

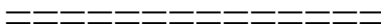


MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES

Ville de SAINT-JORY - Restauration Municipale
École Georges BRASSENS – Avenue SEGUSINO
31790 SAINT- JORY

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

POUR L'ENSEMBLE DES LOTS



Le présent cahier des charges a pour but de définir les différentes caractéristiques techniques des denrées alimentaires.

Les échantillons prévus devront être obligatoirement accompagnés de fiches techniques.

En tout état de cause, les produits doivent répondre aux exigences en matière d'hygiène et de salubrité, avoir l'agrément des services vétérinaires, répondre aux dispositions réglementaires, aux directives communautaires relatives à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires et aux dénominations de vente. Le titulaire s'engage à maintenir les caractéristiques techniques des produits fournis pendant toute la durée du marché. Il doit assurer une qualité suivie et identique pendant toute la durée du marché et respecter l'origine et les marques qu'il s'engage à livrer.

ARTICLE 1 – DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES

Pour l'exécution du présent marché, le titulaire doit se conformer aux documents techniques de base en vigueur, dont notamment :

- La réglementation générale relative à l'origine, à la composition, à l'élaboration, au conditionnement, au stockage, à l'emballage, à l'étiquetage et au transport des denrées alimentaires fraîches, surgelées ou congelées ;
- Les directives communautaires ;
- Les usages professionnels publiés sous forme de code des usages et approuvés par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes ;

Respect des Normes et réglementation :

Réglementation générale • Code de la consommation. • Code rural. • Code de la santé publique. • Décret n° 64-969 du 9 septembre 1964 (modifié) portant règlement d'administration publique.

- Réglementation concernant les produits surgelés • **A.M du 26 juin 1974** relatif à la réglementation des conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales ou d'origine animale. • **Décret n° 78-166 du 31 janvier 1978** (modifié) relatif au contrôle métrologique de certains préemballages. • **A.M du 21 décembre 1979 (modifié)** relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale.

• **Décret n° 91-406 du 26 avril 1991** (modifié) fixant les prescriptions d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinées à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 262 du Code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles. • **A.M du 6 juin 1994 (modifié)** relatif aux conditions sanitaires d'importation d'animaux vivants, de produits d'origine animale, de denrées alimentaires ou d'origine animale et au marquage de salubrité. • **A.M du 9 mai 1995** réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur. • **A.M du 11 mars 1996** relatif aux règles sanitaires et aux contrôles vétérinaires applicables aux produits d'origine provenant d'un autre Etat membre de l'Union européenne et ayant le statut de marchandises communautaires. • **A.M du 3 avril 1996** fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale. • **A.M du 29 02 1996** relatif aux viandes hachées. • **A.M du 28 mai 1997** relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinées à l'alimentation humaine • **A.M du 2 octobre 1997** relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine • **A.M du 19 mars 1998** relatif à la méthode d'échantillonnage et de mesure pour le contrôle officiel de la température des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine • **A.M du 6 juillet 1998** relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires • **A.M du 20 juillet 1998** fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

- Réglementation applicable aux viandes et volailles • **Décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002** relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration. • **A.M du 7 décembre 1984** du secrétaire d'État chargé de la Consommation (modifié) relatif à l'indication de la date et du lot de fabrication dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées • **A.M du 7 décembre 1984** du secrétaire d'État chargé de la Consommation (modifié) relatif aux modalités d'expression des ingrédients dans l'étiquetage.

• **A.M du 7 décembre 1984** du secrétaire d'État chargé de la Consommation (modifié) relatif à l'indication de la quantité dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et aux produits qui en sont dispensés. • **A.M du 12 novembre 1985** réglementant l'hygiène de la préparation des viandes attendries destinées à la consommation. . . • **A.M du 24 juillet 1990 modifié** concernant la suppression d'utilisation des farines et graisses d'origine animale. • **A.M du 17 février 1992 modifié** concernant la mise en place de test de dépistage de l'ESB • **A.M 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. **A.M du 22 janvier 1992** relatif au produit à base de viande • **A.M du 18 mars 1993** relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie. . • **A.M du 14 janvier 1994** relatif aux abattoirs de volaille. • **A.M 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. • **Normes NF V 46-001, V 46-007 et V 46-010.** . • **A.M du 29 mai 1995** relatif à la découpe de volaille.

- Réglementation applicable aux fruits et légumes

• **Décret n° 55-1126 du 19 août 1955** concernant le commerce des fruits et légumes. • **A.M du 20 juillet 1956** relatif au commerce des fruits et légumes • Arrêté ministériel du 5 août 1992 modifié relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur ou dans certains produits d'origine végétale.

- Réglementation applicable au poisson congelé ou surgelé

• **A.M du 16 mars 1982** relatif aux noms officiels et dénominations de vente admises des poissons marins. • **A.M du 28 décembre 1992** modifié portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de pêche. • **A.M du 29 décembre 1992 (modifié)** portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente en gros des produits de la pêche • **Décision de la Commission 93/140/CEE du 19 janvier 1993** fixant les modalités de contrôle visuel en vue de la recherche de parasites dans les produits de la pêche • **Décision de la Commission 93/351/CEE du 19 mai 1993** fixant des méthodes d'analyse, des plans d'échantillonnage et des niveaux à respecter pour le mercure dans les produits de la pêche • **Décision de la Commission 94/356/CEE du 20 mai 1994** portant modalités d'application de la directive 91/493/CEE du Conseil en ce qui concerne les autocontrôles sanitaires pour les produits de la pêche. • **Décision 95/149/CE de la Commission du 8 mars 1995** fixant les valeurs limites en azote basique volatil total (ABVT) pour certaines catégories de produits de la pêche et les méthodes d'analyse à utiliser. • **Décision 97/296/CE de la Commission du 22 avril 1997** modifié établissant la liste des pays tiers en provenance desquels l'importation des produits de la pêche est autorisée pour l'alimentation humaine • **Règlement (CE) n° 2406/96 du Conseil du 26 novembre 1996** fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de pêche. • **Norme AFNOR NF V 45-074 - Poissons transformés - Portions de filet de poisson surgelé -Spécifications**

