



**ACADÉMIE
DE NORMANDIE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

LYCÉE
DES MÉTIERS
COUTANCES

THOMAS PESQUET

Aborder l'avenir au présent

Lycée Thomas Pesquet

5-7, rue des Courtilles

50207 Coutances Cedex

Tél. : 02.33.19.15.70

CODE DE LA COMMANDE PUBLIQUE DU 1^{ER} AVRIL 2019

Ordonnance 2018-1074 du 26 novembre 2018

Décret 2018-1075 du 3 décembre 2018

MISE EN CONCURRENCE SELON UNE PROCEDURE ADAPTEE

(Art L2123-1 du code de la commande publique)

M.A.P.A. Du 5 avril 2024

Acheteur public : Lycée Professionnel Thomas Pesquet, Siret : 20008051300019

Pouvoir adjudicateur : Evelyne FRESNEAU, proviseure du lycée Thomas Pesquet.

Secrétaire Générale : Corinne AVERTY

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

TABLE DES MATIERES

5 ACCORDS - CADRES décomposé en 29 LOTS :	3
Cahier des Clauses Techniques Particulières.....	4
Objet du Marché :	4
Prescriptions communes à tous les lots :	4
Fiches techniques PRODUITS.....	6
Produits Laitiers et Ovoproduits réfrigérés (lots 1 à 5)	6
Produits stockage ambiant Epicerie (lots 6 a 11).....	9
Pour le lot 9 : Pâtes Légumes secs et riz.....	9
FRUITS ET LEGUMES FRAIS (lots 12 à 15)	10
Pour les lots 13 et 14 : Légumes et crus, cuits, sous vide (4ème et 5ème gamme)	13
Produits Surgelés (lots 16 à 19)	13
Pour le lot 16: Légumes surgelés :	14
Pour le lot 17 , poissons, crustacés, produits de la mer surgelés :	15
Pour le lot 18 : Pâtisseries, Pains et fonds surgelés :	16
Pour le Lot 19 : autres produits surgelés et divers :	16
Produits réfrigérés (lots 20 à 29)	17
Pour le lot 20 : Viande Fraîche de Volaille :	19
Pour le lot 21 : charcuterie cuite :	20
Pour le lot 22 Jambons :	21
Pour le lot n°23 Saucisserie : il sera demandé au titulaire :	22
Pour les lots 24 Viande fraiche de bœuf	23
Pour le lot 25 Viande fraiche de Porc PAC.....	23
Pour le lot N° 26 : Viande de veau fraîche.....	24
Pour le lot N°27 Viande Fraîche de mouton PAC :	24
Pour le lot 26 : Viande fraiche hachée de Bœuf.....	25
Conditions de livraison :	25
Identification et Etiquetage	28
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	31
CONTROLES SANITAIRES.....	32
TEXTES REGLEMENTAIRES ET NORMATIFS.....	33

5 ACCORDS - CADRES DECOMPOSE EN 29 LOTS :

Catégorisation	N° Lot	Dénomination
Produits Laitiers et Ovo produits	1	Produits laitiers et lait
	2	Crème beurre
	3	Ovo produits
	4	Œufs frais de circuit court
	5	Produits laitiers de circuit court
PRODUITS STOCKAGE AMBIANT	6	Épiceries et divers
	7	Produits pour la pâtisserie
	8	Produits déshydratés, fonds, purées, entremets, et divers
	9	Pâtes, légumes secs et riz
	10	Boissons
	11	Cafés et boissons chaudes
FRUITS ET LEGUMES FRAIS	12	Fruits et légumes frais
	13	Légumes cuits sous vide
	14	Légumes crus sous vide
	15	Frites précuites
PRODUITS SURGELES	16	Légumes surgelés
	17	Poissons, crustacés, produits de la mer surgelés
	18	Pâtisserie, pains, viennoiseries, et fonds surgelés
	19	Autres produits surgelés et divers
PRODUITS REFRIGERES	20	Volailles fraîches
	21	Charcuterie cuite
	22	Jambons
	23	Sauciss erie
	24	Viande de Bœuf
	25	Viande de Porc
	26	Viande de Veau
	27	Viande de Mouton
	28	Viande de Bœuf Hachée
	29	Charcuterie de la mer et produits de la mer frais

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Objet du Marché :

Le présent marché porte sur la fourniture de denrées alimentaires pour la restauration collective.

Il s'agit d'alimenter la cuisine centrale du lycée Thomas Pesquet, et dans certains cas les restaurants satellite basés au lycée Charles François Lebrun, et au pôle bâtiment lycée Thomas Pesquet.

Prescriptions communes à tous les lots :

Les denrées transformées livrées proviennent d'ateliers pourvus d'un agrément communautaire européen délivré par les services de la DDPP. Elles sont de qualité saine, loyale et marchande. Elles correspondent au minimum, sur le plan bactériologique, chimique et organoleptique, aux spécifications définies par les réglementions en vigueur le jour de la livraison.

Pour l'exécution des prestations, chaque titulaire doit se conformer (concernant notamment la composition, l'élaboration, la préparation, les quantités alimentaires, la fabrication, l'étiquetage, le conditionnement, l'emballage, les conditions de stockage et de transport des produits) aux documents techniques de base en vigueur au moment de la réalisation de la prestation, dont notamment :

- La réglementation générale européenne et française
- Les directives communautaires
- Les normes européennes et françaises (notamment AFNOR)
- Aux conditions d'hygiène relatives à la fabrication ou la transformation et au Transport selon la réglementation européenne en vigueur.
- Les spécifications techniques et recommandations du GEM-RCN (Groupement d'Etude des Marchés – Restauration Collective et Nutrition) pour les produits relevant des dispositions contenues dans ces documents
- Les usages professionnels publiés sous forme de codes des usages et approuvés par la Direction Générale de la Concurrence, de la consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)
- Aux notes de services de la DGAL
- Les spécifications techniques du présent CCTP
- Le fournisseur s'engage à appliquer sans délai toute nouvelle évolution de la réglementation, des normes ou des spécifications du GEMRCN en cours d'exécution du ou des lot(s) dont il est titulaire.
- L'ensemble de références citées en annexes.

Le fournisseur s'engage à fournir pour le(s) lot(s) qu'il détient des fiches techniques, indiquant notamment la description, la composition, les allergènes, la valeur nutritionnelle, Les caractéristiques spécifiques de conservation optimales et l'utilisation culinaire du produit. Il assistera également l'équipe de préparation pour la meilleure utilisation des produits fournis.

Les produits retenus devront être livrés, tout au long de la durée du marché, dans la même marque pour les produits transformés et standard, et d'une qualité au moins équivalente voir supérieure en cas de rupture d'approvisionnement du dit produit sans surcoût et selon les conditions du marché, si le candidat est dans l'impossibilité de le faire, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de commander cette fourniture à un autre fournisseur, dans le respect du code des marchés publics.

La différence de prix et la dépense supplémentaire engagée de ce fait seront à la charge de l'entreprise titulaire du marché.

Tout changement devra être soumis avant livraison, au responsable de la collectivité qui s'entourera de toutes les précautions nécessaires avant de donner son accord à un changement de marque éventuelle.

Les matériaux de conditionnement doivent répondre aux dispositions réglementaires en vigueur. Les emballages doivent envelopper entièrement les produits de telle sorte que les denrées soient jusqu'au moment de leur utilisation intégralement protégée contre les pollutions extérieures et contre la déshydratation en cours de stockage.

Les emballages réutilisables et valorisables sont préférés et doivent être nettoyés et désinfectés par le fournisseur avant chaque nouvelle utilisation.

Pour les produits conditionnés, soit sous vide, soit sous atmosphère contrôlée, ils seront emballés dans des cartons à usage unique ou des bacs plastiques rigides propres et en bon état. Ces cartons seront collés et non agrafés lorsqu'il s'agit de morceaux débités ou de pièces-portions.

Pour les lots où il est notifié "issue de circuit court en plus de satisfaire aux obligations techniques notifiées ci-dessous, l'objectif est de recourir à des produits faisant appel aux circuits courts de distribution impliquant un exploitant agricole ou au maximum une organisation regroupant des exploitants agricoles ou bien permettant aux prestataires spécialisés de présenter leur savoir-faire. Il y a la volonté de valoriser les produits issus de l'agriculture favorisant les circuits courts de distribution et de rechercher des produits de qualité, valorisant la notion de terroir, d'authenticité, de lien social et de respect de l'environnement (art.1 loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 du code rural et de la pêche maritime).

La liste des produits n'est pas limitative et peut être complétée dès lors qu'un accord sur le prix intervient entre le fournisseur retenu et le pouvoir adjudicateur. Les montants des produits ajoutés sont cumulés avec ceux des produits de la demande initiale pour apprécier le montant total du marché.

