

12 rue Lucien Bossoutrot  
14 120 MONDEVILLE

téléphone  
02 31 84 40 90  
télécopie  
02 31 52 25 59

[int.0141687h@ac-caen.fr](mailto:int.0141687h@ac-caen.fr)

## Marché alimentaire

**Fourniture de viandes fraîches, charcuterie,  
semi-conserves de poisson**

**Document unique de marché**

**(Règlement de consultation et  
cahiers des clauses administratives  
et techniques particulières)**

### Marché n° 2021 / VIANDES

1. Pouvoir adjudicateur
  2. Objet
  3. Procédure
  4. Forme du marché
  5. Durée et renouvellement
  6. Avances
  7. Variantes
  8. Allotissement
  9. Pièces contractuelles
  10. Renseignements d'ordre juridique et économique
  11. Présentation des offres
  12. Jugement des offres
  13. Forme des prix et révision
  14. Validité des offres
  15. Emission des bons de commande
  16. Conditions de livraison
  17. Constatation de l'exécution des prestations
  18. Facturation et règlement
  19. Description des besoins
  20. Spécifications techniques
  21. Échantillons
  22. Dossier technique
  23. Réception des offres
  24. Attribution de juridiction
- Annexe 1 : Protocole de livraison  
Annexe 2 : Spécifications techniques demandées  
Bordereau de prix unitaires

**Date limite de réception des offres : vendredi 4 juin 2021**

#### Contacts :

- questions administratives : Marlène HELIE, [marlene.helie@ac-normandie.fr](mailto:marlene.helie@ac-normandie.fr)
- questions techniques : Isabelle MESNIL, [isabelle.mesnil@normandie.fr](mailto:isabelle.mesnil@normandie.fr)

et aux adresses postale et téléphone en en-tête

**1. Pouvoir adjudicateur** : Lycée Jules Verne, 12 rue Lucien Bossoutrot, 14 120 MONDEVILLE, ci-après dénommé « le lycée ».

**2. Objet :**

La consultation porte sur la fourniture de viandes fraîches, charcuterie et de produits semi conserves de poisson fumé, pour la restauration scolaire du lycée.

Le restaurant scolaire du lycée sert environ 600 repas par jour avec internat dans un souci permanent de qualité et d'équilibre et dans le cadre de la loi Egalim.

**3. Procédure** : le marché est passé selon les obligations du document unique de marché européen (DUME - 1er octobre 2018) dans le cadre d'une procédure adaptée en application des articles L 2123-1 et R 2123-1 à 7 du code des marchés publics.

**4. Forme du marché** : le marché est un accord cadre exécuté au fur et à mesure de l'émission de bons de commande (art.78 et 80 du décret n°2016-360) ; il est conclu sans minimum ni maximum ; les quantités mentionnées sur le bordereau de prix sont indicatives des besoins moyens constatés par le lycée pour une année ; elles n'ont pas de caractère contractuel.

**5. Durée et renouvellement** : le marché est conclu pour **12 mois** à partir de la date indiquée lors de sa notification. A titre indicatif, la date de début d'exécution est envisagée au 1/07/2021

**6.** Compte tenu du montant prévisionnel des lots, il ne sera pas versé d'**avance** au démarrage du marché.

**7. Variantes** : les variantes sont autorisées

**8. Allotissement** : le marché est divisé en 7 lots :

- Lot n°1 : Boeuf
- Lot n°2 : Veau
- Lot n°3 : Agneau
- Lot n°4 : Porc
- Lot n°5 : Charcuteries
- Lot n°6 : Volailles
- Lot n°7 : Semi conserves de poisson-poisson fumé

L'opération sera traitée en lot séparé, les fournisseurs pouvant répondre pour un ou plusieurs lots.

