



Département des Alpes Maritimes
Commune de MOUANS SARTOUX

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES
PARTICULIERES
COMMUN AUX LOTS 1 A 12**

*Ce document est à lire attentivement
toutes les clauses doivent être rigoureusement
respectées sous peine de nullité du Marché*

**Mairie de Mouans-Sartoux
Marchés Publics
327 route de Grasse
06370 MOUANS-SARTOUX
(04.92.92.47.09**

VILLE DE MOUANS-SARTOUX
FOURNITURE ET LIVRAISON DE DENREES ALIMENTAIRES ISSUE DE L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE POUR LES LOTS 1 A 12 ET TRADITIONNELLE POUR LE LOT 13,
POUR LA CONFECTION DE REPAS POUR LES RESTAURANTS SCOLAIRES
ET ACCUEILS DE LOISIRS

S O M M A I R E

=====

ARTICLE 1 – Objet du Marché	3
ARTICLE 2 – décomposition du marché.....	3
ARTICLE 3 – Quantités et choix	4
ARTICLE 4 – Conditions de commande et de livraison.....	4
ARTICLE 5 – Clauses techniques	5

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHE

Le marché a pour objet la fourniture et livraison aux restaurants scolaires et accueil de loisirs de la Ville de Mouans-Sartoux de denrées alimentaires **issues de l'agriculture biologique** (label AB), ou tout autre signe européen équivalent et ayant été certifié par un organisme de contrôle indépendant agréé par le Ministère de l'Agriculture.

I.1. PRÉSENTATION SCHÉMATIQUE DE L'ORGANISATION DU SERVICE DE LA RESTAURATION MUNICIPALE

La production des repas est faite sur place en gestion chaude directe.

1100 repas servis quotidiennement et répartis sur trois sites de production comme suit :

500 pour le groupe scolaire AIME LEGALL

300 pour le groupe scolaire OREE DU BOIS

300 pour le groupe scolaire FRANCOIS JACOB

NB : l'ensemble des informations données ci-dessus n'a qu'une valeur indicative et non contractuelle.

I. 2. LES OBJECTIFS FIXÉS PAR LA COMMUNE DE MOUANS-SARTOUX

- Servir des aliments respectueux de la santé, de l'environnement et contribuer au développement de l'agriculture biologique dans le cadre de la chartre des villes inscrites dans le Programme National Nutrition Santé et de l'agenda 21 de la commune.
- Contribuer au développement des signes d'identification de la qualité et de l'origine (spécifications) des produits alimentaires.

ARTICLE 2 - DECOMPOSITION DU MARCHE

Lot 1 Viande fraîche de boucherie Bœuf -

Lot 2 Viande fraîche de boucherie Veau -

Lot 3 Viande fraîche de boucherie Agneau -

Lot 4 Volaille

Lot 5 Viande de porc et charcuterie

Lot 6 Produits laitiers et œufs

Lot 7 Denrées alimentaires d'épicerie

Lot 8 Poissons frais

Lot 9 Produits surgelés

Lot 10 Fruits variés

Lot 11 Légumes variés et herbes aromatiques

Lot 12 Pains

Il est précisé que chaque lot donne lieu à la passation d'un marché.

ARTICLE 3 – QUANTITES ET CHOIX

Les **quantités** prévues pour chaque lot dans les tableaux de besoins **ne sont qu'indicatives**. Elles pourront varier en plus ou en moins, selon les menus, le nombre de rationnaires, le nombre de cuisines scolaires fonctionnant, les conditions climatiques et les prix.

ARTICLE 4 - CONDITIONS DE COMMANDE ET DE LIVRAISON

4.1. Les livraisons :

Les livraisons seront effectuées dans chaque cuisine scolaire ou accueil de loisirs (pendant les mercredis et les vacances), aux lieux et places précisés sur le bon de commande qui indiquera également le jour de livraison.

