

ACCORD CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

VILLE DE MONTPELLIER
POLE BIODIVERSITE, PAYSAGES, AGROECOLOGIE ET ALIMENTATION
DIRECTION DE LA POLITIQUE ALIMENTAIRE
1 Place Georges Frêche
34267 MONTPELLIER CEDEX 2

**ACHAT DE DENREES ALIMENTAIRES
MARCHES 2023**

Cahier des Clauses Techniques Particulières

MARCHE N°V2D0017PA

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

SOMMAIRE

<u>ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION – DISPOSITIONS GENERALES</u>	3
1.1 – OBJET DU MARCHE	3
1.2 – DECOMPOSITION EN LOTS	3
<u>ARTICLE 2 : CONDITIONS D’EXECUTION DES PRESTATIONS</u>	3
2.1 – LIVRAISONS	3
2.2 – TRANSPORT	4
<u>ARTICLE 3 : CONSTATATION DE L’EXECUTION DES PRESTATIONS</u>	4
3.1 – RECEPTION	4
3.2 – DATE DE PEREMPTION	5
3.3 – EMBALLAGE	5
3.4 – ETIQUETAGE	5
3.5 – GARANTIE	6
3.6 – QUALITE	6
3.6.1 - D’UNE MANIERE GENERALE POUR L’ENSEMBLE DES LOTS	6
3.6.2 - RECOMMANDATIONS PARTICULIERES POUR CHAQUE LOT	8
3.7 – OPERATIONS DE VERIFICATION	16
3.7.1 VERIFICATION QUANTITATIVE	16
3.7.2 DECISION APRES VERIFICATION QUANTITATIVE	16
3.7.3 VERIFICATION QUALITATIVE	16
3.7.3.1 Contrôles visuels de conformité	16
3.7.3.2 Analyses bactériologiques et physico-chimiques	16
3.7.4 DECISION APRES VERIFICATION QUALITATIVE	17
3.7.5 EN COURS DE MARCHE	17
3.8 – DISPOSITIONS GENERALES	17
<u>ARTICLE 4 : PRIX DU MARCHE</u>	17
<u>ARTICLE 5 : RESILIATION DU MARCHE</u>	17

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Article 1 : Objet de la consultation – Dispositions générales

1.1 – Objet du marché

Les stipulations du présent cahier des clauses techniques particulières (C.C.T.P.) concernent :

ACHAT DE DENREES ALIMENTAIRES

Lieu d'exécution : Unité Centrale de Production, 950 allée de la Martelle, 34070 Montpellier

Marchés à bons de commande :

L'accord-cadre avec maximum est passé en application des articles L2125-1 1°, R. 2162-1 à R. 2162-6, R. 2162-13 et R. 2162-14 du Code de la commande publique. Il donnera lieu à l'émission de bons de commande.

1.2 – Décomposition en lots

Les prestations sont réparties en 23 lots :

LOTS	DESIGNATION
1	Saurisserie fraîche et Saurisserie fraîche BIO Merguez fraîche et Merguez fraîche BIO
2	Pâtisseries salées cuites surgelées
3	Pâtisseries sucrées cuites surgelées
4	Produits de charcuterie
5	Viandes surgelées
6	Viandes cuites sous vide en frais
7	Porc frais découpe
8	Viande de bœuf et veau frais sous/vide découpe
9	Taureau frais sous vides bio et AOP découpe
10	Poisson surgelés
11	Tielles surgelées
12	Brandade de morue fraîche
13	Pommes de terre stérilisées 5ème gamme
14	Pommes de terre BIO stérilisées 5ème gamme
15	Légumes surgelés
16	Légumes BIO surgelés
17	Herbes surgelés
18	Mélanges et beignets de légumes surgelés
19	Produits frits surgelés à base de pomme de terre
20	Produits hachés surgelés à base de soja
21	Spécialité végétale type « yaourt » ou « dessert lacté »
22	Pâtes Végétales BIO à base de légumes
23	Légumes et légumes composés surgelés cuits

Article 2 : Conditions d'exécution des prestations

2.1 – Livraisons

Elles sont effectuées en respect strict du bon de commande, sur palettes normalisées (80 x 120) et à quai avec des véhicules équipés d'un hayon (difficultés d'accès pour les véhicules de très gros gabarit).

Chaque livraison est accompagnée d'un bon numéroté et daté mentionnant :

- le nom du fournisseur,
- le lieu de production,
- la date de livraison,

- les caractéristiques exactes des produits livrés,
- les quantités nettes livrées,
- le prix unitaire hors taxe.

Toutes les livraisons s'entendent franco de port et d'emballage, rendues au magasin de l'Economat de la Cuisine Centrale, 950, allée de la Martelle à MONTPELLIER, 04.67.15.92.69.

Le bon de livraison est en double exemplaire conformément à la législation en vigueur, l'original demeure au lieu de livraison, le double est rendu au livreur revêtu du cachet de réception, signé par le réceptionnaire et portant mention des réserves éventuelles.

Les bons de livraison devront **impérativement** être fourni par le livreur lors de la livraison, sous réserve de non acceptation de la livraison concernée.

Horaires de livraison : **impérativement de 7h00 à 11h00 h du Lundi au Vendredi.**

En cas de non livraison à la date prévue, la Direction de la Politique Alimentaire se réserve le droit de s'approvisionner auprès du fournisseur de son choix aux frais et charges exclusives du titulaire du marché.

Le candidat devra proposer au minimum trois jours de livraison.

Les fournisseurs sont tenus de détenir, de façon permanente, des approvisionnements suffisants pour leur permettre d'assurer les livraisons de manière continue afin que l'établissement ne soit en aucun cas démuné.

2.2 – Transport

Les règles d'hygiène en vigueur en matière de transport de produits alimentaires seront expressément respectées.

Les véhicules devront en particulier au moment de la livraison, être en état de propreté satisfaisante.

Le personnel préposé aux transports devra observer les règles les plus strictes en matière de propreté : mains propres, linge propre, etc...

Les produits sont livrés dans des emballages conformes à la réglementation en vigueur permettant la protection de la marchandise des souillures extérieures.

Les produits réfrigérés devront être livrés en véhicules frigorifiques répondant aux normes de l'arrêté en vigueur. Ces véhicules devront en particulier au moment de la livraison, être en état de propreté satisfaisante. Les appareils de réfrigération devront être en parfait état de fonctionnement.

