

**CHAMBRE DE COMMERCE ET D’INDUSTRIE ROUEN METROPOLE**

**4-20 passage de la Luciline**

**CS 40641 – 76007 ROUEN Cedex 1**

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE DENREES ALIMENTAIRES**

RÈGLEMENT DE CONSULTATION

Date limite de remise des offres : avant 16 h 30

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

CCIRM-2026-AOO-01

La procédure de consultation utilisée est la suivante :

Appel d'offres ouvert en application des articles L2124-2 et R2124-2 du code de la commande publique

**I ère partie - CLAUSES GÉNÉRALES**

**Rappel des principales dispositions règlementaires applicables**

* **Règlementations sanitaires.**
* Règlement CE 2074 2005 du 5 décembre 2005 : Mesures d’application du Paquet Hygiène
* Arrêté ministériel du 21 décembre 2009 : Arrêté AVAL modifié par ordonnance n°2010-462 du 6 mai 2010, et modifié par arrêté du 7 mai 2020.
* Arrêté ministériel du 18 décembre 2009 : Arrêté AMONT modifié par ordonnance n°2010-462 du 6 mai 2010, arrêté du 17 février 2015, arrêté du 28 août 2014, arrêté du 28 décembre 2014, et arrêté du 17 février 2015.
* Règlement CE 183 2005 du 5 décembre 2005 : Modifications du paquet Hygiène.
* Directive CE 2002 99 du 16 décembre 2002 : règles de police sanitaire des POA
* Directive CE 2004 du 21 avril 2004 : Hygiène alimentaire et règles sanitaires
* Toute nouvelle disposition réglementaire (ou du guide du GEMR CN) est applicable dès sa publication.

**Concernant les généralités et l’hygiène alimentaire**

* **Législation communautaire : le Paquet Hygiène**
* Règlement (CE) N° 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 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
* Règlement (CE) N° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
* Règlement (CE) N° 853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
* **Législation nationale :**
* Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d’origine animale et aux denrées alimentaires en contenant, modifié par arrêté du 26 juin 2024.
* Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d’entreposage et de transport de produits d’origine animale et denrées alimentaires en contenant.
* Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d’entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d’origine animale et les denrées alimentaires en contenant.
* Décret n°2009-1121 du 16 septembre 2009 portant application de l’article L.214-1 du code de la consommation en ce qui concerne l’hygiène des produits et des denrées alimentaires autres que les produits d’origine animale et des denrées alimentaires en contenant.

**Concernant la traçabilité**

* Règlement (CE) N° 178/2002 consolidé du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 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, incluant les règlements (CE) n°1642/2008 et n°575/2006.
* Règlement (CE) n° 1760/2000 du parlement européen et du conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) n° 820/97 du Conseil, complété par le règlement UE n°1169/2011
* Règlement (CE) n°275/2007 de la Commission du 15 mars 2007 modifiant le Règlement (CE) N° 1825/2000 de la commission du 25 août 2000 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.
* Décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration, modifié par le décret n°2025-141 du 13 février 2025
* Décret 99-260 du 2 avril 1999 relatif à l’étiquetage et à la traçabilité des viandes bovines.
* Arrêté du 6 août 2013 relatif à l’identification des animaux de l’espèce bovine (JORF du 22/08/2013).
* Arrêté du 3 juillet 2014 modifiant l’arrêté du 24 novembre 2005 relatif à l’identification du cheptel porcin (JORF du 13/12/2014)
* Règlement et rectificatif au règlement d’exécution (UE) n°1337/2013 de la Commission du 13 décembre 2013 portant modalités d’application du règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l’indication du pays d’origine ou du lieu de provenance des viandes fraîches, réfrigérées et congelées des animaux des espèces porcine, ovine, caprine et des volailles (JOUE du 26/02/2014).

**Concernant la sécurité alimentaire**

* Directive 2001/95/CE du parlement européen et du conseil du 3 décembre 2001 relative à la sécurité générale des produits complétée par l’ordonnance n°2008-810 du 22 août 2008, transposée au niveau national par l’ordonnance n°2008-810 du 22 août 2008, et intégré dans le cadre du règlement (UE) n°2023/915.
* Règlement (CE) N° 1935/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
* Décret n° 92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l’alimentation de l’homme ou des animaux *Sauf concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires compris dans le champ d'application du règlement du 27 octobre 2004 susvisé. [Règlement CE/1935/2004 du 27 octobre 2004]*
* Circulaire n°2003-135 du 8 septembre 2003 publiée au BO n°34 de l’éducation nationale « accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur la longue période ».

**Concernant les additifs**

* Règlement (CE) n°1333/2008 relatif aux additifs alimentaires au sein de l’Union Européenne.

**Concernant les toxi-infections alimentaires**

* Règlement (CE) N° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 modifié par le règlement (CE) n°1441/2007 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, puis par le règlement (UE) 2024/2895 du 20 novembre 2024.
* Arrêté du 3 avril 2006 relatif aux critères microbiologiques applicables aux produits d'origine animale et aux denrées contenant des produits d'origine animale
* Circulaire (des ministères de la santé, de l'agriculture et de l'économie) relative à la conduite à tenir en cas de toxi-infections alimentaires collectives du 19 avril 1988

**Concernant le personnel**

* Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l’hygiène des denrées alimentaires et aux plans de maîtrise sanitaire (PMS) des exploitants.

**Concernant le transport des denrées**

* Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d’entreposage et de transport de produits d’origine animale et denrées alimentaires en contenant, modifié par un arrêté du 7 mai 2020.
* Décret n°2007-1791 du 19 décembre 2007 relatif aux conditions techniques du transport des denrées alimentaires sous température dirigée.

**Concernant l’entreposage**

* Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d’entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d’origine animales et les denrées alimentaires en contenant.

**Concernant la congélation et la décongélation**

* Règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d’hygiène applicables aux denrées alimentaires d’origine animale, notamment en ce qui concerne la congélation des denrées alimentaires, modifié partiellement le règlement délégué (UE) 2025/1449 du 18 juillet 2025.

**Concernant l’agrément sanitaire**

* Arrêté du 28 juin 1994 du ministère de l’agriculture relatif à l’identification et à l’agrément sanitaires des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d’origine animale et au marquage de salubrité, modifié par arrêté du 19 mai 2020.
* Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale, modifié par arrêtés du 4 juin 2012, du 12 octobre 2022, et du 24 septembre 2014.

