



Lot 1 – Viandes fraîches de boucherie

La quantité minimum et maximum en kilogramme ou pièce pour chaque article est indiquée sur l'annexe financière et technique de l'acte d'engagement n°2021 04. Les produits relevant du lot n°1 à 3, objet du marché, sont définis comme suit :

1- Composition du lot

LOT 1 :		Viandes fraîches de boucherie (boeuf, agneau et veau)	Caractéristiques spécifiques et niveaux d'élaboration Les produits ne devront pas être issus de produits décongelés, pour les lots 1, 2 et 3 <u>Une seule et même origine par livraison : même pays de naissance, d'élevage, d'abattage et piécage</u> .Le degré d'élaboration semi paré correspond à une épaisseur de gras et de nerf superficiel de 5 à 7mm maximum à l'aplomb du milieu du muscle Définition conforme au GEM -RCN B1 13
Article	grammage/calibre : unité de décompte en kg		
BŒUF	Biftecks qualitatifs VBF ***	120gr / 140gr	Milieu de rumsteck, bavette d'ailoyau, poire, nerveux de gîte, dessus de palette, rond de tranche, mouvant de tranche, tende de tranche, aloyau, CF fiche technique INTERBEV
	Rôtis parés non ficelés qualitatifs VBF	2kg/2,5kg	Milieu de rumsteck, tende de tranche, rond de tranche, CF fiche technique INTERBEV
	Rôtis parés non ficelés standards (tranches grasses) VBF	2kg/2,5kg	Plat de tranche, tende de tranche, macreuse à bifteck, CF fiche technique INTERBEV
	Emincés à poêler qualitatif extra maigre (5 % matière grasse) VBF	fines lanières de 10 à 30 gr	Milieu de rumsteck, aiguillette de rumsteck et baronne, cœur de tende de tranche ,dessus de tranche, poire, merlan de cuisse, rond de tranche, mouvant, plat de tranche, dessus de palette, nerveux de gîte, macreuse à bifteck, paleron, rond de gîte ,jumeau,3% de matière grasse maximum

Emincés à poêler qualitatif extra maigre (5 % matiere grasse) BBC	fines lanières de 10 à 50 gr	15 g env. en lanières pour cuisson minute à poêler Tende de tranche, romsteak, bavettes aloyau et flanchet, dessus de tranche MG 3% maximum
Emincés à poêler qualitatif extra maigre (5 % matiere grasse) BIO VBF	fines lanières de 10 à 50 gr	15 g env. en lanières pour cuisson longue à mijoter Collier, basse côte MG 15% maximum
Sauté maigre et non gélatineux VBF	morceaux de 50 gr ou 80 gr a + ou – 10 %	Basse côte, collier, jumeau à bifteck, macreuse à braisé (sans le jumeau), rond de gîte noix, gîte noix
Sauté maigre et non gélatineux BBC	morceaux de 50 gr ou 80 gr a + ou – 10 %	Basse côte, collier, jumeau à bifteck, macreuse à braisé (sans le jumeau), rond de gîte noix, gîte noix
Sauté maigre et non gélatineux BIO VBF	morceaux de 50 gr ou 80 gr a + ou – 10 %	Basse côte, collier, jumeau à bifteck, macreuse à braisé (sans le jumeau), rond de gîte noix, gîte noix
Viande hachée pur boeuf 15 % MG en portion 100% muscle VBF	100 gr/125 gr	Produit basse pression " façon bouchère"
Viande hachée pur boeuf issue de race à viande ou labélisé ou BBC 15% de MG maximum en portion 100% muscle BBC	100gr/ 125gr /150gr	Produit basse pression " façon bouchère" Haché label rouge
Viande hachée pur boeuf en portions BIO 15% de MG maximum en portion 100% muscle	100 gr/125 gr	Produit basse pression " façon bouchère"

VEAU (Né élevé, abattu, transformé dans le même pays)	Foie de veau VBF	130/150 g	issue uniquement de foie entier, sous atmosphère protectrice ou sous vide
	Escalopes qualitatives VBF	120/160 gr	Noix, noix pâtissière, sous noix, quasi, nerveux de sous noix, sous noix sans nerveux, carré, bavette d'loyau
	Rôtis parés non ficelés qualitatifs VBF	2kg/2,5 kg	Noix, noix pâtissière, sous noix sans nerveux, cœur de quasi, carré filet, carré couvert
	Rôtis parés non ficelés qualitatifs VBF	+ de 2,5 kg	Cuisseau, épaule, bas carré
	Côtes qualitatives VBF	140 ou 180 gr	côtes filets
	Côtes standards VBF	140 ou 170 gr	côtes premières, côtes secondes, côtes découvertes
	Osso Bucco VBF	160gr/250gr	Jarret arrière avec os, jarret avant avec os
	Morceaux à sauter ou à bouillir standards (issue de épaule et bas de carré) VBF	morceaux de 50 gr ou 80 gr a + ou – 10 %	Collier, bas carré
AGNEAU et JEUNE BREBIS	Gigots d'agneau ou jeune brebis (inferieur a 12 mois)	1,4kg/2,5 kg	En 1 pièce (gigot entier)
	Côtes standards (inferieur a 12 mois)	100 gr /180 gr	carré cotes filet, simple ou double, avec ou sans flanchet, paré superficiellement, la longueur du flanchet ne peut être supérieur à la longueur de la noix de côtelette, e gras de la face interne est retiré, tranché dans la largeur en côtes simples ou doubles
	Morceaux à braiser ou à sauter qualitatif sans os agneau (inferieur 12 mois)	morceaux de 50 gr ou 80 gr a + ou – 10 %	Gigot, carré couvert, carré filet (ce mélange pouvant être complété en proportion moindre par des affranchis d'autres muscles)

2– Caractéristiques des viandes de boucherie

2.1 Qualité et définitions retenues pour les viandes fraîches de boucherie : bœuf, veau, agneau et steaks hachés frais

Sauf stipulation différente expressément portée sur le bon de commande, la viande est de la viande fraîche c'est-à-dire :

- provenant d'animaux abattus dans un abattoir agréé U.E. et possédant une salle de ressuage réfrigérée.
- ressuée sous une température dirigée, et livrée vingt quatre heures au moins et six jours au plus après l'abattage, pour les viandes à bouillir et 10 jours pour viandes griller à rôtir
- pour les bovins : la traçabilité des produits doit permettre à tout moment de déterminer le pays d'origine de la viande.