D'une manière générale, la marchandise n'aura dû subir aucune rupture de la chaîne du froid entre le moment de la préparation et celui de la livraison.

Enfin, à la demande de la Cuisine Centrale, le fournisseur doit pouvoir produire :

- en moins de quatre heures les documents d'enregistrements relatifs aux températures et aux contrôles à réception des produits dans ses propres locaux ;
- les dispositions mises en place dans le cadre de la maîtrise des températures de livraison.

Article 3 : Constatation de l'exécution des prestations

3.1 – Réception

Dans le cadre de l'informatisation du contrôle des livraisons ainsi que du suivi de la traçabilité des marchandises, les produits devront être identifiés sur les emballages par code-barres de type E.A.N. 128.

Les modalités de réception auront pour objet d'effectuer les contrôles suivants :

- le respect de la commande en ce qui concerne le choix de produits,
- le respect du présent CCTP,
- la qualité de la marchandise,

- la fraîcheur des pièces (date limite de consommation),
- les conditions de livraisons,
- le poids commandé,
- la vérification de la température,
- et tout contrôle inhérent à la méthode H.A.C.C.P. (arrêté du 21.12.2009).

Les constatations doivent être immédiatement mentionnées sur le bon de livraison, les fraudes et vices cachés seront signalés au fournisseur dans les plus brefs délais. Le fournisseur sera soumis à la réglementation sanitaire concernant les produits livrés et à la législation sur la répression des fraudes.

Le non-respect des modalités de réception précitées entrainera un refus de la marchandise et une fiche de non-conformité.

3.2 – Date de péremption

La date de péremption des produits devra, à la livraison, être au moins égale au 2/3 de la période autorisée de consommation (période entre la date de fabrication et la Date Limite de Consommation). Dans le cas de non-respect de cette période, les produits seront refusés par l'établissement et repris par le transporteur aux frais du fournisseur.

La DLC et le numéro de lot de chaque produit livré doivent apparaître sur le bon de livraison. Attention : par livraison, un seul numéro de lot est souhaité par produit. Dans le cas où une livraison comporte plusieurs numéros de lots pour un produit, chacun d'entre eux devra figurer sur le bon de livraison.

3.3 – Emballage

Les denrées relevant d'une norme communautaire ou CEE/ONU devront être livrées dans leurs emballages d'origine, inertes ou dans le cas de produits déconditionnés dans des emballages compatibles avec la nature même des produits, normalisés et conçus de telle sorte que les produits ne puissent être abîmés pendant les opérations de transports et de déchargements.

Le colisage devra être homogène et ne comporter que des fruits de même origine, variété, qualité, maturité et calibre afin de permettre une appréciation rapide et objective de la quantité de marchandises livrée. Les fruits seront livrés sur palette Europe.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble. Le fardage est strictement interdit. Dans tous les cas, les marchandises seront conformes aux normes de qualité de la C.E.E. Les emballages renfermant les fruits devront être propres et en bon état.

Le papier d'emballage doit être blanc ou coloré au moyen d'une substance dont l'emploi est autorisé pour envelopper les produits alimentaires. Le nom des substances utilisées pour la conservation des fruits devra être inscrite de manière lisible, apparente et sans équivoque sur la face extérieure des emballages.

L'emballage qu'il soit individuel ou collectif sera systématiquement de type perdu.

Les contenants rigides ne devront pas être choqués.

3.4 – Etiquetage

Indications obligatoires (D78.1109 et D84.1147 du 7/12/84) devant figurer sur l'étiquetage des produits préemballés sans préjudice des dispositions des textes réglementaires en vigueur comportant des obligations complémentaires et qui pourraient faire l'objet de précisions dans les dispositions particulières du présent C.C.T.P., à savoir :

- Dénomination de vente de la marchandise
- Identification du responsable, soit de la fabrication, du conditionnement, de la commercialisation de la marchandise
- Nom du pays d'origine
- Quantité exprimée en poids net ou volume net, sauf pour les produits satisfaisant aux conditions indiquées dans l'Article 1er de l'Arrêté du 23 octobre 1974

- Date limite d'utilisation optimale (DLUO) ou date limite de consommation (DLC) dans le cas de produits altérables
- Indication de la composition
- Identification de la société ayant réalisée le préemballage
- Date de fabrication et identification des lots sur chaque unité
- Température de conservation
- Marque

Toutes ces indications doivent figurer au moins en langue française (loi 75.1349 du 31/12/75).

Les emballages de fruits devront être conformes aux dispositions en vigueur. Ils devront obligatoirement porter une étiquette solidement fixée qui indiquera :

- l'origine,
- la catégorie,
- le calibre,
- l'indication des produits de traitement utilisés.

3.5 – Garantie

En cas d'incapacité de livrer, de livraison de retard ou de non remplacement dans les délais accordés d'une fourniture ayant fait l'objet d'un rejet, la Direction de la Politique Alimentaire se fournira là où elle le jugera utile. En cas de différence de prix au détriment de l'établissement, **celle-ci sera mise de plein droit à la charge du titulaire et viendra d'office en réduction sur le montant du plus prochain paiement effectué à son profit.**

En cas de non-conformité quantitative de la livraison par rapport à la commande, le titulaire du marché se verra remettre une fiche de non-conformité et qui stipulera soit la reprise des quantités excédentaires soit l'obligation de compléter sans délai les quantités manquantes.

En cas de non-conformité qualitative, la livraison sera refusée et devra être immédiatement remplacée sur remise d'une fiche de non-conformité. Si cette obligation n'est pas suivie d'effet sans délai, le Directeur pourra effectuer le remplacement auprès du fournisseur de son choix, aux frais et charges exclusives du titulaire du marché.

Les vices cachés qui n'auraient pu être décelés à la réception seront signalés au fournisseur dans les délais les plus brefs, latitude lui étant donnée de constater ou faire constater sur place la réalité du vice caché. Le remplacement du ou des articles devra alors être réalisé sans délai.

En cas de contraventions répétées aux dispositions du présent cahier, **10 fiches de non-conformité constatées par an**, par écrit et transmises par fax ou par courrier au fournisseur, la Municipalité se réserve le droit de dénoncer le marché sans préavis et de procéder à un nouvel appel d'offres sans que le titulaire du marché puisse réclamer aucune indemnité ni dommage d'aucune sorte.