**9. Pièces contractuelles :**

Le marché sera régi par :

- Les dispositions du présent document et de ses annexes.-1 et 2
- Le bordereau de prix unitaires
- Le CCAG fournitures et services du 30/03/2021

**10. Renseignements d'ordre juridique et économique**

Les candidats produiront :

- Soit :
    - La copie du ou des jugements prononcés s'ils sont en redressement judiciaire.
    - Une déclaration sur l'honneur pour justifier qu'ils n'entrent dans aucun des cas mentionnés aux articles 45 et 48 de l'ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics.
- Les candidats retenus devront en outre être en mesure de justifier qu'ils ont satisfait à leurs obligations fiscales et sociales (attestation fiscale, certificat social et attestation de vigilance).

- Soit :
- Le document unique de Marché Européens (DUME)

Les candidats retenus auront à compléter et à signer avant l'attribution du marché, l'acte d'engagement qui leur sera fourni par le lycée.

### 11. Présentation des offres :

La transmission électronique des fichiers se fera **uniquement et obligatoirement** via les plateformes de dépôt des marchés.

Pour le LPO Jules Verne via le profil acheteur : **www.aji-france.com**

| Documents                                     | Format            |
|---|-------------------|
| Le présent document paraphé et signé          | PDF               |
| Renseignement d'ordre juridique et économique | PDF               |
| Dossier technique du candidat                 | PDF               |
| Attestation d'absence d'OGM signée (annexe 1) | PDF               |
| Mémoire développement durable                 | PDF               |
| Mémoire conditions de livraison               | PDF               |
| Bordereau de prix unitaire                    | Libre Office Calc |

### 12. Jugement des offres : les offres seront jugées selon les critères suivants :

- Qualité des produits 40 % apprécié comme suit :

L'offre sera évaluée sur la capacité du fournisseur à proposer des produits de qualité, dont les animaux sont issus d'élevage respectant la charte des bonnes pratiques d'élevage (bien-être des animaux, origine, catégorie et type racial), pour 40 %. Ce critère est apprécié au regard des fiches techniques et/ ou mémoires techniques : politique d'approvisionnement, circuits de commercialisation, respect de l'environnement, des producteurs et des consommateurs, démarches qualité et traçabilité,

Quand un échantillon est demandé, l'offre sera étudiée également en fonction de la qualité organoleptique des échantillons (fraîcheur, saveur, goût) ,

- Services 20 %, apprécié comme suit :

Nombre de jours de livraison en fonction de l'annexe 1

Prestations des commerciaux et service télévente de qualité, relations commerciales avec le fournisseur

Réactivité en cas de rupture de stocks

- Prix 40 % apprécié comme suit :

Rapport qualité / prix, prix conforme à l'article demandé pour 40 % ; ce critère sera jugé en fonction du montant total du lot comparé à la proposition financière la plus basse reçue dans le cadre de ce lot

Les critères de qualité des produits et de service seront appréciés en fonction du mémoire technique fourni par le fournisseur.

| Appréciation              |  | Nombre de points |
|---------------------------|--|------------------|
| Insuffisant               | Offre conforme mais qui ne répond pas aux attentes                         | 1                |
| Partiellement insuffisant | Offre qui ne répond que partiellement aux attentes                         | 2                |
| Suffisant                 | Attentes minimales mais aucun avantage particulier par rapport aux besoins | 3                |
| Bon                       |  | 4                |

|                  |  |   |
|------------------|--|---|
| Très intéressant | Répond aux attentes avec beaucoup d'avantages particuliers / aux besoins | 5 |
|------------------|--|---|

### 13. Forme des prix et révision :

Les prestations seront rémunérées par application des prix unitaires figurant dans le bordereau de prix aux quantités réellement exécutées. Les prix sont réputés comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation ainsi que les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, à l'assurance, au stockage, au transport jusqu'au lieu de livraison.

Les prix sont fermes durant la durée du marché,

|

### 14. Validité des offres

Le délai de validité des offres est de 90 jours à compter de la date limite de réception des offres.