D'autre part, **la qualité** des viandes sera la suivante :

- **Pour le bœuf** : il s'agit de viande fraîche de gros bovin. Elle est classée dans la conformation R du catalogue E.U.R.O.P ; l'état d'engraissement est « moyen » à 3. Elle provient de gros bovins d'un poids moyen minimum de 280kg et maximum de 350kg.
- **Pour le veau** : il s'agit de viande fraîche de VEAU. Elle est classée dans la conformation « R » du catalogue E.U.R.O.P, classe 2 rosé clair, état d'engraissement n°3 « couvert ». Elle provient de carcasses d'un poids situé entre 90 et 130kg de bonne conformation. La fourniture devra porter exclusivement sur des animaux de moins de 8 mois (conformément à la réglementation européenne : CE 1234/2007 OCM unique, article 113 ter et annexe 11 bis du 22 octobre 2007 relatif à la commercialisation de la viande issue de bovins de 12 mois au plus et de son règlement d'application n°566/2008.
- **Pour l'agneau** : il s'agit de viande fraîche d'agneau de moins d'un an. Elle est classée dans la conformation R du catalogue E.U.R.O.P-OVINS. L'état d'engraissement est moyen n°3 « couvert ». La viande ovine provient de carcasses d'agneaux d'un poids situé entre 16 et 22 kg, de bonne conformation.

Sont retenues les définitions de : viande prête à cuire, rôtir, griller. Ce qui correspond à un stade de préparation présentant le caractère d'épluché, démonté, paré, avec, en outre, l'absence d'aponévroses et de tissus conjonctifs et adipeux interstitiels (paré à 100%). Le but est d'obtenir une viande prête à l'emploi.

Le piéçage en portions sera fait dans les morceaux demandés et au poids approximatif précisé dans la commande, avec une variation pour chaque portion de :- 5% pour les viandes sans os- 15% pour les viandes avec os (côtelettes notamment)

Les morceaux ne sont pas livrés ficelés sauf demande expresse des établissements adhérents.

Sont exclues :

- les viandes congelées ou surgelées ou traitées à l'attendrisseur ;
- les viandes de bœuf, de veau et d'agneau soumises à un embargo
- la viande de taureau ;
- la viande de mouton ;

- les viandes décolorées, exsudatives, dégageant une odeur anormale à la cuisson ou présentant une saveur anormale.

Steaks hachés frais :

- Les steaks hachés frais à l'état réfrigéré seront Pur Bœuf et livrés exclusivement par des industriels agréés (agrément communautaire) conformément à l'arrêté du 29 février 1996.
- Le Bœuf haché frais ne sera pas assaisonné, il sera proposé en portions de 100g, 125g. La viande sera d'origine Française exclusivement et devra être composée de 15% de matière grasse maximum.

2.2 Spécifications techniques pour les viandes fraîches de boucherie

2.2.1 Dénomination et préparation des morceaux :

Les dénominations de chaque ligne correspondent aux dénominations indiquées sur les fiches techniques éditées par « Interbev » (version 2016) pour faciliter l'achat des viandes en restauration collective.

Lorsque plusieurs muscles peuvent être utilisés dans la composition des produits, les noms de ceux-ci seront précisés sur le bon de livraison et sur la facture. Le client doit être servi avec des morceaux correspondants au type de plat qu'il souhaite cuisiner.

Les muscles entiers doivent être "prêt à trancher (P.A.T.)", épluchés et démontés, ce qui 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 viandes piécées en portions unitaires seront parées et épluchées «prêtes à l'emploi" sans parage supplémentaire avant cuisson.

La découpe doit être effectuée dans des locaux bénéficiant d'un agrément sanitaire. Le candidat doit impérativement fournir, sur un document annexe à son offre les renseignements ayant trait à l'origine de l'élevage, à l'abattoir et l'atelier de découpe, qu'il datera et sur lequel il apposera sa signature et son cachet. De plus, il précisera si son atelier de découpe est agréé à l'une des normes ISO et **devra** appliquer les normes d'hygiène HACCP Les portions individuelles seront découpées dans les morceaux demandés et au poids demandé avec une marge d'erreur ne pouvant excéder pour chaque portion (en plus ou en moins) : - de 5 % pour les viandes sans os; - de 15 % pour les viandes avec os.

2.2.2 Qualité des viandes

Les viandes bovines (bœuf et veau) seront « nées, élevées, abattues, transformées et piécées » dans un seul pays.

Pour toutes les viandes, les candidats indiqueront l'organisation de leur filière d'approvisionnement (cycle de vie d'un produit ») et le nombre d'intermédiaires entre le producteur et le client. Les candidats préciseront une méthodologie sur leur processus de transformation ainsi que l'action permettant la formation des employés au bien-être animal tout le long de la filière. Il sera aussi préciser le pourcentage des animaux issus d'élevages respectant la charte des bonnes pratiques d'élevage (ou équivalent).

Les animaux seront nourris sans OGM.

Pour des raisons nutritionnelles, les produits devront garantir un profil lipidique en adéquation avec les recommandations officielles (apports nutritionnels recommandés) GEMRCN

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

2.2.3 Maturation :

Les viandes bovines livrées devront provenir de bêtes abattues depuis 8 jours au moins. Pour les viandes de gros bovins réfrigérées à griller ou à rôtir, livrées piécées, le délai minimum de maturation est de 10 jours à compter de la date d'abattage. Pour en assurer la vérification, à chaque livraison, l'étiquetage des produits doit comporter la date d'abattage de l'animal.

2.2.4 Fiches techniques :

L'offre sera obligatoirement accompagnée des fiches techniques précisant les caractéristiques techniques générales et la définition du produit, le mode de conditionnement, les obligations d'étiquetage, les délais de conservation.

Ces fiches constitueront une référence pendant toute la durée du marché.

Il pourra être demandé à tout moment des contrôles qui seront effectués par un laboratoire indépendant.

Il sera précisé obligatoirement toutes les indications concernant l'origine d'élevage, la catégorie de la viande, le type racial, les conditions d'alimentation et la provenance précises des viandes qui seront livrées aux adhérents

3 – Emballage et étiquetage

Les produits présentés dans l'offre doivent être strictement conformes aux descriptifs de l'article.

Les morceaux de muscles et les portions unitaires devront être livrés sous vide. Le taux d'exsudat présent dans ces emballages sous vide ne pourra être supérieur à 0,8%. Sur l'emballage sera porté la date de conditionnement, la DLC et l'identification de l'atelier, la date d'abattage et l'origine de l'élevage. Le délai entre la date de conditionnement et la date de livraison ne doit pas excéder 48 heures. Le délai entre la livraison et la date limite de consommation devra, dans tous les cas, être au moins égal au 2/3 de la durée séparant la fabrication de la date limite de consommation.