Les horaires des livraisons devront s'échelonner entre **8 h 30 et 10 h 00 maximum**, aucune livraison ne sera acceptée entre 10 h et 13 h 30 durant la préparation des plats et le service, pour tous les lots, les livraisons pourront s'effectuer, en cas de force majeure, de 13 h 30 à 15 h 30.

A NOTER : Au cas où les fournisseurs seraient soumis à des contraintes de livraison, celles-ci devront être précisées dans l'offre.

Les fournitures seront accompagnées d'un **bon de livraison** individuel établi en un original et de deux copies qui précisent :

- le nom et l'adresse du titulaire du marché,
- la date de livraison,
- la référence de la commande,
- la nature de la livraison,
- les quantités livrées,
- les prix unitaires et totaux hors TV,
- pour les fruits et légumes le département de provenance.

Interdiction absolue de laisser des marchandises devant les portails : le livreur doit systématiquement être présent durant les contrôles par le personnel municipal (sous peine de résiliation du marché).

Les produits frais devront être transportés dans des véhicules conformes aux prescriptions de l'Arrêté Interministériel modifié du 20 juillet 1998 relatif au transport des denrées périssables.

4.2. Les commandes :

Les commandes seront notifiées au fournisseur au minimum **48 heures** avant la livraison demandée, sauf sur commande en urgence de la part de la Direction du service Enfance/Éducation. Dans cette hypothèse, le fournisseur livrera dans les délais imposés.

4.3. L'étiquetage :

L'étiquetage de la fourniture doit être conforme à l'article R112- 1 à 12 -31 du code de la consommation relatif à l'étiquetage des produits préemballés, au décret 2002 – 1025 du 1^{er} août 2002 modifiant certaines dispositions du précédent article, au décret 2008 – 1153 du 7 novembre 2008 spécifique aux ingrédients allergènes majeurs, le règlement (CE) n°1760/2000 du 17 juillet 2000 prévoyant l'étiquetage obligatoire de l'origine complète de la viande bovine et du lieu de découpe, le décret du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration et aux règlements 1829 et 1830/2003/CE relatif au marquage des OGM.

4.4. Emballage :

Le conditionnement sous vide doit répondre aux prescriptions de l'article 22 de l'arrêté du 18/07/77 modifié par l'arrêté du 28/12/84 (JO du 10/02/85). Le conditionnement et l'emballage des unités de découpe conditionnées doivent être estampillés et étiquetés conformément aux dispositions de l'arrêté du 15/05/74 modifié (JO du 26/06/74) et de l'article 23 de l'arrêté du 18/07/77 et du décret du 07/12/84 (JO du 21/12/84) portant application de la loi du 01/08/1905.

En ce qui concerne les denrées livrées sous vide, il est précisé que les colis **livrés et constatés non étanches** seront gardés en chambre froide et **restitués lors de leur remplacement**.

4.5. Conditionnement :

Le fournisseur devra préciser le conditionnement dans son offre, la Ville de Mouans-Sartoux souhaitant que les quantités indiquées sur les bons de commandes soient respectées pour chaque point de livraison.

ARTICLE 5 : CLAUSES TECHNIQUES

5.1.: Règlements particuliers :

Principes généraux de la réglementation alimentaire :

- règlement (CE) n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la réglementation alimentaire.

Règles de contrôle et d'hygiène alimentaires : « Paquet hygiène » :

- règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,
- règlement (CE) n° 853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale,
- règlement (CE) n° 854/2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine,
- règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères micro biologiques applicables aux denrées alimentaires,
- le dernier arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Produits issus de l'agriculture biologique :

La réglementation européenne en matière d'agriculture biologique est entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2009

- Règlement (CE) n°834/2007 du 28/06/2007
- Règlement d'application n°889/2008 du 05/09/2008
- Règlement 1254/2008 de la commission du 08/12/2008
- Cahier des charges français REPAB F mis à jour le 7/05/2008

Tous les produits doivent être certifiés par des organismes agréés par l'Etat. Ils devront comporter un étiquetage certifiant qu'ils sont issus de l'agriculture biologique :

- Label AB ou équivalent ou en période de conversion.
- Etiquette comportant les mentions suivantes « agriculture biologique » ou « produit issu de l'agriculture biologique » accompagnée du nom de l'organisme certificateur.

