

**Fourniture de denrées alimentaires
pour le
Lycée Polyvalent Pasteur – LE BLANC
Année 2019**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES
PARTICULIERES**

(C.C.T.P)

SOMMAIRE

- LOT n°1 - SURGELES : VIANDES
- LOT n°2 - SURGELES : POISSON
- LOT n°3 - SURGELES : LEGUMES
- LOT n°4 - SURGELES : PLATS PREPARES
- LOT n°5 - SURGELES : DESSERTS
- LOT n°6 - PRODUITS LAITIERS ET AVICOLES
- LOT n°7 - CONSERVES
- LOT n°8 - EPICERIE
- LOT n°9 - VIANDES FRAICHES
- LOT n°10 - VOLAILLES FRAICHES
- LOT n°11 - CHARCUTERIE
- LOT n°12 - FRUITS ET LEGUMES FRAIS
- LOT n°13 - FRUITS ET LEGUMES DE 4^{ème} ET 5^{ème} GAMMES

CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Le présent Cahier des Clauses techniques particulières comprend les fournitures de diverses denrées alimentaires divisées en 13 LOTS.

L'ensemble des Fournitures de Denrées Alimentaires est soumis aux obligations réglementaires en vigueur.

RESPECT DES ARRETES ET REGLEMENTS SUIVANTS :

- Règlement (CE) n° 178/2002 concernant le pack hygiène et notamment les règlements suivants :
- Règlement (CE) n° 852/2004 concernant les règles générales d'hygiène applicable à toutes les denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 853/2004 concernant les règles spécifiques d'hygiène applicable aux produits d'origine animale.
- Règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- A.M. du 17/03/1992 modifié concernant la mise en place de test de dépistage de l'E.S.B
- A.M. du 18/07/1006 concernant la suppression d'utilisation des farines et graisses d'origine animale.
- A.M. du 02/01/2003 modifié concernant les matériaux en contact avec les denrées alimentaires.
- A.M. du 21/12/2009 modifié concernant le transport des denrées alimentaires.

Les produits doivent être conformes au GEMRCN n°J5-07 du 4 mai 2007, au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 et à l'arrêté du 30 septembre 2011.

Les fiches techniques à jour de tous les produits présents dans les BPU devront être obligatoirement fournies, sur clés USB.

DISPOSITIONS RELATIVES AUX O.G.M. :

En application du principe de précaution, les produits proposés seront exempts d'organismes génétiquement modifiés.

Il appartiendra aux fournisseurs d'indiquer très clairement la composition des produits susceptibles d'en présenter.

Application de la législation et de la réglementation (C.E. : N°1139/98 du 26/05/1998). De même, cette interdiction s'applique au regard du règlement n° 50/2000 du 10/01/2000 concernant l'étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés produits à partir d'OGM.

DISPOSITION RELATIVE A LA GELATINE :

Les produits contenant de la gélatine de porc devront obligatoirement être identifiés sur le bon de livraison ou un document d'accompagnement.

Il appartiendra aux fournisseurs d'indiquer très clairement la composition des produits susceptibles d'en présenter, en fournissant la fiche technique du produit concerné au moment de la livraison.

DISPOSITION RELATIVE AU DEVELOPPEMENT DURABLE :

Le titulaire d'un lot devra présenter pour les produits concernés, les informations relatives à la filière de production et de distribution des produits faisant l'objet du marché afin que le Lycée puisse connaître les différents lieux de production ou d'élevage de ces produits ainsi que le nombre d'intermédiaires de la filière de distribution de ces derniers.

Pour les fournitures de produits issus d'une agriculture durable, le titulaire du lot devra fournir pour chaque famille de produits les attestations et indiquer son lieu de production et sa provenance.

Le titulaire du marché devra également produire un engagement de l'ensemble des exploitations agricoles productrices de matières premières qui entrent dans la composition des produits fournis à la Collectivité à exclure toute utilisation de farines animales, d'hormones de croissance, et d'antibiotiques dans l'alimentation des animaux de l'exploitation.

Le titulaire du marché devra fournir pour chaque lot et pour chaque famille de produits identifiée comme issue d'une agriculture durable, le bilan carbone.

DISPOSITIONS RELATIVES AUX HUILES ET GRAISSE :

Dans la composition d'un produit, dès que figurent les appellations suivantes :

- Matières grasses végétales,
- Huiles végétales,
- Graisses végétales.

Il appartiendra aux fournisseurs d'indiquer très clairement la nature de l'huile végétale.

Les entreprises devront répondre scrupuleusement à la demande à savoir que par lots, à chaque nature de fournitures correspond un conditionnement, une mesure et les entreprises doivent répondre au kilo, au litre, à l'unité souhaitée quitte à éventuellement transformer leur prix globaux ou formulés pour un autre conditionnement. Toute offre qui ne répondrait pas à ces conditions pourrait être rejetée comme non conforme.

Exemple : s'il est demandé de répondre au kilo et que l'offre de la Société mentionne 750 gr., la proposition sera considérée comme non conforme et lors de l'établissement du tableau comparatif, il lui sera appliqué le tarif le plus élevé (pénalisation).

CONDITIONS GENERALES - EMBALLAGES CONDITIONNEMENT - PALETTISATION

- Les cartons ne devront pas excéder un poids de 20 kg.
- Les cartons devront être livrés sur palette EUROPE ou ROLLS.
- Les palettes ne devront pas excéder un poids de 300 kg.
- Les palettes ne devront pas dépasser une hauteur de 1,80 m.
- Une même palette ne devra pas comporter des produits identiques ayant des D.L.C différentes. Dans le cas où, pour des raisons logistiques, cela ne serait pas possible, le fournisseur devra préciser les différentes dates (DLC) sur le bon de livraison et un repère visuel devra séparer les produits pour une identification rapide.

Au moment de la livraison, les palettes ne pourront être gerbées sous peine de refus des produits concernés.

DISPOSITIONS PARTICULIERES AUX VEHICULES AFFECTES AUX LIVRAISONS DE DENREES ANIMALES OU D'ORIGINE ANIMALE ET AUX PRODUITS SURGELES

Les véhicules des titulaires des marchés doivent satisfaire aux conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables et notamment aux prescriptions de l'arrêté ministériel du 14 février 1974 et du règlement sanitaire départemental.

Les véhicules de livraisons doivent être réfrigérants ou frigorifiques.

Dans certains cas, des engins isothermes pourront être tolérés.

Il appartient à l'Inspecteur de Salubrité de procéder à l'inspection des véhicules.