3.6 – Qualité

3.6.1 - D'une manière générale pour l'ensemble des lots

1. En aucun cas, ne seront acceptées les marchandises dont les emballages seront abîmés, tachés, déchirés ou non conformes à la réglementation et dont la DLC sera trop courte ou dépassée.

Dans le cadre de son Plan de Maîtrise Sanitaire, la Ville de Montpellier se réserve le droit de se rendre à tout moment, avec ou sans rendez-vous préalable, chez le fournisseur titulaire du marché pour y vérifier la conformité de l'organisation du travail ainsi que celle des différentes installations (stockage, préparation, fabrication, découpe,... selon le cas).

2. Pour tous les produits, les fiches techniques et nutritionnelles actualisées depuis un an au plus et complètes avec le détail de tous les ingrédients doivent **obligatoirement** être fournies lors de la soumission ; elles doivent **obligatoirement** être numérotées selon le numéro d'ordre des produits du bordereau de prix / détail quantitatif estimatif.

Elles doivent **obligatoirement** comporter au minimum toutes les informations demandées sur la fiche technique type jointe en annexe au présent CCAP.

La mention obligatoire des O.G.M. (Organismes Génétiquement Modifiés) doit apparaître selon les réglementations CE n° 1829/2003 et 1830/2003. Seuls seront utilisés les produits garantis sans O.G.M. par les fournisseurs conformément à ces réglementations et à la volonté de la Ville de Montpellier depuis janvier 2000.

Conformément à la directive 2000/13/CE modifiée en 2003, 2005 et 2006, les fiches techniques doivent faire apparaître les allergènes majeurs dont la présence volontaire doit être clairement indiquée dans la liste des ingrédients, **même à l'état de trace**. Ceci dans le but de permettre à la Cuisine Centrale de repérer les produits incompatibles avec les allergies alimentaires de certains convives des restaurants scolaires.

3. Les marques et les compositions des produits doivent respecter les fiches techniques transmises lors de la remise des offres. Elles doivent rester les mêmes pendant la durée du marché. Tout changement de produit doit rester exceptionnel, le fournisseur est tenu d'en avvertir **immédiatement** le service Qualité/Diététique de la Direction de la Politique Alimentaire et de **lui transmettre la fiche technique du produit de substitution**.

4. De plus le fournisseur est **responsable** d'assurer une veille au niveau des alertes sanitaires et de prendre l'initiative d'un plan de rappel au cas où les produits concernés auraient transité par ses entrepôts.

5. La gestion des non-conformités est un élément important de la collaboration entre la Cuisine Centrale et le fournisseur. Celui-ci doit, en effet, se montrer particulièrement rigoureux et faire preuve d'une grande réactivité en cas de non-conformités. Comme précisé dans l'article 6, la Cuisine Centrale se réserve le droit de dénoncer le marché en cas de problèmes récurrents de non-conformité.

6. La Direction de la Politique Alimentaire se réserve le droit à tout moment de faire appel à la Direction Départementale de la Protection des Populations (D.D.P.P.) pour que des contrôles soient effectués sur les denrées relevant de sa compétence.

7. Les spécifications techniques listées ci-dessous et concernant l'ensemble des lots correspondent à un niveau de performance minimal auquel le candidat devra satisfaire.

Sous peine de rejet de la livraison, les produits livrés devront répondre obligatoirement aux indications :

- De diamètre, longueur, calibre et poids précisés dans le présent CCTP et dans le BPU DQE transmis dans le cadre du marché avec une tolérance de + ou -10%

Le fournisseur devra respecter les règles du décret n° 2012-128 du 30/01/2012 et **s'assurer de l'absence d'OGM pour les produits dont la provenance est externe à l'Union Européenne**. A cet effet, il mettra en œuvre les dispositions réglementaires en vigueur en matière d'étiquetage et de marquage des produits, permettant à la Direction de la Politique Alimentaire de la Ville de Montpellier de vérifier l'application de cette prescription.

La Direction de la Politique Alimentaire de la Ville de Montpellier souhaite restreindre fortement l'emploi de denrées alimentaires issues d'itinéraires techniques et logistiques ne maîtrisant pas la limitation d'intrants. Les modes de production favorisant la limitation de présence de résidus de pesticides sont donc fortement conseillés.

D'une manière générale, les produits frais livrés devront être d'une fraîcheur et/ou d'une maturité suffisante pour assurer une consommation normale :

- Dans les 48 heures pour les livraisons effectuées du lundi au jeudi
- Dans les 72 heures pour les livraisons effectuées le vendredi

Par ailleurs, dans le cadre de l'application de l'article 1^{er} de la loi 2010-874 du 27 juillet 2010 relative à la modernisation de l'agriculture et de la pêche et du guide de l'achat public établi par le GEMRCN d'avril 2012, **la Direction de la Politique Alimentaire de la Ville de Montpellier exprime fortement le souhait de disposer de produits faisant l'objet d'un approvisionnement en circuits courts de distribution impliquant un exploitant agricole ou une organisation regroupant des exploitants agricoles.**

Pour les lots de 1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11 et 12 dans le mémoire technique et environnemental, le candidat doit impérativement indiquer l'atelier de transformation et/ou l'atelier de découpe (celui-ci ne devra pas changer pendant la durée du marché) et le numéro d'agrément sanitaire de celui-ci, faute de quoi l'offre sera déclarée irrégulière.

3.6.2 - Recommandations particulières pour chaque lot

Lot 1– Saurisserie fraîche et bio / Merguez fraîches et bio:

Pour les produits du lot la composition et la qualité de chaque type de fourniture doivent être conformes à la réglementation en vigueur pour la période du marché.

Les produits identifiés dans ce lot doivent être issus de l'agriculture biologique. Ils doivent répondre aux dispositions du règlement CE n° 834/2007 relatif à la production biologique :

- interdiction d'utiliser des OGM
- limitation des engrais et pesticides
- séparation de la production biologique et de la production conventionnelle afin d'éviter les contaminations croisées
- obligation d'adhérer au système de contrôle (notification à l'agence BIO et certification par un organisme certificateur agréé) pour l'ensemble des **producteurs** et **importateurs** notamment.

L'étiquetage doit être réglementaire.

Les logo « AB BIO » ou équivalent et « AOP » devront être visible et apposés sur tous les conditionnements ainsi que sur tous les documents.