Tracabilité des produits

- Règlement (CE) no 820/97 du Conseil du 21 avril 1997 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et relatif à l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine ;
- Décret no 98-764 du 28 août 1998 relatif à l'identification du cheptel bovin ;
- Règlement (ce) no 1760/2000 du parlement européen et du conseil du 17 juillet 2000, établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) no 820/97 du Conseil
- Règlement CE n° 178/2002, notamment son article 18, les candidats doivent fournir une présentation de leurs outils de maîtrise de la traçabilité de leurs approvisionnements

Particularités pour les produits d'origine animales :

Les candidats devront justifier du numéro d'agrément délivré par l'Inspection Sanitaire Vétérinaire ou équivalent à l'agrément français pour leur atelier de découpage, conformément aux exigences de l'Arrêté Ministériel du 17 Mars 1992.

La fourniture doit être conforme à la spécification technique du GEM B1 13-03 du 9 décembre 2003 applicable aux viandes de gros bovins en muscles ou pièces.

La fourniture doit être conforme à la spécification technique B1 14-05 du GPEM du 31 mars 2005 applicable aux viandes de veau en muscle ou pièces.

La fourniture doit être conforme à la spécification technique B1 15-05 du GPEM du 31 mars 2005 applicable aux viandes d'ovins en muscle ou pièces.

La fourniture doit être conforme à la spécification technique du GEM B1 18-07 du 4 mai 2007 applicable aux viandes et aux abats de volailles, de lapins ou de cailles en carcasses ou pièces.

La fourniture doit être conforme à la spécification technique du GEM B1 16-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de porcins en muscles ou pièces et b2-18-99 relatives aux charcuteries.

La fourniture doit être conforme à la spécification technique du GEM B3-07-09 applicable au lait et aux produits laitiers (date de publication : juillet 2009)

5.2. : Spécificités techniques des lots :

La ville de Mouans-Sartoux entend s'appuyer sur les guides, recommandations et spécifications élaborés par le groupe d'Étude des Marchés (GEM) et sur les références réglementaires et normatives visées dans ces documents ou tout document ou texte réglementaire qui viendrait en complément ou en substitution de ces derniers pour exiger des candidats la fourniture d'une prestation de qualité et garantir un maximum de sécurité alimentaire pour ses convives.

Spécificités demandées relatives à la qualité des produits

Le candidat devra s'engager à fournir des denrées alimentaires répondant aux règlements en vigueur au moment de la livraison,

Le candidat expose les mesures qu'il met en œuvre pour favoriser le développement de circuits courts, ceci afin de préserver le goût et la fraîcheur des aliments,

Les exploitations agricoles dont sont issus les produits peuvent être dans leur période de conversion à l'agriculture biologique. Les denrées ne seront alors pas présentées aux convives comme « bio » jusqu'à la fin de la période de conversion, à préciser lors des livraisons.

Les fruits et les légumes seront de saison, c'est à dire ceux étant récoltés et conservés dans les meilleures conditions à la période du service concerné ; par ailleurs, les caissettes de transport devront être réutilisables et récupérées par le fournisseur à la livraison suivante,

Il est exigé, pour **le pain**, que la recommandation du Programme Nationale Nutrition Santé concernant le sel soit respectée,

Les viandes devront provenir d'un abattoir agréé C.E.E., ou avoir été préparée dans un atelier de découpage satisfaisant aux exigences de l'Arrêté Ministériel du 17 Mars 1992 ou du 8 septembre 1994,

Les volailles devront être maintenues à la température interne supérieure à 0°C, et inférieure ou égale à + 2°C jusqu'à la livraison dans chaque cuisine,

