

# GROUPEMENT DE COMMANDES JURA DUHAMEL DOLE

## MARCHE PRODUITS ALIMENTAIRES

### LOT 14 - CHARCUTERIE

#### CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES - ANNEXE 14

##### ARTICLE 1 : Descriptif des prestations

Le présent marché a pour objet la fourniture de VIANDES FRAICHES au Groupement de Commandes JURA DUHAMEL DOLE du 1<sup>er</sup> janvier 2026 au 31 décembre 2026, soit une durée de : un an. Ce lot peut être renouvelable 2 fois pour une période d'un an, par reconduction expresse.

##### ARTICLE 2 : Échantillons

Les échantillons notés en annexe 14 – 1 - seront adressés au :

<p style="text-align: center;"><b>Lycée du Bois MOUCHARD</b></p> <p style="text-align: center;"><b>pour le lundi 8 septembre 2025– 12 h – au plus tard</b></p> <hr/> <p style="text-align: center;"><b>La DLC devra permettre une consommation semaine 37.</b></p>
--

Ils permettront un choix plus facile entre les produits similaires.

Ils devront répondre aux caractéristiques techniques indiquées à l'article 3.

Le fournisseur devra dans sa proposition garantir sans ambiguïté l'identité absolue des produits qu'il s'engage à fournir avec ceux qui seront échantillonnés (**marque et origine des articles doivent impérativement figurer sur le tableau des offres**)

La fourniture et l'envoi des échantillons resteront à la charge des soumissionnaires.

**Les fiches techniques pour tous les articles soumissionnés (offre principale et variante) devront être remises lors du dépôt des échantillons sur clé USB ou support papier (pas de CD).**

##### ARTICLE 3 : Spécifications techniques

3-1

#### CARACTÉRISTIQUES DE LA FOURNITURE

a-

##### **Références**

- ☒ - Répondre au paquet "Hygiène" à compter du 01/01/2006
- Arrêté interministériel du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
- Arrêté interministériel du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale.
- Règlement notamment CE 852/2004 "Hygiène Générale", hygiène des denrées animales et d'origine animale.
- Critères techniques définis ci-après :
  - Une variante en viande origine France peut être proposée.

b-

##### **Durée de validité**

Le fournisseur s'engage à livrer des produits dont la durée de vie résiduelle (date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale) est supérieure ou égale au 2/3 de la durée de vie totale du produit.

c-

##### **Emballage-Etiquetage**

- ✓ Les emballages doivent être conformes à la réglementation concernant les matières placées au contact des denrées alimentaires.
- ✓ Le fournisseur s'engage à apposer sur chaque produit pris individuellement l'étiquette de traçabilité (code-barres, étiquette, ou tout autre moyen permettant d'assurer la traçabilité).
- ✓ Les emballages doivent être solides et dotés de systèmes de fermeture suffisamment efficaces pour supporter sans dommage des opérations normales de transport et de manutention.
- ✓ Les cartons doivent être collés et non agrafés pour limiter les risques de perforation des sacs.
- ✓ Les colis doivent dans la limite du possible ne pas dépasser un poids de 10kg.
- ✓ Les constituants de tous les matériaux, ainsi que les étiquettes et les encres en contact avec les produits doivent être autorisés pour le contact alimentaire, conformément aux prescriptions des textes réglementaires.
- ✓ Les sacs individuels et les cartons doivent porter un étiquetage conforme aux dispositions de l'arrêté du 3 mars 1981 prévoyant l'apposition d'une marque de salubrité délivrée par les services vétérinaires, au décret du 7 décembre 1984 et à la recommandation du G.P.E.M.D.A n° D 8-99 relative à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- ✓ L'étiquetage doit comporter les mentions suivantes :
  - dénomination de la fourniture, catégorie ou label ;
  - quantité nette ou calibre sur unité de vente facturée ;
  - ingrédients ;
  - date de conditionnement ;
  - date de fabrication ;
  - date limite d'utilisation (sur chaque pièce individuelle impérative)
  - température de stockage ;
  - numéro de lot ;
  - reproduction de la marque sanitaire (estampille) ;
  - origine ou provenance ;
  - nom et raison sociale de la personne physique ou morale de l'unité de fabrication ;
  - mode ou précaution d'emploi.
- ✓ Dans l'hypothèse où le produit est pré emballé, le pré emballage doit comporter les indications suivantes :
  - dénomination de vente du produit ;
  - liste des ingrédients ;
  - date de durabilité ;
  - date de fabrication ;
  - coordonnées d'un responsable de la commercialisation ;
  - quantité nette ;
  - modalités de conservation ;
  - marque de salubrité

### 3-2

### CONTROLES QUALITE

#### a- Contrôle qualitatif :

Il porte sur :

- la conformité du moyen de transport ;
- l'hygiène des préposés au transport et aux manutentions ainsi que sur l'hygiène du matériel servant au transport des produits. Ces derniers devront répondre aux normes d'hygiènes fixées par la réglementation sanitaire en vigueur ;
- les températures du matériel de livraison et les températures à cœur des produits ;
- l'état des emballages et du conditionnement ;
- les caractéristiques organoleptiques ( aspect, odeur, couleur) ;
- la vérification de l'étiquetage.