Le contrôle de la température des engins doit pouvoir s'effectuer aisément en consultant le thermomètre placé de façon apparente, en général, à l'extérieur du véhicule.

La chaîne du froid ne doit pas être rompue, le transporteur doit pouvoir en attester à tout moment : le non respect de la réglementation de la chaîne du froid entraînera automatiquement le refus de toute la livraison.

La partie du camion destinée à recevoir les denrées, doit être construite avec des matériaux résistants aux érosions, imperméables, imputrescibles, faciles à nettoyer et à

désinfecter. Elle ne comportera aucune aspérité sauf celles qui sont nécessaires à l'équipement et aux dispositifs de fixation.

Tous les matériaux ou ustensiles susceptibles d'entrer en contact avec les denrées devront être conformes aux règlements pris en la matière afin d'éviter les altérations ou la communication d'odeurs ou de saveurs anormales et à fortiori toxiques.

Si par nécessité il est placé un système de ventilation, il doit être installé de manière à permettre le transport des aliments sans souillure.

La température à cœur, au moment de la livraison, sera conforme aux prescriptions de l'Arrêté Ministériel du 1er février 1974. Toute denrée surgelée présentant une température à cœur supérieure à - 18°C sera refoulée.

DISPOSITIONS PARTICULIERES AUX CONSERVES APPERTISEES

1) **Seront rejetés** les récipients renfermant les conserves qui présenteront un signe extérieur susceptible de correspondre à une altération de la denrée tels que :

- mauvais sertissage,
- cabossage, fuite ou rouille,
- bec au niveau de la sertissure,
- flochage (même léger) et à fortiori bombement.

Seront également rejetées les boîtes dont le contenu présenterait des caractères suspects, de quelque nature que ce soit, couleur, odeur, consistance du produit.

2) **Seront exclus de la fourniture** les récipients ne portant pas les indications obligatoires (date de mise en conserve, indication du pays d'origine, poids net).

Seront exclus de la fourniture : un étiquetage non conforme aux dispositions prévues par l'arrêté du 16 novembre 1973, concernant l'indication des produits d'addition sur l'étiquetage, des marchandises préemballées en vue de la vente au détail et destinées à l'alimentation de l'homme et au décret n°55-241 du 10 février 1955 portant réglementation publique pour l'application, en ce qui concerne des conserves et semi-conserves alimentaires, de la loi du 1er août 1905, modifiée et complétée, sur les fraudes.

Les dispositions du GPRM/DA relatif aux caractéristiques générales des conserves appertisées consignées dans le GUIDE D7-94 s'appliquent à ce marché.

DISPOSITIONS PARTICULIERES AUX PRODUITS BIOLOGIQUES

- Seuls les produits contenant au moins 95% d'ingrédients agricoles certifiés biologiques peuvent comporter les termes "biologique" ou "bio" dans leur dénomination de vente. En dessous de 95%, les termes "biologique" ou "bio" ne peuvent apparaître qu'au niveau de la liste des ingrédients.
- Si un produit contient au moins 95% d'ingrédients agricoles certifiés biologiques, il peut comporter le logo AB français qui reste facultatif. Par contre, depuis le 1er juillet 2010, le logo communautaire (euro feuille) est obligatoire sur ces produits. L'origine des matières premières utilisées doit apparaître dans le même champ visuel que ce logo (UE, non UE, UE/non UE, ou le nom d'un pays si 100% des matières premières en sont originaires).
- Enfin, le numéro de l'organisme certificateur en charge des contrôles doit apparaître sur l'étiquetage du produit.

DISPOSITIONS PARTICULIERES AUX PRODUITS PREEMBALLES

- Les produits préemballés destinés à la fourniture devront répondre aux prescriptions du décret n°084-1147 du 07 décembre 1984, arrêtés subséquents et du décret n° 91-1147 du 19 février 1991, ainsi qu'au guide n° D8-93 du GEMDA adopté par la section technique de la Commission Centrale des Marchés le 08/02/1999.
- Les denrées comportant une *Date Limite de Consommation (DLC)* devront être livrées dans un délai suffisant permettant une utilisation normale du produit pendant huit jours.

LOT n° 1 - PRODUITS SURGELES : VIANDES

Toutes les denrées surgelées devront être conformes au GEMRCN.

1.1 - PRODUITS SURGELES « VIANDES » : Bovins Origine France ou équivalent.

- Conforme à la décision C.Q.C (Critère Qualité Contrôle) n° B1-77 du G.P.E.M/DA 101 et 102 de la réglementation en vigueur.
- Application de la réglementation : A.M du 24/07/90 modifié quant à la suppression de l'utilisation de farines et graisses d'origine animale.

- Garanti VBF ou équivalent : à la demande du Responsable du Service Restauration, et à l'appui de la facturation, le titulaire retracera obligatoirement l'ensemble de la chaîne de la naissance à la livraison.
- Surgelé IQF.
- Les steaks hachés surgelés destinés à la fourniture sont préparés, conditionnés et livrés conformément aux dispositions de l'arrêté ministériel du 15 mai 1974 relatif à la consommation des viandes hachées destinées à la consommation humaine.
- Ils sont conformes aux prescriptions du GPEM DA.
- Préparés avec des viandes de bœuf convenablement parées et sans assaisonnement ni additif.
- Taux de matière grasse : 15%.
- Provenance et traçabilité :
 - Les viandes destinées à la fabrication des steaks hachés devront provenir exclusivement de bovins nés en France ou équivalent et appartenir à la catégorie des « vaches à viande ».
 - L'identification du pays d'origine devra être fournie par le fournisseur à la demande du Responsable du Service Restauration.

1.2 - PRODUITS SURGELES « VOLAILLES » :

- Surgelé IQF.
- Application de la réglementation : A.M du 24/07/90 modifié quant à la suppression de l'utilisation de farines et graisses d'origine animale.

LOT n° 2 - PRODUITS SURGELES : POISSON

A la demande du Responsable du Service Restauration, fournir la traçabilité de tous les produits surgelés.

Spécifications techniques GPEM C9-01 et C10-01 du 21 juin 2001 (textes disponibles sur le site du Ministère de l'Economie des Finances et de l'Industrie).

- Qualité sans arête (PBO).
- Poisson pêché mer surgelé IQF.
- Les produits à base de bloc de poisson sont conformes à la norme *AFNOR (NF-V45-07 avril 1999)*

Les poissons surgelés ne devront avoir subi qu'une simple congélation.