Le jambon devra avoir une DLC de 40 jours minimum, être conditionné et livré sous vide à l'état réfrigéré,

Le saucisson, les dés de dinde, les chipolatas de volailles et merguez devront :

§ Être préparés dans un établissement de transformation de produits à base de viande, conformes aux prescriptions de l'Arrêté du 3 Mars 1981 (J.O. NC du 26 mars 1981)

§ Les ingrédients des chipolatas de volaille seront à 90% minimum constituées de viande de dinde crue

§ Les ingrédients des merguez seront à 80% minimum constituées de bœuf et mouton

§ Les ingrédients des dés de dinde devront être composés au minimum de 68% de filet de dinde

§ Les ingrédients du saucisson devront être constitués de 60% de maigre 34% de gras maximum en pur porc avec 6% d'assaisonnement haché moyen

§ Les merguez, chipolatas de volaille et dés de dinde devront être conditionnés et livrés sous vide

§ L'énumération par ordre d'importance décroissante des composants et des additifs autorisés devra être reproduite sur les offres

Pour les laitages et œufs: La Société qui soumissionne devra fournir un justificatif d'adhésion à ONILAIT (Office National Interprofessionnel du Lait et des produits laitiers) et devra également fournir le numéro d'identification et de l'agrément à un établissement d'entreposage selon l'arrêté du 03/04/96. La date "limite de vente" figurera, entre autres indications, sur le récipient et le jour de livraison devra précéder de 10 jours au moins la limite de vente,

Les fromages devront répondre aux prescriptions des règlements en vigueur et notamment aux dispositions du décret du 26 octobre 1953 modifié par le décret n° 88-1206 du 30 décembre 1998,

Pour les aliments secs : Seules seront admises en fourniture les conserves dont la date de péremption sera au moins égale à 18 mois de la date de livraison. La société qui soumissionne devra fournir le numéro d'identification d'agrément sanitaire à un établissement d'entreposage, obligatoire à compter du 01/01/99

Pour les produits surgelés : Les emballages individuels doivent porter toutes les mentions réglementaires, en caractères indélébiles et clairement visibles, notamment la dénomination de vente du produit accompagné du qualificatif "surgelé", et la mention "le produit doit être maintenu en permanence à une température inférieure ou égale à - 18°".

Pour les huiles : Il sera exigé du fournisseur une fiche technique faisant apparaître pour ces produits, les pourcentages d'acides gras saturés, d'une part, insaturés d'autre part, ainsi que la densité de l'huile.

La mairie de Mouans-Sartoux souhaite participer, par sa commande, à un développement durable de l'agriculture et de la production biologique : le titulaire du marché devra apporter la preuve que les produits qu'il propose pour le présent marché entrent dans une telle optique : notion de filière, prix rémunérateur pour les producteurs, incitation à la conversion de terres, projet commun des différents fournisseurs, diversification des productions biologiques dans le temps ...,

Le titulaire du marché devra proposer une contribution pédagogique dans le cadre d'animations et de promotion de l'agriculture biologique sur le territoire de la commune, en relation avec les cibles de l'alimentation biologique : élèves et parents d'élèves. La qualité de cette contribution sera importante dans le choix du titulaire (pour les fruits et légumes).

5.3. : Fiches techniques des produits alimentaires:

Les candidats doivent fournir à l'appui de leur offre les fiches techniques de chaque produit proposé dans le bordereau des produits et des prix. Ces fiches techniques qui sont annexées au marché comportent toutes les indications contractuelles attestant de leur conformité au produit demandé. Pour les produits industriels, les fiches techniques du fabricant peuvent servir de référence.