Des prélèvements d'échantillons pourront être effectués à ce stade en vue de soumettre les articles livrés à toute épreuve de contrôle ou d'analyse destinée à s'assurer de leur conformité avec les fiches techniques et la réglementation en vigueur.

#### Contrôle quantitatif :

- b- Il consiste en :
- la vérification de la quantité nette des produits livrés (les emballages seront détarés)
  - la vérification du grammage ou du calibrage des pièces livrées.
- Toutes différences entre les quantités inscrites sur les facturations et celles constatées lors des réceptions feront l'objet de réajustements de la part du réceptionnaire.  
Les préposés au transport doivent, sur demande, assister à ces contrôles.  
Lorsqu'une livraison totale ou partielle aura été déclarée non recevable, elle devra être enlevée et remplacée dans les 24 heures suivant la date du constat de non conformité.  
Toute non conformité observée par le réceptionnaire ou autre utilisateur du produit donnera lieu à la rédaction d'une fiche d'observation communiquée au fournisseur :  
Fiche refus de livraison Réf SRL démarche qualité, surveillance, incident de livraison.
- Les contrôles pourront porter notamment, sur le respect des spécifications :
- de salubrité (denrées, matériaux, locaux, personnels...)
  - nutritionnelles et gustatives
  - qualitatives
  - quantitatives.

3-3

### GARANTIE

La fourniture est garantie contre tout vice caché, c'est à dire non apparent à première vue à l'instant de la livraison. Cela sous deux réserves :

- que le stockage dans l'établissement, après livraison, soit conforme aux conditions réglementaires ou traditionnelles concernant le produit livré (de température notamment) ;
- que la date d'utilisation ne soit pas postérieure à la date limite, réglementaire ou conseillée par le titulaire sur l'étiquetage.

En cas de vice caché, l'établissement peut demander au fournisseur de remplacer la marchandise, de la rembourser ou d'établir un avoir.

## ARTICLE 4 : Livraisons

- Les fournisseurs indiqueront impérativement leurs jours de livraison.

### IMPERATIF : minimum une fois par semaine (en dehors du mercredi pour les collègues)

Les fournitures s'effectuent pendant toute la période d'exécution du marché sauf vacances scolaires pour les lycées et collègues.

**Aucune modification du calendrier de livraison ne pourra être faite sans accord écrit du ou des adhérents concernés.**

## ARTICLE 5 : Quantités

S'agissant d'un marché à bons de commandes les quantités prévues par nature et par catégories de produits pour la période d'exécution du marché sont données en annexe au présent cahier.

## ARTICLE 6 : Les prix

### 6.1 : Variante :

Il ne pourra être proposé **qu'une variante par lot**, mais la variante pourra porter sur plusieurs produits du même lot. Cette variante devra figurer sur un imprimé « Modèle d'offre » séparé et faire l'objet d'un acte d'engagement dédié.

### 6.2 : Offre de prix :

Les prix soumissionnés, **avec 3 décimales maximum** seront basés sur la moyenne mensuelle des prix constatés (Cotation R.N.M Viande de porc, et charcuterie) pour **semaine du 25 au 31 août 2025**.

**N.B.** : Les prix applicables au 1<sup>er</sup> Janvier 2026, démarrage du marché, seront actualisés par le titulaire retenu, et transmis au coordonnateur du marché au plus tard le 5 Décembre 2025 aux mêmes conditions que l'article 6.3 suivant, pour diffusion aux adhérents.

### 6.3 : Modalités de révision de prix

Le prix des articles de ce lot est révisable trimestriellement. Le montant des articles hors TVA est révisé en multipliant le prix unitaire hors taxe en cours par la moyenne de la variation de **la cotation RNM du trimestre en cours**. Le nouveau prix est applicable dès le début du semestre suivant. Le titulaire s'engage à transmettre les nouveaux prix au coordonnateur du marché avant la fin du trimestre en cours pour transmission aux adhérents du marché.

La même méthode de révision sera appliquée à la reconduction du marché aux 1<sup>er</sup> janvier 2027 et 2028, le cas échéant.

**Cotation de référence**

Ce lot est associé à une cotation de référence.

La cotation de référence est «**Cotation R.N.M Viande de porc et charcuterie**» sur le site <https://rnm.franceagrimer.fr/prix>

A Dole, le 15 Juin 2025

Le coordonnateur

Nathalie KERBECI  
La Provisseure

