Les emballages et contenants susceptibles de servir au conditionnement des produits pendant le transport devront obligatoirement être repris par le prestataire lors de la livraison.

A défaut, une pénalité sera appliquée conformément à l'article 7.1 du CC-AE

Conformément à l'article 20.2.1 du CCAG FCS, lorsque cela n'est pas de nature à contrevenir aux règles sanitaires et d'hygiène, le titulaire utilise des contenants réutilisables, recyclés, recyclables ou réemployés. Il veille également, dans la mesure du possible, à en réduire les quantités, en volume et en poids.

Le prestataire peut proposer une livraison en vrac sous réserve d'avoir obtenu l'accord de la collectivité.

Le conditionnement doit être adapté à l'usage professionnel et garantir la sécurité sanitaire.

Clause sur le plastique à usage unique et le suremballage :

Adopté le 07/10/2021, le Schéma de Promotion des Achats Socialement et Ecologiquement Responsables (SPASER) métropolitain fait un focus spécifique sur le plastique à usage unique. En parallèle, la Métropole a adopté un plan d'actions « zéro rejet plastique en mer » à horizon 2025 lors du conseil de la métropole en date du 5 mai 2022. Tous deux poursuivent l'objectif de la réduction de la consommation de plastiques à usage unique relevant de la collectivité.

10. Transport

Les denrées alimentaires sont livrées à destination franco de port.

Les livraisons doivent être effectuées dans des véhicules réfrigérés conformes au ATP, dans le respect strict de la chaîne du froid. Les véhicules de livraison seront maintenus dans un parfait état de propreté.

Tous les matériaux ou ustensiles susceptibles d'entrer en contact avec les denrées devront être conformes aux règlements en vigueur, résistants aux érosions, imperméables et imputrescibles, afin d'éviter les altérations ou la communication d'odeurs ou de saveurs anormales et à fortiori toxiques.

Le personnel de transport devra également respecter des règles strictes de propreté et d'hygiène corporelle et vestimentaire.

Le livreur devra porter une tenue adaptée à la manipulation des denrées et répondant aux normes d'hygiène.

En cas de non-respect de la température et l'hygiène corporelle, **une pénalité sera appliquée conformément à l'article 7.1 du CC-AE**

Clause réduction de l'impact environnemental du transport : conformément à l'article 21.1 du CCAG FCS 2021, le titulaire veille à limiter l'impact environnemental des livraisons et du transport des produits proposés. En cas de commandes successives de la part du pouvoir adjudicateur, le titulaire devra privilégier le transport groupé des marchandises et optimiser les déplacements afin de limiter l'impact environnemental de celles-ci.

11. Lieu de livraison

Les denrées alimentaires doivent être livrées selon les modalités prévues dans chaque bon de commande. Les horaires de livraison suivants doivent impérativement être respectés.

Les denrées devront être livrées à l'adresse suivante :

CFA METROPOLITAIN CAMPUS DES METIERS
200, RUE MAURICE ESTRANGIN
13 290 AIX EN PROVENCE
LIVRAISONS DU LUNDI AU VENDREDI

Livraison impérative entre 7h30 et 8h00. Jour de livraison : mardi en règle générale. Un deuxième jour de livraison peut être demandé suivant les besoins d'approvisionnement, dans ce cas il sera précisé lors de la commande. Toutefois, durant les périodes d'examens qui se déroulent généralement de début mai au 30 juin, l'heure de livraison peut être avancé à 7h00.

En cas de retard de livraison, **une pénalité sera appliquée conformément à l'article 7.1 du CC-AE**

12. Conditions de réception des livraisons

Le titulaire prendra toutes dispositions pour ne pas perturber le fonctionnement des services.

Les livreurs du titulaire devront faire preuve d'un comportement exempt de tout reproche.

Le personnel préposé au transport et à la livraison se conforme aux dispositions du code de la route et respecte des mesures de prudence aux abords et à l'intérieur de l'établissement.

Lors de l'arrivée sur le site, le conducteur se présentera avant d'effectuer tout déchargement. La livraison doit toujours être effectuée en présence d'un représentant de l'établissement CFA. Le titulaire délivre un bon de livraison à chaque livraison effectuée, et remis en mains propres à un représentant habilité de l'établissement.

Les marchandises ne doivent pas être posées à même le sol mais sur un chariot, une table ou une palette. Ne seront pas admis les produits détériorés ou endommagés et dont l'étiquette serait arrachée, les sacs percés, tâchés ou humides ne seront pas acceptés, ainsi que les contenants cabossés ou bombés.

