



CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES



POUR L'ACHAT PUBLIC DE VIANDES DE BOUCHERIE
RÉFRIGÉRÉES OU SURGELÉES, PIÈCÉES OU HACHÉES,
ET DE PRODUITS TRIPIERS



COLLECTIVITÉ

Nom et adresse de la personne publique
& personne responsable du marché
Ses coordonnées

ou GROUPEMENT

Nom et adresse de la personne publique
& nom du coordonnateur
Ses coordonnées

Conformément au Code des Marchés Publics (Décret n° 2006-975 du 1^{er} août 2006)

MARCHÉ DU AU

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES

**POUR LA FOURNITURE ET LA LIVRAISON DE VIANDES DE BOUCHERIE
RÉFRIGÉRÉES OU SURGELÉES, PIÉCÉES OU HACHÉES,
ET DE PRODUITS TRIPIERS**

ARTICLE 1^{ER} / OBJET, DURÉE ET ÉTENDUE DU MARCHÉ

1.1 - OBJET DU MARCHÉ

- Ce contrat est un marché public fractionné à bons de commande pour la fourniture de (famille de produits à désigner).
- Il est passé pour les produits réunis dans le ou les numéros de lots détaillés dans les tableaux joints en annexe n°1 et récapitulés en annexe n°5 faisant l'objet du marché.
- Ce marché est passé avec un seul fournisseur par lot et engage les 2 parties (fournisseur et acheteur) pour les quantités annoncées dans les annexes n°1 et n°5.

1.2 - DURÉE DU MARCHÉ

- Le marché est passé pour une durée de X an(s) (ou X mois).

1.3 - QUANTITÉS OU ÉTENDUE DU MARCHÉ

Quantités de produits à fournir

- Les quantités de produits à fournir sont celles indiquées dans les tableaux des besoins joints en annexe n° 1 et récapitulés en annexe n°5.

Livraisons

- Marché d'un établissement : les fréquences de livraisons à prévoir sont de (à préciser).
- Marché d'un groupement : les fréquences de livraisons sont à prévoir selon les indications mentionnées dans l'annexe n°3 (à préciser).

ARTICLE 2 / DOCUMENTS CONTRACTUELS

- Les pièces constitutives de ce contrat de marché sont, par ordre décroissant d'importance :

1. Le présent C.C.P. cosigné du candidat et de la personne responsable du marché et ses annexes : les annexes 1, 2, 3, 4 et 5.
 2. Les bons de commandes des établissements bénéficiaires qui formalisent les commandes.
 3. Le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de Fournitures Courantes et de Services (Décret n° 77.699 du 27 Mai 1977 complété par son chapitre VII approuvé par le décret n° 86-619 du 14 Mars 1986) et modifié par :
 - 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).
- En cas de litige, l'exemplaire original de ces pièces conservé dans les archives de l'administration fera foi.



ARTICLE 3/ DESCRIPTIF TECHNIQUE DES PRODUITS ET VARIANTES

3.1 - RÉGLEMENTATION

Les produits proposés doivent répondre à toutes les spécifications énoncées dans les lois et décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et applicables pendant la période d'exécution du marché. Ils doivent être en tous points conformes à la réglementation en vigueur les concernant et prévue par les différents textes mentionnés dans l'annexe 4 (Code de la consommation, règlement européen, directives européennes, loi française, code des usages, normes AFNOR).

3.2 - DEFINITION DES PRODUITS

- Les produits livrés seront conformes aux fiches techniques, mentionnées en annexe 1, fournies par l'acheteur.



3.3 - VARIANTES ET OPTIONS

Selon le Décret n° 2006-975 du 1^{er} août 2006 portant code des marchés publics (article 50), « le pouvoir adjudicateur (...) peut autoriser les candidats à présenter des variantes. Le pouvoir adjudicateur indique dans l'avis d'appel public à la concurrence ou dans les documents de la consultation s'il autorise ou non les variantes ; à défaut d'indication, les variantes ne sont pas admises. Les documents de la consultation mentionnent les exigences minimales que les variantes doivent respecter ainsi que les modalités de leur présentation. Seules les variantes répondant à ces exigences minimales peuvent être prises en considération. Les variantes sont proposées avec l'offre de base »¹.