Lot 2 - Pâtisseries salées cuites surgelées :

CF. recommandations BPU / DQE

Le fournisseur sera soumis à la réglementation sanitaire concernant les produits surgelés et à la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes.

La date de congélation ou de surgélation des produits livrés ne devra pas être antérieure de plus de 6 mois à la date de livraison.

Lot 3 - Pâtisseries sucrées cuites surgelées :

CF. recommandations BPU / DQE

Le fournisseur sera soumis à la réglementation sanitaire concernant les produits surgelés et à la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes.

La date de congélation ou de surgélation des produits livrés ne devra pas être antérieure de plus de 6 mois à la date de livraison.

Lot 4– Produits de charcuterie :

Pour les charcuteries fraîches et salaisons, la composition et la qualité de chaque type de fourniture doivent être conformes à la réglementation en vigueur pour la période du marché.

Dans tous les cas, seuls les produits fabriqués dans un laboratoire agréé C.E.E. seront acceptés (fournir le certificat délivré par les Services vétérinaires).

Dans un souci de sécurité alimentaire, la Ville de Montpellier se réserve le droit d'exiger que toute livraison soit accompagnée des documents attestant de la traçabilité complète des viandes, afin d'en vérifier l'origine, la catégorie, le type racial, le numéro de carcasse, le lieu d'élevage et de naissance, le lieu et la date d'abattage ainsi que le type d'alimentation utilisé.

- Recours à de la viande de qualité supérieure avec un taux de matière grasse inférieur à 30%

Le titulaire du marché doit être en mesure d'attester, à tout moment, de l'absence d'organisme génétiquement modifié dans l'alimentation des animaux.

Lot 5 - Viandes surgelées:

Les viandes devront provenir d'un abattoir agréé pour l'exportation CEE.

« Les viandes devront exclusivement provenir d'animaux abattus avec insensibilisation préalable. L'entreprise co-contractante fournira une attestation garantissant le respect de cette consigne. »

Les installations de découpage et de préparation des viandes doivent être conformes à la réglementation en vigueur pour la période du marché (fournir le certificat délivré par les services vétérinaires).

Dans un souci de sécurité alimentaire, la Ville de Montpellier se réserve le droit d'exiger que toute livraison soit accompagnée des documents attestant de la traçabilité complète des viandes, afin d'en vérifier l'origine, la catégorie, le type racial, le numéro de carcasse, le lieu d'élevage et de naissance, le lieu et la date d'abattage ainsi que le type d'alimentation utilisé.

Ces documents devront parvenir par courriel (kitty.dupont@ville-montpellier.fr) à la Cuisine Centrale au plus tard à 15 heures le jour ouvré précédent celui de la livraison.

Le titulaire du marché doit être en mesure d'attester, à tout moment, de l'absence d'organisme génétiquement modifié dans l'alimentation des animaux.

La fourniture des viandes devra se faire selon les conditions suivantes :

- viande de bœuf : de type racial, **race à viande** : issue des races Salers, Aubrac, Charolaise, Limousine, Blonde d'Aquitaine, Maine d'Anjou ou de toutes autres races à viande mentionnées dans le tableau de classification des races bovines. Issue de femelles de 5 à 10 ans au plus. **Les viandes issues de vaches laitières réformées sont interdites.**

- viandes de veau : mâles ou femelles de couleur « rosé clair » et âgés de moins de 8 mois au plus (règlement CE 700/2007 du 11.06.2007), (jeunes bovins exclus).

Pour le bœuf et le veau, les exigences techniques concernant l'origine des animaux sont les suivantes : **nés, élevés, abattus et découpés dans le même pays.**

Les viandes devront être fournies sans os, parées, dénervées, dégraissées, ne présentant pas d'aponévrose ni de nerfs et gras superficiels.

Le fournisseur sera soumis à la réglementation sanitaire concernant les produits surgelés et à la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes.

La date de congélation ou de surgélation des produits livrés ne devra pas être antérieure de plus de 6 mois à la date de livraison.

Lot 6 - Viandes cuites sous vide basse température en frais:

Les viandes devront provenir d'un abattoir agréé pour l'exportation CEE.

Dans un souci de sécurité alimentaire, la Ville de Montpellier se réserve le droit d'exiger que toute livraison soit accompagnée des documents attestant de la traçabilité complète des viandes, afin d'en vérifier l'origine, la catégorie, le type racial, le numéro de carcasse, le lieu d'élevage et de naissance, la date de naissance, le lieu et la date d'abattage ainsi que le type d'alimentation utilisé.

Ces documents devront parvenir par courriel (kitty.dupont@ville-montpellier.fr) à la Cuisine Centrale au plus tard à 15 heures le jour ouvré précédent celui de la livraison.

Le titulaire du marché doit être en mesure d'attester, à tout moment, de l'absence d'organisme génétiquement modifié dans l'alimentation des animaux.

Lot 7 – Porc frais découpe sous vide :

Les exigences techniques concernant l'origine des animaux sont les suivantes : **nés, élevés, abattus et découpés dans le même pays.**

Les viandes devront provenir d'un abattoir agréé pour l'exportation CEE.

« Les viandes devront exclusivement provenir d'animaux abattus avec insensibilisation préalable. L'entreprise co-contractante fournira une attestation garantissant le respect de cette consigne. »

Dans un souci de sécurité alimentaire, la Ville de Montpellier exige que toute livraison soit accompagnée des documents attestant de la traçabilité complète des viandes, afin d'en vérifier l'origine, la catégorie, le type racial, le numéro de carcasse, le lieu d'élevage et de naissance, la date de naissance, le lieu et la date d'abattage ainsi que le type d'alimentation utilisé.

Ces documents devront parvenir par courriel (kitty.dupont@ville-montpellier.fr) à la Cuisine Centrale au plus tard à 15 heures le jour ouvré précédent celui de la livraison

Le titulaire du marché doit être en mesure d'attester, à tout moment, de l'absence d'organisme génétiquement modifié dans l'alimentation des animaux.

Les viandes devront être fournies sans os, parées, épluchées et dénervées, ne présentant pas d'aponévrose, nerfs et gras superficiel.