Le pouvoir adjudicateur peut demander au cours de l'exécution du marché la visite des locaux de production et/ou de transformation afin de s'assurer que l'ensemble des mesures exigées sont appliquées.

FICHES TECHNIQUES PRODUITS

Les offres doivent être accompagnées des fiches techniques de tous les produits sur support numérique uniquement.

Les fiches techniques devront indiquer très clairement que le produit ne contient pas d'organisme génétiquement modifié (O.G.M.). L'absence de cette précision entraînera le rejet automatique de l'offre.

Les produits contenant des huiles végétales devront être accompagnés d'un certificat attestant le type d'huile végétale présente dans le produit (soja, arachide) L'absence de précision entraînera le rejet automatique.

PRODUITS LAITIERS ET OVOPRODUITS REFRIGERES (LOTS 1 A 5)

Les produits comporteront une marque de salubrité et proviendront d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire Européen par les services de contrôle officiels.

Le candidat devra certifier par écrit et apporter les preuves que les marchandises qu'il livrera ne contiennent pas sous quelque forme que ce soit des produits issus de cultures génétiquement modifiées (O.G.M).

Textes de référence pour l'ensemble des produits laitiers :

Spécification technique n° B3-07-09 de l'achat public Laits et Produits Laitiers

https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/produits_laitiers/produits_laitiers.pdf

Recommandations nutritionnelles sur les produits laitiers dont les desserts lactés du GEM-RCN

https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/fiche-nutrition-produits-laitiers.pdf

Pour le lot n°1 :

Les yaourts nature contiennent au minimum 150 mg de calcium par pot

Les yaourts aromatisés contiennent au minimum 140 mg de calcium par pot

Les yaourts aux fruits contiennent au minimum 100 mg de calcium par pot et 6% de fruits

Le fromage blanc garantira un pourcentage de matières grasses inférieur ou égal à 40%

Les DLC figurant sur les emballages seront au minimum de 15 jours à la livraison.

Le gerbage de palette n'est pas toléré lors des livraisons de produits laitiers, tous produits abimés occasionné par le fait de ce gerbage exposent le fournisseur à reprendre l'intégralité de la livraison incriminée.

Pour les produits ouvrant droit à une subvention européenne ou autre, dont le candidat privilégiera la proposition dans son offre, le fournisseur retenu fournira les documents requis pour l'obtention de l'aide.

Le délai entre la livraison et la date limite de consommation (DLC) devra dans tous les cas être au moins égal aux 2/3 de la durée séparant la fabrication de la date limite de consommation.

Fromages Conventionnels et produits lactés

Le délai entre la livraison et la date limite de consommation (DLC) devra dans tous les cas être au moins égal aux 2/3 de la durée séparant la fabrication de la date limite de consommation.

Le pourcentage de matière grasse dans le produit fini ou l'étiquetage nutritionnel indiquant la teneur en lipide pour 100G est obligatoirement présente.

L'origine du calcium pour les fromages fondus doit être précisée (laitier ou de synthèse)

Le beurre doux exclusivement pasteurisé sera fourni en plaquette de 500 grammes et en portions individuelles de 10 grammes. Il se composera de 82% minimum de matière grasse butyrique, 2% maximum de matière sèche non grasse et 16% maximum d'eau.

La crème épaisse devra être issue de lait de vache, être pasteurisée et contenir minimum 30% de matière grasse

La crème Liquide devra être issue de lait de vache, être pasteurisée et contenir minimum 35% de matière grasse

Les briques de lait seront de qualité UHT et conditionnées en 1 Litre.

Les cubis de lait seront de qualité UHT et conditionnées en 10 Litres.

Pour le lot n°3 : Ovo produits

Le marché concerne les œufs ou dérivés d'œufs de catégorie A conventionnels issus d'élevage de poules en plein air d'une part. La DLC des œufs entiers liquide sera supérieure à 40 jours.

La présence de conservateur devra être impérativement signalée

Pour toute livraison d'ovoproduits, le titulaire du marché devra être en mesure de fournir :

Le numéro de lot

L'identité du producteur fournisseur des œufs constituant la matière première

Les enregistrements des barèmes de pasteurisation

Les analyses bactériologiques de chaque lot.

Textes de référence :

Spécifications techniques applicables aux œufs et aux Ovoproduits

https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oea_p/gem/ST-oeufs/ST-oeufs.pdf

Pour le lot n°4 : œufs frais issus de circuits courts

L'objectif est de recourir à des produits faisant appel aux circuits courts de distribution impliquant un exploitant agricole ou au maximum une organisation regroupant des exploitants agricoles ou bien permettant aux prestataires spécialisés de présenter leur savoir-faire. Il y a la volonté de valoriser les produits issus de l'agriculture favorisant les circuits courts de distribution et de rechercher des produits de qualité, valorisant la notion de terroir, d'authenticité, de lien social et de respect de l'environnement (art.1 loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010).

Pour le lot n°5 : Produits laitiers issus de circuits courts

L'objectif est de recourir à des produits faisant appel aux circuits courts de distribution impliquant un exploitant agricole ou au maximum une organisation regroupant des exploitants agricoles ou bien permettant aux prestataires spécialisés de présenter leur savoir-faire. Il y a la volonté de valoriser les produits issus de l'agriculture favorisant les circuits courts de distribution et de rechercher des produits de qualité, valorisant la notion de terroir, d'authenticité, de lien social et de respect de l'environnement (art.1 loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010).

Le délai entre la livraison et la date limite de consommation (DLC) devra dans tous les cas être au moins égal aux 2/3 de la durée séparant la fabrication de la date limite de consommation.

Les yaourts nature contiennent au minimum 150 mg de calcium par pot

Les yaourts aromatisés contiennent au minimum 140 mg de calcium par pot

Les yaourts aux fruits contiennent au minimum 100 mg de calcium par pot et 6% de fruits

Le fromage blanc garantira un pourcentage de matières grasses inférieur ou égal à 40%

PRODUITS STOCKAGE AMBIANT EPICERIE (LOTS 6 A 11)

Pour les lots 6,7,8 et 11 : Epicerie sèche et divers, Produits Pâtisseries, et déshydratés

Les emballages devront être adaptés à chaque type de produits conformément aux normes existantes.

Toutes les unités devront porter une date limite de consommation.

Les emballages devront être sains et de type alimentaire.

Chaque variété de conserves devra répondre aux spécifications fixées par le GEMRCN.

La Date de Durabilité Minimale du produit livré sera comprise dans le premier tiers de la durée de vie du produit.

Afin d'assurer la sécurité alimentaire, chaque produit disposera d'une fiche technique décrivant sa composition et mettant en avant ses composants allergènes.

Lors des livraisons, tous les produits appertisés cabossés, bombés, rouillés, fuités seront refusés.

Le candidat devra certifier par écrit et apporter les preuves que les marchandises qu'il livrera ne contiennent pas sous quelque forme que ce soit des produits issus de cultures génétiquement modifiées (O.G.M).

Pour le lot 9 : Pâtes Légumes secs et riz

Les emballages devront être adaptés à chaque type de produits conformément aux normes existantes, sains et de type alimentaire

Toutes les unités devront porter une date limite de consommation.

Chaque variété devra répondre aux spécifications fixées par le GEMRCN en « qualité Supérieure ».

La Date de Durabilité Minimale du produit livré sera comprise dans le premier tiers de la durée de vie du produit.

Le candidat devra certifier par écrit et apporter les preuves que les marchandises qu'il livrera ne contiennent pas sous quelque forme que ce soit des produits issus de cultures génétiquement modifiées (O.G.M).

Pour le lot 10 Boissons.

L'établissement est détenteur d'un numéro d'UT : UT20180013294 pour la commande d'alcool dénaturée.

Le cidre devra être exempt de gazéification par ajout de CO2 et obtenu par simple pression des fruits, sans adjonction d'aucune sorte.

FRUITS ET LEGUMES FRAIS (LOTS 12 A 15)

Pour le lot n°12 Fruits et légumes frais

Aucune livraison ne sera déposée sans contrôle d'un des responsables de l'établissement, les livraisons seront organisées selon les jours et horaires d'ouverture de chaque structure ainsi que les spécificités d'accès et de déchargement.

L'objectif est de recourir à des produits faisant appel aux circuits courts de distribution impliquant un exploitant agricole ou au maximum une organisation regroupant des exploitants agricoles ou bien permettant aux prestataires spécialisés de présenter leur savoir-faire. Il y a la volonté de valoriser les produits issus de l'agriculture favorisant les circuits courts de distribution et de rechercher des produits de qualité, valorisant la notion de terroir, d'authenticité, de lien social et de respect de l'environnement (art.1 loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 du code rural et de la pêche maritime).