**Concernant les produits dits *Bio***

* Ils doivent répondre aux critères de label Agriculture Biologique tel que le précise le règlement (UE) 2018/848 sur la production biologique et ses textes d’application.

**Concernant les produits dits *Fermiers***

Le produit fermier est :

* Produit par un exploitant agricole ;
* Produit avec des matières premières de l’exploitation ;
* Transformé et commercialisé sous la responsabilité de l’exploitant.

Plus spécifiquement pour les volailles :

Le terme « fermier » est réservé (définition dans le règlement CE européen n°543/2008 et dans le code rural français depuis janvier 2001) aux volailles élevées en plein air et élevées en liberté sous Label Rouge, biologiques ou AOC, à l’exception des volailles issues de production de petite taille et à vente directe ou locale (50 volailles par jour).

**Concernant les *Label Rouges***

À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, le produit Label Rouge doit répondre aux exigences définies dans un cahier des charges, validé par l’Institut national de l’origine et de la qualité́ (INAO) et homologué par un arrêté interministériel publié au Journal officiel de la République française

**Engagement du titulaire**

Le titulaire s’engage à respecter tous les textes réglementaires français et européens à paraître, notamment ceux relatifs à la loi EGAlim (loi pour l’équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, promulguée le 1er novembre).

**Obligations en restauration collective**

Les services de restauration scolaire et universitaire doivent proposer :

* Au moins 50 % de produits de qualité et durables,
* Dont au moins 20 % issus de l’agriculture biologique.

**Caractéristiques des produits**

Les produits servis devront répondre, selon le type de lot, à au moins une des catégories suivantes :

1. Agriculture biologique : produits certifiés bio à hauteur de 20% minimum.
2. Signes officiels de qualité et d’origine (SIQO) ou mentions valorisantes :
   * Label Rouge
   * Appellation d’Origine Contrôlée / Protégée (AOC/AOP)
   * Indication Géographique Protégée (IGP)
   * Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)
   * Mention « issue d’une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE)
   * Mention « fermier », « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »
3. Produits de la pêche durable : portant l’écolabel pêche durable.
4. Autres mentions spécifiques :
   * Logo « Région ultrapériphérique »
   * Produits issus du commerce équitable
   * Produits issus de projets alimentaires territoriaux (PAT) — ces derniers ne sont pas comptabilisés dans les 50 %.

Ces produits font l’objet de lignes spécifiques dans les bordereaux de prix.

**Garanties**

Les produits doivent être conformes à la réglementation en vigueur notamment en matière d’hygiène alimentaire afin de maîtriser les dangers microbiens, parasitaires, chimiques et mécaniques.

Chaque soumissionnaire devra justifier :

- d’un agrément des services vétérinaires (lorsqu’il est exigé pour la catégorie de produits considérée)

- de l’existence d’une politique de sécurité alimentaire et d’assurance qualité.

Le soumissionnaire devra indiquer le procédé de fabrication avec analyse des dangers afin que l’IFA Marcel Sauvage ait connaissance des risques inhérents aux denrées livrées.

Le soumissionnaire devra préciser la durée de vie du produit et justifier de la validation de leur DLC ou DDM.

Les marchandises livrées devront comporter une DLC conforme aux stipulations techniques afférentes aux lots désignés dans l’article 7.

L’IFA Marcel Sauvage prendra en compte la durée de vie restante à la réception par rapport à la DLC/DDM du produit.

L’IFA Marcel Sauvage pourra demander au soumissionnaire l’explication de sa traçabilité par rapport au numéro de lot.

Dans un souci de simplification de la traçabilité, le soumissionnaire devra limiter au maximum le nombre de lots par livraison.

Dans le cas où le soumissionnaire effectue, dans le cadre de sa politique de maîtrise des Risques, systématiquement des autocontrôles microbiologiques des lots livrés à la Cuisine Centrale, il lui en communiquera une copie.

Dans les autres cas, il en fournira une au minimum :

* Trimestriellement pour les catégories suivantes :
* Produits carnés hachés
* Pâtisserie
* Semestriellement pour les catégories suivantes :
* Produits carnés (autres que hachés)
* Produits de la mer ou d’eau douce

Pour tous les produits à risque listéria, l’analyse fournie devra comporter sa recherche.

**Contrôles**

* **L’IFA effectue des contrôles à réception** comprenant :

- Les conditions de transport (propreté, température de l’enceinte et intégrité de l’emballage) ;

- Le produit (intégrité du conditionnement, conformité de l’étiquetage, température du produit, contrôle visuel).

* **L’IFA effectue des contrôles microbiologiques** sur les denrées livrées ou après fabrication.

Toute non-conformité donnera lieu à l’envoi d’une fiche spécifique. Pour toute non-conformité en matière d’hygiène, le titulaire du marché devra indiquer par écrit ses mesures de réactivité

* **L’IFA pourra demander à visiter les ateliers de fabrication** du titulaire du marché

**Conformité à la marque ou à l’échantillon déposé**

La proposition du fournisseur pour un produit de marque ou dont il garantit l'origine (région française ou pays d'origine) **engage le titulaire à fournir exclusivement ladite marque. Dans le cas où le soumissionnaire aura plusieurs marques il sera avisé du choix effectué.**

De même, il devra tout au long de l'exécution du marché, effectuer des livraisons conformes au code des usages, aux normes en vigueur et doivent être d'une qualité organoleptique et bactériologique identique à celle retenue lors de l'attribution de l'offre.

Si le fournisseur n'est pas en mesure de garantir cette absolue conformité, il lui incombe de le signaler expressément dans sa soumission.

**2ème partie - CLAUSES TECHNIQUES ET DESCRIPTIF DES PRODUITS PAR LOT**

**LOTS N° 1 et 2 – VIANDES et VOLAILLES FRAICHES DE BOUCHERIE / CHARCUTERIE / PRODUITS DERIVES**

**I - DEFINITION**

Fourniture de viande fraîche ou réfrigérée de bœuf, de veau, d'agneau et de porc. VBF

La livraison devra répondre à des découpages spécifiques correspondant aux besoins pédagogiques

La livraison portera sur des « muscles » qui auront fait l'objet d'une préparation supplémentaire avant commercialisation appelée piéçage. Le piéçage vise à obtenir des produits directement utilisables par les collectivités.

