

## **Fourniture de denrées alimentaires**

### **Cahier des clauses techniques particulières**

#### ***Important :***

- ***Il est rappelé qu'une attention particulière sera portée sur la fourniture de denrées alimentaires issues d'un mode de production respectueux de l'environnement et destiné à réduire les impacts environnementaux de la consommation alimentaire.***

***Les éléments permettant la mesure de cet objectif devront être mis en avant dans les propositions. Ils entreront dans le décompte de la note technique détaillée dans le règlement de la consultation.***

- ***Les signes d'identification de la qualité et de l'origine ((SIQO) devront être précisés. Ils entreront dans l'évaluation permettant la sélection des candidats.***
- ***En tout état de cause, les différentes propositions devront être conformes aux recommandations du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN) de juillet 2015.***

#### **Instructions relatives aux viandes fraîches.**

Les denrées devront être conformes aux spécifications techniques du GEMRCN ainsi qu'à la classification des normes AFNOR en vigueur. Le produit proposé en livraison devra satisfaire à toutes les exigences de la législation sanitaire notamment celle concernant la préparation, l'entreposage et le transport.

L'étiquetage devra faire apparaître un code de référence assurant la relation entre la viande et l'animal (pays de naissance, élevage, abattage et agrément de l'abattoir) selon le décret n°99-260 du 2 avril 1999 relatif à l'étiquetage de la traçabilité des viandes bovines.

Le nombre de lots doit être au maximum limité lors d'une même livraison, afin de faciliter le travail des cuisiniers qui se doivent de réaliser un plat témoin par lot.

La non-conformité au règlement en vigueur concernant la découpe de viande, l'emballage, l'étiquetage, la livraison serait une cause de résiliation du marché sans préavis, ni indemnité.

La DLC doit être strictement supérieure à 7 jours à dater de la livraison de la marchandise.



Centru di u sport è di a ghjuventù corsa  
Centre du Sport et de la Jeunesse Corse

MP 2018-02B denrées alimentaires - CCTP

### **Viande de boeuf :**

La viande de taureaux est exclue. Les pièces proviennent de bêtes âgées de **moins de 8 ans** et de race à viande. Les viandes seront découpées parées, et dégraissées et proviendront systématiquement d'animaux ayant subi le test de dépistage de l'ESB.

### Précisions :

Pour ce qui concerne l'émincé de bœuf, les morceaux seront parés, homogènes, le gras visible n'excédant pas 10% sur l'ensemble d'une livraison.

### **Viande de veau :**

Elle sera livrée, présentée et étiquetée conformément aux textes officiels. Les viandes de veau livrées proviendront de bêtes de **moins de 6 mois**.

### **Viande d'agneau :**

La viande d'agneau ne pourra provenir que d'ovins **âgés de 3 à 6 mois**.

### **Viande de porc :**

La viande de porc sera issue de cheptels sains avec une alimentation 100% végétale, sans farine ni graisse animale. Le porc sera sans activateur d'antibiotique et absent de résidus et d'intrants vétérinaires. Les fournitures en muscles ou parties de carcasses proviendront de porcs charcutiers de **moins de 7 mois**.

Tous les muscles ou viandes ficelées sans os seront conditionnés sous vide. Sont exclues les viandes provenant de verrats ou de truies.

Le titulaire du marché devra avoir mis en place un système de traçabilité, lisible au domicile du titulaire, sur simple demande permettant d'obtenir le pays de naissance.

Le numéro de lot permettra de connaître :

- L'origine de l'animal,
- Le n° de l'abattoir,
- Le jour d'abattage.

L'ensemble des produits devront reprendre leur couleur d'origine après ouverture des sachets et mise à l'air libre.

### **Instructions relatives à la volaille**

Tous Les produits devront correspondre aux nouvelles spécificités du GEMRCN et provenir d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire CE.

La traçabilité des produits est à porter sur chaque emballage collectif et fera apparaître les



Centru di u sport è di a ghjuventù corsa  
Centre du Sport et de la Jeunesse Corse

MP 2018-02B denrées alimentaires - CCTP

indications suivantes : n° de l'abattoir, DLC et estampille sanitaire.  
Toutes les volailles seront garanties alimentation 100% végétales.  
La DLC doit être strictement supérieure à 7 jours à dater de la livraison de la marchandise.  
Un marquage de salubrité devra apparaître. L'étiquetage doit comprendre :

- La catégorie,
- Le numéro d'enregistrement de l'abattoir ou de l'atelier de découpe,
- Les dénominations doivent être écrites en français.

Le titulaire s'il a proposé le label « atout certifié qualité » devra fournir obligatoirement les fiches techniques faisant figurer le mode d'élevage, la fabrication des aliments, les conditions d'abattage, de découpe et de distribution.

Le sauté de dinde uniquement sans os et sans peau issu de morceaux de cuisse de dinde sera conditionné sous vide.

Les poulets PAC seront de calibre 3.

### **Instructions relatives aux œufs frais**

Ne seront proposés que des œufs des groupes 0 ou 1.

### **Instructions relatives au pain et aux viennoiseries**

Le pain devra faire l'objet de deux livraisons par jour provenant chacune de fournées différentes. En tout état de cause le pain devra être frais du jour.

Ces livraisons seront effectuées, du lundi au dimanche y compris les jours fériés, pour la première le matin entre 6h15 et 6h30, et pour la seconde l'après-midi à 13h00.

Les livraisons devront être déposées dans des bacs prévus à cet effet, situés à l'arrière du bâtiment.

Les viennoiseries seront fraîches du jour.

### **Suivi du déroulement du marché**

A tout moment, l'établissement pourra solliciter l'entreprise titulaire d'un lot afin d'obtenir un état des consommations classé par ordre alphabétique des produits précisant les quantités livrées.

Date :

Signature :