Le réemploi des emballages étant interdit, les marchandises sont livrées en emballages propres et neufs, conformes aux spécifications du guide N° D8-99 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (GEM-RCN), de la directive 93/43/CEE du 14 Juin 1993, du règlement CE 178/2002 du 28 Janvier 2002.

L'étiquetage doit faire apparaître un code de traçabilité, le pays de naissance, le pays d'élevage, le pays d'abattage et le N° d'agrément de l'abattoir, le pays de découpe et le N° d'agrément de l'atelier de découpe. Les trois informations « né, élevé et abattu » définissent l'origine de l'animal.

La traçabilité des viandes doit être assurée y compris celle des viandes importées, le cas échéant grâce au certificat s'y rattachant (décision 98/256/CE). Par conséquent, l'acheteur doit pouvoir, à tout moment, à partir du numéro du lot ou de tuerie porté sur la facture, avoir toutes les informations tracées sur l'origine de la viande livrée.

4 – Livraisons

Les produits doivent être transportés dans des véhicules agréés équipés pour assurer le maintien des températures entre zéro et plus trois degré conformément aux textes en vigueur réglementant le transport des denrées alimentaires.

Conformément aux règles d'hygiène, la température de la marchandise à réception doit pouvoir être vérifiée.

5 – Référence légales et réglementaires

Textes de référence :

- **Pour le bœuf** : la spécification technique du GEM-RCN n°J5-07 du 4 mai 2007 applicable aux viandes de gros bovins en muscles ou pièces.
- **Pour le veau** : la spécification technique du GEM-RCN n°J5-07 du 4 mai 2007 applicable aux viandes de veau en muscles ou pièces.
- **Pour l'agneau** : la spécification technique du GEM-RCN n°J5-07 du 4 mai 2007 applicable aux viandes d'ovins en muscles ou pièces.

Dispositions d'ordre sanitaire : la viande est préparée dans le respect strict et loyal des règles de l'art et de l'hygiène légales et réglementaires :

- En ce qui concerne la responsabilité du titulaire du marché, sont exclus jusqu'à guérison ou blanchiment confirmés par examen de laboratoires, les porteurs de germes de toxi-infections ou maladies pouvant être provoquées ou transmises par les aliments notamment tuberculeux, typhiques ou paratyphiques, dysentériques, porteurs de furoncles, eczéma, impétigo, pyodermites diverses, panaris, lésions cutanées infectées des mains et des avant-bras.
- La personne responsable se réserve le droit de faire vérifier par les personnes habilitées des Directions Départementales des Territoires (DDT) et des Directions de la Protection des Populations (DDPP), dans le cadre de leurs compétences respectives, le respect des clauses qui précèdent. Dans ce but, à la demande de la personne responsable, le titulaire doit faire connaître l'adresse de l'abattoir, de l'atelier de préparation de la viande destinée au service ou à l'établissement, ainsi que son numéro d'agrément, et éventuellement de l'entrepôt frigorifique agréé.
- Les produits devront satisfaire à la spécification technique B1-13-03 du 09/12/2003 applicable aux viandes hachées et aux préparations de viandes hachées d'animaux de boucherie.

Toutes les viandes seront toujours conformes à la réglementation en vigueur même si celle-ci est amenée à être modifiée ou complétée ultérieurement et notamment :

- Décret no 81-100 du 3 février 1981 (Journal officiel du 5 février 1981) ;
- Décret no 81-271 du 18 mars 1981 (Journal officiel du 27 mars 1981 et rectificatif au Journal officiel du 4 avril 1981) ;

- Décret no 86-447 du 13 mars 1986 (Journal officiel du 16 mars 1986) ;
- Décret no 86-619 du 14 mars 1986 (Journal officiel du 20 mars 1986) ;
- - Décret no 91-472 du 14 mai 1991 (Journal officiel du 17 mai 1991).
- Décret n°84-1147 du 7 décembre 1984 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.
- Arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements
- 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
- Arrêtés du 10 Novembre 2000 et leurs annexes, relatifs aux abattoirs d'animaux de boucherie pour la production de viandes fraîches, relatifs à l'interdiction de l'importation de certains tissus ruminants à risques et aux conditions sanitaires régissant l'emploi, la commercialisation de certains produits d'origine animale destinés à l'alimentation animale.
- Arrêté du 14 Novembre 2000 portant interdiction de l'emploi de certaines protéines animale. - Recommandations du Conseil National de l'alimentation en date du 20 Novembre 2001
- Recommandations du Conseil National de la consommation en date du 18 Décembre 2001.
- Règlement CE N° 178/2002 relatif à l'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale. Spécification technique N° B1-13-03 du 9 décembre 2003 du GEM-RCN ancien GPEM/DA applicable aux viandes de gros bovins en muscles ou pièces.
- Arrêté du 22 décembre 2006 modifiant l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements (p. 1029)
- Arrêté du 28 décembre 2006 suspendant la remise directe au consommateur de certaines pièces de découpe de viandes ovines et caprines contenant de la moelle épinière.
- Arrêté du 27 avril 2007 modifiant l'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.
- Spécification technique N° B1-14-5 du 4 mai 2007 applicable aux viandes de gros bovins en muscles ou pièces.
- Spécification technique N° B1-15-5 du 4 mai 2007 applicable aux viandes d'ovins en muscles ou pièces.

6 – Détermination du prix

Il s'agit d'un prix sur cotation.

Le prix de chaque article du lot sera déterminé au moyen d'un coefficient s'appliquant à la valeur de la moyenne mensuelle France Agrimer du mois précédent. Ainsi, les prix sont calculés une fois par mois à compter du premier mois de la fourniture sur la base de la moyenne des cotations publiées le mois précédent par France Agrimer.

Les moyennes de France-Agrimer qui serviront de base chaque mois pour l'établissement des prix sont les suivantes :

- **Les prix de la viande de bœuf** sont déterminés en application des coefficients proposés au cours de la vache qualité « R 3 » selon la cotation moyenne France Agrimer.
- **Les prix de la viande hachée fraîche** sont déterminés par application des coefficients proposés à la moyenne des cours moyens du collier de bœuf ressortant des cotations moyennes de France-Agrimer.
- **Les prix de la viande de veau** sont déterminés en application des coefficients proposés au cours du veau qualité « R 3 couvert » rosé clair selon la cotation moyenne France Agrimer.
- **Les prix de la viande d'agneau** sont déterminés en application des coefficients proposés au cours de l'agneau qualité « R 3 couvert » - 16 à 22 kg, selon la cotation moyenne France Agrimer.