Les denrées seront regroupées par catégorie de produits dans des emballages ou colis distincts. Le contenu de l'emballage ou du colis figure sur l'emballage ou le colis. Les emballages et colis doivent être exempts de salissures, dégradations, écrasements, ouvertures...

13. Modalités du contrôle des livraisons

Les produits livrés feront systématiquement l'objet d'un contrôle de conformité aux spécifications techniques concernant leurs catégories (classification ou codification) respectives, en ce qui concerne le mode de conditionnement, les emballages, le marquage, les prescriptions à la réception et au transport.

- Chaque désignation (veau, agneau, porc, bœuf, volaille, lapin) livrée doit être accompagnée de sa fiche technique ou fiche produit comportant a minima :
 - ✓ l'origine/ la provenance
 - ✓ la catégorie
 - ✓ le choix
 - ✓ la découpe
 - ✓ le label ou équivalent.
- Les livraisons devront être accompagnées d'un bon de livraison comprenant :
 - ✓ La référence de la commande ;
 - ✓ La date de livraison ;
 - ✓ Le nom du produit et son descriptif obligatoire (calibre, ...)
 - ✓ Les quantités livrées ;
 - ✓ Les prix unitaires HT ;
 - ✓ Le prix total ;
 - ✓ L'origine du produit ;
 - ✓ Pour les produits périssables, le numéro de produits commandés, sa date limite de consommation et la température de conservation.
- Les produits devront être transportés dans un véhicule conforme au transport des denrées alimentaires concernées et en état de propreté parfaite.

14. Livraison non conforme

Les dispositions concernant l'admission, la réfaction, l'ajournement ou le rejet sont mentionnées à l'article 11 du CCAP. Ci-dessous une liste non exhaustive **des causes de refus des produits livrés** :

- Quantité et calibrage non conformes,
- Défaut de conditionnement ou d'emballage (état),
- Étiquetage non conforme aux produits ou absence d'étiquetage,
- Produit présentant des défauts ou altérations,
- Produit non conforme au bordereau des prix,
- Défaut de température et de fraîcheur des produits,
- Non-respect des jours et des heures de livraison convenus.

En cas de manquement et livraison non conforme, **une pénalité sera appliquée conformément à l'article 7.1 du CC-AE**

15. Vices cachés

Tout produit révélant un vice caché, postérieurement à la livraison, sera immédiatement signalée au prestataire dans un délai de deux (2) jours, qui est tenu de la remplacer s'il n'est pas prouvé que le défaut constaté ait une origine postérieure à la livraison (stockage défectueux, etc.). Le produit de remplacement sera identique au produit initial en ce qui concerne le type, le poids et le prix du produit. Le titulaire disposera de deux (2) jours maximums de signalement pour procéder au remplacement du produit.

A défaut, une pénalité sera appliquée conformément à l'article 7.1 du CC-AE

16. Gestion des ruptures de produits

En cas de rupture de stock temporaire de produits commandés, le titulaire doit dès réception du bon de commande, en informer l'interlocuteur de la Métropole avant la livraison.

Aucune substitution et aucune livraison différée d'un produit manquant ne peut être opérée sans l'accord du représentant de la Métropole. Toute livraison différée en accord avec le CFA n'entraînera pas l'application de la pénalité prévue à l'article 7.1 du CCAE.

En cas de rupture définitive de stock de produits commandés, le titulaire doit informer le représentant de la Métropole et proposer son remplacement par un autre produit de même qualité, sans augmentation de prix. Aucun remplacement de produit ne peut être opéré sans l'accord du représentant de la Métropole.

17. Bilan de consommation

Le titulaire disposera d'un délai de deux (2) mois à compter de la fin de chaque période et de l'ensemble des périodes contractuelles de l'accord-cadre pour transmettre un bilan détaillé des achats réalisés. Ce bilan sera fourni sous format électronique (fichier Excel ou équivalent) et devra présenter, pour chaque référence de produit :

- les quantités facturées ;
- le prix unitaire HT ;
- le prix unitaire TTC ;
- le montant total correspondant.

Le titulaire devra également distinguer clairement :

- les références commandées conformément au BPU ;
- les références issues du catalogue.

A défaut, une pénalité sera appliquée conformément à l'article 7.1 du CC-AE