Préciser si les variantes sont autorisées ou pas, et sur quels aspects du produit.

Ainsi, par exemple, l'acheteur peut demander au fournisseur de proposer des variantes sur l'origine des viandes, un type racial, ... Conformément à l'article 16 du règlement (CE) n° 1760-2000 sur le système d'étiquetage facultatif, le fournisseur pourra répondre sur ces critères à travers un cahier des charges ayant obtenu l'agrément de l'autorité compétente et contrôlé par un organisme tiers indépendant (répondant à la Norme européenne EN/45011).

¹ Une variante ne peut donc pas être déposée seule, sans l'offre de base qu'elle doit accompagner. Si tel était néanmoins le cas, l'offre ne pourrait qu'être rejetée. La différence entre « variante » et « option » réside dans le fait que, pour les options, c'est l'acheteur qui fixe précisément les points sur lesquelles des différences peuvent apparaître et en quoi peuvent consister ces différences, alors que pour les variantes, l'acheteur se contente d'indiquer la possibilité pour les candidats de présenter d'eux-mêmes des différences, et laisse toute latitude aux candidats d'imaginer la nature et la consistance de ces différences, dans le respect toutefois des exigences minimales.

ARTICLE 4/ DÉTERMINATION DU PRIX DE RÈGLEMENT

4.1 - DÉTERMINATION DES PRIX DANS L'OFFRE INITIALE ET AJUSTEMENT EN COURS D'ANNÉE

L'acheteur fixe dans le règlement de consultation les modalités contractuelles d'établissement des prix, et les candidats au marché proposent leurs offres de prix sur la base de ces modalités ; à défaut les offres seraient difficilement comparables. L'acheteur fixe notamment la date des prix initiaux, ainsi que la référence et la périodicité d'ajustement s'il y a lieu.

Pour chacune des viandes dont les quantités sont prévues au marché, le fournisseur proposera un coefficient par rapport à un prix de référence (établi par rapport à la cotation officielle d'un produit comparable) ainsi que le mode de calcul de ce prix de référence (ex : moyenne de 4 cotations hebdomadaires ou 1^{er} semaine du mois,...). Ce mode de calcul sera appliqué pour la durée du marché. Le résultat obtenu donnera le prix de la fourniture hors TVA.

Selon les familles de produits, des formes de prix (fixes ou ajustables) et des fréquences de révision sont proposées dans le tableau en page suivante.

Pour chacun des produits du marché, les prix ramenés au kilo seront préférentiellement indexés à ceux issus des cotations officielles. La liste des cotations de références existantes est mentionnée dans le tableau suivant et détaillée pour chacun des produits dans l'annexe 2.

- Le fournisseur informera l'établissement des nouveaux tarifs selon la périodicité de révision établie, par courrier simple, fax ou e-mail.

4.2 - TAXES ET COTISATIONS DIVERSES

- Conformément à la réglementation et aux accords interprofessionnels en vigueur à la date de livraison, les taxes et les cotisations diverses, telles que : TVA, participation aux frais de dépistage ESB pour la viande bovine, cotisation INTERBEV et autres selon les espèces, etc...s'appliquent de plein droit sur les factures des produits livrés. Leur dénomination et les critères de calculs doivent être parfaitement explicites.



Les propositions de cotations de références et de fréquences de révision des prix sont données dans le tableau ci-dessous par produit :