Pour qu'il puisse y avoir une référence commune dans les offres les prix proposés pour la viande fraîche par les candidats, seront basés sur les valeurs de **avril 2021** des moyennes de France-Agrimer.

Aucun supplément pour piéçage ne peut être facturé

Le coefficient sera applicable au cours de base déterminé supra et il demeure invariable pour toute la durée du marché.

L'annexe financière et technique de l'acte d'engagement n° 2021 04 lot 1 révisée selon la valeur de la cotation de référence sera transmise chaque mois par le titulaire à tous les établissements adhérents et au coordonnateur.

GEM -RCN* = groupe d'études des marchés- restauration collective et nutrition



Lot 2 – Viandes porcines et charcuterie

1 - Composition du lot

LOT 2 :		Viandes porcines et ...	
Article	grammage/calibre : unité de décompte en kg		
PORC	Escalopes de porc VPF	130 à 160 gr	
	Côtes de porc A/OS (filets, échine) VPF	140 à 180gr	Carré, filet, échine
	Rôtis de porc qualitatifs (issue de la longe sans os) VPF	Plus de 2,5 kg	Carré (désossé, paré et dégraissé),filet(désossé, paré et dégraissé, sans pointe de filet, ni le filet mignon) jambon,(découenné, dégraissé, désosse et dénervé, sans jarret)
	Filet mignon	400 gr/600gr	uniquement issue de muscle entier
	Sauté de porc sans os standard VPF	morceaux de 60 gr ou 80 gr a + ou - 10 %	Echine, épaule sans jarret, palette
	Emincés de porc sans os extra maigre VPF	fines lanières de 25 a 30 gr	issue du jambon ou du filet

LOT 2 :		... charcuterie
Article	grammage/calibre : unité de décompte en kg et/ou pièce	
Andouillette 5A VPF	200gr /250gr	A base d'estomac et Chardin de porc, embossage à la main dans du boyau naturel
Bacon tranché 0.10/0.20 gr la tranche	250gr/ 500gr	Entier, sans os, traité en salaison, pouvant être issue d'un signe de qualité
Chorizo cular moyen tranché (5 à 10 gr la tranche)	500 gr/1kg	Pièce entière ou à tranché, boyau naturel ou collagène, pouvant être issue d'un signe de qualité
Dés de jambon désossé et découenné	1kg	Issue de pièce de jambon ou d'affranchis
Jambon blanc désossé, dégraissé et découenné LABEL ROUGE	5,5kg/7kg	Issue de jambon entier uniquement, au bouillon, au torchon, de Paris
Jambon désossé, dégraissé et découenné BBC	5,5kg/7kg	Issue de jambon entier uniquement, au bouillon, au torchon, de Paris
Jambon sec désossé 9 mois de sèche minimum IGP VPF	5,5kg/7kg	Jambon entier salé au sel sec, 9 mois d'affinage minimum, issu d'un même pays de naissance, d'élevage, d'abattage et d'affinage,
Lardons fumés extra maigre VPF	1kg/2kg	correspondant au cahier des charges appellation extra maigre
Pâté de campagne sans terrine BBC	1,5kg/2kg	lipides inférieur ou égales à 40%
Pâté de foie BBC	1,5kg/2kg	rapport collagène / protides inférieur ou égale à 25 %, moins de 45% de lipides
Pâté en croûte pré tranché	1kg/1,5kg	rapport collagène / protides inférieur ou égale à 25 %
Pâté en croûte sans porc pré tranché	1kg/1,5kg	Sans porc, rapport collagène / protides inférieur ou égale à 25 %
Rillettes pur porc en pain	1,5kg/2kg	viande maigre et gras de porc et assaisonnement, lipides inférieur ou égales à 43% (gras de couverture exclus)

BBC		
Rosette tranchée 10g	500gr/1kg	Teneur en matières grasses inférieur à 35%
Saucisse chipolatas BBC	45gr/60gr	Boyaux naturels, sans colorant, sans conservateur
Saucisse de Francfort	45gr/70gr	Rapport collagène/protéine, inférieur ou égale à 18 %, moins de 30 % de lipides, boyaux naturels ou collagène
Saucisse de Strasbourg	45gr/70gr	Rapport collagène/protéine, inférieur ou égale à 18 %, moins de 30 % de lipides, sans boyaux ni enveloppe
Saucisse de Toulouse BBC	100gr/130gr	
Saucisse de Montbéliard	240gr/250gr	Rapport collagène/protéine, inférieur ou égale à 18 %, moins de 30 % de lipides, boyaux naturels ou collagène
Saucisse Merguez boyaux de mouton	45gr/60gr	Boyaux naturels
Saucisson à l'ail	pièce	

A/ Porc frais

2- Spécifications techniques pour les viandes de porc frais

La viande de porc proviendra de carcasses appartenant à la classe "R" de la grille communautaire de classement (Règlement CEE N° 2760-75 transcrit en droit national par l'arrêté du 21 Septembre 1983) d'un poids compris entre 75 et 95 kg.

Sont exclues les viandes provenant de truies et de verrats.

Les viandes livrées devront provenir de bêtes abattues depuis 48 heures au moins et 6 jours au plus.

Un certificat garantissant l'origine des viandes pourra être réclamé à tout moment. Il devra fournir des éléments de traçabilité de la viande livrée. Les produits devront être strictement conformes aux règles de salubrité.

Sur l'emballage sera porté la date de conditionnement, la DLC et l'identification de l'atelier, la date d'abattage et l'origine de l'élevage. Le délai entre la date de conditionnement et la date de livraison ne doit pas excéder 48 H. Le délai entre la livraison et la date limite de consommation devra, dans tous les cas, être au moins égal au 2/3 de la durée séparant la fabrication de la date limite de consommation.

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

Les muscles entiers doivent être "prêt à trancher (P.A.T.)", épluchés et démontés, ce qui 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 viandes piécées en portions unitaires seront "prêtes à l'emploi" sans parage supplémentaire avant cuisson.

Les morceaux de muscles et les portions unitaires devront être livrés sous vide.

La découpe doit être effectuée dans des locaux bénéficiant d'un agrément sanitaire.