Les produits piécés peuvent être regroupés en trois grandes catégories :

* les pièces individuelles à griller ou à poêler ;
* les viandes à rôtir ;
* les viandes à braiser et à bouillir.

Les produits piécés seront conditionnés individuellement **sous vide**, entièrement parés (PAD).

- Le paré correspond à un stade de préparation de la viande où celle-ci se présente sans cartilages, tendons, ligaments, tissus glandulaires, conjonctifs et adipeux superficiels.

- Le PAD (unité de découpe épluchée et démontée) correspond à un stade de préparation des pièces de viande présentant le caractère du paré avec, en outre, l'absence d'aponévroses et de tissus conjonctifs et adipeux interstitiels (= paré à 100%).

Les portions individuelles seront découpées dans les locaux du fournisseur, dans les morceaux demandés, et au poids approximatif précisé dans la commande.

Volailles :

Les spécifications techniques n°B1-18-07 du 4 mai 2007 applicable aux viandes et abats de volailles, lapins ou cailles an carcasse ou piécées, s’appliqueront.

• LAPINS POULETS CANARDS PINTADES AVEC ABATS REFRIGERES CLASSE A LABELISES

• POULES ET POULETS REFRIGERES SANS ABATS CLASSE A (PRETS A CUIRE)

• PINTADES REFRIGEREES SANS ABATS CLCLASSE A (PRETES A CUIRE)

Les volailles et les lapins proviendront obligatoirement d'abattoirs agréés CEE (le numéro d'agrément doit figurer sur les étiquettes réglementaires obligatoirement apposées sur chaque colis).

Les volailles effilées seront des labels rouges fermier d’un poids moyen de 1,400k à 1,800 k

Les volailles PAC seront d’un poids moyen de 1,400 à 1,500 kg

Le Lapin sera de 1ère qualité et livré en carcasses entières avec abats, avec tête, d'un poids net compris entre 1,2 kg et 1,4 kg.

En outre, les fournitures devront toujours parvenir du même abattoir agrée (dont le numéro d'immatriculation aura été spécifié dans l'offre du candidat).

Viandes de gros bovins :

* Morceaux à biftecks : le poids unitaire moyen des tranches doit être spécifié par l'acheteur (Poids unitaires en usage : 120, 130 ou 140 g). Tolérance de +/- 10% du poids de la portion
* Tranches de faux-filet : le poids unitaire moyen est spécifié par l'acheteur. Il est supérieur à 130 g. Tolérance de +/- 10% du poids de la portion Morceaux à bourguignon ou à sauté : le poids unitaire moyen des morceaux coupés de façon régulière doit être spécifié par l'acheteur. Il est inférieur à 120 g. (Poids unitaires en usage : 40, 60 ou 80g). Tolérance de +/- 10% du poids de la portion

Les spécifications techniques n°B1-13-03 du 9 décembre 2003 applicable aux viandes de gros bovins en muscles ou piécées, s’appliqueront.

Viande de veau :

* Morceaux à griller : le poids unitaire moyen des tranches doit être spécifié par l'acheteur (Poids unitaires en usage : 100, 120 ou 140g). Tolérance de +/- 10% du poids de la portion
* Côtes : le poids unitaire moyen des côtes doit être spécifié par l'acheteur. Il est supérieur à 180g. Tolérance de +/- 15% du poids de la portion Morceaux à sauter ou à bouillir (blanquette) : le poids unitaire moyen des morceaux coupés de façon régulière doit être spécifié par l'acheteur. Il est inférieur à 120 g. Tolérance de +/- 10% du poids de la portion (Poids unitaires en usage : 40, 60 ou 80g)

Les spécifications techniques n°B1-14-05 du GPEMDA applicable aux viandes de veau en muscles ou piécées, s’appliqueront.

Viande fraîche ou réfrigérée de porc.

La livraison portera sur des « muscles » qui auront fait l'objet d'une préparation supplémentaire avant commercialisation appelée piéçage. Le piéçage vise à obtenir des produits directement utilisables par les collectivités.

Les produits piécés seront conditionnés individuellement sous vide, entièrement parés (PAD). [5 à 10 pièces pour le tranché, sac de 2 kg environ pour le sauté, 1 ou 2 pièces pour les rôtis]

- Le paré correspond à un stade de préparation de la viande où celle-ci se présente sans cartilages, tendons, ligaments, tissus glandulaires, conjonctifs et adipeux superficiels.

- Le PAD (unité de découpe épluchée et démontée) correspond à un stade de préparation des pièces de viande présentant le caractère du paré avec, en outre, l'absence d'aponévroses et de tissus conjonctifs et adipeux interstitiels (= paré à 100%).

Les portions individuelles seront découpées dans les locaux du fournisseur, dans les morceaux demandés, et au poids approximatif précisé dans la commande.

La tolérance est de :

+/- 10% du poids de la portion pour les tranches de porc (Poids unitaires en usage : de 100 à 150g)

+/- 15% du poids de la portion pour les côtes de porc (Poids unitaire moyen supérieur à 130g)

+/- 10% du poids de la portion pour les sautés sans os (Poids unitaires en usage des sautés sans os : 40, 60 ou 80g)

Ficelage et bardage :

- Ficelage : à préciser à la commande (ficelage « arrêté », « en continu » ou en filet)

- Bardage : produit non bardé

Pour la viande de porc conditionnée "sous vide", le délai entre la date de conditionnement et la date de livraison ne doit pas excéder 48 heures, valeur résiduelle 6 jours.

La viande sous vide devra obligatoirement porter sur l'emballage, la date de conditionnement, la DLC, et l'identification de l'atelier et la date d'abattage.

La fourniture de viandes congelées ou surgelées ou traitées à l'attendrissement sera formellement exclue.

Les spécifications techniques n°B1-16-05 du GPEMDA du 31 mars 2005 applicable aux viandes de porcins en muscles ou piécées, s’appliqueront.

Viandes fraîche ou réfrigérée d’agneau.

Les spécifications techniques n°B1-15-05 du GPEMDA du 31 mars 2005 applicable aux viandes d’agneau en muscles ou piécées, s’appliqueront.

Viande hachée

Les viandes hachées doivent provenir d’abattoirs agréés, d’ateliers de découpe agréés conformément à la législation en vigueur.