PRODUIT	RÉFÉRENCE FICHES TECHNIQUES (ANNEXE 1)	FORME DE PRIX	FORME DE PRIX	FRÉQUENCE DE RÉVISION (PRIX AJUSTABLE)
viandes de bœuf, en frais en muscles ou pièces	Fiches B1 à B10	ajustable	Service des Nouvelles du Marché (S.N.M.) : Rungis viande désossée (cotations hebdomadaires, le vendredi) différents muscles de vaches, origine UE, PAD ou SP, sous vide	mensuelle
viandes de bœuf, en surgelé	Fiches B1 à B10	fixe	Service des Nouvelles du Marché (S.N.M.) : cotation nationale des produits surgelés (cotations mensuelles) - noix d'entrecôte entière, origine Amérique du Sud- assortiment pour bourguignon sans os	
viandes hachées de bœuf, en surgelé	Fiches H1 et H2	fixe ou ajustable	Service des Nouvelles du Marché (S.N.M.) : cotation nationale des produits surgelés (cotations mensuelles) - steak haché VBF 15 % MG - viande hachée VBF IQF - steak haché UE 15 % MG - viande hachée UE IQF	bi-annuelle
viandes hachées de bœuf, en frais	Fiches H1 et H2	fixe ou ajustable		mensuelle ou trimestrielle
viandes de veau, en frais en muscles ou pièces	Fiches V1 à V6	ajustable	Service des Nouvelles du Marché (S.N.M.) : Rungis viande désossée (cotations hebdomadaires, le vendredi) différents morceaux, origine UE, SP, sous vide	mensuelle
viandes de veau, en surgelé	Fiches V1 à V6	fixe	Service des Nouvelles du Marché (S.N.M.) : cotation nationale des produits surgelés (cotations mensuelles) différents morceaux, origine UE	
viandes de porc, en frais, en muscles ou pièces	Fiches P1 à P5	ajustable	Service des Nouvelles du Marché (S.N.M.) Rungis découpe de porcs (cotations quotidiennes) différents morceaux, origine France	mensuelle
viandes de porc, en surgelé	Fiches P1 à P5	fixe	Service des Nouvelles du Marché (S.N.M.) : cotation nationale des produits surgelés (cotations mensuelles) différents morceaux	
viandes d'ovins, en frais, en muscles ou pièces	Fiches M1 à M4	ajustable	Service des Nouvelles du Marché (S.N.M.) : Rungis viande désossée (cotations hebdomadaires, le vendredi) différents morceaux, origine UE	mensuelle
viandes d'ovins, en surgelé	Fiches M1 à M4	fixe	Service des Nouvelles du Marché (S.N.M.) : cotation nationale des produits surgelés (cotations mensuelles) différents morceaux	
produits tripiers en frais	Fiches T1 à T10	ajustable	Service des Nouvelles du Marché (S.N.M.) : Rungis Grossiste (cotations hebdomadaires) différents morceaux, origine France et UE	mensuelle
produits tripiers en surgelé	Fiches T1 à T10	fixe	Service des Nouvelles du Marché (S.N.M.) : cotation nationale des produits surgelés (cotations mensuelles) différents morceaux de bœuf et veau	

ARTICLE 5/ PASSATION ET EXÉCUTION DES COMMANDES

- Les commandes seront passées directement auprès du bénéficiaire du marché.
- Elles seront formalisées par un bon de commande comportant au minimum les informations suivantes :
 - identité du client ;
 - adresse de livraison ;
 - adresse de facturation ;
 - code produit du fournisseur (éventuellement le code produit interne) ;
 - désignation du produit ;
 - quantité commandée ;
 - prix (à l'unité ou au kg) et éventuellement le prix total ;
 - date de commande ;
 - date de livraison souhaitée ;
 - référence à l'appel d'offres concerné.
- Les bons de commandes seront envoyés par télécopie ou courrier électronique aux jours et heures convenus avec le fournisseur, titulaire du marché.

Un exemple de bon de commande est proposé en annexe 6.

ARTICLE 6/ LIVRAISONS

- Les livraisons seront prises en charge par le fournisseur du marché, y compris en cas de sous-traitance.
- Les livraisons s'effectuent dans les conditions (fréquence, jours, plage horaire par établissement) mentionnées en annexe 3.
- Les produits sont livrés : au seuil de l'établissement, sur les quais selon les conventions adoptées avec chaque établissement.
- Le fournisseur établira un bulletin de livraison en double exemplaire reprenant la date de livraison, la référence à la commande ou au marché, les quantités livrées et les caractéristiques de la marchandise.

- Sauf convention contraire, le bon de livraison chiffré accepté par le réceptionnaire ou annoté fera office de pièce justificative de la commande qui n'aura pas à être confirmée par un document écrit.
- La prestation sera exécutée pour la durée du marché (point 1.2), au fur et à mesure des commandes des adhérents. Il sera possible à chacun d'eux de proroger ce délai de 30 jours, sans préjudice.

ARTICLE 7/ ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

7.1 - ÉTIQUETAGE DE LA VIANDE BOVINE (GROS BOVIN ET VEAU), Y COMPRIS HAMPE, ONGLET ET QUEUE

- **La viande bovine préemballée** doit obligatoirement comporter les mentions suivantes, *d'après le code de la consommation (articles L214-1 et L214-2 et articles R112-1 et suivants)* :
 - 1. la dénomination de vente (selon les dénominations de chacun des produits telles que mentionnées dans les fiches techniques en annexe 1) ;
 - 2. la quantité nette ;
 - 3. la date jusqu'à laquelle la viande conserve ses propriétés spécifiques ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation ;
 - 4. le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur du territoire de la Communauté européenne ;
 - 5. la date de conditionnement et le cas échéant la date de surgélation.

d'après les règlements CE n°1760/2000, 1825/2000 et 275/2007 :

- 6. les pays de naissance, d'élevage et d'abattage de l'animal (ou « origine = pays » si 3 pays identiques) ;
- 7. le ou les lieu(x) d'abattage des animaux du groupe : nom de l'Etat membre ou du pays tiers d'abattage suivi du numéro d'agrément de l'abattoir ou des deux ou trois abattoirs concernés ;

- 8. le ou les lieu(x) de découpe et des viandes du lot : nom de l'Etat membre ou du pays tiers de découpe suivi du numéro d'agrément de l'atelier de découpe, ou des deux ou trois ateliers concernés ;
- 9. le n° de lot. (le jour de fabrication, s'il est indiqué clairement sur l'étiquette, peut remplacer l'indication du n° de lot).

• **Dans le cas de la viande de veau**, selon le règlement CE n° 1234/2007 (règlement « OCM unique »), modifié par le 361/2008 (ancien règlement 700/2007 du Conseil du 11 juin 2007), les étiquettes des viandes issues de bovins âgés de douze mois au plus doivent comporter obligatoirement, en plus des informations précédentes :

- l'âge à l'abattage des animaux indiqué suivant le cas sous la forme : « âge à l'abattage : huit mois au plus » pour les viandes issues d'animaux d'âge inférieur ou égal à 8 mois, ou « âge à l'abattage : entre huit et douze mois » pour les viandes issues d'animaux d'âge supérieur à 8 mois mais inférieur ou égal à 12 mois,
- la dénomination de vente :
 - . pour les viandes issues de bovins d'âge inférieur ou égal à huit mois (bovins de catégorie V) : « veau » ou « viande de veau »
 - . pour les viandes issues de bovins d'âge supérieur à huit mois mais inférieur ou égal à douze mois (bovins de catégorie Z) : « jeune bovin » ou « viande de jeune bovin ».

• Lorsque la viande bovine préemballée est commercialisée à un stade antérieur à la vente au consommateur final ou lorsqu'elle est destinée à être livrée aux restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires pour y être préparée, transformée, fractionnée ou débitée, ces mentions, à l'exception du numéro de lot et des mentions d'origine qui sont indiqués sur l'étiquette, peuvent ne figurer que sur les fiches, bons de livraison ou documents commerciaux lorsque ceux-ci accompagnent la viande à laquelle ils se rapportent ou lorsqu'ils ont été envoyés avant la livraison ou en même temps qu'elle. Ces documents doivent être détenus sur les lieux d'utilisation ou de stockage de la viande à laquelle ils se réfèrent. Dans ce cas, les mentions 1, 3, 4 sont portées en outre sur l'emballage extérieur dans lequel la viande est présentée lors de la commercialisation.

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

sur le conditionnement :

- les mentions 1 à 9 ci-dessus (à l'exception de la quantité nette) + dans le cas du veau les informations obligatoires mentionnées ci-dessus ;
- la mention du conditionnement sous atmosphère modifiée le cas échéant ;
- la marque sanitaire du dernier conditionneur.

sur les documents d'accompagnement :

- les mentions 1, 2, 4, 6, 9 ci-dessus + dans le cas du veau les informations obligatoires mentionnées ci-dessus ;
- le numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement d'expédition ou numéro de dispense ;
- pour les viandes surgelées, le mois et l'année de surgélation.

• **En ce qui concerne les viandes livrées en vrac**, toutes les indications doivent figurer sur le bordereau de livraison, le numéro de lot doit également être mentionné sur le conditionnement afin de faciliter la traçabilité des produits.