Un mode d'agriculture raisonnée correspondant à des démarches globales de gestion de l'exploitation qui visent, au-delà du respect de la réglementation, à renforcer les impacts positifs des pratiques agricoles sur l'environnement et à réduire les effets négatifs, sans remettre en cause la rentabilité économique des exploitations seront privilégiées.

L'agriculture raisonnée bénéficie d'un cadre légal clair précisé dans l'article L.640 3 du Code Rural.

Les livraisons doivent être quotidiennes, du lundi au vendredi sur les sites suivants :

La cuisine centrale du Pôle Modes et services du Lycée Thomas Pesquet à Coutances

La cuisine Satellite du Pôle Bâtiment du Lycée Thomas Pesquet à Coutances

La cuisine satellite du lycée Charles François Lebrun à Coutances

D'éventuels dépannages pour des quantités de repas imprévisibles sont à prévoir. Dans ce cas, le fournisseur s'engage à livrer sur le satellite indiqué le plus rapidement possible.

Les titulaires devront présenter avec leur offre, les fiches techniques des produits proposés.

Les fiches techniques devront mentionner pour les fruits et légumes frais :

Le libellé du produit

La ou les variétés

La catégorie

La ou les origines

Les signes de qualités éventuels

Le grammage unitaire ou calibrage du produit

Le nom et les coordonnées du producteur

Le conditionnement et le colisage par colis

Le délai entre la récolte et la Livraison doit être le plus court possible (inférieur ou égal à 5 jours), récolté à maturité et sans conservation longue en chambre frigorifique ou transport frigorifique, conservant ainsi leurs valeurs nutritionnelles ;

Les légumes seront cultivés en pleine terre ou sous serre selon la saisonnalité tels les carottes, le céleri rave, les choux fleurs, Les navets, les poireaux, les Potimarron, Les radis roses et les salade type batavia, feuille de chêne blonde, feuille de chêne rouge et laitue. Les commandes seront passées en tenant compte de la saisonnalité de la production de fruits et légumes frais, dont le fournisseur pourra tenir informé l'acheteur.

Le titulaire fournira un calendrier de saisonnalité « régional » des produits.

Les denrées sont transportées dans des véhicules propres et équipés de manière à éviter toutes souillures (arrêté du 20.07.1998).

Textes de référence :

Guide de l'achat public de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais

https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oea_p/gem/fruitleg/fruitleg.pdf

Fruits conventionnels

L'ensemble des fruits seront commandé à état de maturation prêt à Consommer (qualifié PAD) sans pour autant être abimés, tachés ou flétris. La date de consommation sera signifiée à la commande.

Le calibrage des pommes en variété conventionnelle sera retenu sur les calibres les plus petits adaptés aux enfants, calibre 95-115 gr soit 8 fruits au Kg. Les denrées sont transportées dans des véhicules propres et équipés de manière à éviter toutes souillures (arrêté du 20.07.1998). Certains fruits fragiles sont transportés dans des véhicules frigorifiques pour assurer leur qualité. Les fruits de type pêche et nectarine seront de calibre 67/73 mm.

Les poires seront de calibre 55mm/110 gr.

Les tomates seront de calibre 57/67 mm.

Les fruits frais proposés devront être de catégories « Extra » ou « 1 », quand elles existent pour le produit concerné.

Les fruits crus n'auront subi aucun traitement après la récolte, c'est à dire ni cire, ni traitement de conservation.

Pour les catégories classées, ils devront satisfaire aux normes de qualité CEE :

Entiers

Sains (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations)

Propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible

Exempts d'humidité extérieure anormale

Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangère

Suffisamment développés pour leur permettre de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturation approprié pour la date de consommation, en général dans les trois à quatre jours). La responsabilité d'une livraison des produits à maturité reste seule responsabilité du prestataire, attributaire du marché.

Pour les fruits et légumes soumis à la normalisation obligatoire.

Les indications relatives à la nature (et, s'il y a lieu, à la variété), à l'origine et aux caractéristiques commerciales des produits (catégorie de classement, calibre, nombre de pièces) doivent être apposées sur une étiquette conforme au modèle défini dans le fascicule de l'AFNOR V 02-2000.

Cette étiquette peut être reproduite directement sur le corps de l'emballage.

La couleur de l'étiquette doit correspondre à celle fixée pour la catégorie considérée de classement :

Rouge : pour l'extra,

Vert : pour la catégorie 1,

Jaune : pour la catégorie 2, (exceptionnellement en cas de pénurie de cat. 1)

Seront refusés les fruits qui auront été assainis par traitement ionisant et tout produit d'origine transgénique.

Le fournisseur respectera les calibres ou poids unitaires demandés lors de la commande.

Les produits doivent être livrés emballés en colis ou sac d'un poids maximum de 10 kg portant l'indication du poids.

Un contrôle quantitatif et qualitatif sera effectué pour chaque livraison. Le poids net total de la marchandise livrée devra être conforme à la commande et correspondre au poids facturé. Aucun dépassement ne sera toléré et l'excédent sera refusé.

Pour les catégories classées, ils devront satisfaire aux normes de qualité CEE :

Entiers

Sains (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations)

Propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible

Exempts d'humidité extérieure anormale

Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangère

Suffisamment développés pour leur permettre de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturation approprié.

Pour les lots 13 et 14 : Légumes et crus, cuits, sous vide (4ème et 5ème gamme)

L'objectif est de recourir à des produits faisant appel aux circuits courts de distribution impliquant un exploitant agricole ou au maximum une organisation regroupant des exploitants agricoles ou bien permettant aux prestataires spécialisés de présenter leur savoir-faire. Il y a la volonté de valoriser les produits issus de l'agriculture favorisant les circuits courts de distribution et de rechercher des produits de qualité, valorisant la notion de terroir, d'authenticité, de lien social et de respect de l'environnement (art.1 loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 du code rural et de la pêche maritime).

Le temps séparant la récolte et la transformation sera réduit autant que possible dès lors qu'il ne s'agit pas de légumes de conservation.

Le traitement des légumes aura lieu la veille de la livraison pour assurer :

La meilleure fraîcheur du produit

Une DLC de minimum de 5 jours à la livraison.

Tout conditionnement non conforme à la conservation des végétaux prétraités sera refusé à réception.

PRODUITS SURGELES (LOTS 16 A 19)

- Les produits alimentaires surgelés devront être conformes à la réglementation en vigueur et à l'ensemble des spécifications techniques en référence au GEMRCN.
- Les produits se trouveront au moment de la surgélation en parfait état de fraîcheur.
- Ils seront maintenus, depuis leur surgélation jusqu'au moment de la livraison à une température égale ou inférieure à la température réglementaire sans aucune rupture de la chaîne du froid.
- Ils seront exempts de germes pathogènes et devront satisfaire aux conditions microbiologiques dictées par les textes officiels.
- Les livraisons s'effectueront en emballages jetables conformes à la réglementation.
- La DLC résiduelle à la date de livraison doit être supérieure à 12 mois.
- Les Produits piécés et l'ensemble des légumes seront traités selon le processus I.Q.F. (Individual Quick Frozen).
- Les produits ne devront pas être couverts de givre et devront pouvoir se séparer facilement les uns des autres. Ils ne devront pas être brisés ou en morceaux.

. La valeur nutritionnelle et les allergènes figurent obligatoirement sur les fiches techniques.

Pour l'ensemble ils se réfèrent au texte suivant :

Décret n°64-949 du 9 septembre 1964 portant application de l'article L. 214-1 du code de la consommation pour les produits surgelés

<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000676143>

Pour le lot 16: Légumes surgelés :

Il y a la volonté de valoriser les produits issus de l'agriculture favorisant les circuits courts de distribution et de rechercher des produits de qualité, valorisant la notion de terroir, d'authenticité, de lien social et de respect de l'environnement (art.1 loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010).

Les produits devront répondre à la certification haute valeur environnementale de niveaux 2 ou 3 (HVE 2, HVE3), La démarche Agri confiance (certification NF V01-007) serait appréciée.

Les légumes soumis à la surgélation sont frais, sains, entiers, propres, triés, et pour certains épluchés parfaitement. Ils sont exempts de corps étrangers, de saveurs, d'odeurs et de signes d'altération interne ou externe.

Les légumes sont suffisamment blanchis (sauf exception) et peuvent être cuits ou précuits.

Les légumes surgelés sont de coloration caractéristique de la variété. Ils sont issus de récoltes effectuées au cours de l'année précédant celle de la livraison.

Les haricots verts Extra Fin, les haricots beurres et les petits pois sont de qualité très fin.

Les légumes devront être cultivés et transformés sur le même territoire, ils seront acheminés sur les lieux de transformation dans les douze heures maximums où ils seront surgelés par une méthode ultra rapide officiellement reconnue selon la méthode IQF (Individual Quick Frozen)

Le fournisseur devra confirmer lors de sa proposition l'absence d'O.G.M.