Le candidat doit impérativement fournir, sur un document annexe à son offre les renseignements ayant trait à l'origine de l'élevage, à l'abattoir et l'atelier de découpe, qu'il datera et sur lequel il apposera sa signature et son cachet.

De plus, il précisera si son atelier de découpe est agréé à l'une des normes ISO et qu'il applique les normes d'hygiène HACCP.

Les portions individuelles seront découpées dans les morceaux demandés et au poids demandé avec une marge d'erreur ne pouvant excéder pour chaque portion (en plus ou en moins) : - de 5 % pour les viandes sans os; - de 15 % pour les viandes avec os.

L'offre sera obligatoirement accompagnée des fiches techniques précisant les caractéristiques techniques générales et la définition du produit, le mode de conditionnement, les obligations d'étiquetage, les délais de conservation.

Ces fiches constitueront une référence pendant toute la durée du marché. Il pourra être demandé à tout moment des contrôles qui seront effectués par un laboratoire indépendant.

3 – Emballage et étiquetage

Les produits présentés dans l'offre doivent être strictement conformes aux descriptifs de l'article.

L'emballage doit être clos et assurer une protection satisfaisante du produit (air, humidité, pollution de toutes sortes). Le réemploi des emballages étant interdit, les marchandises sont livrées en emballages propres et neufs, conformes aux spécifications du guide N° D8-99 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (GEM/DA), de la directive 93/43/CEE du 14 Juin 1993, du règlement CE 178/2002 du 28 Janvier 2002.

L'étiquetage doit faire apparaître un code de traçabilité, le pays de naissance, le pays d'élevage, le pays d'abattage et le N° d'agrément de l'abattoir, le pays de découpe et le N° d'agrément de l'atelier de découpe.

Les trois informations « né, élevé, abattu, transformé et piécé » définissent l'origine de l'animal.

La traçabilité des viandes doit être assurée y compris celle des viandes importées, le cas échéant grâce au certificat s'y rattachant (décision 98/256/CE). Par conséquent, l'acheteur doit pouvoir, à tout moment, à partir du numéro du lot ou de tuerie porté sur la facture, avoir toutes les informations tracées sur l'origine de la viande livrée.

4 – Livraisons

Les produits doivent être transportés dans des véhicules agréés équipés pour assurer le maintien des températures entre zéro et plus trois degré conformément aux textes en vigueur réglementant le transport des denrées alimentaires.

Conformément aux règles d'hygiène, la température de la marchandise à réception doit pouvoir être vérifiée.

5 – Référence légales et réglementaires

Toutes les viandes seront toujours conformes à la réglementation en vigueur même si celle-ci est amenée à être modifiée ou complétée ultérieurement et notamment :

- Recommandation N°D8-99 du GPEM/DA relative à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées;
- Décret 84.1147 modifié du 07.12 1984 (J.O. du 21.12.84) portant application de la loi du 1er Août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits et services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.
- Arrêté ministériel du 14.10.1991 (J.O. du 10.12.91) relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine;
- Arrêté ministériel du 01.02.1974 (J.O. du 20.03.74) réglementant les conditions d'hygiène relative aux transports de denrées périssables.
- Arrêté ministériel du 17.03.1992 (J.O. du 29.03.1992) relatif aux établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non, et notamment à son titre III sur le conditionnement, l'emballage, l'étiquetage, le transport et la mise en vente;
- Arrêté du 23.02.1994 fixant les conditions sanitaires de préparation, de commercialisation et d'utilisation des viandes séparées mécaniquement modifié par l'arrêté du 6 10 2003. - Arrêté du 20.07.1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
- Arrêté du 29.09.1997 fixant les conditions d'hygiène applicables aux établissements de restauration collective.
- Arrêté du 14 Novembre 2000 portant interdiction de l'emploi de certaines protéines animale. - Règlement CEE 1760/2000 du 17.07.2000 relatif à l'étiquetage des viandes.
- Règlement CE N° 178/2002 applicable aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Recommandations du Conseil National de l'alimentation en date du 20 Novembre 2001.
- Recommandations du Conseil National de la consommation en date du 18 Décembre 2001.
- Décision N° B1-4/86 du GEM/DA relative à la viande de porcins présentée à l'état frais ou réfrigérée, en carcasses, en quartiers, en pièces de coupe et en unités de découpe.
- Recommandation N° D8-99 du GEM-RCN relative à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées;
- Spécification technique N° B1-16-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de porcins en muscles ou pièces.

6 – Détermination du prix

Il s'agit d'un prix sur cotation.

Les prix sont calculés une fois par mois à compter du premier mois de la fourniture sur la base de la moyenne des cotations de France-Agrimer. publiées le mois précédent.

Le prix de la viande de porc est déterminé en application du coefficient proposé aux cours moyens de la longe n°1 (avec palette et travers) dans le cadre de la cotation de France-Agrimer.

Les propositions seront établies par rapport à la moyenne de la longe n°1 calculée à partir des cotations publiées au mois de avril 2021 .

Aucun supplément pour piéçage ne peut être facturé.

L'annexe financière et technique de l'acte d'engagement n° 2021 01 lot 2 révisée selon la valeur de la cotation de référence sera transmis chaque mois par le titulaire à tous les établissements adhérents et au coordonnateur.

B/ Charcuterie

2- Caractéristiques

2.1 Qualité et définitions retenues pour la charcuterie

La charcuterie devra être conforme au « code des usages de la charcuterie » de 2011 et préparée dans le respect du « Guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP dans les industries charcutières » de 2009.

La rosette sera pur porc et de qualité supérieure.

Les rillettes seront également pur porc et présentées en pain de forme rectangulaire.

Toutes les saucisses seront exclusivement sous boyau naturel (boyau collagène ou reconstitué exclu). Il est demandé un boyau collagène ou naturel pour les saucisses de Francfort, sans boyau ni enveloppe pour les saucisses de Strasbourg.

Les merguez sont dites « merguez véritables » composées exclusivement de bœuf et mouton sous boyau naturel.