• Au-delà des mentions obligatoires en termes d'étiquetage, les informations supplémentaires se rapportant aux spécifications techniques seront rajoutées sur les produits ou sur les documents d'accompagnement lors de leur livraison.



7.2 - ÉTIQUETAGE DES VIANDES OVINES ET PORCINES

- **Les viandes ovines et porcines préemballées** doivent obligatoirement comporter les mentions ou informations suivantes,

d'après le code de la consommation (articles L214-1 et L214-2 et articles R112-1 et suivants) :

- 1. la dénomination de vente (selon les dénominations de chacun des produits telles que mentionnées dans les fiches techniques en Annexe 1) ;
- 2. la quantité nette ;
- 3. la date jusqu'à laquelle la viande conserve ses propriétés spécifiques ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation ;
- 4. le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur du territoire de la Communauté européenne ;
- 5. le numéro d'agrément de l'établissement de découpe ou du dernier conditionneur ;
- 6. le n° de lot.

• Lorsque les viandes ovines et porcines préemballées sont commercialisées à un stade antérieur à la vente au consommateur final ou lorsqu'elles sont destinées à être livrées aux restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires pour y être préparées, transformées, fractionnées ou débitées, ces mentions, à l'exception du numéro de lot qui est indiqué sur l'étiquette, peuvent ne figurer que sur les fiches, bons de livraison ou documents commerciaux lorsque ceux-ci accompagnent la viande à laquelle ils se rapportent ou lorsqu'ils ont été envoyés avant la livraison ou en même temps qu'elles. Ces documents doivent être détenus sur les lieux d'utilisation ou de stockage de la viande à laquelle ils se réfèrent. Dans ce cas, les mentions 1, 3, 4 sont portées en outre sur l'emballage extérieur dans lequel la viande est présentée lors de la commercialisation.

- **Ainsi, sur le plan pratique, l'étiquetage usuel des viandes ovines et porcines commercialisées est le suivant :**

sur le conditionnement :

- les mentions 1 à 6 ci-dessus (à l'exception de la quantité nette) ;
- la date de conditionnement et, le cas échéant, la date de surgélation ;

- la mention du conditionnement sous atmosphère modifiée le cas échéant ;
- la marque sanitaire du dernier conditionneur.

sur les documents d'accompagnement :

- les mentions 1, 2, 4, 6 ci-dessus ;
- le numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement d'expédition ou le numéro de dispense ;
- pour les viandes surgelées, le mois et l'année de surgélation.

• **En ce qui concerne les viandes livrées en vrac**, toutes les indications doivent figurer sur le bordereau de livraison, à l'exception du numéro de lot qui doit également être mentionné sur le conditionnement afin de faciliter la traçabilité des produits.

• Au-delà des mentions obligatoires en termes d'étiquetage, les informations se rapportant aux spécifications techniques supplémentaires seront rajoutées sur les produits ou sur les documents d'accompagnement lors de leur livraison.

7.3 - ÉTIQUETAGE DES VIANDES HACHÉES ET DES PRÉPARATIONS DE VIANDES HACHÉES

- Les produits doivent porter les mentions suivantes :
 - le n° de lot de fabrication ;
 - la date de fabrication et, le cas échéant, la date de surgélation ;
 - la mention « taux de matières grasses inférieur à... » ou « teneur en matières grasses inférieur à ... », suivie du pourcentage de matières grasses ;
 - la mention « rapport collagène sur protéines de viande inférieur à... » ou « rapport tissu conjonctif sur protéines de viande inférieur à ... », suivie de la valeur de ce rapport exprimée en pourcentage. La DLC ou DLUO. L'acheteur peut demander une durée de vie résiduelle de 50 % à la livraison pour les produits frais, et des 2/3 pour les produits surgelés.

En plus :

→ pour les viandes hachées :

- le mot « haché » ;
- le nom de l'espèce animale concernée ;
- pour la viande bovine : les pays de naissance et d'élevage, le pays d'abattage et de transformation.

→ ou pour les préparations de viandes hachées :

- l'expression « préparation de viande hachée » ;
- le nom de l'espèce ou des espèces animales concernées ainsi que, le cas échéant, la part respective des viandes de chaque espèce exprimée en pourcentage du poids total ;
- le cas échéant, le nom de l'ingrédient qui caractérise le produit (ex : « à la tomate ») et la mention « protéines végétales X % », quelle que soit la proportion utilisée.