**15. Émission des bons de commandes :** Les commandes seront passées au fur et à mesure du besoin sous forme de bons de commande émis par le représentant du pouvoir adjudicateur auprès du titulaire du marché.

Dès la notification du marché, le titulaire désigne une ou plusieurs personnes physiques, habilitées à le représenter auprès du pouvoir adjudicateur, pour les besoins de l'exécution du marché.

Les commandes seront passées par téléphone, fax ou courriel avant 14h à J-2 avant la date de livraison demandée.

**16. Conditions de livraison :** le titulaire devra se conformer aux obligations du protocole de livraison figurant en annexe 1. Chaque colis devra 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)
- catégorie de classement
- numéro d'agrément
- date de conditionnement
- date limite de consommation

### 17. Constatation de l'exécution des prestations :

En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y aura décision de rejet. Si les produits ne correspondaient pas qualitativement aux spécifications du marché, une fiche de non-conformité sera produite.

Le lycée pourra :

- soit rejeter les produits qui devront alors être immédiatement remplacés
- soit accepter les produits avec réfaction de prix, déterminée d'un commun accord avec le titulaire du marché. Le défaut d'accord entraînera le rejet de la fourniture.

Si la quantité livrée devait ne pas correspondre à la commande, le lycée pourra mettre le titulaire du marché en demeure :

- soit de reprendre immédiatement l'excédent de livraison sur la livraison dépasse la quantité demandée
- soit de compléter la livraison dans le cas contraire, dans les délais qui lui sont impartis, à concurrence de la quantité totale prévue par la commande initiale.

### 18. Facturation et règlement

La facturation pourra être ponctuelle, hebdomadaire, décadaire ou mensuelle au choix du titulaire.

La facture sera **obligatoirement adressée via le portail public Chorus Pro**

La facture devra être conforme au bordereau de livraison pris en charge par le magasinier. En cas d'application de prix révisés, la facture devra être accompagnée le cas échéant des éléments justificatifs des nouveaux prix appliqués.

Le règlement se fera dans un délai de 30 jours à compter de la date de réception de la demande de paiement, par virement administratif. Pour ce faire, le titulaire adressera avec sa première facture un relevé d'identité bancaire (IBAN), si celui-ci ne figure pas déjà sur sa facture.

#### **19. Description des besoins :**

Les besoins sont décrits dans le bordereau de prix unitaires.

#### **20. Spécifications techniques :**

Les produits devront être conformes aux normes suivantes à la date de leur livraison :

- réglementation générale applicable aux denrées alimentaires - Code de la Consommation
- réglementation spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale - paquet hygiène
- réglementation générale applicable à la restauration collective et recommandations du GEMRCN.
- Réglementation spécifique sur la charcuterie –code des usages en charcuterie et conserves de viandes mis au point par le Centre technique de la saison, de la charcuterie et conserves de viandes
- Spécification technique B-1-13-03 d 9/12/03 applicable aux viandes de gros bovins en muscles ou pièces.

Le lycée se réserve la possibilité de commander ponctuellement des produits complémentaires. Le cas échéant, le pourcentage de remise indiqué par le titulaire au bordereau de prix unitaire sera appliqué.

#### **21. Echantillons :**

Le Lycée souhaite recevoir des échantillons pour les produits et dans les quantités indiquées dans le document « Demande d'échantillons ».

Chaque échantillon sera clairement identifié et devra comporter le nom du candidat, la désignation exacte de l'article dans le BPU et la marque du produit.

Les échantillons doivent être représentatifs des produits ou articles que le candidat se propose de livrer. Le niveau de qualité des produits ne doit pas se révéler inférieur à celui des spécimens sous peine de résiliation.

Le dépôt des échantillons conditionne l'examen de l'offre présentée, ils en font partie intégrante.