Si la méthode dite de « glaçage » est utilisée le prestataire devra justifier le poids net déglacé, le poids brut devra être supérieur au poids facturé. Concernant les pièces calibrées il devra être indiqué le nombre de pièces au kilo et le calibre (poids).

Décision n°55/77 du G.P.E.M/DA fixant les spécialisations applicables aux produits à base de poisson.

Spécifications technique du GPEM/DA :

- GPEM/DA 5541-4
- GPEM/DA C9-01
- GPEM/DA C10-01

Caractéristiques générales :

- Les poissons et les filets de poissons surgelés ont été stabilisés par le froid à une température inférieure ou égale à -18°C dès leur capture à bord des navires de pêche et maintenus à -18°C au moins.
- L'abaissement de température du poisson doit être effectué dans un temps suffisamment court pour garantir la meilleure qualité du produit. Délai à préciser.
- Selon la demande, il peut s'agir de poissons entiers, de filets, de darnes, de pavés.
- Les filets sont constitués par des bandes de chair levées parallèlement à la colonne vertébrale du poisson. Ils doivent toujours être convenablement parés et dépourvus de nageoires et de la partie inférieure de la paroi abdominale.
- Ils doivent être garantis « sans arête ».
- Les filets doivent être présentés sans peau et calibrés en fonction de la demande.
- Les matières premières doivent être conformes aux décisions C 7. 89 du GPEM/DA.

Caractéristiques qualitatives :

- Conformes à la législation en vigueur.
- Les poissons et filets de poissons surgelés doivent présenter le même degré de fraîcheur que les poissons frais normalement exigé pour l'expédition en frais, c'est-à-dire que l'indice d'altération ne doit pas dépasser la valeur de 2.5 (cf. tableau V de la décision C 6.89 du GPEM/DA).
- En cas de doute ou de contestation, il sera procédé aux analyses de laboratoire suivantes : dosage de l'azote basique volatil total (ABVT), analyse microbiologique.
- Les poissons et filets de poissons surgelés ne doivent pas présenter de zones de déshydratation intenses (brûlure du froid) qui ne pourraient pas être éliminées facilement par grattage.
- Les filets ne doivent pas être parasités.

Dénomination « Poissons panés ou enrobés de pâte à beignets, pré frits et surgelés » - Caractéristiques générales :

- Les poissons panés peuvent avoir la forme de poissons, beignet, croquette, galettes ou bâtonnets.
- Les produits à base de poissons seront soit enrobés d'une pâte liquide et de chapelure, soit d'une pâte à beignet, puis seront pré-frits et surgelés quelque soit la forme de présentation.
- Ces produits seront obtenus à partir de :
 - Blocs de filets de poissons présentés en plaque
 - Filets individuels de poissons
- La proportion de chair de poissons doit être au minimum de :

- 72 % pour les poissons panés
- 72 % pour les bâtonnets
- 55% pour les produits enrobés de pâte à beignet
- Les produits devront être calibrés
- Les poissons panés seront garantis sans arête
- Les produits surgelés doivent avoir été stabilisés par le froid à une température inférieure ou égale à - 18° dans un temps suffisamment court pour garantir la meilleure qualité du produit - cette durée sera à préciser.
- Matières premières conformes aux recommandations de classification du GEMRCN soit préparation >70% poisson et P/L>2

Caractéristiques qualitatives :

- Conforme à la législation en vigueur à ce jour, notamment en matière d'additifs alimentaires.
- Les poissons utilisés pour la fabrication des produits panés ou enrobés de pâte à beignet et surgelés doivent présenter le même degré de fraîcheur que les poissons frais normalement exigé pour l'expédition en frais.
- En cas de doute ou de contestation après décongélation dans des conditions sanitaires normales, il sera procédé aux analyses de laboratoire suivantes : dosage de l'azote basique volatil total (ABVT), analyse microbiologique.
- La chapelure ou la pâte à beignet doit former une couche continue, cohérente et d'aspect uniforme.
- Les produits ne doivent pas être couverts de givre et doivent facilement être séparés les uns des autres. Ils ne doivent pas être brisés en deux ou en plusieurs morceaux.

Conditionnement :

- Les poissons et filets doivent être surgelés en « IQF » ou en « interleaved » (à préciser).
- Les poissons et filets surgelés doivent être conditionnés soit dans des cartons paraffinés, soit dans des poches plastiques alimentaires conditionnées en carton.
- Quel que soit le conditionnement utilisé, celui-ci doit être conforme à la réglementation en vigueur concernant les matériaux en contact avec les denrées alimentaires.
- Stockage et livraison :
 - Les produits conditionnés doivent être conservés dans des chambres froides à une température inférieure ou égale à -18°, y compris au cours des entreposages successifs que peuvent subir les produits jusqu'au moment de la livraison.
 - Les produits conditionnés et emballés doivent être transportés dans des véhicules agréés.
 - La température des produits transportés doit être inférieure ou égale à -18°C.
 - Le caisson réfrigéré du véhicule doit être propre, sans trace d'écoulement liquide.
 - Pour garder ces caractéristiques IQF, le produit ne devra subir de variation de température, au cours des manipulations et du stockage.

LOT n° 3 - PRODUITS SURGELES : LEGUMES

Ils seront conformes aux prescriptions des arrêtés ministériels du 27 septembre 1983 et aux décisions GPEM/DA F8-99 du 06/05/1999 (textes disponibles sur le site du Ministère de l'Economie des Finances et de l'Industrie). Les produits devront provenir d'une des récoltes effectuée au cours des deux années précédant celle de la livraison.

Caractéristiques générales :

- Légumes provenant d'établissements certifiés CEE ou ISO.
- Les légumes doivent être soumis à un procédé de congélation ultra rapide officiellement reconnu et donnant droit à l'appellation surgelé ou congelé ultra rapidement.
- Les pommes de terre destinées à la surgélation sous quelque forme que ce soit doivent être propres, saines et mûres.
- Les frites surgelées doivent présenter une coloration dorée, raisonnablement uniforme et avoir une consistance caractéristique du produit.
- Aucun additif ne peut être utilisé pour la fabrication ou la conservation de pommes de terre pré-frites surgelées.
- Le procédé est conçu pour que la température à cœur des produits soit de -18°C après stabilisation thermique.
- Matières premières conformes aux décisions F4.78 du Gpem Da.