Les viandes de porc utilisées dans les préparations ou servies en tant que telles seront au minimum conformes aux spécifications suivantes :

- non dépassement du taux de viande dit PSE (*Pale soft exsudative*) inférieur ou égal à 20%
- provenance d'animaux « charcutier »
- appartenance à la classe U 2 dans la grille de classification EUROP, avec évaluation selon la méthode dite de « teneur en viande maigre »
- communication des valeurs du TVM avec le mini, le maxi et la moyenne
- niveau moyen de TVM supérieur à 54 et conformité à la décision B1 4 – 86 du GPEM/DA

Spécificité par ordre :

Ordre 1 : La côte de porc devra respecter les caractéristiques génériques suivantes et être :

- issue de l'échine
- d'un poids **entre 140 et 160 gr**
- sans os

Ordre 2 : Le rôti de porc devra respecter les caractéristiques génériques suivantes et être :

- issu de longe entière d'échine
- limitation de la surface de gras à 10% de chaque tranche
- de forme et de diamètre homogènes sur l'ensemble de la livraison avec un poids **2 kg** (marge de + ou – 10%) sans entame
- non ficelé, non bardé, entièrement paré et prêt à être découpé

Ordre 3 : Le sauté de porc devra respecter les caractéristiques génériques suivantes et être :

- issu exclusivement de l'épaule ou de l'échine
- morceaux d'un poids maximum de 30gr (marge de + ou – 10%)

Lot 8 – Bœuf – veau frais sous vide :

Les viandes devront provenir d'un abattoir agréé pour l'exportation CEE.

« Les viandes devront exclusivement provenir d'animaux abattus avec insensibilisation préalable. L'entreprise co-contractante fournira une attestation garantissant le respect de cette consigne. »

Dans un souci de sécurité alimentaire, la Ville de Montpellier exige que toute livraison soit accompagnée des documents attestant de la traçabilité complète des viandes, afin d'en vérifier l'origine, la catégorie, le type racial, le numéro de carcasse, le lieu d'élevage et de naissance, la date de naissance, le lieu et la date d'abattage ainsi que le type d'alimentation utilisé.

Ces documents devront parvenir par courriel (kitty.dupont@ville-montpellier.fr) à la Cuisine Centrale au plus tard à 15 heures le jour ouvré précédent celui de la livraison.

Le titulaire du marché doit être en mesure d'attester, à tout moment, de l'absence d'organisme génétiquement modifié dans l'alimentation des animaux.

La fourniture des viandes devra se faire selon les conditions suivantes :

- viande de bœuf : de type racial, **race à viande** : issue des races Salers, Aubrac, Charolaise, Limousine, Blonde d'Aquitaine, Maine d'Anjou ou de toutes autres races à viande mentionnées dans le tableau de classification des races bovines. Issue de femelles de 5 à 10 ans au plus. **Les viandes issues de vaches laitières réformées sont interdites.**

- viandes de veau : mâles ou femelles de couleur « rosé clair » et âgés de moins de 8 mois au plus (règlement CE 700/2007 du 11.06.2007), (jeunes bovins exclus)

Les viandes de veau utilisées dans les préparations ou servie en tant que telles seront au minimum conformes aux spécificités suivantes :

- appartenance à la classe et à l'engraissement 2 R 2 dans la grille de classification EUROP
- élevage selon les usages français avec une nourriture à base de lait sans adjonction aucune de graisses animales

Les exigences techniques concernant l'origine des animaux sont les suivantes : nés, élevés, abattus et découpés dans le même pays.

Les viandes devront être fournies sans os, parées, dénervées, dégraissées, ne présentant pas d'aponévrose ni de nerfs et gras superficiels.

Spécificité par ordre :

Ordre 1 : Le sauté de bœuf devra respecter les caractéristiques génériques suivantes et être :

- issu du collier sans os, ou de la basse côte, ou du paleron, ou du jumeau, ou de la boîte à moelle, ou du nerveux de gîte, **la poitrine (flanchet, gros bout) est totalement exclue**
- morceaux d'un poids maximum **de 40 gr** (marge de + ou - 10%)
- parés, de dimension et de poids homogène ne se détachant pas à la cuisson
- avec une maturation de la viande de 7 jours minimum à partir de la date d'abattage
- contenant au maximum 2% de gras superficiel

Ordre 2 : Le sauté de veau devra respecter les caractéristiques génériques suivantes et être :

- issu de l'épaule sans capa ni jarret, **la poitrine (flanchet, gros bout) est totalement exclue**
- morceaux d'un poids maximum **de 40 gr** (marge de + ou - 10%)
- parés, de dimension et de poids homogène ne se détachant pas à la cuisson
- contenant au maximum 2% de gras superficiel

Ordre 3 : Le rôti de veau devra respecter les caractéristiques génériques suivantes et être :

- issu du bas carré ou du sous filet
- de forme et de diamètre homogènes sur l'ensemble de la livraison avec un poids **2,5 kg** (marge de + ou - 10%) sans entame
- non ficelé, non bardé, entièrement paré et prêt à être découpé

La viande livrée devra avoir un délai de conservation compris entre 10 et 15 jours à compter de la date de livraison.

L'étiquetage doit être réglementaire.

Les fournisseurs devront préciser sur leur proposition leur numéro d'agrément.

La viande sera strictement livrée dans les conditions stipulées au présent CCTP qui seront confirmées par le terme de chaque bon de commande. Dans tous les cas, la viande attendrie est totalement exclue de la fourniture.

Pour les rôtis, lors de l'établissement du bon de commande, le poids mentionné doit être traduit par le prestataire en conditionnement (nombre de pièces à fournir). Le paiement sera au kilo sur la réalité de la livraison, poids du conditionnement non inclus.

Lot 9 - Viandes fraîches de taureau sous vide sous label BIO ou AOP:

Les viandes devront provenir d'un abattoir agréé pour l'exportation CEE.

« Les viandes devront exclusivement provenir d'animaux abattus avec insensibilisation préalable. L'entreprise co-contractante fournira une attestation garantissant le respect de cette consigne. »

Dans un souci de sécurité alimentaire, la Ville de Montpellier exige que toute livraison soit accompagnée des documents attestant de la traçabilité complète des viandes, afin d'en vérifier l'origine, la catégorie, le type racial, le numéro de carcasse, le lieu d'élevage et de naissance, la date de naissance, le lieu et la date d'abattage ainsi que le type d'alimentation utilisé.

Ces documents devront parvenir par courriel (kitty.dupont@ville-montpellier.fr) à la Cuisine Centrale au plus tard à 15 heures le jour ouvré précédent celui de la livraison.