Les légumes surgelés sont de préférence conditionnés en sac de 2,5 kg

La traçabilité de ces produits devra être effectuée si possible à l'aide d'étiquettes facilement détachables résistantes à l'eau et indéchirables

Textes de référence :

Spécifications techniques relatives aux fruits et légumes surgelés

https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/ARCHIVE-5541-5/5541-5.pdf

Pour le lot 17 , poissons, crustacés, produits de la mer surgelés :

Les poissons surgelés devront répondre à la norme AFNOR NF V45-074-

Les produits enrobés devront contenir au moins 70 % de poisson et auront un rapport protéines sur lipides à 2.

La proposition de produits à base de portions moulées ou de chair hachée moulée est proscrite.

Les découpes, filets ou portions de poissons surgelés seront :

Natures, sans peau (sauf spécifications particulières)

Sans arrête

Surgelés individuellement pour les calibrés

Facilement séparables pour les non calibrés

100% filet

Les découpes, filets et portions de poisson surgelés seront majoritairement issues de filières d'approvisionnement responsables et/ou contrôlées notamment en ce qui concerne :

Le suivi de l'état des stocks,

L'impact de la pêche sur l'écosystème

La mise en place d'un système de gestion des pêches adéquat.

Cette information figurera sur les bons de livraison

Les poissons seront surgelés en mer et ne **devront pas subir de double congélation**. La présence d'additifs devra être clairement indiquée dans la liste des ingrédients. Les portions filets I.Q.F. (Individual Quick Frozen) seront de forme naturelle, sans arêtes avec une chair de poisson respectée et parfaitement calibrée.

Pour les poissons d'élevage, le fournisseur devra apporter toutes les garanties de qualité accompagnées d'une démarche certifiée aquaculture responsable. Chaque offre de poisson sera accompagnée d'une fiche technique détaillant la traçabilité de la pêche et de la transformation et le mode de surgélation.

L'ensemble des espèces demandées seront disponibles en fonction des ressources, des saisons afin de respecter le frai pour assurer la reproduction, capturer selon les modes de pêche autorisées et respectueuses de l'environnement selon les labels MSC pour la pêche Durable, ASC pour le Poisson d'élevage ou labels équivalents.

Textes de référence :

Spécification technique C10-01 relative aux produits enrobés à base de poisson, congelés ou surgelés

https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/c10-01/c10-01.pdf

Spécification technique C9-01 relative au poisson congelé ou surgelé

https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/c9-01/c09-01.pdf

Pour le lot 18 : Pâtisseries, Pains et fonds surgelés :

Les pâtisseries surgelées sont faciles à démouler et présentent un visuel attractif

La valeur nutritionnelle et la composition figurent obligatoirement sur les emballages.

La pâte feuilletée est à la dimension GN 1/1 (525 x 320 mm). Elle est fabriquée à base de margarine et de beurre (10 % Mini).

Les fonds de tarte sont de qualité « pur beurre »

Pour le Lot 19 : autres produits surgelés et divers :

Pour l'ensemble des produits, l'étiquetage devra faire apparaître l'origine nationale de l'animal dont est issue la viande.

Les steaks hachés seront 100% muscles et contiendront maximum 15% de MG

La traçabilité des viandes utilisées est garantie.

La valeur nutritionnelle et la composition figurent obligatoirement sur les emballages.

L'émincé kebab volaille IQF.

Pour l'ensemble des produits contenant de la viande, l'étiquetage devra faire apparaître l'origine nationale de l'animal dont est issue la viande.

La volaille sera issue de carcasses de classe A

Textes de référence :

Spécification technique applicable aux viandes hachées et préparations à base de viandes hachées d'animaux de boucherie (version 2.0) mise à jour mars 2015

https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/viandes/viandesh.pdf

Préparations de viandes, produits à base de viande de volaille ou de lapin

Foies gras de volaille

https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/preparations_de_viandes/preparations_de_viandes.pdf

PRODUITS REFRIGERES (LOTS 20 A 29)

Pour l'ensemble des lots 20 à 29, il sera demandé au titulaire du/ou des lot(s) :

Les animaux proviendront d'exploitations appliquant l'agriculture raisonnée et/ou durable défini comme suit : un mode de production qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs. Elle utilise des techniques agricoles se rapprochant du bio (rotation des cultures, choix d'essences végétales locales, insecticides naturels...), lesquelles assurent le maintien de la biodiversité. Elle tend à limiter l'utilisation de pesticides et veille par ses pratiques au bien-être animal. Ce mode de production a pour fondement d'être respectueux de l'environnement (biodiversité/bien-être animal/qualité des sols/eau...), de la santé de l'homme (alimentation, protection face à l'utilisation de pesticides pour les agriculteurs) et d'être économiquement viable pour les agriculteurs (marchés des produits, diversité des débouchés, santé de l'exploitation...).

Les viandes proviendront d'élevages engagés dans des démarches de développement durable et de respect du bien-être animal, en respectant en particulier les critères fixés dans la Charte des Bonnes pratiques d'élevage (CBPE).

Les temps de transport devront être limités entre l'abattoir et l'exploitant pour le bien-être animal.

La fourniture de viande traitée à l'attendrissement sera formellement exclue.

Les Animaux doivent être issus de filières utilisant des aliments pour animaux sans OGM : La mention « nourri sans OGM » est encadrée par le décret n°2012-128 du 30 janvier 2012 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans organismes génétiquement modifiés », qui prévoit une distinction entre le « nourri sans OGM (0,1 %) » et le « nourri sans OGM (0,9 %) ».

La viande sera fournie sous vide ou sous atmosphère modifiée, l'absence d'aponévroses et de tissus conjonctifs et adipeux interstitiels (= paré à 100 %). Sans os (sauf exception), soit en unité de découpe, soit en portion unitaire prête à cuire (PAC), conformément aux prescriptions de l'arrêté du 18 juillet 1977 modifié.

<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=LEGITEXT000006072047&dateTexte=>

Les portions individuelles seront découpées dans les locaux du fournisseur, dans les morceaux demandés et au poids approximatif précisé dans la commande. Cette approximation ne devra différer en plus ou en moins pour chaque portion :

De 5 % pour les viandes sans os,

De 15 % pour les viandes avec os (côtelettes notamment).

Quel que soit le stade de la préparation, les viandes ne sont jamais présentées bardées.

Le délai entre la date livraison et la date limite de consommation devra dans tous les cas être, au moins égal au 2/3 de la durée séparant le conditionnement de la date limite de consommation.

Chaque colis doit porter un étiquetage complet (y compris sur les emballages réutilisables) ou à défaut, chaque bon de livraison doit contenir l'intégralité des éléments suivants :

Nature du produit

Quantité

Race

Origine du produit (naissance, élevage, abattage, transformation)

N° de lot du produit

Catégorie de classement

Numéro d'agrément

Date de conditionnement

Date limite de consommation

Textes de référence :

GEMRCN spécification technique et principaux textes réglementaires et nominatifs

Spécification technique n° B1-13-03 du 9 Décembre 2003 applicable aux viandes de gros bovins en muscles ou pièces

https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/viande014/VIAND014.pdf

Spécification technique n° B1-14-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de veau en muscles ou pièces

https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/veau/veau.pdf

Spécification technique n° B1-15-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes d'ovins en muscles ou pièces

https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/ovins/ovins.pdf

Spécification technique n° B1-16-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de porcins en muscles ou pièces

https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/porcs/porcs.pdf

Spécification technique n° B1-18-07 du 4 mai 2007 applicable aux viandes et aux abats de volailles, de lapins ou de cailles, en carcasses ou pièces

https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/volailles/volailles.pdf

Pour le lot 20 : Viande Fraîche de Volaille :

L'ensemble des volailles sera issu d'élevage ayant recours à la charte « engagement de la filière volailles de chair sur l'usage raisonné des antibiotiques ».

Les besoins en viande de dinde seront issus de volaille certifiée, nourries 100% végétale, 65% céréales minimum et abattues à 85 jours minimum

Les escalopes de dinde seront commandées à la pièce selon le grammage désiré (120gr)

L'émincé de dinde sera qualifié en blanc pour sa qualité.

Les viandes pièces, non saumurées, non hydratées, sans assaisonnements, sans additif.

Les volailles sont protégées des souillures par un conditionnement adéquat

Les portions unitaires et les rôtis frais sont livrés :

- Par 10 pour les escalopes et les découpes
- Par une pièce pour les rôtis
- En sac de 5Kg pour les sautés

Les emballages en bois ou dans des cartons ayant déjà été utilisés sont proscrits.