***La date de livraison pour les échantillons est fixée au mardi 8 juin 2021.***

#### **22. Dossier technique :**

Le fournisseur produira un dossier technique permettant au lycée d'effectuer sans ambiguïtés son choix qualitatif selon les critères énoncés plus haut.

Il est précisé que ce dossier doit également respecter les critères d'environnement durable ; ce n'est pas la qualité visuelle du dossier qui sera jugée mais les informations qu'il apporte.

#### **23. Réception des offres**

La date limite de réception des offres est fixée au vendredi 4 juin 2021 à 12h00; les offres seront remises contre récépissé, par voie postale ou par voie électronique.

#### **24 ,Attribution de juridiction**

Les litiges sont réglés dans un premier temps à l'amiable  
Le tribunal administratif de Caen est compétent pour connaître des contentieux entre les parties,

**Pour le lycée :**  
**Le pouvoir adjudicateur**

**Le Proviseur J ADAM**

**Cachet et signature**



**Pour le prestataire**

Nom :

Titre :

Signé le \_\_\_\_\_ à \_\_\_\_\_

Cachet et signature

## Marchés de denrées alimentaires

### Annexe 1

### Protocole de livraison

Toutes les marchandises sont à livrer franco de port au service de restauration du lycée, 12 rue Lucien Bossoutrot, 14120 Mondeville, dans le strict respect du bon de commande.

Périodicité et horaires :

| n° du lot | Périodicité            | Horaires               |
|-----------|------------------------|------------------------|
| 1         | <b>bi-hebdomadaire</b> | <b>De 6h00 à 10h00</b> |
| 2         |                        |                        |
| 3         |                        |                        |
| 4         |                        |                        |
| 5         |                        |                        |

#### Conditions générales de livraison

Les marchandises sont transportées dans des véhicules équipés selon les normes de l'arrêté du 20 juillet 1998 modifié des ministères de l'agriculture, du commerce et des transports fixant les conditions de transport des denrées alimentaires et dans un état de propreté irréprochable.

Le personnel préposé au transport respectera les règles de propreté et d'hygiène (mains, chaussures, tenue vestimentaire).

Le livreur doit impérativement décharger les marchandises en présence d'un agent de l'établissement.

La vérification de la livraison est effectuée à l'instant et sur le lieu de la livraison par la personne responsable de la réception des marchandises et désignée par le gestionnaire de l'établissement, en présence du titulaire du marché ou de son préposé ; elle porte notamment sur :

- le respect de la commande (quantités et type de produit)
- la qualité du produit et les dates limites de consommation
- le respect des conditionnements
- le respect des procédures de livraison :
  - Contrôle des températures des denrées à chaque livraison par sondage (tel que défini dans l'AM du 19/12/2009 (*relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant*))
  - Contrôle visuel de l'intégrité des emballages
  - Contrôle par sondage de la DLC d'un produit à chaque livraison (dates limites de consommation)

Chaque colis devra 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° du ou des lots
- catégorie de classement
- numéro d'agrément
- date de conditionnement
- date limite de consommation

Toute livraison effectuée hors présence d'un représentant du lycée et sans contrepartie d'un bon de livraison signé par ce dernier sera refusée et ne pourra donc pas donner lieu à facturation.

Toutes non-conformités constatées à la livraison, qu'elle soit quantitative, qualitative, non réglementaire ou ne respectant pas ce protocole de livraison fera l'objet d'une fiche de non-conformité. L'exploitation de ce document, classé par fournisseur, permettra de quantifier les dysfonctionnements constatés et, le cas échéant, d'envisager la dénonciation du marché concerné.

L'original du bon de livraison est destiné à l'acheteur. Le duplicata du bon de livraison est restitué au livreur après avoir été émargé par l'agent responsable de la réception des marchandises. Ce duplicata vaut procès-verbal de réception. Toute livraison effectuée hors présence d'un représentant du lycée et sans contrepartie d'un bon de livraison signé par ce dernier sera refusée et ne pourra donc pas donner lieu à facturation.