2.2 Textes de référence et Dispositions d'ordre sanitaire

Les fournitures seront conformes à la spécification technique n° B2-18-99 du GEPM/DA et notamment aux décisions portant les numéros :

- N° B2 3-79 BOCCRF N°15 du 13/07/1979 (jambon et épaules cuits)
- N° B2 1-60 BOCCRF N°17 du 14/07/1960 (charcuterie fraîche et salaisons)
- N° B2 2-74 BOCCRF N°26 du 14/12/1974 (pâtés)
- N° B2 4-76 BOCCRF N°23 du 17/07/1976 (saucissons cuits)
- N° B2 5-76 BOCCRF N°23 du 17/07/1976 (saucissons secs)
- N° B2 6-76 BOCCRF N°23 du 17/07/1976 (saucisses crues et chair à saucisse)
- N° B2 7-76 BOCCRF N°23 du 17/07/1976 (saucisses cuites)
- N° B2 8-78 BOCCRF N°09 du 21/03/1978 (rillettes)

Les soumissionnaires devront s'engager :

- à fournir une fiche technique par article
- à faire apparaître sur chaque fiche technique le nom du signataire validant chaque fiche et le cachet de l'entreprise
- à prendre en charge les analyses physico-chimiques que décidera éventuellement de faire en cours de marché le représentant du coordonnateur sur les produits du marché.

Les contrôles porteront sur les pourcentages de lipides, de collagènes / protéines, d'H.P.D.

Pour le porc :

- il s'agit de viandes fraîches de porc charcutier. La viande de porc provient de carcasses pesant entre 75 et 95 kg de la catégorie R de la grille communautaire du classement des carcasses de porc. Teneur en viande maigre estimée : 45 à 50%.
- la spécification technique du GEM-RCN n°J5-07 du 4 mai 2007 applicable aux viandes de porcins en muscles ou pièces.

Sont exclus la viande provenant de truie et de verrat

2.3 Qualités nutritionnelles

Les "produits BIO " doivent être des produits issus de l'agriculture biologique: Ils doivent contenir au moins 95 % d'ingrédients issus de l'agriculture biologique et être labellisés « bio » Ils ne peuvent contenir ni colorant chimique ni arôme artificiel.

Les produits devront être strictement conformes aux règles de salubrité. Le contrôle de la qualité et la sécurité des produits devant être possible, le soumissionnaire fournira un cahier des charges contenant toutes les indications d'origine d'élevage, de provenance, de contrôle bactériologique et de traitement des produits, ainsi que leur marque et leur fabricant.

Les produits de charcuterie pourront comporter des boyaux à base d'intestins de porcs, bovins ou d'ovins. L'origine des boyaux (naturels ou synthétiques) doit être clairement identifiée.

Les fiches techniques doivent préciser les caractéristiques techniques générales, la définition du produit, la liste des ingrédients entrant dans la composition, les caractéristiques chimiques, les aditifs employés et le pourcentage, le mode de conditionnement, les obligations d'étiquetage, les délais de conservation selon les normes du GEM/DA. Elles doivent aussi préciser selon les produits, le taux PCL, le taux de sucre simple (SST), Il sera aussi indiqué la fréquence recommandée par le GEM-RCN.

En tout état de cause, les fournitures livrées devront ultérieurement être strictement conformes à l'offre proposée aussi bien en termes de prix que de qualité pour chaque article.

Pour mémoire,

- les produits seront sans OGM
- la teneur en sel et la présence des 14 allergènes sera précisé tout comme l'origine de la gélatine si le produit en contient et tous les additifs entrant dans la composition.

3 – Emballage et étiquetage

Les produits présentés dans l'offre doivent être strictement conformes aux descriptifs de l'article. L'emballage doit être clos et assurer une protection satisfaisante du produit (air, humidité, pollution de toutes sortes).

Le réemploi des emballages étant interdit, les marchandises sont livrées en emballages propres et neufs, conformes aux spécifications du guide N° D8-99 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (GEM/DA), de la directive 93/43/CEE du 14 Juin 1993, du règlement CE 178/2002 du 28 Janvier 2002.

L'étiquetage doit être conforme.

4 – Livraisons

Les produits doivent être transportés dans des véhicules agréés équipés pour assurer le maintien des températures entre zéro et plus trois degré conformément aux textes en vigueur réglementant le transport des denrées alimentaires.

Conformément aux règles d'hygiène, la température de la marchandise à réception sera vérifiée.

5 – Référence légales et réglementaires

Les produits devront répondre à tous les critères légaux et réglementaires en vigueur dont entre autres :

- Décret 84.1147 modifié du 7 Décembre 1984 (J.O. du 21.12.84) portant application de la loi du 1er Août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits et services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.
- Recommandation N°D8-99 du GPEM/DA relative à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées;
- Arrêté ministériel du 14.10.91 (J.O. du 10.12.91) relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine;
- Arrêté ministériel du 01.02.74 (J.O. du 20.03.74) réglementant les conditions d'hygiène relative aux transports de denrées périssables.
- Règlement CEE 1760/2000 du 17.07.2000 relatif à l'étiquetage des viandes.
- Arrêté du 20 Juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
- Arrêté du 14 Novembre 2000 portant interdiction de l'emploi de certaines protéines animale. - Recommandations du Conseil National de l'alimentation en date du 20 Novembre 2001.
- Recommandations du Conseil National de la consommation en date du 18 Décembre 2001.
- Règlement CE N° 178/2002 relatif à l'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Guide de présentation de la charcuterie B2-17-99
- Spécifications techniques B2-18-99 relatives aux charcuteries. La fourniture de charcuterie sera conforme aux normes de fabrication et de commercialisation définies par les décisions du GEM-RCN 5b2-17-99 et B2-18-99 et au Code des usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes (C.T.S.C.C.V. - Edition 1997)

6 – Détermination du prix

Il s'agit d'un prix sur cotation.

Lors de l'établissement de l'offre, le candidat prendra pour référence la moyenne des cotations du mois d'avril 2021.

Le prix de chaque article du lot sera déterminé au moyen d'un coefficient s'appliquant à la valeur de la moyenne mensuelle France Agrimer du mois précédent. Ainsi, les prix sont

calculés une fois par mois à compter du premier mois de la fourniture sur la base de la moyenne des cotations publiées le mois précédent par France Agrimer.

L'annexe financière et technique de l'acte d'engagement n° 2021 01 lot 2 révisée selon la valeur de la cotation de référence sera transmis chaque mois par le titulaire à tous les établissements adhérents et au coordonnateur.