Textes de référence :

Spécification technique - Préparations de viandes, produits à base de viande de volaille ou de lapin - Foies gras de volaille

https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/preparations_de_viandes/preparations_de_viandes.pdf

Spécification technique n° B1-18-07 du 4 mai 2007 applicable aux viandes et aux abats de volailles, de lapins ou de cailles, en carcasses ou pièces

https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/volailles/volailles.pdf

Pour le lot 21 : charcuterie cuite :

Il sera demandé au titulaire du/ou des lot(s) :

Aucun tissu bovin (notamment cerveau, moelle épinière, rate, yeux, thymus, intestins), quelle que soit l'origine de l'animal, ne pourra être inclus dans une quelconque préparation.

Les produits devront être issus de filières sans OGM au sens de la réglementation communautaire.

- Les produits devront être entreposés et transportés dans les conditions telles que leur température soit comprise entre + 2 et + 4°C depuis leur fabrication jusqu'à leur livraison finale. Le titulaire doit être en mesure de garantir que les produits n'ont subi aucune rupture de la chaîne du froid entre le moment de la fabrication et celui de la livraison à réception.
- Ces produits devront avoir été préparés dans un établissement de transformation de produits à base de viande, conforme à la législation en vigueur. L'énumération par ordre d'importance décroissante des composants et des additifs autorisés devra être reproduite sur les offres.
- Le délai entre la livraison et la date limite de consommation (DLC) devra dans tous les cas être au moins égal aux 2/3 de la durée séparant la fabrication de la date limite de consommation.
- La charcuterie fraîche et les salaisons sont préparées dans le respect strict et loyal des règles de l'art et de l'hygiène, légales et réglementaires et des usages loyaux et constants du commerce. La coloration artificielle de la fourniture ou de son enveloppe n'est admise qu'autant qu'elle représente une caractéristique traditionnelle du produit désigné.
- Pâtés et rillettes seront de qualité supérieure (fiche technique à joindre à l'offre)
- **L'objectif est de recourir à des produits faisant appel aux circuits courts de distribution impliquant un exploitant agricole ou au maximum une organisation regroupant des exploitants agricoles ou bien permettant aux**

prestataires spécialisés de présenter leur savoir-faire. Il y a la volonté de valoriser les produits issus de l'agriculture favorisant les circuits courts de distribution et de rechercher des produits de qualité, valorisant la notion de terroir, d'authenticité, de lien social et de respect de l'environnement (art.1 loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010).

Textes de référence :

Guide N° B2-17-99 DU 6 MAI 1999 relatif aux Charcuteries

https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/ARCHIVE-b2-17-99/b21799.pdf

Spécification technique Préparations de viandes, produits à base de viande de volaille ou de lapin

Foies gras de volaille

https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/preparations_de_viandes/preparations_de_viandes.pdf

Pour le lot 22 Jambons :

- La mention « de dinde » implique que la viande de dinde est le constituant principal de la partie carnée et qu'il représente au minimum 50 % de cette partie.

Textes de référence :

Spécification technique Préparations de viandes, produits à base de viande de volaille ou de lapin

Foies gras de volaille

https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/preparations_de_viandes/preparations_de_viandes.pdf

- Jambon cuit supérieur D.D : Il devra être désossé, découenné, dégraissé (fiche technique à joindre à l'offre), tranché par tranches de 40 gr emballé par 20 sous vide.
- Jambon cuit avec couenne à griller : Il devra être tranché en tranche de 120 Gr et conditionné sous vide par 10 tranches.
- Le Jambon en dés devra être taillé en dés 8x8x8 mm et conditionné en barquette de 1 KG
- **L'objectif est de recourir à des produits faisant appel aux circuits courts de distribution impliquant un exploitant agricole ou au maximum une organisation regroupant des exploitants agricoles ou bien permettant aux prestataires spécialisés de présenter leur savoir-faire. Il y a la volonté de**

valoriser les produits issus de l'agriculture favorisant les circuits courts de distribution et de rechercher des produits de qualité, valorisant la notion de terroir, d'authenticité, de lien social et de respect de l'environnement (art.1 loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010).

Textes de référence :

Guide N° B2-17-99 DU 6 MAI 1999 relatif aux Charcuteries

https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/ARCHIVE-b2-17-99/b21799.pdf

Guide N° B2-18-99 DU 6 MAI 1999 relatif aux Charcuteries

https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/ARCHIVE-b2-18-99/b21899.pdf

Pour le lot n°23 Saucisserie : il sera demandé au titulaire :

- Les produits devront être issus de filières sans OGM au sens de la réglementation communautaire.
- Les produits devront être entreposés et transportés dans les conditions telles que leur température soit comprise entre + 2 et + 4°C depuis leur fabrication jusqu'à leur livraison finale. Le titulaire doit être en mesure de garantir que les produits n'ont subi aucune rupture de la chaîne du froid entre le moment de la fabrication et celui de la livraison à réception.
- Ces produits devront avoir été préparés dans un établissement de transformation de produits à base de viande, conforme à la législation en vigueur. L'énumération par ordre d'importance décroissante des composants et des additifs autorisés devra être reproduite sur les offres.
- Le délai entre la livraison et la date limite de consommation (DLC) devra dans tous les cas être au moins égal aux 2/3 de la durée séparant la fabrication de la date limite de consommation.
- Saucisses crues (fiche technique à joindre à l'offre)
- Les produits mentionnés supérieures sont entendues avec un taux de lipides ≤ 30%.
- La charcuterie fraîche et les salaisons sont préparées dans le respect strict et loyal des règles de l'art et de l'hygiène, légales et réglementaires et des usages loyaux et constants du commerce. La coloration artificielle de la fourrure ou de son enveloppe n'est admise qu'autant qu'elle représente une caractéristique traditionnelle du produit désigné.
- Il sera proposé de préférence des produits avec des boyaux naturels et sans colorant.
- Le conditionnement sera sous vide ou atmosphère protectrice.

- L'objectif est de recourir à des produits faisant appel aux circuits courts de distribution impliquant un exploitant agricole ou au maximum une organisation regroupant des exploitants agricoles ou bien permettant aux prestataires spécialisés de présenter leur savoir-faire. Il y a la volonté de valoriser les produits issus de l'agriculture favorisant les circuits courts de distribution et de rechercher des produits de qualité, valorisant la notion de terroir, d'authenticité, de lien social et de respect de l'environnement (art.1 loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010).

Textes de référence :

Guide N° B2-17-99 DU 6 MAI 1999 relatif aux Charcuteries

https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/ARCHIVE-b2-17-99/b21799.pdf

Guide N° B2-18-99 DU 6 MAI 1999 relatif aux Charcuteries

https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/ARCHIVE-b2-18-99/b21899.pdf

Pour les lots 24 : Viande fraîche de bœuf

Viande de bœuf fraîche racée PAC

- Pour le bœuf l'établissement a choisi un approvisionnement de race Normande « **code 56** » (France agrimer) ou l'équivalent en race à viande ou mixtes de types bœuf, veau ou génisse.
- Sera exclu du lot, la viande de taureau, de vache laitière
- La norme qualitative se fera sur la **conformation EUROP « R » avec un taux d'engraissement « 3 »**.
- Les Besoins en Basse côte, Paleron et jumeau pour les préparations type braisé ou Pot au feu pourront être panachés à condition qu'ils restent calibrés pour les raisons techniques de mise en œuvre de cuisson.
- Alimentation 70% minimum de fourrage dans la ration principalement issue de l'exploitation et alimentation sans OGM
- 6 mois de pâturage minimum par an

Pour le lot 25 : Viande fraîche de Porc PAC

- L'ensemble des morceaux pièces fournis seront issues de bêtes nées, élevées et abattues dans la même région et classifiées **Label Rouge ou équivalent au sens du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016** relatif aux marchés publics.
- Les animaux nourris à la farine d'orge ou graine de lin seront mis en avant.
- Le porc sera issu d'exploitation appliquant une démarche de certification de conformité des produits (CCP) répondant ainsi par le biais de cahier des charges,

à des exigences en matière de règles de production, de transformation et de conditionnement.

- Un seul intermédiaire entre le producteur et la collectivité.
- Par souci de traçabilité, il sera demandé au candidat de préciser le n° d'agrément sanitaire.
- Le délai entre la date de conditionnement et la date de livraison ne doit pas excéder 72 heures.
- La viande de porc proviendra de carcasses appartenant à la **classe « R »** de la grille communautaire de classement (Règlement CEE 2760-75 transcrit en droit national par l'arrêté du 21 septembre 1983) d'un poids compris entre **75 et 90 Kg**.
- Sont exclues les viandes provenant de truies, de verrat et de porc cryptorchide.
- Le pourcentage de gras de couverture sur chaque pièce débitée et livrée ne devra en aucune manière dépasser 5 % du poids total de la pièce.
- L'ensemble des sautés et émincés proviendront de l'épaule sans jarret et la palette.
- Le Carré de porc « avec os » sera détalonné, paré et dégraissé.