Le titulaire du marché doit être en mesure d'attester, à tout moment, de l'absence d'organisme génétiquement modifié dans l'alimentation des animaux.

Le sauté de taureau devra respecter les caractéristiques génériques suivantes et être :

- issu du collier, ou des basses côtes pour gardianne, sans capa ni jarret, **la poitrine est totalement exclue**
- viandes de taureau de manade : mâles non castrés de 5 à 10 ans au plus, de type « race à viande » ou « race mixte »
- morceaux d'un poids maximum de 40 gr (marge de + ou - 10%)

La viande livrée devra avoir un délai de conservation compris entre 10 et 15 jours à compter de la date de livraison.

Les viandes devront être fournies sans os, parées, épluchées et dénervées, ne présentant pas d'aponévrose, nerfs et gras superficiel.

Les exigences techniques concernant l'origine des animaux sont les suivantes : **nés, élevés, abattus et découpés dans le même pays.**

L'étiquetage doit être réglementaire.

Les logo « AB BIO » ou équivalent et ou « AOP » devront être visible et apposés sur tous les conditionnements ainsi que sur tous les documents.

Les produits identifiés dans ce lot doivent être issus de l'agriculture biologique. Ils doivent répondre aux dispositions du règlement CE n° 834/2007 relatif à la production biologique :

- interdiction d'utiliser des OGM
- limitation des engrais et pesticides
- séparation de la production biologique et de la production conventionnelle afin d'éviter les contaminations croisées
- obligation d'adhérer au système de contrôle (notification à l'agence BIO et certification par un organisme certificateur agréé) pour l'ensemble des **producteurs** et **importateurs** notamment.

Pour les viandes piécées, les installations de découpage et de préparation des viandes devront être conformes à la réglementation en vigueur, pour la période du marché.

Les fournisseurs devront préciser sur leur proposition leur numéro d'agrément

La viande sera strictement livrée dans les conditions stipulées au présent CCTP qui seront confirmées par le terme de chaque bon de commande. Dans tous les cas, la viande attendrie est totalement exclue de la fourniture.

Lot 10 : - Poissons surgelés :

Le fournisseur sera soumis à la réglementation sanitaire concernant les produits surgelés et à la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes.

La date de congélation ou de surgélation des produits livrés ne devra pas être antérieure de plus de 6 mois à la date de livraison.

Aucune proposition à base de pangasius ni de tilapia ne sera étudiée.

Les panés et beignets seront 100% filet.

Les poissons utilisés dans les préparations ou servis en tant que telles tiendront compte, au minimum des prescriptions suivantes :

- conformité avec les spécifications techniques du GEMRCN,
- **utilisation exclusive de poissons issus de la pêche durable,**
- recours systématique à des poissons à chair ferme (100%),
- garantie sans arrête des filets de poisson,
- **de préférence, issues des zones de pêches européennes.**

Lot 11– Tielle surgelée :

Les tielles seront conditionnées par 40 minimum.
Elles seront sans piment.

Lot 12 - Brandade de morue fraîche :

La brandade de morue sera conditionnée en barquettes de 2,5 kg environ. Elle sera composée d'au minimum 30% de morue sans pomme de terre. En aucun cas les emballages tachés, déchirés, ni ceux dont la DLC/DLUO serait trop courte ou dépassée et/ou non conformes à la réglementation, ne seront acceptés.

Lot 13 - Pommes de terre stérilisées 5^{ème} gamme :

Les emballages utilisés devront être conformes à la réglementation concernant les matériaux au contact des aliments (décret du 12 février 1973). Ils doivent être résistants et protéger efficacement les produits contre la contamination.

L'étiquetage, conformément au décret du 7 décembre 1984, doit préciser la date limite de consommation, la température de conservation ainsi que la dénomination du produit, son poids net et sa composition (additifs, ingrédients...).

Le délai entre le jour de fabrication et le jour de livraison ne peut excéder 15 jours pour les produits de 5^{ème} gamme.

Lot 14 - Pommes de terre BIO stérilisées 5^{ème} gamme :

Les emballages utilisés devront être conformes à la réglementation concernant les matériaux au contact des aliments (décret du 12 février 1973). Ils doivent être résistants et protéger efficacement les produits contre la contamination.

L'étiquetage, conformément au décret du 7 décembre 1984, doit préciser la date limite de consommation, la température de conservation ainsi que la dénomination du produit, son poids net et sa composition (additifs, ingrédients...).

Le délai entre le jour de fabrication et le jour de livraison ne peut excéder 15 jours pour les produits de 5^{ème} gamme.

L'ensemble des produits composant le lot doit être issu de l'agriculture biologique. Ils doivent répondre aux dispositions du règlement CE n° 834/2007 relatif à la production biologique :

- interdiction d'utiliser des OGM
- limitation des engrais et pesticides

- séparation de la production biologique et de la production conventionnelle afin d'éviter les contaminations croisées
- obligation d'adhérer au système de contrôle (notification à l'agence BIO et certification par un organisme certificateur agréé) pour l'ensemble des **producteurs** et **importateurs** notamment.

L'étiquetage doit être réglementaire.

Les logo « AB BIO » ou équivalent devront être visible et apposés sur tous les conditionnements ainsi que sur tous les documents.

Lot 15 - Légumes surgelés :

Le fournisseur sera soumis à la réglementation sanitaire concernant les produits surgelés et à la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes.

La date de congélation ou de surgélation des produits livrés ne devra pas être antérieure de plus de 6 mois à la date de livraison.

Sauf indication contraire, tous les légumes proposés doivent être crus.

Lot 16 - Légumes BIO surgelés :

Le fournisseur sera soumis à la réglementation sanitaire concernant les produits surgelés et à la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes.

La date de congélation ou de surgélation des produits livrés ne devra pas être antérieure de plus de 6 mois à la date de livraison.

Sauf indication contraire, tous les légumes proposés doivent être crus.

L'ensemble des produits composant le lot doit être issu de l'agriculture biologique. Ils doivent répondre aux dispositions du règlement CE n° 834/2007 relatif à la production biologique :

- interdiction d'utiliser des OGM
- limitation des engrais et pesticides
- séparation de la production biologique et de la production conventionnelle afin d'éviter les contaminations croisées
- obligation d'adhérer au système de contrôle (notification à l'agence BIO et certification par un organisme certificateur agréé) pour l'ensemble des **producteurs** et **importateurs** notamment.

L'étiquetage doit être réglementaire.

Les logo « AB BIO » ou équivalent devront être visible et apposés sur tous les conditionnements ainsi que sur tous les documents.

Lot 17 – Herbes et aromates surgelés :

Le fournisseur sera soumis à la réglementation sanitaire concernant les produits surgelés et à la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes.

La date de congélation ou de surgélation des produits livrés ne devra pas être antérieure de plus de 6 mois à la date de livraison.

Sauf indication contraire, tous les produits proposés doivent être crus

Lot 18 – Beignet et mélanges de légumes surgelés :

Le fournisseur sera soumis à la réglementation sanitaire concernant les produits surgelés et à la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes.

La date de congélation ou de surgélation des produits livrés ne devra pas être antérieure de plus de 6 mois à la date de livraison.

Exigences techniques minimales :

- Composition avec 50% de légumes au minimum
- sans oignons
- Adaptés à la liaison froide

Les légumes demandés « spécial liaison froide » doivent être cuits, prêts à être conditionnés et remis en température.

Lot 19 – Produits frits surgelés à base de pomme de terre :

Le fournisseur sera soumis à la réglementation sanitaire concernant les produits surgelés et à la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes.

La date de congélation ou de surgélation des produits livrés ne devra pas être antérieure de plus de 6 mois à la date de livraison.

Sauf indication contraire, tous les produits proposés doivent être cuits, prêts à être conditionnés et remis en température.

Lot 20 – Produits hachés surgelés à base de soja :

La date de congélation ou de surgélation des produits livrés ne devra pas être antérieure de plus de 6 mois à la date de livraison

Exigences techniques minimales :

- Garantis sans OGM
- 13% de protéines minimum
- Rapport Protéines/ Lipides >1

Lot 21 – Spécialité végétale type « yaourt » ou « dessert lacté » :

Exigences techniques minimales :

- Aucune protéine animale (ex : beurre, fromage...) ne doit entrer dans la composition des produits proposés.
- Garantis sans OGM
- Apport de 100 mg de calcium par portion au minimum

Lot 22 Pâtes végétales bio à base de blé et de légumes secs :

L'ensemble des produits composant le lot doit être issu de l'agriculture biologique. Ils doivent répondre aux dispositions du règlement CE n° 834/2007 relatif à la production biologique :

- interdiction d'utiliser des OGM
- limitation des engrais et pesticides
- séparation de la production biologique et de la production conventionnelle afin d'éviter les contaminations croisées
- obligation d'adhérer au système de contrôle (notification à l'agence BIO et certification par un organisme certificateur agréé) pour l'ensemble des **producteurs** et **importateurs** notamment.

L'étiquetage doit être réglementaire.

Les logo « AB BIO » ou équivalent devront être visible et apposés sur tous les conditionnements ainsi que sur tous les documents.

Lot 23 - Légumes et légumes composés surgelés cuits :

Le fournisseur sera soumis à la réglementation sanitaire concernant les produits surgelés et à la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes.

La date de congélation ou de surgélation des produits livrés ne devra pas être antérieure de plus de 6 mois à la date de livraison.

Sauf indication contraire, tous les légumes proposés doivent être cuits complètement, prêts à être conditionnés et remis en température.

3.7 – Opérations de vérification

3.7.1 Vérification quantitative

Elle consiste à comparer la quantité livrée et la quantité commandée.

La quantité commandée est celle figurant sur le bon de commande.

La quantité livrée est celle constatée après pesage ou comptage en présence du livreur.

Cette quantité est comparée à celle figurant sur le bon de livraison.

En cas de différence quantitative, constatée après pesage, supérieure ou égale à +/- 2%, seule la valeur mesurée par l'établissement en présence du livreur sera prise en compte.

Si l'établissement fait contrôler et étalonner ses instruments de pesage par un organisme agréé, la photocopie de ces contrôles pourra être adressée au titulaire s'il en fait la demande écrite. En cas de litige de pesage récurrent avec un établissement qui ne réalise pas de contrôle régulier, l'établissement s'engage à faire un contrôle et un étalonnage ponctuels de ses instruments de mesure.

3.7.2 Décision après vérification quantitative

- Si la quantité fournie est inférieure à la quantité commandée, le titulaire s'engage à compléter cette quantité dans un délai n'excédant pas 48 H.

- Si la quantité fournie est supérieure à la quantité commandée, le titulaire s'engage à reprendre immédiatement cet excédent sans contrepartie.

Dans ces deux cas de figure une marge n'excédant pas 2% en plus ou en moins pourra être acceptée après constatation commune du livreur et du magasinier.

3.7.3 Vérification qualitative

Plusieurs types de contrôles qualitatifs seront effectués à la livraison des produits.

3.7.3.1 Contrôles visuels de conformité

- Etat des emballages
- Caractères physiques (aspect général, couleur, calibres, catégories, classe, etc.)
- Etat de propreté des véhicules de livraison et des livreurs
- Etat de fraîcheur, DLC, DLUO.

3.7.3.2 Analyses bactériologiques et physico-chimiques

Si l'établissement effectue des analyses bactériologiques et physico-chimiques, celles-ci se déroulent de la façon suivante :

Ces analyses seront effectuées par le laboratoire agréé par l'établissement.

- *Analyses bactériologiques* : Ces analyses concernent le dénombrement des germes les plus courants et, à la demande de l'établissement, peuvent porter sur des germes spécifiques (listéria, flore lactique, etc.). Les échantillons seront prélevés dans les véhicules de livraison en présence du chauffeur livreur et transportés réglementairement jusqu'au laboratoire.

- *Analyses physico-chimiques* : Ces analyses porteront sur la recherche des constituants du produit tels qu'annoncés sur la fiche technique correspondante fournie avec l'offre. Des éléments spécifiques pourront également être recherchés (eau, nitrates, pesticides, antibiotiques, etc.).