GEM -RCN* = groupe d'études des marchés- restauration collective et nutrition



Lot 3 – Volailles fraîches et viande de volaille transformée réfrigérées

1 - Composition du lot

LOT 3 :	3 - Volailles fraîches et viande de volaille transformée	
Article	grammage/calibre : unité de décompte en kg	
Poulet LABEL ROUGE VVF	1,6kg/2kg	81 jours d'élevage minimum
Poulet découpé en 6/8 LABEL ROUGE VVF	1,4kg/2kg	81 jours d'élevage minimum
Poulet découpé en 6/8 BIO VVF	1,2kg/1,3kg/1,4kg/1,5kg	81 jours d'élevage minimum
Poulet PAC certifié découpé en 4 VVF	1kg/1,1kg/1,2kg/1,3kg	duré d'élevage minimum 56 jours
Sauté de dinde sans os VVF	60gr/80gr	issu de bête ayant pour les mâles : 105-112 jours (16 semaines)et les Femelles : 84-92 jours (12 semaines jours d'élevage minimum)
Brochette de dinde nature VVF	120gr/140gr	issu de bête ayant pour les mâles : 105-112 jours (16 semaines)et les Femelles : 84-92 jours (12 semaines jours d'élevage minimum)
Brochette de dinde orientale VVF	120gr/140gr	issu de bête ayant pour les mâles : 105-112 jours (16 semaines)et les Femelles : 84-92 jours (12 semaines jours d'élevage minimum)
Cordon bleu VVF	125gr	Femelles : 84-92 jours (12 semaines jours d'élevage minimum) cuit
Escalope viennoise 100% filet de dinde VVF	120gr/150gr	Uniquement à base d'escalope de filet de dinde cuit
Nugget's de filet de poulet VVF	20gr/30gr	Uniquement à base d'escalope de filet de poulet cuit

Paupiette sans porc VVF	120gr/140gr	70% de farce ,possibilité à base de légumes, rapport collagène/protide, inférieur ou égale à 18 %,moins de 30 % de lipides,
Ailerons et Pillons de poulets certifiés VVF	80gr/110gr	Commande en parité, duré d'élevage 56 jours minimum Les produits demandés sont d'un grammage de 80/120gr pour les pilons et de 20/60gr pour les ailerons.
Ailerons et Pillons de poulets certifiés TEX MEX VVF	80gr/110gr	Commande en parité, duré d'élevage 56 jours minimum Les produits demandés sont d'un grammage de 80/120gr pour les pilons et de 20/60gr pour les ailerons.
Saucisse 100% Volaille VVF	45gr/60gr	Saucisse sans porc, boyau naturel de mouton ou collagène
Sauté de cuisse de canard sans os avec peau VVF	60gr/80gr	Paré et dégraissé, duré d'élevage 85 jour minimum
Coq découpe vrac VVF	180gr/220gr	sans tarse, sans croupion, sans pointe d'aile
Cuisse de canette VVF	150gr/200gr	Paré et dégraissé, duré d'élevage 85 jour minimum
Poule découpe vrac	180gr/220gr	sans tarse, sans croupion, sans pointe d'aile
Cuisse de poulet vrac VVF	180gr/220gr	81 jours d'élevage minimum produit label rouge ou supérieur.
Emincé de dinde 100% filet VVF	20gr/30gr	issu de bête ayant pour les mâles : 105-112 jours (16 semaines)et les
Dés de dinde VVF	barquette	Femelles : 84-92 jours (12 semaines jours d'élevage minimum)
Escalope de dinde VVF	130gr/150gr	issu de bête ayant pour les mâles : 105-112 jours (16 semaines) et les Femelles : 84-92 jours (12 semaines jours d'élevage minimum)
Filet de poulet certifié VVF	120gr/140gr	duré d'élevage minimum 56 jours
Haut de cuisse de poulet certifié VVF	120gr/160gr	duré d'élevage minimum 56 jours
Jambon de dinde VVF	2,5kg/5kg	issu de filet de dinde, sans viande rouge, issu de bête ayant pour les mâles : 105-112 jours (16 semaines)et les Femelles : 84-92 jours (12 semaines jours d'élevage minimum)

Magret de canard VVF	200gr/300gr	issu de canard né, élevé, abattu et découpé dans le même pays
Osso bucco de dinde VVF	150gr/180gr	issu de dinde née, élevée, abattue et découpée dans le même pays
Pintade découpe en 4 LABEL ROUGE VVF	800gr/1kg/1,1kg/1,2kg	94 jours d'élevage minimum
Mousse de canard sans porc VVF	rouleau ou pain	Mousse 100% pur canard, sans graisse ni viande de porc
Cuisse de poulet BIO VVF	180gr/220gr	81 jours d'élevage minimum
Haut de cuisse de poulet BIO VVF	120gr/160gr	81 jours d'élevage minimum
Sauté de poulet BIO s/os,s/peau VVF	60gr/100gr	81 jours d'élevage minimum

2- Caractéristiques

2.1 Qualité et définitions retenues pour les Volailles fraîches réfrigérées

Tous les produits doivent être fabriqués dans des établissements titulaires de la marque communautaire de salubrité. Le titulaire fournira impérativement un document portant désignation du fabricant, de l'abattoir de provenance avec son n° d'identification et présenté avec la plus grande précision. Il sera obligatoirement signé par le candidat qui lui même indiquera son n° d'agrément pour entreposage. La qualité du produit sera appréciée sur fiche technique et sur échantillon.

La fiche technique devra comporter des informations :

- nutritionnelles et énergétiques ;
- sur la composition du produit (pourcentages des différents ingrédients mis en œuvre) ;
- sur le n° du fabricant CEE ;
- sur les mesures prises pour assurer la biosécurité en matière d'OGM, Dioxine, ESB,...

2.2 Définition de la fourniture

Pour les volailles entières, la livraison doit intervenir dans le délai le plus proche possible de l'abattage, au plus tard dans les 96hs suivant l'abattage.

Les contenants doivent être conformes aux dispositions de l'arrêté du 30 juillet 1976 modifié par l'arrêté du 14 septembre 1988. Pour des questions pratiques, l'estampille ne doit pas figurer sur chaque unité, mais seulement sur les cartons d'emballages.

Le calibre est indiqué sur les bons de commande. Chaque livraison est composée de lot homogène de même calibre.

Les produits réfrigérés doivent être transportés dans des camions frigorifiques régulièrement inspectés et entretenus.

Pour les découpes de volailles, le découpage doit être effectué le plus tôt possible après l'abattage. Ces découpes doivent être vendues dans le respect des textes sur l'étiquetage des denrées préemballées. Il s'agit de découpes crues, réfrigérées:

- Escalopes : tranche de viande blanche exempte de peau.
- Cuisses de poulets : membre postérieur déjointé.