Pour le lot N° 26 : Viande de veau fraîche

- La norme qualitative se fera sur la **conformation EUROP « R » avec un taux d'engraissement « 3 » et de couleur 2 « rosé clair »**.
- La viande parviendra de veau âgé de **moins de 8 mois**, de carcasses comprises entre **90 et 130 Kg**.

Pour le lot N°27 Viande Fraîche de mouton PAC :

- L'ensemble des marchandises fournies seront issues de bêtes nées, élevées et abattues dans la même région.
- Par souci de traçabilité, il sera demandé au candidat de préciser le n° d'agrément sanitaire.
- Tous les produits devront être livrés, présentés et étiquetés, conformément aux textes officiels. Le respect de ces dispositions sera attesté par le fournisseur ; les mentions réglementaires seront apposées sur les marchandises et les documents les accompagnants assureront une parfaite traçabilité des morceaux permettant de remonter sans doute possible à la bête dont ils proviennent.
- Le délai entre la date de conditionnement et la date de livraison ne doit pas excéder 72 heures.
- Le délai entre la livraison et la date limite de consommation (DLC) devra dans tous les cas être au moins égal aux 2/3 de la durée séparant la fabrication de la date limite de consommation.
- La fourniture de viandes traitées à l'attendrissement sera formellement exclue.
- Toutes les viandes devront être livrées prêtes à cuire (sous vide).

- La viande livrée proviendra de carcasses de mouton de **16 à 19 Kg de qualité « R »** du catalogue EUROP et **d'état d'engraissement 3** (couvert).

Pour le lot 26 : Viande fraîche hachée de Bœuf

- Pour l'ensemble, l'étiquetage devra faire apparaître l'origine nationale de l'animal dont est issue la viande.
- La viande utilisée pour ce lot sera 100% pur Bœuf, avec un taux de matière grasse à 15 % maximum.
- Les steaks hachés selon façon bouchère de 100gr conditionnés en multi portion
- Par souci de traçabilité, il sera demandé au candidat de préciser le n° d'agrément sanitaire.

Textes de référence :

Spécification technique applicable aux viandes hachées et aux préparations produites à partir de viandes hachées d'animaux de boucherie.

https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/viandes/viandesh.pdf

CONDITIONS DE LIVRAISON :

Les livraisons doivent être conformes aux commandes. **Les livraisons seront accompagnées d'un bon de livraison chiffré.**

Le titulaire ne peut en aucun cas imposer un montant minimum de commandes pour effectuer la livraison.

La livraison devra être gratuite quel que soit le montant de la commande.

Les livraisons seront effectuées entre 06H30 et 12H00 par le fournisseur ou le transporteur de son choix.

Pour les lots 12 et 14 (fruits et légumes frais), les livraisons seront quotidiennes.

Le gerbage de palette n'est pas toléré pour les livraisons de produits laitiers et/ou fragiles, tous produits abimés occasionné par le fait de ce gerbage exposent le fournisseur à reprendre l'intégralité de la livraison incriminée.

Les procédures HACCP devront être respectées par les fournisseurs dans leurs établissements, et également au niveau du transport et à la livraison.

Tout manquement aux conditions d'hygiène, de propreté corporelle et vestimentaire des chauffeurs afin d'éviter toute contamination de la marchandise, impliquera la rédaction d'un

signalement écrit au fournisseur, le non-respect de la réglementation de la chaîne du froid entraînera automatiquement le refus de toute livraison sans prétendre à indemnité.

Les véhicules de livraisons devront être en parfait état de propreté et d'entretien.
Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit à tout moment de vérifier la température des véhicules et/ou réceptacles de livraison.

Concernant le transport des produits dont la conservation doit être maintenue aux températures admises par la Réglementation, les produits doivent être transportés dans des véhicules agréés et dans le respect du règlement Européen N°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&rid=1>

Le lycée Thomas Pesquet pourra se faire présenter sur simple demande l'attestation d'agrément sanitaire du véhicule de livraison.

Un contrôle de la température est effectué à chaque livraison en présence du livreur. En cas de non-conformité de la température relevée, la fourniture est refusée par le pouvoir adjudicateur. Dans ce cas, le titulaire doit relivrer une fourniture conforme.

Températures réglementaires au stade de la remise directe ou de la restauration collective	
Denrées surgelées, glaces, crèmes glacées et sorbets	- 18° C maximum sans limite inférieure
Viandes hachées et préparation de viandes congelées	- 18° C maximum sans limite inférieure
Produits de la pêche congelés	- 18° C maximum
Autres denrées congelées	- 12° C maximum sans limite inférieure
Denrées alimentaires très périssables d'origine végétale	+ 4° C maximum
Denrées alimentaires périssables	+ 8° C maximum
Viandes hachées et viandes séparées mécaniquement	+ 2° C maximum
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 3° C maximum
Poisson frais et produits de la mer	+1°C maximum sur lit de glace pilée
Préparations de viandes, viandes de volaille (y compris petit gibier), de lagomorphes, ovoproduits, lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4° C maximum
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+ 7° C maximum pour les carcasses entières et pièces de gros + 4° C maximum pour les morceaux de découpe
Repas élaborés à l'avance en liaison froide	+ 3° C maximum
Plats cuisinés ou repas remis ou livrés chauds au consommateur	+ 63° C minimum

Après avoir rappelé que « la chaîne du froid ne doit pas être interrompue », le règlement (CE) n° 852/2004 (annexe II, chapitre IX, point 5) admet de soustraire les denrées réfrigérées ou congelées aux températures réglementaires pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de manutention lors de l'élaboration, du transport, de l'entreposage, de l'exposition et du service, à condition que les professionnels justifient que cela n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur.

L'article 3 de l'arrêté du 21 décembre 2009 précise dans quelles conditions il est admis de déroger à ces températures. Les tolérances se conformeront à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP du secteur, ou sur une analyse des dangers validée.

Une tolérance de 2°C est admise par le fait de la manipulation du déchargement et du contrôle de température en surface **à la seule condition** qu'après contrôle de la température enregistrée dans le véhicule de livraison soit réglementaire à la catégorie de denrées (très périssables « + 4°C », périssables « +8°C » ou surgelés « -18°C »).

Les produits distribués par le fournisseur devront être conditionnés, stockés, transportés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes pour en garantir la salubrité, la stabilité physico-chimique et bactériologique jusqu'à la **DLC/DLUO/DDM** indiqué sur l'emballage.

Leur conditionnement sera intact, non exposé à des souillures et satisfera à la législation en vigueur concernant les matériaux au contact de denrées alimentaires.

Les emballages réutilisables et valorisables sont préférés et doivent être nettoyés par le fournisseur avant chaque nouvelle utilisation.

Chaque catégorie d'aliment devra être conforme aux spécifications techniques exigées, aux dispositions réglementaires en vigueur et sera livrée dans le conditionnement demandé.

Les palettes ne seront pas consignées, leur reprise devra être effectuée par le fournisseur. Les emballages ne seront pas consignés.

IDENTIFICATION ET ETIQUETAGE

La qualification exacte de la marchandise et sa provenance doivent être inscrites sur l'étiquette de chaque caisse ou colis.

Les emballages porteront toutes mentions réglementaires en caractères lisibles, indélébiles et selon le produit :

- La dénomination de vente,
- L'identification du fabricant du conditionneur ou du vendeur,
- La liste des ingrédients,
- Les quantités nettes pour les produits préemballés,
- Les conditions particulières de conservation,
- Le mode d'emploi,
- Le lieu d'origine,
- Le numéro du lot,
- La date de fabrication,
- La DLC, DDM ou la DLUO,
- L'estampille sanitaire avec code pays et numéro d'agrément sanitaire du fabricant.

Intégration des données INCO

Les données INCO détaillées apparaitront impérativement sur les fiches techniques des produits concernés, notamment les informations suivantes :

- **Les allergènes**
- **Les allégations nutritionnelles**

Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (Règlement « INCO ») a été publié au Journal Officiel de l'Union Européenne le 22 novembre 2011 et est en vigueur depuis le 13 décembre 2011. Les délais d'application s'étaleront de 3 à 5 ans à partir du 13 décembre 2011.

Tous les exploitants du secteur agroalimentaire sont concernés par le Règlement (UE) n°1169/2011 : il s'applique à toutes les étapes de la chaîne alimentaire et à toutes les denrées destinées au consommateur final ou devant être livrées à des collectivités.