Caractéristiques qualitatives :

- Conformes aux critères microbiologiques en vigueur à ce jour.
- Les légumes surgelés doivent présenter le même degré de fraîcheur que les produits frais normalement exigé pour l'expédition en frais.
- Les légumes surgelés ne doivent pas présenter de zone de déshydratation intense (brûlure du froid) qui ne pourraient pas être éliminées facilement par grattage.
- Les produits livrés au service restauration devront provenir d'une récolte effectuée au cours des deux années précédant celle de la livraison.
- Les légumes surgelés doivent être exempts de corps étrangers (brindilles, cailloux).
- Ils ne doivent pas présenter d'activité enzymatique résiduelle anormale.
- En cas de doute ou de contestation, il sera procédé à une analyse microbiologique confiée à un laboratoire spécialisé.

LOT n° 4 - PRODUITS SURGELES : PLATS PREPARES

Toutes les denrées surgelées devront être conformes au GEMRCN.

Caractéristiques générales :

- Conforme à la décision C.Q.C (Critère Qualité Contrôle) n° B1-77 du G.P.E.M/DA 101 et 102 de la réglementation en vigueur.
- Application de la réglementation : A.M du 24/07/90 modifié quant à la suppression de l'utilisation de farines et graisses d'origine animale.
- Garanti VBF ou U.E. : à la demande du Responsable du Service Restauration, et à l'appui de la facturation, le titulaire retracera obligatoirement l'ensemble de la chaîne de la naissance à la livraison.
- Surgelé IQF.

Caractéristiques qualitatives :

- Conforme à la législation en vigueur à ce jour, notamment en matière d'additifs alimentaires.
- Quel que soit le conditionnement utilisé, celui-ci doit être conforme à la réglementation en vigueur concernant les matériaux en contact avec les denrées alimentaires.
- Stockage et livraison :
 - *Les produits conditionnés doivent être conservés dans des chambres froides à une température inférieure ou égale à -18°, y compris au cours des entreposages successifs que peuvent subir les produits jusqu'au moment de la livraison.*
 - *Les produits conditionnés et emballés doivent être transportés dans des véhicules agréés.*
 - *La température des produits transportés doit être inférieure ou égale à -18°C.*
 - *Le caisson réfrigéré du véhicule doit être propre, sans trace d'écoulement liquide.*
 - *Pour garder ces caractéristiques IQF, le produit ne devra subir de variation de température, au cours des manipulations et du stockage.*

LOT n° 5 - PRODUITS SURGELES : DESSERTS

Toutes les denrées surgelées devront être conformes au GEMRCN.

Caractéristiques qualitatives :

- Conforme à la législation en vigueur à ce jour, notamment en matière d'additifs alimentaires.

- Quel que soit le conditionnement utilisé, celui-ci doit être conforme à la réglementation en vigueur concernant les matériaux en contact avec les denrées alimentaires.
- Stockage et livraison :
 - *Les produits conditionnés doivent être conservés dans des chambres froides à une température inférieure ou égale à -18°, y compris au cours des entreposages successifs que peuvent subir les produits jusqu'au moment de la livraison.*
 - *Les produits conditionnés et emballés doivent être transportés dans des véhicules agréés.*
 - *La température des produits transportés doit être inférieure ou égale à -18°C.*
 - *Le caisson réfrigéré du véhicule doit être propre, sans trace d'écoulement liquide.*
 - *Pour garder ces caractéristiques IQF, le produit ne devra subir de variation de température, au cours des manipulations et du stockage.*

LOT n° 6 - PRODUITS LAITIERS ET AVICOLES

Spécifications techniques n° B3-07-09 (textes disponibles sur le site du Ministère de l'Economie des Finances et de l'Industrie).

6.1 - FROMAGES PORTIONS

Ces fournitures devront répondre à la réglementation en vigueur et seront conformes notamment aux décisions du GPEM/DA, ainsi qu'à la brochure n° 1488-VI Laites et Produits laitiers du JO.

6.2 - FROMAGES A LA COUPE

Ces fournitures devront répondre à la réglementation en vigueur et seront conformes notamment aux dispositions du décret du 26/10/1953, modifié par le décret n° 88-1206 du 30/12/1988.

Seront privilégiés les circuits courts et la provenance locale ou régionale pour les produits Sainte Maure de Touraine AOP et le camembert en 250 gr

6.3 - YAOURTS

Ces fournitures devront répondre à la réglementation en vigueur et seront conformes notamment aux décisions du GPEM/DA, ainsi qu'à la brochure n° 1488-VI Laites et Produits laitiers du JO.

Caractéristiques générales :

Les yaourts seront fabriqués dans des établissements certifiés CEE ou ISO.

Il s'agit de yaourts nature, sucrés, aromatisés, aux fruits. Ce lot comprend également les crèmes (vanille, chocolat, caramel...), les flans et gélifiés ainsi que les fromages blancs nature, sucrés, aromatisés, aux fruits.

Caractéristiques qualitatives :

- Conformes à la réglementation en vigueur à ce jour.
- Les caractères microbiologiques et chimiques doivent faire l'objet d'un contrôle suivi (autocontrôle par le fournisseur).
- L'odeur et la saveur sont agréables, ce qui implique l'absence de défaut.
- En cas de doute ou de contestation, il sera procédé à une analyse microbiologique confiée à un laboratoire spécialisé.
- Les emballages des yaourts ne devront présenter aucun signe de détérioration (pot entrouvert, écrasé...).
- En cas de doute ou de contestation, il sera procédé à une analyse microbiologique confiée à un laboratoire spécialisé.
- Transport par véhicule réfrigéré.

6.4 - BEURRES- CREMES - LAIT

Spécifications techniques n° E6-07- du 04 mai 2007 (textes disponibles sur le site du Ministère de l'Economie des Finances et de l'Industrie).

Caractéristiques générales :

- Le beurre doit être fabriqué dans des établissements certifiés CEE ou ISO.
- Il est fabriqué à partir de crème et de lait ayant subi un traitement au moins équivalent à la pasteurisation.
- Il doit présenter au moins 82% de matière grasse butyrique, 2 grammes d'eau maximum de matière sèche non grasse et 16 grammes maximum d'eau pour 100 gr de produit fini.
- La fourniture de beurre devra être conforme aux décisions B 3.3.74 du GPEM DA.

Caractéristiques qualitatives :

- Conformes à la réglementation en vigueur à ce jour.
- Les caractères microbiologiques et chimiques doivent faire l'objet d'un contrôle suivi (autocontrôle par le fournisseur).
- A température ordinaire, la surface ne doit pas être huileuse.
- La couleur et la répartition de l'eau sont uniformes et homogènes.
- L'odeur et la saveur sont agréables, ce qui implique l'absence de défaut.
- Il doit être protégé de l'air et la lumière (emballage clos).
- Les beurres livrés doivent avoir une DLC d'au moins 60 jours à la date de livraison.