Pour les poulets entiers : il s'agit de poulets frais de première qualité (classe « A »), de poulets frais certifiés label rouge ou bio, définis selon la réglementation en vigueur. Ils sont livrés « PAC », c'est-à-dire plumés, éviscérés, sans abat, sans cou, ni patte.

2.2 Textes de référence et dispositions d'ordre sanitaire

Les denrées sont préparées dans le respect strict et loyal des règles de l'art et de l'hygiène légales et réglementaires.

Les produits devront satisfaire aux conditions ci-dessous :

- Décision B1 5-73 du 12/12/1973 pour les poulets frais, découpes et réfrigérés du GEMRCN n°J5-07 DU 4 mai 2007.
- Spécification technique n° B1-18-14 du 4 mai 2007
- Arrêté du 14/01/97 fixant les conditions sanitaires auxquelles doit satisfaire les établissements d'abattage de volailles.

2.3 Spécifications techniques les viandes de volailles fraîches

Il s'agit de volailles fraîches réfrigérées sans abats. L'éviscération doit être pratiquée dans un abattoir agréé. Le soumissionnaire indiquera les noms, numéros d'agrément et adresse des abattoirs.

La découpe doit être effectuée dans des locaux bénéficiant d'un agrément sanitaire. De plus, il précisera si son atelier de découpe est agréé à l'une des normes ISO et qu'il applique les normes d'hygiène HACCP

Un certificat garantissant l'origine des viandes pourra être réclamé à tout moment. Il devra fournir des éléments de traçabilité de la viande livrée. Les produits devront être strictement conformes aux règles de salubrité.

Les produits dits " BIO "doivent être des produits issus de l'agriculture biologique : Ils doivent contenir au moins 95 % d'ingrédients issus de l'agriculture biologique et être labellisés « bio » Ils ne peuvent contenir ni colorant chimique ni arôme artificiel.

La fourniture de viandes congelées ou surgelées est formellement exclue.

L'offre sera obligatoirement accompagnée des fiches techniques précisant les caractéristiques techniques générales et la définition du produit, les caractéristiques chimiques, les aditifs employés et le pourcentage, le mode de conditionnement, les obligations d'étiquetage, les délais de conservation.

Ces fiches constitueront une référence pendant toute la durée du marché. Il pourra être demandé à tout moment des contrôles qui seront effectués par un laboratoire indépendant.

3 – Emballage et étiquetage

Les produits présentés dans l'offre doivent être strictement conformes aux descriptifs de l'article.

L'emballage doit être clos et assurer une protection satisfaisante du produit (air, humidité, pollution de toutes sortes). Le réemploi des emballages étant interdit, les marchandises sont livrées en emballages propres et neufs, conformes aux spécifications du guide N° D8-99 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (GEM-RCN), de la directive 93/43/CEE du 14 Juin 1993, du règlement CE 178/2002 du 28 Janvier 2002.

L'étiquetage doit faire apparaître un code de traçabilité, le pays de naissance, le pays d'élevage, le pays d'abattage et le N° d'agrément de l'abattoir, le pays de découpe et le N° d'agrément de l'atelier de découpe.

Les informations « né, élevé, abattu, transformé, piécé » définissent l'origine de l'animal. Seul les volailles et découpes françaises sont acceptées dans le cadre de ce marché.

4 – Livraisons

Les produits doivent être transportés dans des véhicules agréés équipés pour assurer le maintien des températures entre zéro et plus de trois degré conformément aux textes en vigueur réglementant le transport des denrées alimentaires.

Conformément aux règles d'hygiène, la température de la marchandise à réception doit pouvoir être vérifiée.

5 – Référence légales et réglementaires

Toutes les viandes seront toujours conformes à la réglementation en vigueur même si celle-ci est amenée à être modifiée ou complétée ultérieurement et notamment :

- Décision B1-5.73 du GPEM/DA et de la décision B1-9.79.
- Décret 84.1147 modifié du 7 Décembre 1984 (J.O. du 21.12.84) portant application de la loi du 1er Août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits et services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires
- Recommandation N°D8.99 du GPEM/DA relative à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées;
- règlement CEE 1760/2000 du 17.07.2000 relatif à l'étiquetage des viandes. - Règlement 1538/91 du 5 Juin 1991 relatif aux normes de commercialisation des volailles
- Règlement 1906/90 du 26 Juin 1990
- Arrêté du 23 Février 1994 fixant les conditions sanitaires de préparations, de commercialisation et d'utilisation des viandes séparées mécaniquement modifié par l'arrêté du 6 octobre 2003.
- Règlement CE N° 178/2002 relatif à l'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale.

- Arrêté du 14 Novembre 2000 relatif à l'interdiction de l'emploi de certaines protéines d'origine animale.
- Règlement CEE 1760/2000 du 17.07.2000 relatif à l'étiquetage des viandes.
- Règlement CE N° 178/2002 relatif à l'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Arrêtés du 10 Novembre 2000 et leurs annexes, relatifs aux abattoirs d'animaux de boucherie pour la production de viandes fraîches, relatifs à l'interdiction de l'importation de certains tissus ruminants à risques et aux conditions sanitaires régissant l'emploi, la commercialisation de certains produits d'origine animale destinés à l'alimentation animale.
- Arrêté du 14 Novembre 2000 relatif à l'interdiction de l'emploi de certaines protéines d'origine animale.
- Spécification technique N° B1-18-07 du 4 mai 2007 applicable aux abats et aux viandes de volailles, de cailles et de lapins, en carcasses ou piécées.

6 – Détermination du prix

Il s'agit d'un prix sur cotation.

Les répercussions sur les prix du marché des variations des éléments constitutifs du coût des prestations sont réputées réglées par les stipulations ci-après.

Lors de l'établissement de l'offre, le candidat prendra pour référence la moyenne des cotations du mois d'avril 2021.

Les prix fixés dans l'annexe financière et technique de l'acte d'engagement n° 2021 04 lot 3 seront ajustés mensuellement en fonction d'une cotation de référence. Cette cotation est incluse dans la cotation des moyennes de France Agrimer au début de chaque mois.

Les coefficients proposés par le titulaire constitue la référence contractuelle de base et sont réputés fermes pour toute la durée du marché.

Le cas échéant, un supplément pour piéçage peut être facturé en cas de demande particulière d'un adhérent.

L'annexe financière et technique de l'acte d'engagement n° 2021 04 lot 3 révisée selon la valeur de la cotation de référence sera transmis chaque mois par le titulaire à tous les établissements adhérents.

GEM -RCN* = groupe d'études des marchés- restauration collective et nutrition