

Lycée Augustin Thierry
13, avenue de Châteaudun
41018 Blois cedex

Marché 041000D E-10/21 viandes fraîches

**Cahier des clauses techniques particulières
(CCTP)**

Objet du marché	Produits carnés
Type de marché	Procédure adaptée en application du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016
Forme du marché	A bons de commande
Retrait des dossiers de candidatures sur le site AJI – Gestion pour l'Education/OUTILS/Publication des MAPA	Du 19 octobre au 10 novembre 2021
Date limite de remise des offres	Vendredi 12 novembre 2021
Heure limite de remise des offres	12h00
Réception des échantillons	Du lundi 15 au vendredi 19 novembre 2021
Annexe	Lots n° 1,2 et 3

NOTE : LA PRESENTE PAGE ET SES ANNEXES CONSTITUENT LE CCTP

ANNEXE AUX LOTS N° 1, 2 et 3

Objet des lots : Viandes fraîches

ARTICLE 1 : NATURE, QUALITE ET ORIGINE DES PRODUITS

Les produits constituant le lot figurent sur le tableau des propositions de prix joint à ce dossier.

L'offre y est exprimée de façon claire sans abréviation.

Les spécifications techniques précisées pour chaque lot sont développées dans le tableau Excel joint à cette annexe dans l'onglet correspondant au lot. Elles sont également disponibles pour chaque catégorie de produits sur le site.

1) - Lot 1 : viande de bœuf et viande hachée de bœuf :

Spécifications techniques n° B1-13-03 du 9 décembre 2003 applicables aux viandes de gros bovins et spécifications techniques applicables aux viandes hachées et aux préparations produites à partir de viandes hachées d'animaux de boucherie établies par le GEM-RCN (version 2.0 mars 2015).

Les viandes bovines proviendront d'élevages engagés dans la démarche : Charte de Bonnes Pratiques d'Élevage ou équivalent. Afin de garantir une parfaite traçabilité, chaque livraison fera apparaître les n° d'élevage dont proviennent les viandes bovines livrées.

Application de la réglementation : A.M. du 24.07.1990 : modifié quant à la suppression de l'utilisation de farines et graisses d'origine animale.

La viande proposée sera de qualité R3 (à l'exclusion de la viande de taureau) provenant de carcasse de 280 kg minimum.

Garantie fourniture obligatoire de la traçabilité de l'ensemble de la livraison avec facturation (Document Accompagnement Bovins)

2) - Lot 2 : viande de porc :

Spécifications techniques n° B1-16-05 du 31 mars 2005 applicables aux viandes de porcins en muscles ou pièces.

Abattage dans un abattoir agréé par les services vétérinaires conformément à l'arrêté ministériel du 17 mars 1992.

La viande de porc proviendra de carcasse appartenant au type R d'un poids compris entre 70 et 110 kg à l'exclusion des carcasses de truies et verrats. Elle devra provenir d'abattoir communautaire agréé CE et devra répondre à la Certification de Conformité Produits.

Application de la réglementation : A.M du 24.07.1990 : modifié quant à la suppression de l'utilisation de farines et graisses d'origine animale.

Tous ces produits devront comporter l'étiquetage leur correspondant.

OGM :

Le fournisseur devra proposer des viandes issues d'animaux nourris sans OGM. L'étiquetage des **ingrédients de la viande** pourra mettre en avant une absence d'OGM aux seuils de 0,1 % ou 0,9 % conformément au décret n° 2012-128 du 30 janvier 2012 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans organismes génétiquement modifiés ». Afin d'assurer la bonne information du consommateur, le niveau de garantie sera précisé dans la mention : « **issu d'animaux nourris sans OGM (<0,1 %)** » ou « **issu d'animaux nourris sans OGM (<0,9 %)** ».

ARTICLE III : ÉCHANTILLONS DEMANDÉS

- 4 steaks hachés façon bouchère 125 grammes - 15% de matière grasse
- 4 côtes de porc filet sous vide 140 grammes
- 4 filets de poulet certifié réfrigéré sans os
- 1 poulet certifié 1,4 kg réfrigéré

Fait à BLOIS, le 15/10/21

Le proviseur,


Jérôme LAUXIRE