Précisions :

Les allégations nutritionnelles et de santé suivent le Règlement (CE) n° 1924/2006 qui définit une allégation comme étant « tout message ou toute représentation, [...], y compris une représentation sous la forme d'images, d'éléments graphiques ou de symboles, quelle qu'en soit la forme, qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières ». Les allégations ne doivent pas induire le consommateur en erreur ni porter atteinte à sa santé. Elles

s'appliquent à toutes les denrées destinées au consommateur final ou devant être livrées à des collectivités. Les marques de fabrique, le nom commercial ou la dénomination fantaisiste apparaissant sur l'emballage ou dans la publicité de la denrée alimentaire peuvent être assimilés à une allégation nutritionnelle ou de santé, et doivent donc répondre aux exigences du Règlement (CE) n°1924/2006. Il a deux types d'allégations : les allégations nutritionnelles et les allégations de santé.

Les allégations nutritionnelles possibles sont listées dans l'annexe du Règlement (CE) n°1925/2006.

<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:404:0026:0038:FR:PDF>

Les allégations nutritionnelles : « toute allégation qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières de par :

- L'énergie (valeur calorique) qu'elle :
 - Fournit,
 - Fournit à un degré moindre ou plus élevé, où
 - Ne fournit pas
- Les nutriments ou autres substances qu'elle :
 - Contient,
 - Contient en proportion moindre ou plus élevée, ou
 - Ne contient pas ».

On peut retrouver par exemple :

« Source de fibres » : $\geq 3\text{g}$ de fibres/100g ou $\geq 1,5\text{g}/100\text{ kcal}$

« Sans sucre » : $\leq 0,5\text{g}$ de sucre / 100g ou 100mL.

L'industriel peut choisir également de mettre une allégation dite comparative. Il devra néanmoins respecter certaines conditions précisées dans l'annexe du RÈGLEMENT (CE) No 1924/2006 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 20 décembre 2006

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R1924&from=en>

Concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires

Par exemple, s'il veut mettre en avant une réduction de sel dans son produit : la réduction doit être au minimum de 30% par rapport à un produit similaire présent sur le marché. La Direction Générale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) doit autoriser l'allégation sur des preuves fournies par l'industriel (étude de marché, analyses nutritionnelles du produit...).

Les allégations de santé : « toute allégation qui affirme, suggère ou implique l'existence d'une relation entre d'une part, une catégorie de denrées alimentaires,

une denrée alimentaire ou l'un de ses composants et, d'autre part, la santé ». Elles peuvent être :

- Allégations dites fonctionnelles – Article 13 :
 - « Rôle d'un nutriment ou d'une substance dans la croissance, dans le développement et dans les fonctions de l'organisme,
 - Les fonctions psychologiques et comportementales,
 - L'amaigrissement, le contrôle du poids, la réduction de la sensation de faim, l'accentuation de la sensation de satiété ou la réduction de la valeur énergétique du régime alimentaire ».
- Allégation relevant de l'Article 14 faisant référence :
 - « A la réduction du risque de maladie
 - Au développement et à la santé infantile ».

Les allégations de santé doivent s'accompagner de plusieurs mentions :

- Sur « l'importance d'une alimentation variée et équilibrée et d'un mode de vie sain »,
- Sur les risques d'un excès de consommation de la denrée alimentaire,
- A l'attention des personnes ne devant pas consommer cette denrée alimentaire,
- Sur la quantité de denrée concernée ainsi que le mode de consommation pour obtenir l'effet bénéfique allégué.

Les allégations de santé sont approuvées par l'EFSA (Agence Européenne de Sécurité des Aliments) après que l'industriel ait fait une demande et ait soumis un dossier scientifique rigoureux prouvant que l'allégation repose sur des études validées.

La liste des allégations se trouve sur

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R1924&from=en>

Les sites de livraisons sont les suivant :

Cuisine centrale du Lycée Thomas Pesquet
« Pôle mode et services »
7, rue des Courtilles
BP738
50207 Coutances cedex

Cuisine Satellite du Lycée Thomas Pesquet
« Pôle Bâtiment »
5, rue des courtilles
BP 738
50207 Coutances cedex

Cuisine satellite du Lycée Charles François Lebrun
2, rue du Lycée
50200 Coutances

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Le fournisseur fournira une fiche précisant les mesures mises en œuvre au sein de sa société en matière de sécurité alimentaire et précisera, le cas échéant, les certifications obtenues ou en cours.

Le fournisseur indiquera le nom du responsable qualité au sein de la société s'il existe.

Les titulaires s'engagent à informer Le Lycée Thomas Pesquet des éventuels retraits de leurs produits du marché suite à une alerte sanitaire et des procédures à suivre si le produit n'est pas entré en production. Cette information est transmise sans délai, par un moyen permettant d'accuser réception de sa transmission. (Courriel ou fax)

A défaut d'informations sur la marche à suivre, les produits non entrés en productions seront détruits dans un délai de 3 jours.

Les produits retirés du marché ne pourront pas être facturés.

Lien Texte Agrobiologie

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/publications/juridiques/panorama-des-textes/Agrobiologie>

Lien texte GEMRCN

<https://www.economie.gouv.fr/daj/oecp-liste-des-guides-gem#RCN>

CONTROLES SANITAIRES

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de faire vérifier à tout moment, par les services des Affaires sanitaires, de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, ou de l'Agriculture, le respect de la réglementation en vigueur et des clauses du présent marché.

Le contrôle à la réception permet de prendre toutes les mesures nécessaires pour s'assurer que les denrées alimentaires qui transitent au sein du ou des sites de livraisons sont conformes.

Analyses

A tout moment en cours de marché ou en cas de doute quant à la qualité et à la conformité des produits, Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de faire procéder par un laboratoire agréé des analyses, épreuves ou expertises qu'elle juge nécessaires. Si les résultats sont défavorables au titulaire du marché, les frais en sont à sa charge. En cas de non-conformité qualitative soulevée après vérification, le marché peut être résilié sans indemnité par le pouvoir adjudicateur aux torts exclusifs du titulaire après que ce dernier ait été informé de la décision envisagée et invité à lui présenter, dans un délai de 15 jours, ses observations et les mesures correctives qu'il compte prendre. En l'absence de réponse du titulaire, la résiliation interviendra à la date fixée dans la décision.

<https://www.economie.gouv.fr/daj/Cahier-des-clauses-administratives-generales-appli#a29>

Fait à Coutances, le 5 avril 2024

La Provisseure,



Evelyné FRESNEAU

Vu et pris connaissance, le candidat

Le (date)

TEXTES REGLEMENTAIRES ET NORMATIFS

Tout au long de ce CCTP, des liens renvois vers l'ensemble des outils et guides spécifiques à chaque catégorie de produits. Certains d'entre eux sont listés dans la liste ci-dessous en plus des références spécifiques pour les produits carnés.

REGLEMENTATION GENERALE

REFERENCES	TEXTES APPLICABLES A				
	Bovin	Viande hachée	Veau	Porc	Ovin
Code de la consommation	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Code rural	OUI		OUI	OUI	OUI
Arrêté ministériel du 2 juin 1994 (modifié) définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches (Journal Officiel du 11 juin 1994).	OUI		OUI	OUI	OUI

REGLEMENTATION CONCERNANT LES NORMES DES VIANDES

REFERENCES	TEXTES APPLICABLES A				
	Bovin	Viande hachée	Veau	Porc	Ovin
Spécification technique du GEM-RCN n° B2-18-99 du 06 mai 1999			OUI	OUI	
Spécification technique du GEM-RCN n° B1-12-03 du 28 janvier 2003		OUI			
Spécification technique du GEM-RCN n° B1-13-03 du 09 décembre 2003	OUI				

Spécification technique du GEM-RCN n° B1-14-05 du 31 mars 2005			OUI			
Spécification technique du GEM-RCN n° B1-15-05 du 31 mars 2005						OUI
Spécification technique du GEM-RCN n° B1-16-05 du 31 mars 2005					OUI	

REGLEMENTATION CONCERNANT LES REGLES D'HYGIENE (PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE, LA QUALITE ET LA SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES

REFERENCES	TEXTES APPLICABLES A					
	Bovin	Viande hachée	Veau	Porc	Ovin	
Règlement n° 852/2004/CEE du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Règlement n° 853/2004/CEE du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Règlement n° 854/2004/CEE du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Arrêté ministériel du 21 décembre 1979 (modifié) relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale (Journal Officiel du 19 janvier 1980).	OUI		OUI	OUI	OUI	OUI
Arrêté ministériel du 12 novembre 1985 réglementant l'hygiène de la préparation des viandes attendries destinées à la consommation. (Journal Officiel du 17 décembre 1985).	OUI		OUI	OUI	OUI	OUI
Arrêté ministériel du 17 mars 1992 (modifié) relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements.(Journal Officiel du 29 mars 1992).	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Arrêté du 29 février 1996 modifié fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes hachées et des préparations de viandes, modifié par l'arrêté du 1er décembre 1999		OUI				