Les viandes hachées ne peuvent être préparées à partir de chutes de découpe et de parage, de raclage des os, d’abats et de sang.

Elles ne doivent en aucun cas contenir des fragments d’os.

On entend par HACHE des produits hachés, quel que soit l'outil utilisé, de viande, ou d'abats.

La nature et la qualité de la préparation de la viande bovine entrant dans la composition des produits doivent respecter le code des usages pour ce qui concerne la viande hachée, l’utilisation strict de muscle et des gras attenants.

L'ingrédient principal sera pur muscle pour les viandes hachées.

Sont expressément exclus les constituants ci-après :

- Viandes séparées mécaniquement,

- Surfines,

- Parures de surface,

- Abats, sauf dans le cas d'un haché pur abats,

- Protéines végétales,

- Protéines de lait.

Viandes conditionnées "sous vide" :

Le délai entre la date de conditionnement et la date de livraison ne doit pas excéder 48 heures pour les viandes blanches (veau), valeur résiduelle 6 jours.

En ce qui concerne les viandes bovines (veau exclu) :

A la livraison, les viandes bovines adultes devront avoir une durée de vie résiduelle d'au moins 12 jours. Les viandes livrées devront provenir de bêtes abattues depuis 72 heures au moins.

La viande « sous vide » devra obligatoirement porter sur l'emballage, la date de conditionnement, la DLC, l'identification de l'atelier et la date d'abattage.

La fourniture de viandes congelées ou surgelées ou traitées à l'attendrissement sera formellement exclue.

Charcuterie

Toutes les charcuteries fraîches (salaisons, charcuteries crues, cuites) appartenant à la famille 10-07 « Viandes, abats de boucherie et charcuterie frais » de l'ancienne nomenclature fixée par l'arrête du 13 décembre 2001

Les produits de charcuterie seront des produits à base de viande et dans certains cas de Préparation de viandes. Ils satisferont à l’ensemble des dispositions réglementaires applicables à ce type de denrées, et proviendront d’établissements agréés et seront revêtus de la marque de salubrité communautaire. Tous les produits de charcuterie seront transportés et maintenus sous régime réfrigéré selon la réglementation en vigueur, jusqu’à réception en cuisine.

L’indication du lot de fabrication sera obligatoire (liste des ingrédients)

- Les jambons labellisés seront non pasteurisés.

- Les chipolatas seront sans colorant et exhausteur de goût.

L’ensemble des produits sera uniquement de haute qualité organoleptique.

Les produits seront conditionnés sous vide.

Les spécifications techniques n°B2-18-99 relatives aux charcuteries s’appliqueront.

***ETIQUETAGE :***

Etiquetage de la viande ovine.

Sur le plan pratique, l'étiquetage usuel de la viande ovine commercialisée est le suivant :

**Sur le conditionnement (ou préemballage) au contact de la viande :**

* Numéro de lot (Numéro de traçabilité qui permet d'assurer la relation entre la viande et les animaux dont elle provient);
* Mention du conditionnement sous atmosphère modifiée le cas échéant ;
* Marque sanitaire de l'établissement de découpe ou du dernier conditionneur ;
* Désignation du produit ;
* Date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale ;
* Température de conservation ;
* Nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l'Union ;
* Date de conditionnement ;

**Sur les documents d'accompagnement :**

* Numéro de lot (Numéro de traçabilité qui permet d'assurer la relation entre la viande et les animaux dont elle provient) ;
* Désignation du produit ;
* Nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l'Union ;
* Quantité nette ;
* Numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement d'expédition ou numéro de dispense.

Le fournisseur indiquera également l'origine précise de la viande, même si cette mention n'a pas été rendue obligatoire par la réglementation.

Etiquetage de la viande bovine

Sur le plan pratique, l'étiquetage usuel de la viande bovine commercialisée est le suivant :

**Sur le conditionnement (ou préemballage) au contact de la viande :**

* Numéro de lot (Numéro de traçabilité qui permet d'assurer la relation entre la viande et les animaux dont elle provient);
* Pays de naissance ;
* Pays d'élevage ; Lorsque ces trois pays sont identiques : « origine : nom du pays »
* Pays d'abattage ;
* Numéro d'agrément de l'abattoir ;
* Pays de découpe et numéro d'agrément de l'établissement de découpe ;
* Mention du conditionnement sous atmosphère modifiée le cas échéant ;
* Marque sanitaire de l'établissement de découpe ou du dernier conditionneur ;
* Désignation du produit ;
* Date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale ;
* Température de conservation ;
* Nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l'Union ;
* Date de conditionnement ;

**Sur les documents d'accompagnement :**

* Numéro de lot (Numéro de traçabilité qui permet d'assurer la relation entre la viande et les animaux dont elle provient);
* Pays de naissance ;
* Pays d'élevage ; Lorsque ces trois pays sont identiques : « origine : nom du pays »
* Pays d'abattage ;
* Désignation du produit ;
* Nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l'Union ;
* Quantité nette ;
* Numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement d'expédition ou numéro de dispense ;

Etiquetage de la viande porcine

Sur le plan pratique, l'étiquetage usuel de la viande porcine commercialisée est le suivant :

**Sur le conditionnement (ou préemballage) au contact de la viande :**

- Numéro de lot ;

- Mention du conditionnement sous atmosphère modifiée le cas échéant ;

- Marque sanitaire de l'établissement de découpe ou du dernier conditionneur ;

- Désignation du produit ;

- Date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale ;

- Température de conservation ;

- Nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l'Union ;

- Date de conditionnement.

Les unités de découpe issues des opérations de découpe - désossage sont couramment appelées « muscles ».

***TRACABILITE***

1) La « traçabilité » au sein de la filière bovine

L'annexe B de la circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001 du ministère de l'Education Nationale relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments (BOEN spécial n° 9 du 28 juin 2001) et le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration rappellent les principales dispositions en vigueur en ce qui concerne la sécurité de la viande bovine :

Mesures de sécurité sanitaire en vigueur au regard du risque lié à l'agent de l'ESB Réglementation relative à la traçabilité

Réglementation actuelle sur les viandes hachées et les produits transformés.

Les fournisseurs devront garantir la « traçabilité » de tous les produits qu'ils s'engagent à livrer dans le cadre du présent marché, à l'aide d'informations de nature réglementaires ou volontaires à destination du consommateur, pour assurer sa sécurité alimentaire et l'informer. Ces informations figureront sur l'emballage et éventuellement sur les documents d'accompagnement.