3.7.4 Décision après vérification qualitative

- Après contrôle visuel de conformité, si un ou des éléments ne sont pas conformes, l'ensemble de la livraison sera refusé. Le remplacement du ou des produits devra être effectué dans les 48 heures.
- Après connaissance des résultats d'analyses bactériologiques, si les résultats ne sont pas conformes aux normes réglementaires le titulaire en sera averti dès que possible et si nécessaire la Direction Départementale de la Protection de Personnes (DDPP) sera alertée. Les produits identiques restant en stock à l'établissement seront repris et échangés dans les meilleurs délais. La livraison suivante du même produit sera contrôlée au travers d'une nouvelle analyse sur cinq échantillons différents et ces frais d'analyse seront à la charge du fournisseur.
- Après connaissance des résultats d'analyses physico-chimiques.

Les résultats seront comparés à ceux mentionnés sur les fiches techniques. En cas de grande différence (+ ou - 10%) le fournisseur en sera averti immédiatement et devra faire réaliser, à sa charge, les mêmes contrôles qui devront être comparés à ceux de la fiche technique. Éventuellement les organismes officiels de contrôle pourront être saisis par l'établissement (DDPP).

Si des résultats d'analyses non conformes sont constatés sur un même produit dans plusieurs établissements, le titulaire s'engage à remplacer le produit concerné et à fournir des analyses conformes pour le nouveau produit.

3.7.5 En cours de marché

L'établissement pourra demander à chaque fournisseur un ou des résultats d'analyses bactériologiques ou physico chimiques pour chaque produit retenu, ainsi qu'une visite de leurs sites de fabrication ou entrepôts de stockage.

3.8 – Dispositions générales

Le déchargement de la marchandise est fait par le transporteur, jusqu'au lieu de livraison désigné lors de la commande.

Le véhicule de livraison doit impérativement être muni d'un hayon.

L'ordonnancement des articles sur la palette doit être réalisé de manière à respecter l'intégrité des emballages.

Article 4 : Prix du marché

Les prestations faisant l'objet du marché seront réglées par application des prix unitaires pour chacun des lots selon les stipulations de l'acte d'engagement.

Les prix sont à indiquer au bordereau de prix unitaires.

Article 5 : Résiliation du marché

Le service Qualité de la Direction de la Politique Alimentaire établit une fiche de non-conformité à chaque dysfonctionnement ou manquement constaté. Cette fiche est transmise par fax ou courriel au fournisseur concerné qui doit y répondre sous huit jours.

Le marché pourra être résilié de plein droit lorsqu'une non-conformité d'une particulière gravité, ayant entraînée des dysfonctionnements majeurs pour la Restauration Scolaire et les consommateurs des repas, sera constatée sur l'un des points cités ci-après.

De même **le marché sera résilié d'office à la rédaction de la 10^{ème} fiche de non-conformité transmise** sans qu'il y ait prétention à indemnité notamment pour les dysfonctionnements ou manquements portant sur :

- le non-respect du présent CCTP,
- la qualité,

- les conditions de transport ou de livraison,
- la non conformité au bon de commande,
- le non respect des réglementations en vigueur,
- le non respect répété des dates de livraison.

La Ville de Montpellier se réserve le droit, dans les cas énumérés ci-dessus, de pourvoir aux besoins des Restaurants Municipaux auprès de tout fournisseur de son choix aux frais du soumissionnaire qui supportera la différence qui pourra exister sur le prix des produits ainsi achetés et ce, sans mise en demeure préalable. Un procès-verbal de ces manquements sera établi.

En cas de manquements graves aux obligations du marché, celui-ci pourra être résilié après mise en demeure, par lettre recommandée, restée sans effet. Il sera alors procédé à une nouvelle consultation aux frais, risques et périls du soumissionnaire déchu.

ANNEXE

FICHE TECHNIQUE TYPE

FABRICANT	Dénomination commerciale du produit : Référence du produit :	Date création : Mise à jour (datant de moins de 1 an)
------------------	---	--

Type de conservation (surgelé, frais, sec) :

Température de conservation :

Poids net de la portion :

Nombre de portions/carton :

Etat (cru/cuit/pré-cuit) :

DLC/DLUO :

⇒ **Composition du produit (ingrédients) :**

Pour les plats à base de viande, poisson ou œufs, préciser le pourcentage de viande, poisson ou œufs mis en œuvre.

⇒ **Allergènes majeurs présents (en application des directives 2003/89/CE et 2003/142/CE) :**

Arachide, lait, soja, gluten, œuf, fruit à coque, crustacé, poisson, céleri, moutarde, sulfite, sésame, mollusque, lupin.

⇒ **Produits soumis à l'obligation d'étiquetage OGM (selon les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003) ? OUI / NON**

⇒ **Produits ayant subi un traitement ionisant ? OUI / NON**

⇒ **Apports nutritionnels pour 100 g :**

- **Kcal**
- **Protéines**
- **Lipides**
- **Glucides (indiquer le taux de glucides simples ajoutés pour les aliments sucrés). Calcium pour tous les produits laitiers.**

	 ENREGISTREMENT	FE 01-01
	EVALUATION DES FOURNISSEURS	Créé le 30/04/08 Modifié le 24/06/14 Version n°3

DOCUMENT A COMPLETER ET A RENDRE OBLIGATOIREMENT

RENSEIGNEMENTS CONCERNANT L'ENTREPRISE

Raison sociale, adresse :

Numéro d'agrément sanitaire :

Nombre de salariés :

CONTACT QUALITE

Nom du contact qualité :

Coordonnées directes :

Tel :

Fax :

E-Mail :

Adresse postale

DEMARCHE QUALITE

Etude HACCP réalisée ? OUI / NON

Dangers pris en compte ? Microbiologiques – Physiques – Chimiques

Êtes-vous engagés dans une démarche de certification ? OUI / NON

Si oui, pour quels référentiels ?

TRACABILITE

Pour les fabricants, pouvez vous nous indiquer les éléments de traçabilité mentionnés sur les étiquettes de vos produits :

OGM / TRACABILITE

Avez-vous des produits soumis à l'obligation d'étiquetage OGM (règlements CE 1829/2003 et 1830/2003) ?

OUI / NON

Si oui, merci de nous fournir la liste.

Avez-vous des produits ayant subi un traitement ionisant ? OUI / NON

Si oui, merci de nous fournir la liste.

ALLERGENES

L'étiquetage de vos produits fait-il mention des allergènes majeurs présents à déclaration obligatoire en application des directives 2003/89/CE et 2006/142/CE ? OUI / NON

Avez-vous une démarche de recherche des risques de contaminations croisées par ces allergènes majeurs ?

OUI / NON

.../...

Fait à Le
Signature et tampon du fournisseur