



CENTRE HOSPITALIER REGIONAL UNIVERSITAIRE DE NANCY

DIRECTION DES ACHATS DU GHT HÔPITAUX SUD LORRAINE

APPEL D'OFFRES 2024

FOURNITURE DE VIANDES, VOLAILLES FRAICHES ET CUITES

CCTP

Cahier des Clauses Techniques Particulières

AO_2024_114

SOMMAIRE

1	OBJET DE L'ACCORD-CADRE	3
2	DISPOSITIONS GENERALES	3
2.1	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES.....	3
2.2	DATE DE PEREMPTION	4
2.3	EMBALLAGE	4
2.4	ETIQUETAGE	5
2.5	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES PARTICULIÈRES.....	5
2.5.1	<i>Documents techniques associés aux offres</i>	<i>5</i>
2.5.2	<i>Spécifications nutritionnelles.....</i>	<i>6</i>
2.5.3	<i>Additifs</i>	<i>6</i>
2.5.4	<i>Traçabilité des produits</i>	<i>6</i>
2.5.5	<i>Contrôles bactériologiques / physicochimiques</i>	<i>6</i>
2.5.6	<i>Origine des produits</i>	<i>6</i>
2.5.7	<i>Système qualité</i>	<i>7</i>
2.5.8	<i>Performance en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs</i>	<i>7</i>
3	DESCRIPTIF DES LOTS	8
4	LISTE DES PIECES A FOURNIR / A COMPLETER.....	24

1 OBJET DE L'ACCORD-CADRE

L'appel d'offres a pour objet la conclusion d'un accord-cadre à bons de commandes mono-attributaire relatif à la fourniture de viandes, volailles fraîches et viandes cuites à destination des différents établissements membres du groupement de commandes des hôpitaux lorrains.

L'accord-cadre est divisé en 4 lots :

- Lot 1 : Viande de bœuf, veau et agneau/mouton
- Lot 2 : Viande de porc
- Lot 3 : Volailles
- Lot 4 : Viandes cuites (minimum de commande 30 kg)

2 DISPOSITIONS GENERALES

2.1 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

Pour l'ensemble des lots, le candidat devra respecter les aspects réglementaires en vigueur au moment de la signature des marchés. Il devra assurer sa veille juridique pour appliquer les nouveaux textes intervenants durant la durée du marché.

Les produits livrés doivent notamment être conformes :

- ✓ aux spécifications de normes françaises ou équivalentes ;
- ✓ à la réglementation générale et spécifique relative à la préparation, au conditionnement, à l'emballage, à l'étiquetage et au transport des produits concernés par le présent marché ;
- ✓ aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du Groupe d'études des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN) faisant référence aux normes de qualité adoptées par l'UE. Toute nouvelle disposition du GEMRCN est applicable dès sa publication ;
- ✓ aux usages professionnels publiés sous la forme de codes des usages et approuvés par la Direction Départementale de la Protection de la Population (DDPP) ;
- ✓ au règlement CE n° 178/2002 du 28/01/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité Européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- ✓ au règlement CE n° 853/2004 du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- ✓ à la réglementation OGM : Conformément au règlement n° 1831/2003 du Parlement Européen et du Conseil du 22/09/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM, les titulaires sont tenus d'informer l'établissement en terme de présence d'OGM dès lors qu'un de leurs produits en contient plus de 0,9%.
- ✓ au décret n° 2024-171 du 4 mars 2024 relatif à l'indication de l'origine des viandes utilisées en tant qu'ingrédients dans les préparations de viandes et des produits à base de viande applicable aux établissements de restauration.
- ✓ aux documents descriptifs techniques joints par le titulaire du marché à l'appui de son offre et accepté par la personne publique responsable de la passation du marché.

Tout document servant de référentiel et d'application volontaire sera mentionné si le candidat peut justifier de son respect dans le processus de fabrication des denrées concernées par le présent marché. De même, le candidat qui ne produit pas lui-même les produits, peut faire état d'un référentiel pour les prestations qu'il fournit à l'acheteur public.

Il est rappelé que les référentiels peuvent être :

- ✓ des documents sur la mise en place par le candidat d'une méthode de type HACCP (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise)
- ✓ des normes (Françaises, Européennes ou Internationales)
- ✓ des guides de bonnes pratiques d'hygiène
- ✓ des guides d'hygiène du Codex Alimentarius
- ✓ des labels
- ✓ des documents propres à l'entreprise

2.2 DATE DE PEREMPTION

La DLC (Date limite de consommation) résiduelle à respecter est précisée dans le présent CCTP pour chaque produit.

L'attention du candidat est attirée sur le fait qu'il est demandé la DLC résiduelle à livraison et non la DLC à sortie d'usine.

Dans le cas de non-respect de cette période, les produits seront refusés par l'établissement et repris par le transporteur aux frais du fournisseur.

La DLC doit apparaître en clair sur les produits avec toutes les mentions légales et le numéro de lot.