Dans leur offre, les fournisseurs expliciteront les informations de nature réglementaires ou volontaires (informations données obligatoirement en clair) qui accompagneront leurs produits, à chaque livraison, afin de garantir leur « traçabilité ».

Ces informations figureront, à chaque livraison, sur l'emballage et la "fiche technique pour la viande bovine"

L'alimentation des bovins

Les bovins (de la naissance à l'abattage) devront bénéficier d'une alimentation naturelle à base de produits végétaux rigoureusement agréés et contrôlés.

En outre elle ne contiendra pas d'activateurs de croissance ou d'antibiotiques pour les bovins sauf prescription vétérinaire dûment établie, ni aucune substance hormonale utilisée à des fins d'engraissement, ni de farines d'origine animale, à l'exception des protéines laitières.

La viande livrée devra provenir d'animaux élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage.

L'acheteur public appréciera les propositions de fournisseurs qui s'engagent dans une démarche de certification de service.

2) La traçabilité au sein de la filière porcine

La traçabilité doit toujours permettre de remonter de la viande distribuée à l'animal ou aux animaux dont elle provient à l'aide des liens entre les enregistrements des différents numéros de lot et de leurs caractéristiques.

Le soumissionnaire explicitera dans l'annexe à l'acte d'engagement du lot « Viande fraîche de porc » les informations de nature réglementaires ou volontaires (informations données obligatoirement en clair) qui accompagneront les produits, à chaque livraison, afin de garantir la « traçabilité ».

3) L'alimentation des porcs

Le soumissionnaire donnera dans l'annexe à l'acte d'engagement « Viande fraîche de porc toutes les informations (les plus précises possibles) sur l'alimentation des porcs (sans omettre d'indiquer les moyens de contrôle qu'il a mis en place et qui pourront être vérifiés par le Coordonnateur, avant la notification du marché et pendant l'exécution du marché)

La viande livrée devra provenir d'animaux élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage.

***SPECIFICATIONS QUALITATIVES***

1. Pour le bœuf :

La fourniture portera exclusivement sur la viande de qualité "R" du catalogue EUROP. Elle proviendra uniquement des catégories suivantes :

- « Bœuf (mâle castré) » âgé au plus de quarante-huit mois,

- « Génisse »

- « Jeune vache » âgée au plus de quarante-huit mois

Et seront type racial « viande » (races à viandes et croisées-viande), d’un poids d'au moins 280 kg et d'état d'engraissement n° 3 (couvert).

**Sont exclues :**

* la viande de jeune bovin,
* la viande de taureau et de taurillon,
* la viande de vache âgée de plus de 48 mois ;
* la viande de « bœuf » âgé de plus de 48 mois ;
* la viande du type racial « lait ».

1. Pour le veau :

La viande livrée sera de qualité "R" du catalogue EUROP, classe 2, rosé clair, état d'engraissement 3 couvert, provenant de carcasses comprises entre 90 et 130 kg.

Il est d'usage, dans l'Union européenne, de considérer qu'au-delà de huit mois, un bovin ne puisse plus être dénommé veau.

1. Pour l'agneau :

L'agneau se définit comme un ovin mâle ou femelle âgé de moins de douze mois (catégorie L pour « Lamb »)

La viande livrée proviendra de carcasses d'agneaux de 16 à 22 kg de la qualité "R" du catalogue EUROP et d'état d'engraissement couvert n°3. Il ne pourra être livré que de la viande d'agneau.

1. Pour le Porc

La viande de porc livrée est issue de mâles castrés et de femelles d'un poids de carcasse compris entre 70 et 110 Kg appartenant à la classe "R" de la Grille Communautaire de Classement.

Sont exclues les viandes provenant de truies et de verrat

1. Pour les volailles

La viande de volaille livrée sera de qualité A.

Celle-ci est classée en fonction de la conformation et de l'aspect des carcasses. Cette classification tient compte notamment du développement de la chair et dégâts et meurtrissures.

Les découpes de volaille doivent, pour être admises dans la classe A être :

• intactes, compte tenu de la présentation ;

• propres, exemptes de toute matière étrangère, souillure ou sang ;

• exemptes de toute odeur étrangère ;

• exemptes de taches visibles de sang, les taches peu étendues et peu perceptibles sont tolérées ;

• exemptes de fractures ouvertes ;

• exemptes d'ecchymoses graves.

1. Charcuterie

Pour le jambon cuit et l'épaule cuite, la durée maximale résiduelle entre la date de réception et la DLC doit être au maximum de 1 mois. Commentaires relatifs aux lardons :

- Ingrédient : les lardons sont élaborés à partir de poitrine de porc. Les fabricants incorporent le sel et, selon les recettes, des sucres, aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, arômes, fumée, ferments.

Les additifs qui peuvent être utilisés, sont les nitrates, les nitrites, les acides organiques et leurs sels.

Commentaires relatifs au jambon sec :

- Le traitement au sel reste l'une des plus anciennes méthodes pour conserver le jambon.

- Fabrication : le jambon sec se prépare à partir du membre postérieur du porc ou jambon (d'au moins 8,5 Kg pour le jambon sec supérieur). Il est frotté au sel et soumis à une maturation / dessiccation dont la durée varie :

Jambon sec supérieur (210 jours minimum) ; jambon sec (130 jours minimum). Daté au moment de sa mise au sel, le jambon sec gardera cette marque indélébile jusqu'à sa commercialisation. Les autres ingrédients sont le sel et, selon les recettes, les sucres, aromates, épices, vins, alcools, liqueurs et condiments. Le seul additif autorisé est le nitrate ou salpêtre.

Les valeurs nutritionnelles dépendent beaucoup de la qualité des jambons secs et de l'épaisseur du gras périphérique.

- Dénominations particulières : les jambons de Savoie, Bayonne, Auvergne font partie des jambons secs. Les jambons crus sont conçus de la même façon que les jambons secs ; mais leur durée de séchage est moins longue (inférieure à 130 jours). De plus, l'introduction de sel nitrité et d'un antioxydant sont admis.

Pratique : les différentes techniques de salaison donnent le goût et la couleur caractéristiques de chaque jambon.

Le jambon sec est commercialisé entier, avec ou sans os (le produit désossé souvent de section régulière permet un tranchage aisé à la machine). Il se conserve dans un lieu sec et frais. A partir du moment où il est entamé, il faut protéger la coupe.

Commentaires relatifs aux saucisses à cuire :

- Fabrication : les saucisses sont fabriquées à partir de viande de porc, ou d'autres espèces (le bœuf, le veau, le mouton, la volaille, le lapin) et d'une enveloppe (boyau naturel ou collagénique), ou encore une crépine.

Les autres ingrédients sont le sel et, selon les recettes, des sucres, aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, arômes, ferments. Les seuls additifs éventuellement utilisés sont les nitrates, nitrites, les acides organiques et leurs sels. Parfois, des colorants de masse et des exhausteurs de goût sont ajoutés.

- Dénominations particulières : les chipolatas et godiveau (18 à 26 mm de diamètre) et la saucisse de Toulouse (22 à 32 mm) se composent uniquement de porc et ne sont pas fumés.

Les saucissons secs se composent de maigre de coche et/ou de porc charcutier correctement paré et dénervé, de gras de porc et d'une enveloppe.

Toutes autres espèces animales que le porc sont exclues pour la fabrication de produits « pur porc».

D'autres ingrédients comme le sel et selon les recettes, des sucres, aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, arômes sont éventuellement ajoutés.

Cette famille de produits regroupe des produits d'une grande variété de taille : des grosses pièces (jésus, fuseau, rosette, miche, galet, pavé...), aux produits de petite taille (grelots...). Les seuls additifs qui peuvent être utilisés sont les nitrites, les acides organiques, les colorants, les polyphosphates et les exhausteurs de goût, le principal étant le nitrate.

Dénominations particulières : le chorizo, la lorgnasse, la Salamanque et le salpicon sont des spécialités d'origine ibérique, caractérisés par une aromatisation aux piments, paprika, anis et leurs extraits.

Certains de ces saucissons secs contiennent d'autres espèces animales que le bœuf.

Commentaires relatifs aux saucisses de Strasbourg et de Francfort :

Fabrication : la saucisse de Francfort est souvent jaune et toujours pur porc, alors que la saucisse de Strasbourg, rouge orangée, peut contenir, en plus du porc, du bœuf ou du veau.

Les autres ingrédients, incorporés dans la préparation, sont le sel et, selon les recettes, des sucres, aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, arômes, liants, fumée, ferments et enveloppe. Les additifs les plus régulièrement utilisés sont le nitrite, les poly phosphates, les acides organiques et leurs sels et éventuellement les nitrates, les exhausteurs de goût, les colorants de masse. Les saucisses de Strasbourg et de Francfort sont fumées et le boyau peut être retiré avant la commercialisation. Dénominations particulières :

- Saucisses de Strasbourg, d'Alsace, alsacienne, knack : le diamètre varie de 16 à 28mm.

- Saucisses cocktail : de petite taille avec une éventuelle aromatisation, elles accompagnent l'apéritif.

- Cervelas : 30 à 40 mm de diamètre présenté sous forme de portions de 6 à 8 cm de longueur.

- saucissons à l'ail et saucissons de Paris se consomment froids.

Les nitrates et nitrites, les acides organiques et leurs sels, les colorants de masse, les exhausteurs de goût représentent les principaux additifs utilisés. Les polyphosphates, les gélifiants et épaississants sont parfois utilisés.

Le fournisseur sera en outre invité à produire les résultats récents d'analyses d'autocontrôle de fabrication correspondant aux lots des produits faisant l'objet du marché.

Fabrication : les rillettes se fabriquent à partir de viande de coche ou de porc dans du gras de porc. Il existe aussi des rillettes de lapin, de gibier, de canard et d'oie.

D'autres ingrédients, variant selon les recettes, sont ajoutés comme le sel, les aromates, épices, vins alcools, liqueurs, condiments et divers arômes. Les seuls additifs qui peuvent être utilisés sont les nitrites, les acides organiques et leurs sels, et le caramel.

Commentaires relatifs aux boudins noirs et boudins blancs :

L'absence de viandes séparées mécaniquement (VSM) est une exigence.

Le boudin noir se fabrique à partir de sang et gras de porc, d'oignons et d'une enveloppe pour la cuisson.

D'autres ingrédients et additifs sont éventuellement incorporés tels que des couennes, du sel, des sucres, certains acides organiques et leurs sels et, selon les recettes, des aromates, épices, vins alcools, liqueurs, condiments, arômes. Certaines spécialités régionales contiennent de la viande et des abats.

Commentaires relatifs à la charcuterie sans porc :

Chaque fois qu'un produit transformé à base de viande n'est pas explicitement défini dans le code des usages de la charcuterie ou dans le code des bonnes pratiques des produits à base de dinde ou de dindonneau, on procédera par analogie en recherchant le produit typologiquement le plus proche dont les spécifications pourront servir de référence.

**LOT N°3 - PRODUITS LAITIERS ULTRA FRAIS / FROMAGES A.O.P**

1. **BEURRE**

Le beurre sera de première qualité, d’odeur franche, et d’une saveur fraîche. Il sera propre exempt de corps étrangers, de goût et d’odeur normaux. Sa couleur sera uniforme.

Il s’agira d’un beurre laitier, le beurre de remalaxage étant interdit.

Beurre laitier doux pasteurisé comportant au moins 82%MG butyrique présenté en plaquettes de 250 gr et en micropains de 10 gr. Délai maximum entre la date de livraison et la Date de Durabilité Minimale = 1 mois

1. **MARGARINE VEGETALE**

Margarine de cuisine 100% végétale, conditionnée en pains cubiques d'un poids net à l'empaquetage de 500 g (préférence sera donnée aux emballages de papier sulfurisé) en carton de 10 kg.

1. **- ŒUFS FRAIS EN COQUILLES**

La fourniture, objet du marché, est définie comme suit :

On entend par "œufs" les œufs de poule en coquille, propres à la consommation en l'état ou à l'utilisation par les industries de l'alimentation humaine, à l'exclusion des œufs casses, des œufs couves et des œufs cuits.

Les œufs faisant l'objet du marché sont des œufs frais de la catégorie "A" de calibre 53 / 63 grammes.

Les caractéristiques et le classement des œufs

On distingue 2 catégories d'œufs :

* Catégorie A ou œufs frais ;
* Catégorie B ne présentant plus les caractéristiques des œufs de catégorie A : ils sont livres à l'industrie alimentaire et non alimentaire.

A côte de ces 2 catégories, il existe une pratique qui consiste à laver les œufs, notamment en Suède et aux Pays-Bas. Cette pratique n'est pas autorisée en France.

Selon leur poids, les œufs de catégorie A sont classes en 4 groupes :

* XL : pour les très gros œufs d'un poids supérieur ou égal à 73 g ;
* L : pour les gros œufs d'un poids supérieur ou égal à 63 g et inférieur à 73 g ;
* M : pour les œufs moyens d'un poids supérieur ou égal à 53 g et inférieur à 63 g ;
* S : pour les petits œufs dont le poids est inférieur à 53 g.

L'étiquetage et le marquage

L'emballage des œufs de catégorie A porte sur la face extérieure de manière facilement visible et clairement lisible:

* Le code du centre d'emballage qui a classé les œufs et les a emballés ;
* La catégorie de qualité (A) et de poids ;
* La date de durabilité minimale et une indication recommandant aux consommateurs de conserver les œufs réfrigérés après leur achat ;
* Le mode d'élevage :
* Poule élevée en plein air : les poules sont en extérieur avec un bâtiment pour les abriter des intempéries,
* Poule élevée au sol : les poules sont élevées en liberté dans un bâtiment,
* Poule élevée en cage dans un bâtiment.
* La signification du code producteur (imprimée sur l'œuf) expliquée sur la face extérieure ou intérieure de l'emballage.

Les œufs sont marqués d'un code désignant le numéro distinctif du producteur et permettant d'identifier le mode d'élevage :

- 1 = poule élevée en plein air,

- 2 = poule élevée au sol,

- 3 = poule élevée en cage.

Exemple : Le code : 3 FR WFB02

- le 3 signifie que la poule qui a pondu cet œuf est élevée en cage ;

- FR indique que cet élevage est en France ;

- WFB02 permet d'identifier le producteur et le bâtiment de ponte.

**La date de durabilité minimale**

Il s'agit de la date jusqu'à laquelle les œufs de catégorie A conservent leurs caractéristiques lorsqu'ils sont entreposés dans les conditions appropriées. Elle est fixée au vingt huitième jour suivant celui de la ponte. Elle est indiquée dans l'ordre suivant :

a) le jour, exprimé en caractères numériques de 1 à 31 ;

b) le mois, exprimé en caractères numériques de 1 à 12 (ou alphabétique de quatre lettres maxi).

Cependant, les œufs ne peuvent être remis au consommateur final au-delà de 21 jours après la date de ponte. Ils doivent être retirés du rayon 7 jours avant la date de durabilité minimale.

Sur l'emballage, la mention "extra" ou "extra frais" ne peut être utilisée, pour les œufs de catégorie A, que jusqu'au neuvième jour après la date de ponte. Lorsque ces mentions sont utilisées, la date de ponte et la date limite de neuf jours sont apposées sur l'emballage. En dehors de ce cas, l'indication de la date du jour de ponte n'est pas obligatoire.

La vente en vrac

Un présentoir doit indiquer la catégorie de qualité et de poids, le mode d’élevage, une explication relative à la signification du code du producteur et la date de durabilité minimale.

1. **LAITS DE CONSOMMATION STERILISES**

La stérilisation simple consiste à maintenir le lait à une température de 115° pendant 15 à 20 minutes puis refroidi.

* Lait stérilisé entier normalisé (code couleur rouge): (teneur en MG = 36,05 g/L) - BOUTEILLE PLASTIQUE 1 litre
* Lait stérilisé (procédé UHT) demi-écrémé (code couleur bleue): (teneur en MG = 15,45 g/L) - BOUTEILLE PLASTIQUE 1 litre

Les candidats joindront obligatoirement à leur offre "l'Annexe B" dûment complétée.

1. **LES OVOPRODUITS**

- Œuf liquide entier pasteurisé provenant exclusivement de poules (en bidons de 1 ou 2L)

- Jaunes d’œuf liquide pasteurisé provenant exclusivement de poules (en bidons de 1 ou 2 L

Blancs d’œuf pasteurisé provenant exclusivement de poules (en bidons de 1 ou 2 L

Le candidat joindra obligatoirement à son offre des analyses microbiologiques récentes effectuées par des organismes agréés et le numéro d'agrément communautaire de l'établissement fabriquant les ovo produits.

1. **LAITS DE CONSOMMATION UHT**

La stérilisation UHT : le lait est chauffé entre 140° à 150° pendant 2 à 3 secondes, refroidi brutalement puis conditionné aseptiquement. Tous les micro-organismes sont détruits.

- Lait stérilisé (procédé UHT) entier normalisé (code couleur rouge): (teneur en MG = 36,05 g/L) - TETRA BRIK 1 litre

- Lait stérilisé (procédé UHT) demi-écrémé (code couleur bleue): (teneur en MG = 15,45 g/L) - TETRA BRIK 1 litre

- Lait aromatisé (\*) Fraise et Chocolat (procédé UHT) : PACK 6 briques de 20 cl

- Lait nature (procédé UHT): Pack 6 briques de 20 cl

**G) FROMAGES PORTIONS ET FROMAGES A.O.P**

Entrent dans ce lot tous les fromages affinés appartenant à la famille « Produits laitiers et avicoles, autres La fourniture portera principalement sur les produits suivants :

**A - Fromages portions et prédécoupés**

A1 - Fromages fondus en portions individuelles 16 à 25 g)

A2 - Fromages frais ail et fines herbes, en portions individuelles 16 à 20 g

A3 - Fromages frais aromatisés en portions individuelles 16 à 20 g

A4 - Fromages de chèvre en portions individuelles 16 à 20 g

A5 - Fromages à pâte molle croûte fleurie en portions individuelles 20 à 30g

A6 - Fromages à pâte pressée non cuite en portions individuelles 20 à 22 g

A7 - Fromages à pâte persillée en portions individuelles 20 à 30 g

A8 - Fromages en portions sous vide 45% MG 16 à 30 g

A9 - Fromages en portions sous coques 45-50% MG 20 à 30 g (type Saint-Nectaire, Gouda, Edam, Tomme noire, Emmental, Comté.)