- En cas de doute ou de contestation, il sera procédé à une analyse microbiologique confiée à un laboratoire spécialisé.

Conditionnement spécifique :

Les produits doivent être conditionnés en portions individuelles hermétiquement closes et à l'abri de pollution de toute nature.

Pour tous les produits, les emballages utilisés ne doivent pas être susceptibles de modifier la composition d'un aliment et d'en altérer les caractéristiques organoleptiques ou de communiquer une odeur ou un goût particulier.

- Chaque conditionnement comportera l'étiquetage suivant : nom du produit, nom et adresse du fabricant ou du conditionneur, le poids net total, date de conditionnement, DLUO, la mention « salé », pourcentage de matière grasse et estampille de salubrité.
- Les produits devront être transportés dans des véhicules réfrigérés parfaitement propres, non susceptibles de communiquer une odeur étrangère et devront être aménagés pour éviter toute souillure.
- Les produits devront être stockés en froid positif, au maximum à +8°C, jusqu'à la livraison.
- Les produits devront être livrés à une température max de +8°C.
- Pour garder ses caractéristiques IQF, le produit ne devra subir aucune variation de température au cours de ses manipulations et de son stockage.
- Le fournisseur doit pouvoir livrer 2 fois par semaine.
- Le délai de livraison après commande devra être précisé.

Seront privilégiés les circuits courts et la provenance locale ou régionale.

Le titulaire de ce lot devra obligatoirement fournir un relevé pour la période de janvier à début juillet et de septembre à décembre des achats de produits laitiers soumis à subvention FRANCE AGRIMER.

LOT n° 7 - CONSERVES

Les marques et origines des produits seront mentionnées dans la colonne observations du Bordereau des Prix.

Caractéristiques générales :

- Les légumes et fruits en conserves ou poches doivent être entiers ou tranchés, ou selon les spécificités demandées, ils doivent être propres, de qualité saine.
- Ils ne doivent pas présenter d'odeur désagréable, ni être tâchés ou parasités.

- Ils doivent être exempts de traces de produits de traitement, ainsi que de résidus de pesticides non autorisés ou présents à une dose supérieure au taux maximal toléré.
- Les conserves doivent être exemptes de corps étrangers (brindilles, cailloux...).
- Les fruits en conserves livrés au Service Restauration seront de catégorie supérieure.
- Matière premières conformes aux décisions D 2.69 / D 3.69 / D 4.75 du GPEM/DA.

Caractéristiques qualitatives :

- Produits conformes à la législation en vigueur à ce jour.
- Les conserves ou poches livrées au Service Restauration devront être de fabrication récente. Pour celles fabriquées selon un rythme saisonnier, il sera admis qu'elles proviennent de l'avant dernière campagne, sauf pour les conserves de produits « agressifs », comme les conserves de tomates, ou les préparations à base de tomates, et les poissons à la marinade.
- A l'ouverture, les conserves doivent présenter les caractères suivants :
 - *liquide limpide, fluide et clair ;*
 - *absence d'odeur et de saveur désagréable ;*
 - *coloration normale des légumes,*
 - *boite remplie,*
 - *proportion de légumes écrasés ou désagrégés ne dépassant pas 3%,*
 - *proportion de fruits écrasés ou désagrégés ne dépassant pas 2%.*
- Le fournisseur ne livrera aucune boîte bombée, fuitée, enclouée, cabossée ou floche.
- Les poches ne devront pas être percées.
- Toutes autres spécifications concernant ces conserves sont définies par les décisions précitées au paragraphe précédent.
- En cas de doute ou de contestation sur la qualité du produit, il sera procédé à une analyse microbiologique et histologique du produit par les services d'un Laboratoire d'Analyse Spécialisé.

Conditionnement spécifique :

- Les matières premières seront emballées dans des boîtes aux formats normalisés 4/4 - 3/1 - 2/1 - 5/1.
- La qualité des fers blancs utilisés pour la fabrication des boîtes devra correspondre aux spécifications de l'Euronorm 7763 et les vernis éventuellement utilisés pour le revêtement intérieur des boîtes devront être conformes aux prescriptions en vigueur à ce jour. Ils ne doivent en aucun cas être susceptibles de modifier la composition d'un aliment ou d'en altérer les caractéristiques organoleptiques ou de communiquer une odeur ou un goût particulier.
- Le marquage des boîtes de légumes en conserve doit satisfaire aux dispositions prévues par la réglementation et les normes de qualité en vigueur à ce jour.
- La colle ou l'encre utilisée pour l'étiquetage ne doit avoir aucune action corrosive sur le métal de la boîte.

- Une étiquette ne pourra être surajoutée à une impression ou à une étiquette préexistante.
- L'étiquette devra être facilement détachable afin de pouvoir la conserver dans les meilleures conditions pour la traçabilité.
- L'étiquette doit comporter les mentions suivantes :
 - *nom du produit,*
 - *liste des ingrédients,*
 - *poids net égoutté,*
 - *nom du fabricant,*
 - *lieu d'origine,*
 - *DLC, n° du lot de fabrication,*
 - *mode d'emploi et mentions particulières.*
- La date de fabrication doit être estampée sur le fond de fermeture des boîtes ou être inscrite à l'encre indélébile n'exerçant aucune action corrosive sur le métal.
- Les emballages secondaires, caisses, cartons, devront porter l'estampille d'agrément du fabricant et les informations suivantes :
 - *nom du fournisseur,*
 - *pays d'origine,*
 - *nature du produit,*
 - *format des boîtes,*
 - *nombre de boîtes,*
 - *année de fabrication en clair.*
- Dans la mesure du possible, tous les produits devront avoir un marquage au code EN-128.

Stockage et livraison :

- Les conserves devront être stockées à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et propre, et éviter les chocs.
- Les produits devront être transportés dans des véhicules propres.

LOT n° 8 - EPICERIE

Les marques et origines des produits seront mentionnées dans la colonne observations du Bordereau des Prix.

8.1 - EPICERIE - CONDIMENTS

Caractéristiques générales :

- Tous les produits doivent provenir d'établissement agréés CEE ou certifiés ISO.
- Matière premières conformes aux décisions F 2.80 / E 3.79 / H 8.58 / H 1.78 / H 9.58 / A 8.72 / A 9.83 / D 2.69 / D 4.75 / H 7.79 / G 6.89 / A 1.56 / A 6.60 / A 3.75 / A 4.69 / F 6.68 du GPEM/DA.

Caractéristiques qualitatives :

- Produits conformes à la législation en vigueur à ce jour.
- Les féculents et les légumes secs doivent être exempts de corps étranger.
- En cas de doute ou de contestation sur la qualité du produit il sera procédé à une analyse microbiologique et histologique du produit par les services d'un laboratoire spécialisé.

8.2 - EPICERIE - LEGUMES SECS ET RIZ

Les légumes secs, le riz et les lentilles devront provenir de la dernière récolte.

GPEM/DA DEC A3-75 Riz

GPEM/DA DEC A4-69 Légumes

Caractéristiques générales :

- Tous les produits doivent provenir d'établissements agréés CEE ou certifiés ISO.
- Matière premières conformes aux décisions F 2.80 / E 3.79 / H 8.58 / H 1.78 / H 9.58 / A 8.72 / A 9.83 / D 2.69 / D 4.75 / H 7.79 / G 6.89 / A 1.56 / A 6.60 / A 3.75 / A 4.69 / F 6.68 du GPEM/DA
- Huiles végétales alimentaires conformes aux spécifications techniques n° E4-05 du 31 mars 2005.

Caractéristiques qualitatives :

- Produits conformes à la législation en vigueur à ce jour.
- Les féculents et les légumes secs doivent être exempts de corps étranger.
- En cas de doute ou de contestation sur la qualité du produit il sera procédé à une analyse microbiologique et histologique du produit par les services d'un laboratoire spécialisé.
- Le titulaire du marché de ce lot peut proposer des produits du commerce équitable pour le riz, sucre, café... notés en observation sur le bordereau de prix.

LOT n° 9 - VIANDES FRAICHES

Spécification technique n° B1-13-03 du 09 décembre 2003.

Spécifications techniques n° B1-14-05 et B1-15-05 du 31 mars 2005.

(Textes disponibles sur le site du Ministère de l'Economie des Finances et de l'Industrie)

CONDITIONS GENERALES :

Les produits seront emballés et conditionnés sous vide.

Ils devront obligatoirement porter sur l'emballage les informations conformes à la réglementation en vigueur :

- La marque sanitaire de l'établissement ou estampille vétérinaire.
- La dénomination du produit et le poids net.
- Le code interne d'identification du produit (numéro de lot).
- L'identification de l'atelier.
- La date limite de consommation.
- La date de conditionnement exprimée en clair, jour, mois, année.
- Les conditions particulières de conservation (la température de stockage).
- Les mentions d'étiquetage spécifiques à la viande bovine.
- Le détail des ingrédients pour les produits élaborés et/ou transformés.

Le fournisseur doit pouvoir livrer le Service Restauration plusieurs fois par semaine.

Les conditions de transport des viandes livrées sont celles édictées par la réglementation en vigueur. La viande est livrée dans des bacs en matière plastique rigide conforme à ladite réglementation. Le personnel du soumissionnaire préposé aux manipulations et au transport doit observer les règles de propreté les plus strictes. Une tenue vestimentaire propre à l'entreprise est exigée pour le livreur. A tout moment, le soumissionnaire devra justifier des moyens mis en œuvre pour contrôler les températures des camions.

L'étanchéité des emballages doit être absolue. La température de livraison des marchandises ne doit pas dépasser 3° C à cœur.

En outre, l'étiquetage devra être conforme à la réglementation en vigueur en ce qui concerne la traçabilité des produits et plus particulièrement pour la viande de bœuf.

Le cas échéant, les soumissionnaires acceptent les contrôles de la Direction Départementale de la Concurrence et de la Répression des Fraudes à propos de la conformité des règles d'étiquetage.

La dénomination culinaire générique des différentes familles de produits (exemple : biftecks, rôtis, bourguignon, ...) ne peut être utilisée sans être accompagnée du nom du morceau (exemple : faux - filet, paleron, gîte noix, ...).

Les matériaux utilisés pour le conditionnement sous vide pour une conservation prolongée des viandes sont soumis aux législations françaises et communautaires en vigueur en ce qui concerne leur composition et la migration de leurs composants. Le cas échéant, les soumissionnaires acceptent le contrôle de la Direction Départementale de la Concurrence et de la Répression des Fraudes.

Tout emballage troué ou déchiré sera retourné au fournisseur à charge de son remplacement.

Les produits livrés doivent être transportés sans interruption à une température comprise entre 0° et + 3° C.

Il est impératif de respecter les grammages indiqués par lot.

Le responsable du service restauration ou son représentant met en place les mesures de contrôle des livraisons, inhérentes à la méthode H.A.C.C.P. mise en place. Les contrôles associés à chaque livraison des produits sont les suivants :

LES CONTROLES DE MISE EN DEMEURE ET REFUS DES PRODUITS LIVRES APRES CONSTAT DE NON CONFORMITE :

- ✓ Agrément sanitaire du véhicule : Refus immédiat si absence de l'agrément.
- ✓ Propreté du véhicule : Refus des marchandises après deux remarques écrites.
- ✓ Température de l'enceinte du camion : Refus des marchandises après deux remarques écrites compte tenu de la réglementation.
- ✓ Température des produits : Refus immédiat des marchandises dont la température à cœur est supérieur à + 3°C.
- ✓ Etiquetage et date limite de consommation : Refus immédiat si l'étiquetage n'est pas conforme aux conditions générales ci dessus.
- ✓ Conditionnement et emballage : Refus immédiat des marchandises conformément aux conditions générales ci dessus.

Les animaux d'origine ne devront pas avoir subi de traitement antibiotique.

Vérifications qualitatives :

Les fournitures doivent répondre aux spécifications de la réglementation en vigueur et aux normes stipulées au C.C.T.P. sous peine d'être refusées par l'établissement.

Vérifications quantitatives :

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le Responsable du service restauration ou son représentant peut mettre le titulaire en demeure :

- Soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande.
- Soit de compléter la livraison, en cas contraire, dans les délais qui lui sont prescrits, à la concurrence de la quantité totale commandée.

Dans le cas où, pendant l'exécution du marché, la réglementation relative notamment

- à l'origine des marchandises (lieu d'élevage, d'abattage ou de découpe),
- à la traçabilité des marchandises,
- à l'étiquetage,

venait à évoluer, les soumissionnaires s'engagent à transmettre au responsable du service restauration, les dispositions relatives à cette réglementation.

La fourniture de viandes devra se faire :

Pièces en portions unitaires : les viandes seront « prêtes à l'emploi » sans parage supplémentaire avant cuisson. Les portions individuelles seront découpées dans des locaux bénéficiant d'un agrément sanitaire, dans les morceaux demandés et au poids approximatif précisé à la commande. Cette approximation ne devra pas différer de plus ou moins 5 % pour chaque portion.

Sont exclues la fourniture de « fausses coupes » ainsi que les « godets » (chutes de morceaux sur lesquels une coupe a déjà été faite).

9.1 - VIANDES FRAICHES - BŒUF ET VEAU

Application de la réglementation : A.M du 17/03/92 modifié quand au dépistage ESB.
Viandes conformes au décret n°99-260 du 2 avril 1999 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des viandes bovines (JORF du 4 avril 1999).

Bœuf classés « Race à viande » - pas de « vache laitière », ni de « laitière de réforme, ni taureau » .

L'origine des viandes devra être V.B.F - Né, élevé, abattu en France. Favoriser circuits courts - provenance locale et régionale seront privilégiées.

Les viandes découpées sont exclusivement issues des muscles. Ils ne font pas partie des produits à risques déterminés par l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments.

Les soumissionnaires doivent être signataires de l'accord interprofessionnel relatif à la traçabilité des viandes bovines destinées à la restauration hors foyer ou équivalent.

Les viandes bovines proposées seront exclusivement à partir de viandes agréées par les services vétérinaires d'état (directive 64/433/CEE) et donc reconnues en l'état propre à la consommation humaine.

Les muscles sont issus de carcasses de gros bovins des classes « U » selon la grille EUROP. Il faudra en outre prévoir une traçabilité conformément à la réglementation en vigueur.

VIANDES DE VEAU

La viande de veau provient de carcasses de veau à chair « rosé clair », des classes « U » de la grille EUROP, cotation nationale.

La viande issue des muscles devra répondre à la réglementation, aux spécifications techniques et recommandations élaborées du G.P.E.M. / DA fascicule n° 5541-2 (spécification B1 1-86 et B1 3-86).

9.2 - VIANDES FRAICHES : PORC

La viande provient de carcasses (quartiers) ayant une teneur en viande maigre estimée entre 55 et 57 % (longe, épaule, carré). Elle devra répondre à la réglementation aux spécifications techniques et recommandations élaborées du GPEM/DA fascicule n° 5541-2 (spécification B1 4-86).

Viandes conformes à la législation en vigueur à ce jour.

Saucisse de « Toulouse » : la saucisse sera de pur porc et sans colorant. La proportion de gras entrant dans sa composition ne sera pas supérieure à 25 %.

Le hachis de texture grossière sera débarrassé de tout déchet sans valeur nutritive (décision GPEM/DA applicable aux saucisses - GPEM/DA DEC B.2.6.76 saucisses chair à saucisses et saucisses crues). Ils préciseront, pour les saucisses, la nature des boyaux.

L'origine des viandes devra être française - Né, élevé, abattu en France. Favoriser circuits courts - provenance locale et régionale seront privilégiées.

9.3 - VIANDES FRAICHES : AGNEAU BIO

Viandes conformes à la législation en vigueur à ce jour.

La viande provient de carcasses d'agneau de 16 à 19 kg, des classes « U » de la grille EUROP, cotation selon la moyenne des régions.

Sont exclues du marché :

- Les viandes de bélier.
- Les viandes couleur rouge sombre à odeur de suint.

L'origine des viandes devra être française - Né, élevé, abattu en France. Favoriser circuits courts - provenance locale et régionale seront privilégiées.

LOT n° 10 - VOLAILLES FRAICHES

Tous les produits devront correspondre aux normes GEMRCN et provenir d'atelier ayant reçu l'agrément sanitaire CEE ou ISO.

Toutes les denrées concernées devront répondre à tous les textes réglementaires et communautaires en vigueur à la date de la publication du présent marché.

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

- Dénomination de vente, n° de lot, poids, température de conservation, estampille sanitaire, nom et adresse du fabricant, date d'expédition, date de livraison, n° agrément, n° de l'abattoir.

- Toutes les volailles seront garanties alimentation 100% végétale et céréale d'origine Française ou sous équivalent, garantie sans OGM (poulet).

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

Afin de garantir un minimum de traçabilité le titulaire joindra une fiche technique relative au mode d'élevage :

- Alimentation avec pourcentage de produit utilisé,
- Sortant à l'extérieur,
- Fermier - élevé en plein air - en liberté ;

VOLAILLES FERMIERES BIO AINSI QUE LA NOUVELLE AGRICULTURE BLEU BLANC CŒUR :

Devront répondre à tous les textes réglementaires concernant l'agriculture Biologique ainsi que la nouvelle agriculture Bleu Blanc Cœur.

LOT n° 11 - CHARCUTERIE

Guide n° B2-18-99 du 06 mai 1999 (textes disponibles sur le site du Ministère de l'Economie des Finances et de l'Industrie).

DISPOSITIONS PARTICULIERES à certains produits :

➤ PATES :

Doivent répondre à la spécification technique n° B2-2-74 u GEMRCN

➤ SAUCISSONS CUITS :

Les saucissons cuits doivent répondre à la spécification technique n° B2-4-76 du GEMRCN.

➤ SAUCISSONS SECS

Les saucissons secs doivent répondre à la spécification technique n° B2-5-76 du GEMRCN.

➤ SAUCISSES CRUES ET CHAIR A SAUCISSE

Les saucisses crues et la chair à saucisse doivent répondre à la spécification technique n° B2-6-76 du GEMRCN

➤ **SAUCISSES CUITES** :

Les saucisses cuites doivent répondre à la spécification technique n° B2-7-76 du GEMRCN.

➤ **RILLETES** :

Les rillettes doivent répondre à la spécification technique n° B2-8-78 du GEMRCN relative aux rillettes de porc.

➤ **BOUDINS NOIRS** :

Les boudins noirs doivent répondre à la spécification technique n° B2-9-78 du GEMRCN.

LOT n° 12 - FRUITS ET LEGUMES FRAIS

Produits conformes aux normes CEE pour assurer la loyauté du commerce des légumes (décision n° 22/77 du GPEM/DA).

Guide n° F9-02 du 28 janvier 2003.

(Textes disponibles sur le site du Ministère de l'Economie des Finances et de l'Industrie).