Règlement N° 178/2002/CEE du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'AESA et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Arrêté ministériel du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité (Journal Officiel du 31 juillet 1994).	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Arrêté ministériel du 8 septembre 1994 (modifié) fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire (Journal Officiel du 20 septembre 1994).	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
L'Arrêté du 15 mai 1974 modifié, relatif à l'estampillage sanitaire des viandes de boucherie et des produits à base de viande (J.O. des 26.06.74, 25.03.81, 10.02.85, 27.10.89, 20.03.93, 31.07.94 et 29.06.95.).	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
L'Arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et d'hygiène du personnel appelé à manipuler des denrées animales ou d'origine animale (J.O. du 31/03/77).	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
L'Arrêté du 22 janvier 1993 modifié, relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande (J.O. des 16.03.93, 31.07.94 et 02.05.95).	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
L'Arrêté du 11 mars 1996 relatif aux règles sanitaires et aux contrôles vétérinaires applicables aux produits d'origine animale provenant d'un autre Etat membre de la Communauté Européenne et ayant le statut de marchandises communautaires (J.O. du 03.04.96).	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Norme NF V 46-001 de décembre 1996 « viandes de gros bovins : conditions de valorisation du potentiel de tendreté des viandes »	OUI							

REGLEMENTATION CONCERNANT L'ETIQUETAGE, LA PRESENTATION ET LA TRACABILITE DES DENREES ALIMENTAIRES

REFERENCES	TEXTES APPLICABLES A				
	Bovin	Viande hachée	Veau	Porc	Ovin
Le Décret n° 84.1147 modifié pris en application de l'article 1-214-1 du Code de la Consommation, ancienne Loi du 1er août 1905 modifiée sur les fraudes et falsifications en matière de produits et services (J.O. des 21.12.84 et 22.02.91).	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Règlement n° 1208/81/CEE du 28 avril 1981 (modifié) établissant la grille communautaire de classement des carcasses de gros bovins	OUI				
Arrêté ministériel du 8 juin 1976 (modifié et complété) portant homologation d'un catalogue de classement des carcasses de veaux de boucherie en vue de leur répartition par catégorie et de leur marquage (JO du 1er juillet 1976).			OUI		
Règlement n° 3220/84 du conseil du 13 novembre 1984 (modifié) déterminant la grille communautaire de classement des carcasses de porcs.				OUI	
Règlement n° 461/93/CEE du 26 février 1993 établissant les modalités de la grille communautaire de classement des carcasses d'ovins					OUI
La Recommandation n° D6-87 du GEM-RCN relative à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (BOCCRF du 16/12/87).	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Le Règlement européen 1760/2000 instituant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage des viandes bovines (JOCE du 11/08/00).	OUI	OUI	OUI		
Règlement n° 1825/2000/CE du 25 août 2000 portant modalités d'application du règlement n° 1760/2000/CE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.	OUI		OUI		
Décret n° 97-74 du 28 janvier 1997 relatif à la composition, la préparation et l'étiquetage des viandes hachées et préparations de viandes qui ne sont pas destinées à être cédées directement au consommateur final.		OUI			
Décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de	OUI		OUI		

restauration (Journal Officiel du 19 décembre 2002).									
L'Arrêté du 7 décembre 1984 modifié, relatif : à l'indication de la date et du lot de fabrication dans l'étiquetage des denrées alimentaires (J.O. des 21.12.84 et 19/03.91). à l'indication de la quantité dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballés et aux produits qui en sont dispensés. (J.O. du 21.12.84). aux modalités d'expression des ingrédients dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (J.O. des 21.12.84 et 17.07.92).	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
L'Arrêté du 20 octobre 1978 modifié, relatif au contrôle métrologique de certains pré emballages, hauteur minimale des caractères (cf.art.2)-(J.O. des 22.11.78, 01.03.80., 29.08.90 et 01.04.93).	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Le Décret n° 93-1130 du 27 septembre 1993 concernant l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires.	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
REFERENCES (suite « étiquetage »,...)	TEXTES APPLICABLES A								
	Bovin	Viande hachée	Veau	Porc	Ovin				
Norme NF V 46-007 de février 1997 « Traçabilité des viandes identifiées de gros bovins dans les abattoirs ».	OUI	OUI	OUI						
L'Arrêté du 3 décembre 1993 portant application du décret n° 93-1130 du 27/09/93 concernant l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires (J.O. du 26.12.93).	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI				
Arrêté ministériel du 18 mars 1993 relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie JO du 01/04/93	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI				
Norme NF V 46-010 de septembre 1998 « Traçabilité des viandes identifiées de gros bovins dans les ateliers de découpe, désossage, travail de la viande, conditionnement et vente ».	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI				

REGLEMENTATION CONCERNANT L'IDENTIFICATION DES PRE-EMBALLERS

REFERENCES	TEXTES APPLICABLES A				
	Bovin	Viande hachée	Veau	Porc	Ovin
Le décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 modifié, relatif au contrôle métrologique de certains pré emballages : identification des pré emballers (J.O. des 16.02.78 et 24.01.90).	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
L'arrêté du 4 décembre 1974 relatif à l'identification des pré emballers (J.O. du 08.12.74).	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
L'arrêté du 20 octobre 1978 modifié, relatif au contrôle métrologique de certains emballages : identification des pré emballers (cf. art. 2,3) -(J.O. des 22.11.78, 01.03.80, 29.08.90 et 01.04.93).	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
La circulaire du 20 août 1993 relative au contrôle métrologique des pré emballages : identification des pré emballers (B.O.C.C.R.F. du 15/10/93).	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI

REGLEMENTATION CONCERNANT LES CONDITIONS DE TRANSPORT ET D'ENTREPOSAGE

REFERENCES	TEXTES APPLICABLES A				
	Bovin	Viande hachée	Veau	Porc	Ovin
Arrêté ministériel du 20 juillet 1998 (modifié) fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (Journal Officiel du 6 août 1998).	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
L'arrêté du 22 janvier 1993 modifié, relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits de base de viande (cf. art. 35) -(J.O. des 16.03.93, 31.07.94 et 02.05.95).	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
L'arrêté du 3 Avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale (cf. Annexe 1) -(J.O. du 19.04.96).	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI

REGLEMENTATION CONCERNANT LES ADDITIFS

REFERENCES	TEXTES APPLICABLES A				
	Bovin	Viande hachée	Veau	Porc	Ovin
Le Décret du 15 avril 1912 modifié, concernant les denrées alimentaires et spécialement les viandes, produits de charcuterie, fruits, légumes, poissons et conserves (cf. articles 1 et 2) -(J.O. 07.05.95).	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Le Décret n° 89-674 du 18 septembre 1989 relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine (J.O. du 19/09/89).	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
L'Arrêté du 14 octobre 1991 modifié, relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine (J.O. des 10.12.91, 01.07.92, 24.12.92, 21.07.93 et 18.08.94).	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI

REGLEMENTATION CONCERNANT LES RESIDUS DE PESTICIDES

REFERENCES	TEXTES APPLICABLES A				
	Bovin	Viande hachée	Veau	Porc	Ovin
L'Arrêté du 5 décembre 1994 relatif au retrait de la consommation humaine des denrées d'origine animale contaminées par des résidus de pesticides (J.O du 23.12.94).	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI

REGLEMENTATION CONCERNANT LES MATERIAUX AU CONTACT DES ALIMENTS

REFERENCES	TEXTES APPLICABLES A				
	Bovin	Viande hachée	Veau	Porc	Ovin
Le Décret n° 12 février 1973 modifié en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (J.O. des 15.02.73, 26.04.90, 10.07.92 et 19.01.94).	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Le Décret n° 92-631 du 8 juillet 1992, relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux (J.O. du 10.07.92).	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
L'Arrêté du 28 juin 1912 modifié, relatif à la coloration, à la conservation et à l'emballage des denrées alimentaires et des boissons (J.O. des 29.06.12 et 21.07.93).	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI

REGLEMENTATION CONCERNANT L'EMPLOI DE LA LANGUE FRANCAISE

REFERENCES	TEXTES APPLICABLES A				
	Bovin	Viande hachée	Veau	Porc	Ovin
La Loi n° 94-665 du 4 Août 1994 relative à l'emploi de la langue française (J.O. du 05.08.94).	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Le Décret n° 95-240 du 3 mars 1995 relatif à l'emploi de la langue française (J.O. du 05.03.95).	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
La Circulaire du 19 Mars 1996 concernant l'application de la loi n° 94-6654 du 4 Août 1994 relative à l'emploi de la langue française (J.O. du 20/03/96).	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI