
CABINET

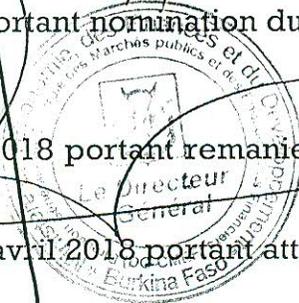
Arrêté n°2018-486 /MINEFID/CAB
portant adoption des spécifications
techniques standard des produits
alimentaires objet de marché public

**LE MINISTRE
DE L'ECONOMIE DES FINANCES ET DU DEVELOPPEMENT**

- Vu** la Constitution ;
- Vu** le décret n°2016-001/PRES du 06 janvier 2016 portant nomination du Premier ministre ;
- Vu** le décret n°2018-0035/PRES/PM du 31 janvier 2018 portant remaniement du Gouvernement ;
- Vu** le décret n°2018-272/PRES/PM/SGG-CM du 12 avril 2018 portant attributions des membres du Gouvernement ;
- Vu** la loi n°039-2016/AN du 02 décembre 2016 portant réglementation générale de la commande publique ;
- Vu** le décret n°2017-049/PRES/PM/MINEFID du 1er février 2017 portant procédures de passation, d'exécution et de règlement des marchés publics et des délégations de service public ;
- Vu** le décret n°2017-050/PRES/PM/MINEFID du 1er février 2017 portant attributions, organisation et fonctionnement de l'Autorité de régulation de la commande publique ;
- Vu** le décret n°2015-1260/PRES-TRANS/PM du 09 novembre 2015 portant code d'éthique et de déontologie de la commande publique ;
- Vu** le décret n°2016-381/PRES/PM/MINEFID du 20 mai 2016 portant organisation du ministère de l'économie, des finances et du développement ;
- Sur** Proposition de l'Autorité de régulation de la commande publique ;

VISA n°00984

07/11/2018



ARRETE

Article 1 : Sont adoptées les spécifications techniques standard des produits alimentaires objet de marché public, ci-annexées.

Article 2 : Les acquisitions des huiles sont soumises à la présentation préalable d'échantillon. Pour les autres produits alimentaires, il n'est pas exigé d'échantillon.

Article 3 : Les structures dont les noms suivent sont tenues dans le cadre de leur approvisionnement, d'acheter en priorité les produits locaux.

Ce sont :

- les cantines scolaires ;
- les centres de formation professionnelle ;
- les casernes militaires ;
- les centres hospitaliers ;
- les établissements pénitenciers.

Article 4 : La commission chargée de la réception des produits alimentaires dans le cadre d'un marché public, ne peut prononcer la réception qu'au regard du rapport/des rapports d'expertise délivré(s) par un laboratoire agréé attestant de la qualité des produits. La commission de réception vérifie cependant la conformité du conditionnement par rapport aux spécifications techniques prévues au dossier d'appel à concurrence.

Article 5 : Le prélèvement des produits en vue de l'expertise, est effectué le jour de la livraison dans le magasin de l'autorité contractante, pendant le déchargement. Le prélèvement est fait par un agent du laboratoire agréé et à défaut, par un expert qualité agroalimentaire mandaté par l'autorité contractante.

Lorsque le prélèvement est fait par un expert qualité agroalimentaire, son rapport s'appuie sur celui du laboratoire agréé qu'il annexe au sien.

Article 6 : Le choix des moyens de transport pour la livraison des produits alimentaires dans le magasin de l'autorité contractante et sur les sites des bénéficiaires finaux le cas échéant, est à la discrétion du fournisseur. Toutefois, le fournisseur est tenu d'assurer le transport des produits alimentaires dans les conditions adéquates.

Article 7 : Le Secrétaire Général du Ministère de l'économie, des finances et du développement est chargé de l'application du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel du Faso.

Ouagadougou, le

16 .11. 2018



Hadizatou Rosine COULIBALY/SORI
Officier de l'ordre National

ANNEXE :

SPECIFICATIONS TECHNIQUES STANDARD DES PRODUITS ALIMENTAIRES OBJET DE MARCHE PUBLIC

SOMMAIRE

Riz	3
Haricot (niébé)	5
Maïs (graines entières)	6
Sorgho (graines entières)	8
Mil à chandelle ou « petit mil » (en grains entiers)	9
Couscous de blé	11
Couscous de mil à chandelle ou petit mil	12
« Farine de maïs » ou « semoule de maïs » dégermé	14
« Farine de mil à chandelle » ou « semoule de mil à chandelle »	16
Pâtes alimentaires	18
Lait en poudre	19
Concentré (pâte ou purée) de tomate	21
Tomate fraîche	22
Sardines	23
Huile végétale raffinée enrichie en vitamine A	25
Beurre de karité non raffiné	26

N°	Fourniture	Prescriptions demandées par l'Administration	Approbation des caractéristiques par le soumissionnaire	Conditionnement	Quantité
I	Riz				
	<i>L'acquéreur fait son choix en cochant l'une des cases</i>				
	Riz usiné étuvé <input type="checkbox"/>				
	Riz usiné non étuvé <input type="checkbox"/>				
I.1		<p>Paramètres de contrôle obligatoires par le LNSP :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les Résidus de pesticides - Les mycotoxines - Les métaux lourds - Les insectes et acariens vivants - La teneur en eau (humidité) - Les impuretés - Le taux de brisure inférieur ou égal à 35% - La catégorie de classement (<i>L'Acquéreur fait son choix en cochant l'une des cases</i>) : <li style="margin-left: 20px;">✓ « luxe », <input type="checkbox"/> <li style="margin-left: 20px;">✓ « semi-luxe » <input type="checkbox"/> <li style="margin-left: 20px;">✓ « grande consommation » <input type="checkbox"/> <p><i>NB : tous les paramètres doivent être conformes aux normes en vigueur</i></p>	Signature du soumissionnaire précédée de la mention « lu et approuvées »		

N°	Fourniture	Prescriptions demandées par l'Administration	Approbation des caractéristiques par le soumissionnaire	Conditionnement	Quantité
I.2		Conditionnement			
I.2.1		Emballage : Sacs en polypropylène neufs (<i>l'Acquéreur fait son choix en cochant l'une des cases</i>) : ✓ de 50 kg <input type="checkbox"/> ✓ de 25 kg <input type="checkbox"/>			
I.2.2		Etiquetage : Les colis doivent porter, en caractères groupés sur une même face, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les mentions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - Le nom et l'adresse du fournisseur ; - La mention "GRAINS DE RIZ DU BURKINA FASO" ou le pays d'origine ; - Le type de riz (usiné étuvé ou usiné non étuvé) ; - La catégorie de classement (« luxe », « semi-luxe » ou « grande consommation ») ; - L'année de récolte (campagne) ; - Le poids net du colis ; - Le numéro de lot ; - La destination du produit (ex. cantines scolaires du MENA/BF). 			

N°	Fourniture	Prescriptions demandées par l'Administration	Approbation des caractéristiques par le soumissionnaire	Conditionnement	Quantité
II	Haricot (niébé)				
II.1		<p>Paramètres de contrôle obligatoires par le LNSP :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les Résidus de pesticides - Les mycotoxines - Les métaux lourds - Les insectes et acariens vivants - La teneur en eau (humidité) - Les matières étrangères - Les Graines présentant des défauts graves - La Catégorie de classement (<i>l'Acquéreur fait son choix en cochant l'une des cases</i>) : <ul style="list-style-type: none"> ✓ « catégorie extra » ; <input type="checkbox"/> ✓ « catégorie I » ; <input type="checkbox"/> ✓ « catégorie II ». <input type="checkbox"/> <p>NB : tous les paramètres doivent être conformes aux normes en vigueur</p>	Signature du soumissionnaire précédée de la mention « lu et approuvées »		
II.2		Conditionnement			
II.2.1		<p>Emballage :</p> <p>Sacs en polypropylène neufs double fond au moins (<i>l'Acquéreur fait son choix en cochant l'une des cases</i>) :</p>			

N°	Fourniture	Prescriptions demandées par l'Administration	Approbation des caractéristiques par le soumissionnaire	Conditionnement	Quantité
		✓ de 50 kg <input type="checkbox"/> ✓ de 25 kg <input type="checkbox"/>			
II.2.2		<p>Etiquetage :</p> <p>Les colis doivent porter, en caractères groupés sur une même face, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les mentions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le nom et l'adresse du fournisseur ; - La mention « niébé du Burkina Faso » ou le pays d'origine ; - La catégorie de classement (« catégorie extra », « catégorie I », « catégorie II ») ; - L'année de récolte (campagne) ; - Le poids net du colis ; - Le numéro de lot ; - La destination du produit (ex. cantines scolaires du MENA/BF). 			
III	Maïs (graines entières)				
III.1		<p>Paramètres de contrôle obligatoires par le LNSP :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les résidus de pesticides - Les mycotoxines - Les métaux lourds 			

N°	Fourniture	Prescriptions demandées par l'Administration	Approbation des caractéristiques par le soumissionnaire	Conditionnement	Quantité	
		<ul style="list-style-type: none"> - Les insectes et acariens vivants - La teneur en eau (humidité) - Les impuretés - Le type de maïs (<i>l'Acquéreur fait son choix en cochant l'une des cases</i>) : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Maïs blanc ; <input type="checkbox"/> ✓ Maïs jaune ; <input type="checkbox"/> ✓ Maïs rouge. <input type="checkbox"/> <p>NB : tous les paramètres doivent être conformes aux normes en vigueur</p>	Signature du soumissionnaire précédée de la mention « lu et approuvées »			
III.2		Conditionnement				
III.2.1		Emballage : Sacs en polypropylène neufs (<i>l'Acquéreur fait son choix en cochant l'une des cases</i>) : <ul style="list-style-type: none"> ✓ de 50 kg <input type="checkbox"/> ✓ de 25 kg. <input type="checkbox"/> 				
III.2.2		Etiquetage : Les colis doivent porter, en caractères groupés sur une même face, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les mentions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - Le nom et l'adresse du fournisseur ; - La mention "GRAINS DE MAÏS BLANC, JAUNE OU ROUGE DU BURKINA FASO" ou le pays d'origine ; 				

N°	Fourniture	Prescriptions demandées par l'Administration	Approbation des caractéristiques par le soumissionnaire	Conditionnement	Quantité
		<ul style="list-style-type: none"> - L'état des grains : entiers ; - L'année de récolte (campagne) ; - Le poids net du colis en kg - Le numéro de lot - La destination du produit (ex. cantines scolaires du MENA/BF). 			
IV	Sorgho (graines entières)				
IV.1		<p>Paramètres de contrôle obligatoires par le LNSP :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les résidus de pesticides - Les mycotoxines - Métaux lourds - Les insectes et acariens vivants - La teneur en eau (humidité) - Les impuretés - Le type de sorgho (<i>l'Acquéreur fait son choix en cochant l'une des cases</i>) : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Sorgho blanc ; <input type="checkbox"/> ✓ Sorgho rouge. <input type="checkbox"/> <p>NB : tous les paramètres doivent être conformes aux normes en vigueur</p>	<p>Signature du soumissionnaire précédée de la mention « lu et approuvées »</p>		
IV.2		Conditionnement			

N°	Fourniture	Prescriptions demandées par l'Administration	Approbation des caractéristiques par le soumissionnaire	Conditionnement	Quantité
IV.2.1		<p><i>Emballage :</i></p> <p>Sacs en polypropylène neufs (<i>l'Acquéreur fait son choix en cochant l'une des cases</i>) :</p> <p>✓ de 50 kg <input type="checkbox"/></p> <p>✓ de 25 kg <input type="checkbox"/></p>			
IV.2.2		<p><i>Etiquetage :</i></p> <p>Les colis doivent porter en caractères groupés sur une même face lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les mentions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le nom et l'adresse du fournisseur ; - La mention "SORGHO BLANC OU ROUGE EN GRAINS DU BURKINA FASO" ou le pays d'origine ; - L'état des grains : entiers ; - L'année de récolte ; - Le poids net du colis en kg ; - Le numéro de lot ; - La destination du produit (ex. cantines scolaires du MENA/BF). 			
V	Mil à chandelle ou « petit mil » (en grains entiers)				
V.1		Paramètres de contrôle obligatoires par le LNSP :			

N°	Fourniture	Prescriptions demandées par l'Administration	Approbation des caractéristiques par le soumissionnaire	Conditionnement	Quantité
		<ul style="list-style-type: none"> - Les résidus de pesticides - Les mycotoxines - Les métaux lourds - Les insectes et acariens vivants - La teneur en eau (humidité) - Les impuretés <p>NB : tous les paramètres doivent être conformes aux normes en vigueur</p>	Signature du soumissionnaire précédée de la mention « lu et approuvées »		
V.2		Conditionnement			
V.2.1		Emballage : Sacs en polypropylène neufs (<i>l'Acquéreur fait son choix en cochant l'une des cases</i>) : <ul style="list-style-type: none"> ✓ de 50 kg <input type="checkbox"/> ✓ de 25 kg <input type="checkbox"/> 			
V.2.2		Etiquetage : Les colis doivent porter, en caractères groupés sur une même face, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les mentions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - Le nom et l'adresse du fournisseur ; - La mention "MIL À CHANDELLE EN GRAINS DU BURKINA FASO" ou le pays d'origine ; - L'état des grains entiers ; - L'année de récolte (campagne) ; 			

N°	Fourniture	Prescriptions demandées par l'Administration	Approbation des caractéristiques par le soumissionnaire	Conditionnement	Quantité
		<ul style="list-style-type: none"> - Le poids net du colis en kg ; - Le numéro de lot ; - La destination du produit (ex. cantines scolaires du MENA/BF). 			
VI	Couscous de blé				
VI.1		<p>Paramètres de contrôle obligatoires par le LNSP :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'humidité - Les métaux lourds - Les résidus de pesticides - Les mycotoxines - Les matières inadmissibles - Les microorganismes - Les substances à risque provenant de microorganismes - La granulométrie (appendice de la norme NBF 01-107 :2009) - Les cendres <p>NB: tous les paramètres doivent être conformes aux normes en vigueur</p>	Signature du soumissionnaire précédée de la mention « lu et approuvées »		
VI.2		Conditionnement			
VI.2.1		<p>Emballage :</p> <p>De qualité alimentaire</p>			

N°	Fourniture	Prescriptions demandées par l'Administration	Approbation des caractéristiques par le soumissionnaire	Conditionnement	Quantité
VI.2.2		<p><i>Etiquetage :</i></p> <p>Les colis doivent porter, en caractères groupés sur une même face, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les mentions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le nom et l'adresse du fabricant ; - La mention « Couscous » - Le pays d'origine ; - L'identification du lot ; - La date de production ; - La date de péremption (<i>n+2 ans au moins pour compter de la réception</i>); - Le poids net du colis en kg. 			
VII	Couscous de mil à chandelle ou petit mil				
VII.1		<p><i>Paramètres de contrôle obligatoires par le LNSP :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - L'humidité - Les métaux lourds - Les résidus de pesticides - Les mycotoxines - Les matières étrangères (organiques et minérales) - Les insectes et acariens vivants. 	Signature du soumissionnaire		

N°	Fourniture	Prescriptions demandées par l'Administration	Approbation des caractéristiques par le soumissionnaire	Conditionnement	Quantité
VII.2		Conditionnement	précédée de la mention « lu et approuvées »		
VII.2.1		Emballage : Sacs en polypropylène neufs double fond au moins (<i>l'Acquéreur fait son choix en cochant l'une des cases</i>) : ✓ de 50 kg <input type="checkbox"/> ✓ de 25 kg <input type="checkbox"/>			
VII.2.2		Etiquetage : Les colis doivent porter, en caractères groupés sur une même face, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les mentions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - Le nom et l'adresse du fabricant ; - La mention « Couscous » - Le pays d'origine ; - L'identification du lot ; - La date de production ; - La date de péremption ; - Le poids net du colis en kg. 			

N°	Fourniture	Prescriptions demandées par l'Administration	Approbation des caractéristiques par le soumissionnaire	Conditionnement	Quantité
VIII	« Farine de maïs » ou « semoule de maïs » dégermé				
	<i>L'acquéreur fait son choix en cochant l'une des cases</i>				
	Farine de maïs dégermé <input type="checkbox"/>				
	Semoule de maïs dégermé <input type="checkbox"/>				
VIII.1		<p>Paramètres de contrôle obligatoires par le LNSP :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les paramètres organoleptiques ; - Les métaux lourds ; - Les résidus de pesticides ; - Les mycotoxines ; - Les microorganismes (FAM, levures et moisissures) ; - Les matières étrangères (organiques et inorganiques) ; - Les insectes et acariens vivants ; - La teneur en eau (humidité). <p>NB : tous les paramètres doivent être conformes aux normes en vigueur</p>	Signature du soumissionnaire précédée de la mention « lu et approuvées »		

N°	Fourniture	Prescriptions demandées par l'Administration	Approbation des caractéristiques par le soumissionnaire	Conditionnement	Quantité
VIII.2		Conditionnement	Signature du soumissionnaire précédée de la mention « lu et approuvées »		
VIII.2.1		Emballage : Sacs en polypropylène neufs double fond au moins (<i>l'Acquéreur fait son choix en cochant l'une des cases</i>) : ✓ de 50 kg <input type="checkbox"/> ✓ de 25 kg <input type="checkbox"/>			
VIII.2.2		Etiquetage : Les colis doivent porter, en caractères groupés sur une même face, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les mentions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - Le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur ; - La mention «Farine fine de maïs dégermé», "Farine moyenne de maïs dégermé", "Semoule moyenne de maïs dégermé" ou "Grosse semoule de maïs dégermé" ; - Le pays d'origine ; - L'identification du lot ; - L'année de production ; - La Date limite d'utilisation optimale (DLUO) ; - Le poids net du colis en kg ; 			

N°	Fourniture	Prescriptions demandées par l'Administration	Approbation des caractéristiques par le soumissionnaire	Conditionnement	Quantité
		<ul style="list-style-type: none"> - La destination du produit (ex. cantines scolaires du MENA/BF). 			
IX	« Farine de mil à chandelle » ou « semoule de mil à chandelle »				
	<i>L'acquéreur fait son choix en cochant l'une des cases</i>				
	Farine de mil à chandelle <input type="checkbox"/>				
	Semoule de mil à chandelle <input type="checkbox"/>				
IX.1		<p>Paramètres de contrôle obligatoires par le LNSP :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les paramètres organoleptiques ; - Les métaux lourds ; - Les résidus de pesticides ; - Les mycotoxines ; - Les microorganismes (FAM, levures et moisissures) ; - Les matières étrangères (organiques et inorganiques) ; - Les insectes et acariens vivants ; - La teneur en eau (humidité). <p>NB : tous les paramètres doivent être</p>	Signature du soumissionnaire précédée de la mention « lu et approuvées »		

N°	Fourniture	Prescriptions demandées par l'Administration	Approbation des caractéristiques par le soumissionnaire	Conditionnement	Quantité
		<ul style="list-style-type: none"> - La destination du produit (ex. cantines scolaires du MENA/BF). 			
X	Pâtes alimentaires				
X.1		<p>Paramètres de contrôle obligatoires par le LNSP :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'Humidité - Les mycotoxines - Les cendres 	Signature du soumissionnaire précédée de la mention « lu et approuvées »		
X.2		Conditionnement			
X.2.1		<p>Emballage :</p> <p>De qualité alimentaire</p>			
X.2.2		<p>Etiquetage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le nom et l'adresse du fabricant et/ou du fournisseur ; - Le nom du produit (à préciser par le fabricant) ; - Le pays d'origine ; - La date de production ; - La date de péremption ; - Le poids net du colis ; - Le numéro du lot. 			

N°	Fourniture	Prescriptions demandées par l'Administration	Approbation des caractéristiques par le soumissionnaire	Conditionnement	Quantité
XI	Lait en poudre				
	<i>L'acquéreur fait son choix en cochant l'une des cases</i>				
	Lait en poudre entier <input type="checkbox"/>				
	Lait en poudre partiellement écrémé <input type="checkbox"/>				
	Lait en poudre écrémé <input type="checkbox"/>				
XI.1		<p>Paramètres de contrôle obligatoires par le LNSP :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La teneur en matière grasse laitière ; - La teneur maximale en eau ; - La teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé ; - Les métaux lourds ; - Les résidus de pesticides ; - L'aflatoxine M1 ; <p>NB: tous les paramètres doivent être conformes aux normes en vigueur.</p>	Signature du soumissionnaire précédée de la mention « lu et approuvées »		