Prescriptions :

Carottes, céleri rave, tomates, oignons, céleri, poireaux, artichauts, radis, ail, salade, endives, poivrons, navets, persils, avocats, etc....

Bananes, oranges, pommes, clémentines, raisins, abricots, pomelos, citrons, melons, fraises, etc...

Seront privilégiés les circuits courts et la provenance locale ou régionale.

Toujours préciser la provenance.

Toutefois, selon la saison, d'autres fruits et légumes pourront être demandés.

Caractéristiques :

- Les fruits et légumes frais sont de catégorie Extra ou 1, au choix de la personne responsable du marché.
- Les calibres et degré de maturité sont indiqués au fournisseur au moment de la commande.
- Les fruits seront conformes aux règlements CEE et à tous ceux qui sont pris dans le but d'assurer la loyauté du commerce des fruits.

- Calcul du prix : pour les catégories Extra ou 1 : cours du site officiel Agrimer au premier jour soit au 1er septembre.
- Les produits doivent être entiers, propres, sains (dépourvus d'attaques de parasites ou de maladie, moisissures ou pourritures, de tares causées par le soleil, le gel, les intempéries) mûrs selon les usages locaux et constants du commerce, sans goût ni odeur anormaux).
- Chaque livraison porte obligatoirement sur des produits homogènes en catégorie, calibre, maturité et variété horticole. Concernant la maturité, les légumes livrés le jour même étant consommés le lendemain, la livraison ne comportera que des légumes et fruits mûrs.
- Le conditionnement assurera une protection convenable des produits.
- La réception quantitative sera effectuée par sondage.
- En cas de poids net moyen supérieur à celui indiqué sur l'emballage, ou sur l'étiquette de l'échantillon prélevé, l'ensemble du lot est réglé sur la base du poids net annoncé.
- En cas de poids moyen net inférieur à celui indiqué, l'ensemble du lot est réglé sur la base du poids net théorique annoncé par la facture ou le bon de livraison, mais fait l'objet d'une réfaction de prix proportionnelle à l'insuffisance du poids constaté affecté du coefficient 1.5.

Conditionnement spécifique :

- Les produits doivent être conditionnés dans des emballages propres et en bon état, normalisés et conformes aux normes françaises.
- Les emballages utilisés ne doivent pas être susceptibles de modifier la composition d'un aliment et d'en altérer les caractéristiques ou de communiquer une odeur ou un goût particulier.
- Le marquage des emballages doit satisfaire aux dispositions prévues par la réglementation et les normes de qualité en vigueur à ce jour.
- Les fruits et légumes doivent être transportés dans des véhicules parfaitement propres, non susceptibles de transmettre une odeur étrangère.

Stockage et livraison :

- Les salades et légumes frais seront stockés en froid positif, entre 0°C et +4°C jusqu'à la livraison.
- Les produits devront être livrés à une température à cœur de + 4°C maximum.
- Le véhicule de livraison sera réfrigéré entre 0 et +4°C, propre, sans trace d'écoulement liquide.
- Pour garder ses caractéristiques IQF, le produit ne devra pas subir de variation de température au cours de ses manipulations et de son stockage.

LOT n° 13 - FRUITS ET LEGUMES DE 4^{EME} ET 5^{EME} GAMMES

Caractéristiques générales :

- Tous les produits listés seront des légumes prêts à l'emploi, en poche.
- Tous ces produits doivent être parés, coupés, lavés dans une eau réfrigérée à 1°C, essorés, pesés, puis conditionnés en poche suivant la demande du Service Restauration.
- Jusqu'au moment de la livraison, les poches de légumes et de salades frais prêts à l'emploi doivent être stockées en chambre réfrigérée comprise entre 1°C et + 4°C.
- Seront privilégiés les circuits courts et la provenance locale ou régionale.

Caractéristiques qualitatives :

- Produits conformes à la législation en vigueur à ce jour,
- Les salades et les légumes doivent être parfaitement nettoyés et exempts de corps étrangers. Ils seront exempts d'additifs,
- En cas de doute ou de contestation sur la qualité du produit, il sera procédé à une analyse microbiologique et histologique du produit par les services d'un Laboratoire d'Analyses Spécialisé.

Conditionnement spécifique :

- En sachets de polypropylène transparent, thermo soudés, résistant aux manipulations.
- Les suremballages en bois ne sont pas admis.
- Les matières premières seront emballées dans des contenants adaptés et ils ne doivent en aucun cas modifier la composition d'un aliment et en altérer les caractéristiques organoleptiques ou communiquer une odeur ou un goût particulier.
- Le marquage des emballages doit satisfaire aux dispositions prévues par la Règlementation et les normes de qualité en vigueur à ce jour.
- La colle ou l'encre utilisée pour l'étiquetage ne doit avoir aucune action corrosive sur l'emballage.
- Une étiquette ne pourra pas être surajoutée à une impression ou à une étiquette préexistante.
- L'emballage devra comporter les mentions suivantes : le nom du produit, la liste des ingrédients, le poids net égoutté, le poids brut, le nom du fabricant, le lieu d'origine, la D.L.C, le n° de lot de fabrication, le nom d'emploi et les mentions particulières.
- Les emballages secondaires, caisses, cartons devront porter l'estampille d'agrément du fabricant et les informations suivantes : nom du fournisseur, pays d'origine, nature du produit, le poids net, la D.L.C.
- A défaut de normes spécifiques, la qualité bactériologique des légumes entrant dans cette catégorie sera conforme à celle qui est prévue par l'Arrêté Ministériel du 29 septembre 1997 pour les plats cuisinés à l'avance. Les légumes seront préparés sans sel et sans additif.

Stockage et Livraison :

- Les salades et légumes frais devront être stockés en froid positif compris entre 1°C et +4°C jusqu'au moment de la livraison.
- Les produits devront être livrés à une température à cœur de +4°C maximum.
- Le véhicule de livraison devra être réfrigéré (entre 1°C et +4°C), propre, sans trace d'écoulement liquide.
- Pour garder ces caractéristiques I.Q.F, le produit ne devra pas subir de variation de température au cours de ces manipulations et de son stockage.
- Les emballages secondaires, caisses, cartons, devront porter l'estampille d'agrément du fabricant et les informations suivantes : nom du fournisseur, pays d'origine, nature du produit, poids net, D.L.C...

Le personnel préposé au transport des denrées doit observer les règles de propreté les plus strictes.

Fait au BLANC, le

LU et ACCEPTE,

Fait en un seul original,

Le Proviseur,

Le fournisseur,