- Au-delà des mentions obligatoires en termes d'étiquetage, les informations se rapportant aux spécifications techniques supplémentaires seront rajoutées sur les produits ou sur les documents d'accompagnement lors de leur livraison.

7.4 - ÉTIQUETAGE DES PRODUITS TRIPIERS

- **Les produits tripiers préemballés** doivent obligatoirement comporter les mentions ou informations suivantes :
 - 1. la dénomination de vente (selon les dénominations de chacun des produits telles que mentionnées dans les fiches techniques en annexe 1) ;
 - 2. la quantité nette ;
 - 3. la date jusqu'à laquelle la viande conserve ses propriétés spécifiques ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation ;
 - 4. le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur du territoire de la Communauté européenne ;
 - 5. le numéro d'agrément de l'établissement de découpe ou du dernier conditionneur ;
 - 6. le n° de lot.

- **Dans le cas des produits tripiers de veau**, selon le règlement CE n° 1234/2007 (règlement « OCM unique »), modifié par le 361/2008 (ancien règlement 700/2007 du Conseil du 11 juin 2007), les étiquettes des produits tripiers issus de bovins âgés de douze mois au plus doivent comporter obligatoirement, en plus des informations précédentes :

- l'âge à l'abattage des animaux indiqué suivant le cas sous la forme : « âge à l'abattage : huit mois au plus » pour les viandes issues d'animaux d'âge inférieur ou égal à 8 mois, ou

« âge à l'abattage : entre huit et douze mois » pour les viandes issues d'animaux d'âge supérieur à 8 mois mais inférieur ou égal à 12 mois ;

- la dénomination de vente :

. pour les viandes issues de bovins d'âge inférieur ou égal à huit mois (bovins de catégorie V) : « veau » ou « viande de veau » ;

. pour les viandes issues de bovins d'âge supérieur à huit mois mais inférieur ou égal à douze mois (bovins de catégorie Z) : « jeune bovin » ou « viande de jeune bovin ».

- Lorsque les produits tripiers préemballés sont commercialisés à un stade antérieur à la vente au consommateur final ou lorsqu'ils sont destinés à être livrés aux restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires pour y être préparés, transformés, fractionnés ou débités, ces mentions, à l'exception du numéro de lot qui est indiqué sur l'étiquette, peuvent ne figurer que sur les fiches, bons de livraison ou documents commerciaux lorsque ceux-ci accompagnent les produits tripiers auxquels ils se rapportent ou lorsqu'ils ont été envoyés avant la livraison ou en même temps qu'eux. Ces documents doivent être détenus sur les lieux d'utilisation ou de stockage des produits tripiers auxquels ils se réfèrent. Dans ce cas, les mentions 1, 3, 4 sont portées en outre sur l'emballage extérieur dans lequel les produits tripiers sont présentés lors de la commercialisation.

- **Ainsi, sur le plan pratique, l'étiquetage usuel des produits tripiers commercialisés est le suivant :**

sur le conditionnement :

- les mentions 1 à 6 ci-dessus (à l'exception de la quantité nette) ;
- la date de conditionnement et, le cas échéant, la date de surgélation ;

Dans le cas d'un seul établissement, spécifier les lieux, les horaires et les fréquences de livraison

.....

Dans le cas d'un groupement d'achat, spécifier la liste de l'ensemble des établissements à livrer, avec pour chacun d'eux, le nombre de repas approximatifs, les lieux, les horaires et les fréquences de livraison :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Règlement n° 1208/81/CEE du 28 avril 1981 (modifié) établissant la grille communautaire de classement des carcasses de gros bovins.

Règlement n° 3220/84/CEE du Conseil du 13 novembre 1984 (modifié) déterminant la grille communautaire de classement des carcasses de porcs.

Règlement n° 461/93/CEE du 26 février 1993 établissant les modalités de la grille communautaire de classement des carcasses d'ovins.

Règlement n° 1760/2000/CE 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.

Règlement n° 1825/2000/CE du 25 août 2000 portant modalités d'application du règlement n° 1760/2000/CE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.

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.

Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Règlement (CE) n° 2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Règlement (CE) n° 700/2007 du Conseil du 11 juin 2007 relatif à la commercialisation de la viande issue de bovins âgés de douze mois au plus.

Règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement « OCM unique »).

Règlement (CE) n° 361/2008 du Conseil du 14 avril 2008 modifiant le règlement (CE) n° 1234/2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement OCM unique).

Directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard.

Code de la Consommation.

Code du Commerce.

Code rural.

Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes.

Code des usages pour les viandes hachées et les préparations de viandes hachées préparées à l'avance.

Loi n° 2008-3 du 3 janvier 2008 pour le développement de la concurrence au service des consommateurs (JORF n°0003 du 4 janvier 2008 page 258 texte n° 1).

Décret n° 2006-975 du 1er août 2006 portant code des marchés publics (Journal Officiel du 4 août 2006).

Décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration (Journal Officiel du 19 décembre 2002).

Décret n° 97-74 du 28 janvier 1997 relatif à la composition, la préparation et l'étiquetage des viandes hachées et préparations de viandes qui ne sont pas destinées à être cédées directement au consommateur final (Journal Officiel du 30 janvier 1997).

Arrêté ministériel du 12 novembre 1985 réglementant l'hygiène de la préparation des viandes attendries destinées à la consommation. (Journal Officiel du 17 décembre 1985).

Arrêté ministériel du 8 juin 1976 (modifié et complété) portant homologation d'un catalogue de classement des carcasses de veaux de boucherie en vue de leur répartition par catégorie et de leur marquage (Journal Officiel du 1er juillet 1976).

Arrêté ministériel du 17 mars 1992 (modifié) 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 (Journal Officiel du 29 mars 1992).

Arrêté ministériel du 17 mars 1992 (modifié) relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non (Journal Officiel du 29 mars 1992).

Arrêté ministériel du 18 mars 1993 relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie (Journal Officiel du 1er avril 1993).

Arrêté ministériel du 2 juin 1994 (modifié) définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches (Journal Officiel du 11 juin 1994).

Arrêté ministériel du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité (Journal Officiel du 31 juillet 1994).

Arrêté ministériel du 8 septembre 1994 (modifié) fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire (Journal Officiel du 20 septembre 1994).

Arrêté ministériel du 29 février 1996 modifié fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes hachées et des préparations de viandes (Journal Officiel du 23 mars 1996).

Arrêté ministériel du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (Journal Officiel du 6 août 1998).

Arrêté ministériel du 28 août 2006 relatif aux spécifications techniques des marchés et des accords-cadres (Journal Officiel du 29 août 2006).

Norme NF V 46-001 de décembre 1996 « Viandes de gros bovins : conditions de valorisation du potentiel de tendreté des viandes ».

Norme NF V 46-007 de février 1997 «Traçabilité des viandes identifiées de gros bovins dans les abattoirs».

Norme NF V 46-010 de septembre 1998 «Traçabilité des viandes identifiées de gros bovins dans les ateliers de découpe, désossage, travail de la viande, conditionnement et vente ».

ANNEXE N°5 / PROPOSITIONS DE PRIX POUR LES PRODUITS FAISANT L'OBJET DU MARCHÉ

RÉFÉRENCE LOT : -----

Produit	Quantités	Référence Fiche technique de l'annexe 1 (n° de la fiche)	Référence fournisseur (code entreprise)	Référence de prix (cotation de référence)	Référence de prix (cotation de référence)	Fréquence de Révision	Fréquence de Révision	Coefficient correcteur de prix	Mode de calcul du prix
<i>à remplir par l'acheteur</i>	<i>à remplir par l'acheteur</i>	<i>à remplir par l'acheteur</i>	<i>à remplir par le fournisseur</i>	<i>demandée par l'acheteur</i>	<i>proposée par le fournisseur</i>	<i>demandée par l'acheteur</i>	<i>proposée par le fournisseur</i>	<i>proposé par le fournisseur</i>	<i>proposé par le fournisseur</i>



CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES

POUR L'ACHAT PUBLIC DE VIANDES DE BOUCHERIE
RÉFRIGÉRÉES OU SURGELÉES, PIÈCES OU HACHÉES,
ET DE PRODUITS TRIPIERS