N°	Fourniture	Prescriptions demandées par l'Administration	Approbation des caractéristiques par le soumissionnaire	Conditionnement	Quantité
<i>XI.2</i>		Conditionnement			
<i>XI.2.1</i>		<i>Emballage :</i> De qualité alimentaire double fond au moins de 25 kg			
<i>XI.2.2</i>		<i>Etiquetage :</i> <ul style="list-style-type: none"> - Le nom et l'adresse du fabricant ; - Le nom du produit : « Lait entier en poudre » ou « Lait partiellement écrémé en poudre » ou « Lait écrémé en poudre » ; - Le pays d'origine ; - La teneur en matière grasse laitière ; - La teneur en protéines du lait ; - Liste des ingrédients ; - Les instructions d'entreposage ; - La date de production ; - La date de péremption ; - Le poids net du colis ; - Le numéro de lot. 			

N°	Fourniture	Prescriptions demandées par l'Administration	Approbation des caractéristiques par le soumissionnaire	Conditionnement	Quantité	
<i>XII</i>	Concentré (pâte ou purée) de tomate					
<i>XII.1</i>		<p>Paramètres de contrôle obligatoires par le LNSP :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les paramètres organoleptiques ; - La matière sèche ; - Les additifs alimentaires ; - Le plomb (Pb) ; - L'étain (Sn) ; - Les mycotoxines ; - Les résidus de pesticides ; - Les moisissures ; - Les microorganismes ; - Les parasites ; - Les substances à risque provenant de microorganismes ; <p>NB: tous les paramètres doivent être conformes aux normes en vigueur.</p>	Signature du soumissionnaire précédée de la mention « lu et approuvées »			
<i>XII.2</i>		Conditionnement				
<i>XII.2.1</i>		<p>Emballage :</p> <p>De qualité alimentaire</p>				
<i>XII.2.2</i>		<p>Etiquetage :</p> <p>Les colis doivent porter, en caractères groupés sur une même face, lisibles,</p>				

N°	Fourniture	Prescriptions demandées par l'Administration	Approbation des caractéristiques par le soumissionnaire	Conditionnement	Quantité
		indélébiles et visibles de l'extérieur, les mentions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - Le nom et l'adresse du fabricant et/ou du fournisseur ; - La mention "concentré de tomate" ; - Le pays d'origine ; - Le pourcentage de matière sèche soluble naturelle de tomate ; - La date de production ; - La date de péremption ; - Le poids net du colis ; - Le numéro du lot. 			
XIII	Tomate fraîche				
XIII.1		Paramètres de contrôle obligatoires par le LNSP : <ul style="list-style-type: none"> - Les spécifications physiques ; - Les métaux lourds ; - Les résidus de pesticides ; - Les microorganismes à risque sanitaire ; - Les parasites à risque sanitaire ; - Les substances à risque provenant de microorganismes ; - Les matières inadmissibles. NB: tous les paramètres doivent être conformes aux normes en vigueur.	Signature du soumissionnaire précédée de la mention « lu et approuvées »		

N°	Fourniture	Prescriptions demandées par l'Administration	Approbation des caractéristiques par le soumissionnaire	Conditionnement	Quantité
XIII.2		Conditionnement			
XIII.2.1		<i>Emballage</i> : Sans objet			
XIII.2.2		<i>Etiquetage</i> : Sans objet			
XIV	Sardines				
XIV.1		<p>Paramètres de contrôle obligatoires par le LNSP :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les paramètres organoleptiques ; - La stabilité thermique ; - Les défauts ; - L'histamine ; - Les microorganismes ; - Les substances à risque issues de microorganismes ; - La mention du traitement (L'Acquéreur fait son choix en cochant l'une des cases) : <p style="margin-left: 40px;"> ✓ « fumé » ; <input type="checkbox"/> ✓ « aromatisé à la fumée ». <input type="checkbox"/> </p> <p>NB : tous les paramètres doivent être conformes aux normes en vigueur.</p>	Signature du soumissionnaire précédée de la mention « lu et approuvées »		