- Réglementation applicable aux produits issus de l'agriculture biologique

• **Règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil de l'union Européenne du 28 juin 2007** relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91

Réglementation applicable aux produits beurre œuf fromage.

- **A.M. du 30/12/1993** relatif aux produits laitiers
- **A.M. du 15/04/1992** relatif aux ovoproduits
- **A.M. du 14/09/1992** modifié concernant les matériaux en contact avec les denrées

- Réglementation applicable aux produits label rouge.

Article L640-2, L641-1 et suivants, du code rural et de la pêche maritime.

ARTICLE 2 – DISPOSITIONS RELATIVES AUX OGM

Les produits révélant la présence d'organismes génétiquement modifiés devront être connus et étiquetés.

Les fournisseurs produiront un certificat des industriels et producteurs confirmant la présence ou l'absence d'OGM dans les produits soumis au marché.

ARTICLE 3 - DISPOSITIONS RELATIVES AU TRANSPORT

Le livreur devra porter une tenue adaptée à la manipulation des denrées répondant aux normes d'hygiène.

Les véhicules des titulaires doivent satisfaire aux conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables et notamment aux prescriptions de l'arrêté ministériel du 20 juillet 1998 et du règlement sanitaire départemental.

Les camions de livraison doivent être réfrigérants ou frigorifiques. Dans certains cas, des engins isothermes pourront être tolérés et posséder des agréments en cours de validité.

Le contrôle de la température des engins doit pouvoir se faire aisément en consultant le thermomètre placé de façon apparente, en général, à l'extérieur du véhicule. La partie du camion destinée à recevoir les denrées doit être construite avec des matériaux résistants aux érosions, imperméables, imputrescibles, facile à nettoyer et à désinfecter. Elle ne comporte aucune aspérité sauf celles qui sont nécessaires à l'équipement et aux dispositions de fixation.

Tous les matériaux ou ustensiles susceptibles d'entrer en contact avec les denrées devront être conformes aux règlements pris en la matière, afin d'éviter les altérations ou la communication d'odeurs ou de saveurs anormales et à fortiori toxiques.

Si par nécessité il est placé un système de ventilation, il doit être installé de manière à permettre le transport des aliments sans souillures.

Pour les produits surgelés ou congelés, la température dans les véhicules agréés doit être inférieure ou égale à -18°C.

ARTICLE 4 – DISPOSITIONS RELATIVES A L'EMBALLAGE, LE CONDITIONNEMENT, LA PALETTISATION

Les palettes servant aux livraisons de denrées alimentaires devront répondre aux normes suivantes :

- Type Europe
- Dimension 90-120
- Isolantes
- Conformes à la législation prise sur les matériaux et objets au contact des produits destinés à l'alimentation humaine
- Résistantes aux chocs et aux températures comprises entre -30° et +60°
- Facilement identifiables (nom ou raison sociale)
- Poids maximum de 800 kg
- Hauteur maximum de 1,80 mètre

En cas de conditionnement dans des poches plastiques, chaque poche devra comporter l'étiquetage réglementaire propre à chaque nature de produit.

Quelque soit le matériau utilisé, celui-ci devra être conforme à la réglementation en vigueur concernant les matériaux au contact des denrées alimentaires.

L'emballage utilisé doit permettre de conserver les propriétés organoleptiques et autres critères qualitatifs du produit, de le protéger contre d'éventuelles contaminations et altérations, ne communiquer ni odeur, ni saveur, ni couleur ou autre caractéristique étrangère.

La fermeture de chaque emballage doit être définitive et inviolable.

ARTICLE 5 – ETIQUETAGE

Toutes les prescriptions prévues par le décret n°84-1147 du 7 décembre 1984 modifié et par les arrêtés d'application devront être respectées.

La réglementation INCO 1169 / 2011 et ses modifications.

ARTICLE 6 – DISPOSITIONS D'ORDRE SANITAIRE, HYGIÉNIQUE ET COMMERCIAL

Les produits destinés à la fourniture répondront aux dispositions des textes législatifs pris en la matière, aux clauses du CCTP, aux dispositions du GEMRCN.

ARTICLE 7 - DISPOSITIONS RELATIVES AUX PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Les produits devront répondre aux prescriptions de la circulaire du 2 mai 2008, relative à l'exemplarité de l'État en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective.

ARTICLE 8 – DISPOSITIONS SUR LES ALLERGENES

Les titulaires doivent appliquer la réglementation INCO n°1169/2011 sur les allergènes et y faire référence sur les fiches techniques des produits en faisant apparaître les données nutritionnelles, les allergènes et les allégations nutritionnelles ainsi que la mention du pays d'origine ou du lieu de provenance de certains produits.

Établi à SAINT-JORY

Signature et cachet du candidat
Précédés de la mention « Lu et approuvé »

Le Maire,
Thierry FOURCASSIER