2.3 EMBALLAGE

Pour tous les lots, l'emballage primaire et l'emballage secondaire devront comporter toutes les indications nécessaires à la traçabilité (étiquetage précis, devant indiquer la désignation exacte du produit, la DLC, la marque de salubrité, le N° de lot de fabrication et l'origine).

Il sera du type perdu. Il devra comporter un degré de résistance et de solidité suffisant en fonction de la manipulation dont il fera l'objet dans les différentes phases du transport et d'utilisation.

Tout produit dont l'emballage serait déchiré / déssouvidé, sera retourné au fournisseur à charge de son remplacement.

Il devra respecter les principes réglementaires en vigueur en matière d'hygiène alimentaire, notamment de conservation, de fraîcheur et de préservation des dits produits contre l'action de la lumière, de l'air et d'autres agents extérieurs qui les altéreraient de quelque façon que ce soit.

Les préemballages peuvent contenir différentes découpes d'un seul et même muscle et d'une seule et même espèce. En aucun cas le mélange de viandes d'espèces différentes est autorisé sauf cas particuliers spécifiés sur certains produits élaborés.

La date de mise sous vide ne doit pas être antérieure à plus de 6 jours à la date de livraison sauf pour les produits élaborés cuits et les muscles.

Les titulaires devront pouvoir fournir les certificats d'alimentarité de leurs emballages et les tests de migration globale et spécifique sur demande du pouvoir adjudicateur et/ou de chaque adhérent pendant l'exécution du marché.

Il est souhaité :

- que les éléments de traçabilité puissent être détachés facilement de l'emballage primaire sans perdre la traçabilité sur le produit (double étiquetage)

- que l'ensemble des numéros de lots apparaissent sur les bons de livraison

2.4 ETIQUETAGE

L'étiquetage des produits doit être conforme à la réglementation en vigueur UE 1169/2011 (règlement INCO). Il comprend notamment les éléments suivants :

- La dénomination du produit (en langue Française)
- N° de lot de fabrication
- DLC ou mention « à consommer de préférence avant »
- La température de conservation du produit

2.5 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES PARTICULIÈRES

2.5.1 Documents techniques associés aux offres

Le candidat est tenu de produire, à l'appui de son offre, les documents techniques descriptifs des produits proposés.

Ce sont des fiches qui doivent notamment indiquer :

- ✓ La liste des ingrédients
- ✓ Origine de la matière première principale
- ✓ La description du produit,
- ✓ La mise en œuvre,
- ✓ Le conditionnement,
- ✓ La durée de vie du produit et mode de conservation,
- ✓ La valeur nutritionnelle,
- ✓ La présence ou non d'allergènes
- ✓ Additifs et auxiliaires technologiques de fabrication (conservateurs, colorants, amidons modifiés, stabilisants, émulsifiants, anti-oxydant...),
- ✓ La teneur en sodium pour les produits demandés « pauvre en sodium »,
- ✓ Nom et coordonnées du fabricant (si marque distributeur)

Ces fiches techniques devront être à jour en **conformité avec le règlement INCO**. La date de mise à jour devra être de **moins de 1 an**. Elles devront être rédigées en français.

Les candidats préciseront s'il y a présence d'allergènes pour les produits transformés dans la composition des produits, conformément à la réglementation. Cette indication devra impérativement être inscrite dans les fiches techniques des produits concernés.

En cas d'absence d'allergènes, la mention expresse « allergènes : absence » est exigée.

Dans le cas d'un distributeur, les fiches techniques **devront être celles du fabricant**.

Les données des fiches techniques devront être suivies pendant toute la durée du marché ainsi que toutes les précisions demandées expressément pour chaque produit.

Toute modification (dénomination commerciale, étiquetage, conditionnement, composition nutritionnelle, liste des ingrédients...) impliquant de ce fait un changement ou une mise à jour des fiches techniques en cours de marché, devra obligatoirement faire l'objet d'une demande écrite auprès du Coordonnateur, un mois minimum avant le changement effectif, pour validation et accord avant mise sur le marché, sous peine d'être refusée. Dans ce cas le titulaire devra continuer d'exécuter le marché avec le produit retenu initialement.

2.5.2 Spécifications nutritionnelles

La teneur maximale en sodium pour les produits « pauvres en sel » ne devra pas excéder 120mg pour 100g de produit prêt à être consommé.

La teneur en matière grasse et le rapport collagène/protéines de viandes hachées doivent satisfaire aux limites réglementaires définies par le règlement (UE) n° 1169/2011 depuis le 1er janvier 2014.

2.5.3 Additifs

Les objectifs recherchés par les établissements de santé publics sont orientés sur la limitation de l'usage des additifs et auxiliaires technologiques de fabrication (conservateur, colorant, amidon modifié...) car si leur utilisation est légale et réglementée, l'accumulation et l'effet cocktail de ces ingrédients pourraient présenter des risques à plus ou moins long terme pour la santé humaine.

A titre indicatif, un classement des additifs et auxiliaires de fabrication est joint au présent CCP.

Les produits du lot 4 présentant une absence ou une limitation de leur usage feront l'objet d'une appréciation qualitative de l'offre.