N°	Fourniture	Prescriptions demandées par l'Administration	Approbation des caractéristiques par le soumissionnaire	Conditionnement	Quantité
XIV.2		Conditionnement			
XIV.2.1		<i>Emballage :</i> De qualité alimentaire			
XIV.2.2		<i>Etiquetage :</i> Les colis doivent porter, en caractères groupés sur une même face, lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, les mentions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - Le nom et l'adresse du fabricant et/ou du fournisseur ; - La mention "sardines en conserve » ; - Le milieu de couverture ; - La mention du traitement « fumé » ou « aromatisé à la fumée » ; - Le pays d'origine ; - Les mentions descriptives le cas échéant ; - La date de production ; - La date de péremption ; - Le poids net du colis en grammes ; - Le numéro de lot. 			

N°	Fourniture	Prescriptions demandées par l'Administration	Approbation des caractéristiques par le soumissionnaire	Conditionnement	Quantité
XV	Huile végétale raffinée enrichie en vitamine A				
XV.1		<p>Paramètres de contrôle obligatoires par le LNSP :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les résidus de pesticides ; - Les métaux lourds ; - Les matières volatiles à 105°C ; - Les impuretés insolubles ; - La teneur en savon ; - L'indice d'acide ; - L'indice de peroxyde ; - Les huiles minérales ; - La vitamine A ; - La couleur, l'odeur et la saveur caractéristiques du type d'huile ; - La durée de conservation (durée d'utilisation) : (à compléter par l'autorité contractante) ; <p>NB: tous les paramètres doivent être conformes aux normes en vigueur.</p>	Signature du soumissionnaire précédée de la mention « lu et approuvées »		
XV.2		Conditionnement			
XV.2.1		<p>Emballage :</p> <p>L'huile enrichie en vitamine A devrait être</p>			

N°	Fourniture	Prescriptions demandées par l'Administration	Approbation des caractéristiques par le soumissionnaire	Conditionnement	Quantité
		emballée dans des récipients de qualité alimentaire, opaques et hermétiques. L'autorité contractante précise le conditionnement souhaité. Les bidons en PHD ou bouteilles en PET doivent être uniformes.			
XV.2.2		<p><i>Etiquetage :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Le nom et l'adresse du fournisseur ; - La mention "HUILE DU BURKINA FASO" ou le pays d'origine ; - L'identification de l'huile enrichie en vitamine A (Ex. huile comestible de coton raffinée enrichie en vitamine A) ; - La date de production et la DLUO; - Le volume du produit ; - Le numéro de lot ; - La teneur en vitamine A de l'huile raffinée ; - La destination du produit (ex. cantines scolaires du MENA/BF). 			
XVI	Beurre de karité non raffiné				
XVI.1		<p>Paramètres de contrôle obligatoires par le LNSP :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les corps étrangers ; - La couleur ; - L'odeur ; 	Signature du soumissionnaire précédée de la mention « lu et		

N°	Fourniture	Prescriptions demandées par l'Administration	Approbation des caractéristiques par le soumissionnaire	Conditionnement	Quantité
		<ul style="list-style-type: none"> - La saveur ; - La teneur en eau ; - La teneur en acides gras libres ; - L'indice de peroxyde ; - Les impuretés insolubles ; - Les métaux lourds ; - Les mycotoxines ; - Les résidus de pesticides ; - La durée de conservation du produit. <p>NB : tous les paramètres doivent être conformes aux normes en vigueur.</p>	approuvées »		
XVI.2		Conditionnement			
XVI.2.1		Emballage : De qualité alimentaire			
XVI.2.2		Etiquetage : Chaque récipient doit être marqué d'une étiquette comportant les informations suivantes: <ul style="list-style-type: none"> - Le nom et adresse du producteur ; - Le nom du produit : Beurre de karité non raffiné ; - Le pays d'origine ; - La date de production ; - La date de péremption ; 			

N°	Fourniture	Prescriptions demandées par l'Administration	Approbation des caractéristiques par le soumissionnaire	Conditionnement	Quantité
		<ul style="list-style-type: none"> - Le numéro du lot ; - Le poids net ; - Les instructions relatives au stockage. 			