A10 - Fromages prédécoupés en barquettes 45-50% MG 30 g

A11 Fromages prédécoupés 45-50% MG reconstitués, parts de 30 g (type Cœur de Dame, Bonbel, Port Salut.)

**B - Fromages piécés ou à la coupe**

B1 - Fromages à pâtes molles à croûte fleurie, coupe et pièces (type Brie, camemberts, coulommiers, Tomme blanche)

B2 - Fromages à pâtes molles à croûte lavée, coupe et pièces (type Rouy, carré de l’Est)

B3 - Fromages à pâtes pressées cuites, coupe (type Emmental 45% MG)

B4 - Fromages à pâtes pressées non cuites, coupe (type, Tomme grise, Saint-Paulin coupe 45% MG, Raclette 48% MG)

B5 - Fromages à pâtes persillées, coupe et pièces (type Bleus.)

B6 – Chèvres

**C - Autres fromages**

C1 - Fromages râpes (Emmental, parmesan, à pizza)

C2 - Fromages hollandais, Boules ou pains (type Mimolette, Gouda.)

C3 - Fromages italiens (Mozzarella - Mascarpone – Gorgonzola...)

C4 - Fromages tranches et en des (pour sandwicheries et saladeries)

D -**Fromages A.O.P**

**Exclusivement au lait cru Origine France et Europe**

Pâte molle à croûte fleurie camembert, neufchâtel, brie de Meaux, Chaource,

Pâte molle à croûte lavée : Livarot, Munster, Pont-l’Evêque, Époisses, Vacherin

Fromages de chèvre : Sainte Maure, Chabichou,Valençay, Selles sur Cher, Crottin de Chavignol

Pâte pressée non cuite : Cantal, St Nectaire, Reblochon, Cantal

Pâte pressée cuite : Beaufort, Beaufort, Comté

Pâte persillée : Fourme d ’Ambert, Roquefort, Bleu d’auvergne

1. **PRODUITS ULTRA FRAIS**

Entrent dans ce lot tous les produits laitiers ultrafrais appartenant à la famille « Produits laitiers et avicoles, autres que surgelés »

Tous les produits livrés devront d’une part, être de première fraîcheur et de qualité irréprochable et d’autre part, être conformes aux spécifications du Décret n°93-1239 en date du 15 novembre 1993 relatif à l’agrément des produits laitiers d’application contrôlée, et de l’arrêté ministériel en date du 30 décembre 1993 relatif aux conditions d’installation, d’équipement et de fonctionnement des centres de transformation du lait et des produits à base de lait. Toutes les denrées comporteront donc une marque de salubrité et proviendront d’ateliers ayant reçu l’agrément sanitaire par les services de contrôle officiels. Ainsi, pour tous les produits laitiers ou dérivés, la capsule imprimée et/ou l’emballage devra laisser apparaître le nom et la raison sociale du fabricant, ainsi que la date limite de consommation.

Le transport de ces produits laitiers sera strictement soumis à l’arrêté du 1er février 1974

La Date limite de consommation des desserts lactés, fromages et ovoproduits, ne pourra être inférieure à 14 jours à compter de la date de livraison.

La date limite de consommation des laits et du beurre ne pourra être inférieure à un mois à compter de la date de livraison.

**Certains produits (yaourts, et lait U.H.T.) pourront être issus, en fonction des besoins du Service, de l’agriculture biologique. Les attestations et les fiches techniques seront obligatoirement jointes.**

**LOT N° 4 – PRODUITS SURGELES DIVERS (POISSONS, VIANDES, LEGUMES, FRUITS)**

La fourniture de produits surgelés ou congelés concerne les catégories suivantes :

* Viande
* Volaille
* Légumes – fruits
* Pâtes de base
* Divers (plats cuisinés, etc.…)

Le terme « surgelé » est utilisé comme une appellation générique valable pour l’ensemble des produits conservés aux températures négatives fixées règlementairement et utilisés par les collectivités publiques. Ce document recouvre donc les denrées surgelées, congelées, les glaces, les crèmes glacées et les sorbets.

Le décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 modifié (directive CEE n° 89108 du 21 décembre 1988) définit les surgelés comme des denrées alimentaires :

* qui ont été soumises à un processus approprié de congélation dit « surgélation », permettant de franchir aussi rapidement que nécessaire, en fonction de la nature du produit, la zone de cristallisation maximale ayant pour effet de maintenir la température du produit dans tous ses points – après stabilisation thermique – sans interruption, à des valeurs égales ou inférieures à – 18 ° C ;
* qui sont conditionnées de manière à indiquer qu’elles possèdent ces caractéristiques.

L’article 3 de la directive précise en outre que :

* les matières premières utilisées pour la fabrication des aliments surgelés doivent être de qualité saine, loyale, marchande et présenter le degré nécessaire de fraîcheur ;
* la préparation des produits à traiter et la surgélation doivent être effectuées sans retard à l’aide d’un équipement technique approprié de manière à réduire au minimum les modifications chimiques, biochimiques et microbiologiques.

Les aliments surgelés doivent être conservés, dans tous les points du produit, à une température égale ou inférieure à -18°C depuis la fabrication jusqu’à l a remise au consommateur ou à l’utilisateur (article 5 de la directive).

En principe, les appellations « surgelés » et « congelés » coexistent dans le commerce en France et dans certains pays européens. Dans le reste du monde, il n’existe qu’une seule appellation « frozen » et une seule définition.

Les produits se trouveront au moment de la surgélation en parfait état de fraîcheur. Ils seront maintenus, depuis leur surgélation jusqu’au moment de la vente à l’acheteur, à une température égale ou inférieure à la température réglementaire sans aucune rupture de la chaîne du froid. Ils seront exempts de germes pathogènes et devront satisfaire aux conditions microbiologiques dictées par les textes officiels. La provenance française ou non du produit sera communiquée.

Les fruits et légumes surgelés devront être frais, sains, entiers, propres et triés. Ils devront être suffisamment blanchis (sauf exception) et pourront être précuits ou cuits. Ils devront être de coloration caractéristique de la variété et être exempts de saveurs et odeurs étrangères, de matières animales, végétales (tiges, feuilles), minérales (terre, sable).

Les fiches techniques des crèmes glacées, glaces et sorbets comprendront la liste des ingrédients, l’analyse nutritionnelle et le taux de foisonnement.

Les livraisons s’effectueront en emballages jetables conformes à la livraison.