2.5.4 Traçabilité des produits

Le fournisseur retenu devra, à tous moments, être en mesure de fournir par écrit de façon lisible et facilement interprétable les éléments de traçabilité nécessaire pour assurer la sécurité sanitaire (nom du produit, identification du ou des transporteurs, fournisseurs, nom du ou des négociants intermédiaires, identification du ou des industriels ou ateliers de fabrication, numéro de lot, date de fabrication, date de durabilité minimum, quantité livrée, jour de livraison...)

Par ailleurs, il est demandé au fournisseur de mener une veille sur les alertes alimentaires et de prendre l'initiative d'un plan de rappel au cas où les produits concernés auraient transité par son entrepôt.

2.5.5 Contrôles bactériologiques / physicochimiques

Le fournisseur devra être capable sur demande de fournir les preuves de ses contrôles bactériologiques et physicochimiques et en mesure de fournir en moins de 4 heures les documents d'enregistrement relatifs aux températures et aux contrôles à réception des produits dans son ou ses ateliers.

Des dispositions de maîtrise des températures de livraison doivent pouvoir être démontrées sur simple demande de l'acheteur de la marchandise.

Par ailleurs, il est demandé au fournisseur de mener une veille sur les alertes alimentaires et de prendre l'initiative d'un plan de rappel au cas où les produits concernés auraient transité par son entrepôt.

Des analyses bactériologiques et physicochimiques peuvent être sollicitées par le coordonnateur sur l'ensemble des produits du dit marché et pourront être réalisées chez tout établissement adhérent.

Au cas où le résultat d'une analyse est non conforme, le coordonnateur en informera le fournisseur dès connaissance de cette non-conformité. Celui-ci pourra effectuer à sa charge une contre analyse.

2.5.6 Origine des produits

Il est **exigé** une origine « né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine pendant toute la durée du marché » pour les produits pour lesquels « né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine » est indiqué dans la colonne origine dans le « 3 - Descriptif des lots ».

Les dispositions spécifiques suivantes concernent uniquement les produits où il est indiqué « même pays ou même trio : naissance / élevage / abattage » dans la colonne origine dans le « 3 - Descriptif des lots » :

Les candidats devront indiquer dans leur offre la liste des origines potentiellement livrables.

Les candidats devront préciser et joindre au dossier s'ils disposent d'une procédure de sélection des fournisseurs de viande foraine (viande d'importation) en provenance des pays de l'Union Européenne ou des pays tiers, indiquer s'ils disposent d'une liste positive de pays d'approvisionnements (lesquels le cas échéant) et indiquer quels sont les critères d'établissement de cette liste.

Afin de garantir l'homogénéité des livraisons et la traçabilité des lots concernant les produits où il est indiqué « même pays ou même trio naissance / élevage / abattage » dans la colonne origine dans le « 3 - Descriptif des lots », il est demandé au titulaire en cours d'exécution du marché de remplir les conditions suivantes par livraison et par établissement :

- Soit une seule origine (même pays de naissance/élevage/abattage) par produit
- Soit un même trio « pays de naissance/pays d'élevage/pays abattage » par produit avec toujours le même pays de naissance/pays d'élevage/pays d'abattage

2.5.7 Système qualité

Le critère « Système qualité » sera évalué sur la base de l'annexe DT_RepTech1_QuestionnaireEvaluationPrelableFournisseur du CCTP.

Le candidat peut fournir tout document ou information justifiant ou complétant ses réponses.

2.5.8 Performance en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs

Le critère sera évalué sur la base des annexes suivantes :

- LOT 1 : DT_RepTech_Fiche produit Lot 1
- LOT 2 : DT_RepTech_Fiche produit Lot 2
- LOT 3 : DT_RepTech_Fiche produit Lot 3
- LOT 4 : DT_RepTech_CircuitFournituresDelaiExecution

Le candidat peut fournir tout document ou information justifiant ou complétant ses réponses.

3 DESCRIPTIF DES LOTS

Lot 1 – BŒUF VEAU AGNEAU MOUTON

Les différents établissements adhérents du groupement pourront préciser à la commande :

- Si les rôtis sont sous filet ou à plat (non ficelés)
- Pour tous les produits piécés, le grammage indiqué dans la désignation des produits.

Les rôtis seront tous non bardés.

Le code OFIVAL doit être précisé explicitement sur les fiches techniques.

Il est exigé la dénomination exacte du ou des muscles sur l'étiquette produit (ex. « bavette d'aloyau » et non « bavette »).

L'ensemble des produits ne devra pas être issu de produits décongelés.

Le respect des fourchettes de poids et de calibrage est impératif.

BŒUF

Les produits devront provenir d'élevages engagés au minimum dans la démarche « Charte des Bonnes Pratiques d'Elevage » ou équivalent (Cf. www.charte-elevage.fr). **Un document justifiant du respect de cette clause devra être joint à l'offre.**

Le prestataire doit s'engager sur une maturation de 10 jours minimum à compter de la date d'abattage.

Désignation du produit	Caractéristiques / Niveau d'élaboration (source Interbev)	Origine	Code Muscle France Agrimer	Mode de conservation	Type de conditionnement et d'emballage	DLC/DDM à livraison
Nerveux de gîte	Issu d'un nerveux de gîte semi-paré, affranchi en coupe droite aux extrémités, calibré en braisé de 2 kg (+/- 200g)	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Nerveux de gîte : 1133	Réfrigéré sous vide	pièces de 2 kg environ +/- 200 g	10-15 jours

Paleron cru frais sous vide (1.8 à 3 kg Environ)	Semi-paré	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Paleron : 1313	Réfrigéré sous vide	1 ou 2 pièces	10-15 jours
Jumeau	Jumeau d'épaule semi paré	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Jumeau à braiser : 1315 (sans macreuse à braiser)	Réfrigéré sous vide	Pièce environ 1.5 kg	10-15 jours
Steak de Hampe, 160g	+/-10 g du poids portion	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Hampe : 1252	Réfrigéré sous vide	10 pièces	10-15 jours
Sauté de bœuf cru maigre 40, 60 g et 80 g	+/-10 g du poids portion Maigre (issu à 75% mini du collier, basse côte, macreuse à braiser) 25 % des autres morceaux peuvent provenir d'autres muscles, mais cela doit respecter le C/P, avoir des caractéristiques organoleptiques similaires, et lors du traitement avoir des cuissons homogènes. Poitrine interdite	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Collier : 1325-1326 Basse-côte : 1322 Macreuse à braiser : 1315 (sans jumeau nerveux)	Réfrigéré sous vide	sac de 2 kg environ	10-15 jours
Sauté de bœuf cru gélatineux 40, 60 et 80 g,	+/-10g du poids portion Gélatineux (issu à 75% mini du jarret, nerveux de gîte, jumeau à braiser et paleron) 25 % des autres morceaux peuvent provenir d'autres muscles, mais cela doit respecter le C/P, avoir des caractéristiques organoleptiques	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Jarret : 1316-1256 Nerveux de gîte : 1133 Jumeau à braiser : 1315 (sans macreuse à braiser)	Réfrigéré sous vide	sac de 2 kg environ	10-15 jours

	similaires, et lors du traitement avoir des cuissons homogènes. Poitrine interdite		Paleron : 1313			
Sauté de bœuf cru noix de joue 40, 60 et 80 g	+/-10g du poids portion	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Noix de joue	Réfrigéré sous vide	sac de 2 kg environ	10-15 jours
Émincé de bœuf 15 g environ (lanières) <u>à mijoter</u>	Lanière de 6 à 10 cm de longueur et de 1 à 1.5 cm de largeur environ	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Collier = 1325-1326 Basse-côte = 1322	Réfrigéré sous vide	2 kg environ	10-15 jours
Émincé de bœuf 10 g environ (lanières) <u>à braiser</u>	Issu de pièces maigres (à steak) 5% de matière grasse : pièces du globe (tende de tranche, tranche grasse, rumsteck, gite noix), macreuse	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Tende de tranche : 1110 Rumsteck : 1211 Tranche grasse : 1120 Gite noix : 1130	Réfrigéré sous vide	2 kg environ	10-15 jours
Haché vrac de bœuf 15 % MG	Viande fraîche hachée fabriquée exclusivement de muscles striés et de leurs affranchis y compris les tissus gras y attendant. Le parage minimum à réaliser pour les muscles ci-après se trouve dans le code des usages pour les viandes hachées (Certiviande). Il concerne le retrait de ligaments, de glandes, caillots de sang, veines, cartilages, parage du gras du sternum, peau, têtes de gros nerfs. Les déchets de parages sont interdits pour la fabrication ainsi que les jus de viande issus de la découpe.	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Collier : 1327 Chaînette de collier : 1325 Basse côtes : 1322- 1323-1324 Gros bout de poitrine : 1331 Poitrine : 1324 Plat de cote découvert :1333 Plat de côte couvert : 1333 Plat de bavette :1332	Réfrigéré sous vide	1 à 3 kg environ	4 à 8 jours

			Flanchet : 1335 Épaule : 1301			
Steak haché frais 125 g 15% MG Basse pression – Tradition bouchère	Viande fraîche hachée fabriquée exclusivement de muscles striés et de leurs affranchis y compris les tissus gras y attenants. Le parage minimum à réaliser pour les muscles ci-après se trouve dans le code des usages pour les viandes hachées (Certiviande). Il concerne le retrait de ligaments, de glandes, caillots de sang, veines, cartilages, parage du gras du sternum, peau, têtes de gros nerfs. Les déchets de parages sont interdits pour la fabrication ainsi que les jus de viande issus de la découpe. Une photo représentant le produit et permettant d'apprécier le hachage devra être présente sur la fiche technique.	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Collier : 1327 Chaînette de collier : 1325 Basse côtes : 1322- 1323-1324 Gros bout de poitrine :1331 Poitrine : 1334 Plat de cote découvert :1333 Plat de côte couvert : 1333 Plat de bavette :1332 Flanchet : 1335 Épaule : 1301	Réfrigéré sous vide	8 pièces environ	4 à 8 jours
Langue de bœuf	Non saumurée – pièce de 1.5 à 2 kg	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine		Réfrigéré sous vide	Poche 3 à 4 kg environ	10-15 jours

VEAU

Les étiquettes des viandes issues de veaux doivent comporter la mention « âge à l'abattage : 8 mois au plus. Lors du processus de maturation avant la mise sous vide, la dégradation naturelle de la myoglobine doit être suffisante pour éviter les couleurs intempestives de rose lors des cuissons basses températures.

Désignation du produit	Caractéristiques / Niveau d'élaboration (source Interbev)	Origine	Code Muscle France Agrimer	Mode de conservation	Type de conditionnement et d'emballage	DLC/DDM à livraison
Emincé de veau	Lanière de 10 à 30g	même pays ou même trio	Noix : 2110 Noix pâtissière : 2120	Réfrigéré sous vide	Poche de 1kg	10-15 jours

		naissance / élevage/abattage				
Sauté de veau cru 40, 60 et 80 g	+/-10 g du poids portion Standard : issu à 75% mini d'épaule et bas carré 25% de collier et autres morceaux peuvent provenir d'autres muscles, avec des caractéristiques organoleptiques similaires, et lors du traitement avoir des cuissons homogènes. Poitrine interdite	même pays ou même trio naissance / élevage /abattage	Épaule : 2300 Bas de carré : 2301-2302	Réfrigéré sous vide	sac de 2 kg environ	10-15 jours
Rôti de veau cru 2kg Standard sous emballage de cuisson sous vide rétractable.	2kg +/- 200g et diamètre de 110 à 120 mm Standard : épaule et/ou bas carré (sans ligament cervical, affranchi côté entame) au choix de l'adhérent Sur l'ensemble d'une livraison les diamètres des rôtis doivent être homogènes, les rôtis doivent être parés, épluchés, dénervés, sans gras, ni aponévroses superficielles. Produit destiné à être mis en œuvre pour des cuissons en four mixte, barèmes utilisés correspondent à une montée en température de 68°C et maintient pendant 17h maximum. La fiche technique jointe à l'offre comporte des renseignements sur la nature de l'emballage de cuisson proposé <u>dont un certificat d'alimentarité.</u>	même pays ou même trio naissance / élevage /abattage	Bas de carré : 2301-2302 Épaule : 2300	Réfrigéré sous vide poche de cuisson rétractable	1 ou 2 pièces	10-15 jours
Rôti de veau cru 2kg standard	2kg +/- 200g et diamètre de 110 à 120 mm Standard : épaule et/ou bas carré (sans	même pays ou même trio naissance /	Bas de carré : 2301-2302 Épaule : 2300	Réfrigéré sous vide	1 ou 2 pièces	10-15 jours

	ligament cervical, affranchi côté entame) au choix de l'adhérent. Sur l'ensemble d'une livraison les diamètres des rôtis doivent être homogènes, les rôtis doivent être parés, épluchés, dénervés, sans gras, ni aponévroses superficielles.	élevage / abattage				
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------	--	--	--	--

AGNEAU / MOUTON

Agneau : Ovin mâle ou femelle âgé de moins de 12 mois (catégorie L pour « Lamb »).

Mouton : Ovin mâle ou femelle âgé de 12 mois et plus (catégorie S pour « Sheep »).

Désignation du produit	Caractéristiques / Niveau d'élaboration (source Interbev)	Origine	Code Muscle France Agrimer	Mode de conservation	Type de conditionnement et d'emballage	DLC/DDM à livraison
Sauté d'épaule d'agneau morceaux crus sans os, morceaux 40, 60 et 80 g	+/- 10 g Standard : issu à 75% mini d'épaule et collier 25% des autres morceaux peuvent provenir d'autres muscles, avec des caractéristiques organoleptiques similaires, et lors du traitement avoir des cuissons homogènes. Poitrine interdite		Épaule : 3330 Collier : 3340	Réfrigéré sous vide	sac de 2 kg	10-15 jours
Sauté d'épaule de mouton cru sans os, morceaux 40, 60 et 80 g	+/-10 g Économique : issu à 75% mini d'épaule et collier 25% des autres morceaux peuvent provenir d'autres muscles, avec des caractéristiques organoleptiques similaires, et lors du traitement avoir des cuissons homogènes. Poitrine interdite	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Épaule : 3330 Collier : 3340	Réfrigéré sous vide	sac de 2 kg	10-15 jours

Lot 2 - PORC

La fourniture concerne les viandes de porc, issue de mâles castrés et de femelles d'un poids de carcasse compris entre 70 et 110 kg.

Les différents établissements adhérents du groupement pourront préciser à la commande :

- si les rôtis sont sous filet ou à plat (non ficelés)
- pour tous les produits piécés, le grammage indiqué dans la désignation des produits.

L'ensemble des produits ne devra pas être issu de produits décongelés.

Désignation du produit	Caractéristiques / Niveau d'élaboration (source Inaporc)	Origine	Code Muscle France AgriMer	Mode de conservation	Type de conditionnement et d'emballage	DLC/DDM à livraison
Escalope de porc échine sans os 110, 130, 150 g	+/- 10 g du poids de la portion Dans l'échine Épaisseur uniforme, calibrée, piécées régulièrement, parées, dégraissées	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Échine : 4220	Réfrigéré sous vide	sac 10 ou 20 pièces	6-8 jours
Rôti de porc carré filet sans os cru avec ou sans filet non bardé 2kg environ	Diamètre de 110 à 120 mm Sur l'ensemble d'une livraison les diamètres des rôtis doivent être homogènes. Longe sans échine dégraissée et parée, glande enlevée sans filet mignon, épluché, dénervé, sans gras, ni aponévroses superficielles.	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Filet : 4240 Carré : 4230	Réfrigéré sous vide	1 ou 2 pièces	6-8 jours
Rôti de porc Echine sans os cru avec ou sans filet non bardé 2kg environ	Sur l'ensemble d'une livraison les diamètres des rôtis doivent être homogènes.	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Échine : 4220	Réfrigéré sous vide	1 ou 2 pièces	6-8 jours
Rôti de porc Epaule sans os cru avec ou sans filet non bardé 2kg environ	Sur l'ensemble d'une livraison les diamètres des rôtis doivent être homogènes.	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et	Épaule : 4302	Réfrigéré sous vide	1 ou 2 pièces	6-8 jours

		même pays d'origine				
Sauté de porc épaule cru morceaux 40, 60 et 80g	+/-10 g du poids portion 100% épaule : piécé, dégraissé et paré, coupés de façon régulière	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Épaule/palette : 4302	Réfrigéré sous vide	sac de 2 kg environ	6-8 jours
Emincé de porc	Epaule. 10-15 g environ	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine	Épaule/palette : 4302	Réfrigéré sous vide	Poche de 2kg environ	6-8 jours

Lot 3 - VOLAILLES

La fourniture devra provenir exclusivement d'ateliers de découpe et /ou d'abattoirs agréés pour la mise sur le marché communautaire. Les abattoirs dérogatoires sont exclus.

Les morceaux de découpe sont issus de carcasses de volailles appartenant à la classe A, ou de carcasses de volailles appartenant à la classe B mais présentant les caractéristiques de la classe A.

L'âge d'abattage des canards (barbarie) est de 70 jours minimum.

L'âge d'abattage des dindes devra être de 85 jours minimum

Alimentation 100% végétale.

Les différents établissements adhérents du groupement de commandes pourront préciser le grammage désiré à la commande.

L'ensemble des produits ne devra pas être issu de produits décongelés.

Désignation du produit	Caractéristiques / Niveau d'élaboration	Origine		Mode de conservation	Type de conditionnement et d'emballage	DLC/DDM à livraison
Poulet PAC 1,2 kg, bridé	+/- 100 g	né, élevé, abattu, transformé dans		Réfrigéré	carton vrac alimentaire ou carton vrac avec	5 jours

		un seul et même pays d'origine			feuille paraffinée	
Cuisse de poulet déjointée 180 à 200g et 200 à 220 g	Fémur, tibia et péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations.	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine		Réfrigéré sous vide ou sous atmosphère	sac de 20 à 30 portions	8 jours
Cuisse de poulet déjointée sans crosse 180 à 200 g	Fémur, tibia et péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations.	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine		Réfrigéré sous vide ou sous atmosphère	sac de 20 à 30 portions	8 jours
Haut de cuisse de poulet déjointé 100 à 130g et 130 à 160g	Fémur avec la masse musculaire l'enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations.	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine		Réfrigéré sous vide ou sous atmosphère	sac de 20 à 30 portions	8 jours
Aiguillettes de poulet	Petit muscle attenant au muscle pectoral du poulet. 20g environ	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine		Réfrigéré sous vide	Poche 1kg environ	8 jours
Pilon de poulet 80 à 120 g	Tibia péroné avec la masse musculaire l'enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine		Réfrigéré sous vide ou sous atmosphère	sac de 20 à 30 portions	8 jours
Sauté de cuisse de poulet 50 à 70 g	Sans os et sans peau	né, élevé, abattu,		Réfrigéré sous vide ou	sac de 2 kg environ	8 jours

		transformé dans un seul et même pays d'origine		sous atmosphère		
Émincé de filet de poulet lanière, 20 à 30 g	2x12cms environ sans peau, sans os, sans cartilage	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine		Réfrigéré sous vide ou sous atmosphère	sac de 2 kg environ	8 jours
Filet de poulet sans os sans peau 100 à 120 g		né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine		Réfrigéré sous vide ou sous atmosphère	sac de 20 à 30 portions	8 jours
Suprême de poulet 160 à 200 g	Filet de poulet sans os avec première phalange de l'aile attenante et avec peau	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine		Réfrigéré sous vide ou sous atmosphère	sac de 20 à 30 portions	8 jours
Cuisse de poule déjointée 190 g	+/-20 g Fémur, tibia et péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations.	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine		Réfrigéré sous vide ou sous atmosphère	sac de 20 à 30 portions	8 jours
Rôti de dinde 50/50 1,8 à 2,2 kg	Produit constitué de viande blanche (filet) et de viande rouge (cuisse) désossées, non saumurées, non hydratées, assemblées en rôti sous filet, sans barde. La viande rouge avec peau attenante constitue la périphérie du rôti. Son poids	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine		Réfrigéré sous vide	1 ou 2 pièces	8 jours

	total représente au maximum 50 % du poids de la pièce. La viande blanche, sans peau, est disposée au centre du rôti. Son poids total représente au minimum 50 % du poids de la pièce. La peau doit être présente exclusivement en périphérie du rôti. Le poids total de peau représente au maximum 12 % du poids total du rôti.					
Filet de dinde mâle entier 1,5kg	+/- 200 g Sans peau masse pectorale entière	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine		Réfrigéré sous vide	1 à 2 pièces	8 jours
Sauté de dinde sans os sans peau 40, 60, 80 et 100 g	+/-10 g Cuisse coupée en morceaux, sans os et sans peau attenante (la dénomination de vente doit le préciser)	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine		Réfrigéré sous vide	sac de 2 kg environ	8 jours
Tournedos ou pavé de filet de dinde 130 g environ	Sans barde, sans enveloppe, non ficelé, élaboré à partir de viande blanche, il s'agit d'une tranche épaisse de muscle épluché, dénervé, c'est à dire sans gras superficiel, ni nerfs, ni aponévroses.	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine		Réfrigéré sous vide ou sous atmosphère	20 à 30 portions	8 jours
Émincé de filet de dinde sans peau 30 g	+/- 5 g du poids portion Fine lanière de muscles entiers, viande blanche. Sans os, sans peau, non saumuré	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine		Réfrigéré sous vide	sac de 2 kg environ	8 jours
Escalope de dinde 100, 120 et 140g	+/- 5 g du poids portion Tranche de filet sans peau, non saumurée	né, élevé, abattu, transformé dans		Réfrigéré sous vide	10 à 20 portions	8 jours

		un seul et même pays d'origine				
Paupiettes ou viande farcie de volaille 120 g	+/- 10g du poids portion Composition farce : Lipides max 25 % - C/P max 15 % Sans os, sans porc, sans barde, sans ficelle.	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine		Réfrigéré sous atmosphère contrôlée	20 à 30 portions	8 jours
Roti de dindonneau	Mélange de viande rouge et de viande blanche de dindonneau	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine		Réfrigéré sous vide	2 kg environ	8 jours
Osso bucco de dinde calibré 120 à 160 g	Tranches de cuisse de dinde avec os (viande rouge), avec peau	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine		Réfrigéré sous vide ou sous atmosphère contrôlée	20 à 30 portions	8 jours
Sot l'y laisse de dinde mâle (50 à 70g environ) et femelle 25 à 30g) Pas de mélange par livraison pour permettre une cuisson homogène.	Viande de dinde, 100% végétal, sans cartilage	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine		Réfrigéré sous vide	2.5 kg environ	8 jours
½ Coquelet PAC 250 g	+/- 50 g Poulets de moins de 650 g de poids en carcasse (exprimé sans les abats, ni la tête ni les pattes)	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine		Réfrigéré	carton vrac alimentaire ou carton vrac avec feuille paraffinée	5 jours
Découpe de coq, 120g	+/- 30 g Découpe sans échine, sans croupion, sans	né, élevé, abattu,		Réfrigéré sous vide ou	2 kg environ	8 jours

	pointe d'aile, pilon épointé.	transformé dans un seul et même pays d'origine		sous atmosphère contrôlée		
Cuisse de pintade 180 à 200 g et 200 à 220 g déjointée, sans crosse	Fémur, tibia et péroné avec la masse musculaire les enveloppant, les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations. Absence de plume et de sicot obligatoire	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine		Réfrigéré sous vide ou sous atmosphère	sac de 20 à 30 portions	8 jours
Sauté de pintade sans os avec peau, 30 à 50 g	Viande issue de la cuisse et découpée en morceaux, présentée sans os et avec peau	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine		Réfrigéré sous vide ou sous atmosphère	sac de 1.5kg environ	8 jours
Cuisse de canette maigre, déjointée, sans crosse, avec peau 160 à 200 g	Le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations.	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine		Réfrigéré sous vide ou sous atmosphère	sac de 20 à 30 portions	8 jours
Filet de canard sans aiguillette 280 à 340g	Canard maigre avec peau, parage classique	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine		Réfrigéré sous vide	6 à 15 pièces environ	8 jours
Sauté de cuisse de canard sans os sans peau 40 à 60 g et 60 à 80 g	maigre, sans os, sans peau, sans cartilage	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine		Réfrigéré sous vide	sac de 2 kg environ	8 jours
Foie de dinde		né, élevé,		Réfrigéré	2 kg environ	8 jours

		abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine		sous vide		
Cuisse de lapin 200 à 220 g environ et 210 à 230 g	Membre postérieur (jambe, cuisse, hanche)	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine		Réfrigéré sous vide ou sous atmosphère	10 à 20 portions environ	8 jours
Sauté de lapin	Collier, épaule, flanchet. Sans os, sans peau. 60/80g environ.	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine		Réfrigéré sous vide ou sous atmosphère	2 kg environ	8 jours
Râble de lapin 110 à 130 g et 160 à 170 g	Râble découpé en portions de façon transversale à la colonne vertébrale.	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine		Réfrigéré sous vide ou sous atmosphère	10 à 30 portions environ	8 jours

Lot 4 - VIANDES CUITES

Volaille :

Le pourcentage de viande doit être précisé.

Viandes diverses cuites, rôtis et abats :

Les rôtis seront des pièces de 1.2 kg à 3 kg, conditionnés individuellement et ayant un diamètre maximum de 120 mm. Ils seront parés, prêts à trancher.

Les rôtis seront cuits sous vide sans filet rétractable.

Pour les rôtis non AFNOR, le taux de protéines étrangères à la viande doit être précisé ainsi que la nature des protéines et la présence de polyphosphates.

Désignation du produit	Caractéristiques / Niveau d'élaboration	Origine	Mode de	Type de	DLC/DDM
------------------------	-----------------------------------------	---------	---------	---------	---------

					conservation	conditionnement et d'emballage	à livraison
	Rôti de dinde filet cuit sous vide 2 kg environ	Répondant à la norme AFNOR NF v46003	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine		Réfrigéré sous vide	1 pièce	15 à 21 Jours
	Rôti de dinde filet cuit sous vide non AFNOR 2kg environ	Non baratté, sans aromates, ni gélifiant Sans allergène majeur	né, élevé, abattu, transformé dans un seul et même pays d'origine		Réfrigéré sous vide	1 pièce	15 à 21 Jours
	Rôti de boeuf macreuse cuit sous vide 2 kg environ	Répondant à la norme AFNOR NF V 46-003			Réfrigéré sous vide	1 pièce	13 jours
	Braisé de boeuf cuit sous vide 2 kg environ	Paleron, gîte, basse côte. Répondant à la norme AFNOR NF V 46-003			Réfrigéré sous vide	1 pièce	13 jours
	Rôti de veau cuit sous vide 2kg environ	Epaule, bas carré Répondant à la norme AFNOR NF V 46-003			Réfrigéré sous vide	1 pièce	13 jours
	Rôti de porc carré filet cuit sous vide 2 kg environ	Répondant à la norme AFNOR NF V 46-003			Réfrigéré sous vide	1 pièce	13 jours
	Langue-de-bœuf pelée cuite sous vide 0,700 kg à 0,900 kg	Coupe suisse courte, sans exsudat, non-saumurée, sans additif			Réfrigéré sous vide	2 pièces	13 jours
	Langue-de-bœuf pelée pauvre en sel cuite sous vide 0,700 kg à 0,900 kg	Coupe suisse courte, sans exsudat, non-saumurée, sans additif			Réfrigéré sous vide	2 pièces	13 jours
	Emincé de langue de bœuf cuite pauvre en sel	Julienne de langue de bœuf (parée suivant la coupe Suisse). Sans adjonction de sel			Réfrigéré sous vide	Poche de 2kg environ	13 jours

	Rognons de bœuf cuits sous vide	Coupés en dés, faible pourcentage de jus. Portion de 15 à 20 g			Réfrigéré sous vide	poche de 2 kg environ	13 jours
	Tête de veau cuite sous vide	Sans filet, sans chaussette, sans les oreilles. Forme cylindrique homogène Avec langue et joue			Réfrigéré sous vide	poche de 2 kg environ	13 jours
	Blanc de poulet cuit	blanc de poulet grillé en surface sans sel ajouté. 110g +/- 10g			Réfrigéré sous vide	Poche de 20 environ	13 jours
	Poitrine de veau farci cuite	La farce doit être nature. 50% farce maximum exempte de porc Forme régulière Bonne tenue au tranchage obligatoire			Réfrigéré sous vide	1 pièce	13 jours

4 LISTE DES PIECES A FOURNIR / A COMPLETER

- Le bordereau de prix unitaires « DF_BPU » dûment complété ;
- Les fiches techniques de tous les produits proposés (MAJ moins d'un an) ;
- Le cadre de réponse technique « DT_RepTech1_QuestionnaireEvaluationPréalableFournisseur » dûment complété ;
- Le cadre de réponse technique « DT_RepTech_Fiche produit Lot 1 » dûment complété ;
- Le cadre de réponse technique « DT_RepTech_Fiche produit Lot 2 » dûment complété ;
- Le cadre de réponse technique « DT_RepTech_Fiche produit Lot 3 » dûment complété ;
- Le cadre de réponse technique «DT_RepTech_CircuitFournituresDelaiExecution Lot 4» dûment complété ;
- Le catalogue produit et les tarifs
- Tous documents servant de référentiel au candidat, tels que visés à l'article 2 du CCTP
- Document justifiant que les produits de bœuf proviennent d'élevages engagés dans la démarche « Charte des Bonnes Pratiques d'Elevage » ou équivalent (Cf. www.charte-elevage.fr).