En cas de non-conformité quantitative ou qualitative de la livraison, le titulaire devra compléter ou reprendre sa marchandise.

Le titulaire s'engage à reprendre ses palettes, cagettes et autres contenants.



# Marchés de denrées alimentaires

## Annexe 2

### ANNEXE TECHNIQUE CONCERNANT LES SPECIFICITES DEMANDEES

#### Qualité des produits :

Il est demandé au fournisseur de montrer dans son mémoire technique comment il a privilégié dans son offre :

- la provenance d'animaux d'exploitation appliquant l'agriculture raisonnée et/ou durable
- Utilisant des techniques agricoles se rapprochant du bio (rotation des cultures, choix d'essences végétales locales, insecticides naturels..) , lesquelles assurent le maintien de la biodiversité.
- Limitant l'utilisation de pesticides
- Veillant au bien-etre animal en particulier en respectant les critères fixés dans la Charte des bonnes pratiques d'élevage (CFBE)
- limitant les temps de transport entre l'abattoir et l'exploitant pour le bien être animal.

Il lui est demandé s'il a favorisé dans son offre des produits faisant appel aux circuits courts de distribution impliquant un exploitant agricole ou une organisation regroupant des exploitants agricoles ou 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)

Il lui est demandé d'indiquer comment il a favorisé l'offre de produits sous label de qualité

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

#### **Autres Spécificités :**

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%)

Pour les viandes réfrigérées, elle seront fournies 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=LEGITEXT00000606072047> §dateTexte

Les poids demandés devront être respectés : 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 de 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.

#### Textes de référence

GEMRCN spécification technique et principaux textes réglementaires et nominatifs  
Spécification technique n° B1-13-03 du 9 Décembre 2003 applicables 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](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](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](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](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](https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_PUBLICS/oeap/gem/volailles/volailles.pdf)

#### **Pour la viande fraîche de volailles**

Il est demandé au fournisseur de montrer comment il a privilégié le recours à des volailles issues d'élevage ayant recours à la charte « engagement de la filière volailles de chair sur l'usage raisonné des antibiotiques »

Les cuisses de poulet seront classifiées en Label rouge ou équivalent au sens du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.

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

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

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

Textes de référence :

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

[https://www.economie.gouv.fr/files/directions\\_services/daj/marches\\_publics/oeap/gem/preparations\\_de\\_viandes/preparations\\_de\\_viandes.pdf](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](https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/volailles/volailles.pdf)

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

### **Pour la charcuterie cuite et la saucisserie**

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° 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.

Il sera proposé de préférence des produits avec des boyaux naturels et sans colorant.

Le conditionnement sera sous vide ou atmosphère protectrice

Pâtés et rillettes seront de qualité supérieure (fiche technique à joindre à l'offre)

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](https://www.economie.gouv.fr/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 volailles

[https://www.economie.gouv.fr/files/directions\\_services/daj/marches\\_publics/oeap/gem/preparations\\_de\\_viandes/preparations\\_de\\_viandes.pdf](https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/preparations_de_viandes/preparations_de_viandes.pdf)

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

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/b211799.pdf](https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/ARCHIVE-b2-17-99/b211799.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](https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/ARCHIVE-b2-18-99/b21899.pdf)

### **Pour la 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 »
- Alimentation 70 % minimum de fourrage dans la ration principalement issue de l'exploitation et alimentation sans OGMPOUR
- 

### **Pour la 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 125 gr 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/directionservices/daj/marchespublics/oeap/gem/viandes/viandesh.pdf>

### Pour la 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 la viande fraîche d'agneau :

- 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 la viande fraîche de porc :

- 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, répondant ainsi par le biais de cahier des charges, à des exigences en matière de règles de production, de transformation et de conditionnement.
- Par souci de traçabilité, il sera demandé au candidat de préciser le n° d'agrément sanitaire.
- 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 verrats 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.