Les fiches techniques, rédigées en langue française, comportent en outre les indications complémentaires relatives :

- § Au conditionnement des produits et à leur présentation
- § À l'origine du produit si elle ne constitue pas une exigence précise
- § À la composition du produit
- § À la présence d'éventuels allergènes, conformément à la législation
- § Aux normes bactériologiques
- § À la valeur nutritionnelle du produit
- § À son utilisation en cuisine, ses modes de cuisson ou de réchauffage recommandé
- § Aux informations portées sur les emballages concernant le fabricant, telle que sa marque ou son numéro d'agrément sanitaire

5.4. : Traçabilité des viandes :

Toutes les livraisons devront être accompagnées des documents légaux attestant de la traçabilité complète des viandes pour permettre la vérification de leur origine. Pour cela, chaque produit livré dans un conditionnement individuel devra être accompagné d'un document comportant :

- le pays d'origine de l'animal dans le cas des viandes bovines et ovines,
- la race de l'animal,
- l'adresse et le numéro d'agrément sanitaire de l'abattoir agréé,
- le nom et le numéro de l'atelier de découpe agréé,
- un numéro d'identification,
- la date de conditionnement,
- la date limite de consommation.

5.5. Les vérifications :

La réception des fournitures se fera selon la réglementation prévue dans le nouveau paquet hygiène dans les différentes cuisines scolaires gérées par la Ville de Mouans-Sartoux.

En cas de problème, la direction peut prescrire toutes mesures de contrôle nécessaires au bon respect de l'arrêté du 21 décembre 2009, fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social :

- températures, DLC, états des colis, contrôle légumes et fruits (qualité, poids et calibres), pesées, dénombrement à l'unité, mesurages, analyses de laboratoires, interventions du Service de l'Inspection des Fraudes, de la Direction Départementale des Services Vétérinaires...

En cas de litige :

Les pesées, mesurages et prélèvements destinés aux analyses effectuées par les acheteurs se feront en présence du fournisseur ou de son livreur. Dans le cas de **non-conformité**, les frais engagés seront **à la charge du fournisseur**.

5.5.1. Vérification quantitative :

Elle consiste à vérifier la conformité entre la quantité livrée, la quantité portée sur le bon de commande et la quantité portée sur le bulletin de livraison.

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, la direction du service enfance peut mettre le titulaire du marché en demeure :

- soit de **reprendre** immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande,
- soit de **compléter** la livraison en cas contraire, dans les délais qui lui seront prescrits, à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.

En cas de non conformité entre la fourniture livrée et le bon de livraison, le dit bon et son duplicata sont rectifiés, sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.

5.5.2. Vérification qualitative :

Si la fourniture livrée ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché (**voir l'article 5.1 : informations techniques**) ou à la commande, elle est refusée et doit être remplacée par le titulaire du marché, sur demande verbale du gestionnaire de l'établissement ou de son représentant.

Toutefois, celui-ci peut, s'il le juge opportun, accepter la fourniture avec une réfaction de prix.

Tout produit jugé litigieux au regard des règles sanitaires sera conservé et rendu au moment du remplacement, avec obligation d'échange le jour même.

En cas **d'infractions** aux clauses contractuelles, le représentant du pouvoir adjudicateur **peut résilier celui-ci sans indemnité**, après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de quinze jours.

5.6. Contrôles :

5.6.1. Les contrôles porteront particulièrement sur :

- La conformité du moyen de transport
- L'état des emballages
- La conformité de l'étiquetage
- La DLC pour les produits frais et DLUO pour les produits surgelés et secs
- La température du produit à la livraison conforme au seuil
- Les caractéristiques organoleptiques (aspects, odeur, couleur)
- Le poids

5.6.2. Autocontrôles :

Le titulaire du Marché devra fournir au minimum 2 fois par an, et à toute réquisition de l'administration, les résultats des vérifications et auto-contrôles réalisés dans le cadre des procédures de maîtrise du risque alimentaire mise en œuvre dans son entreprise portant notamment sur :

- le plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement,
- le respect des températures de conservation des produits y compris durant le chargement et la livraison,
- le plan de formation du personnel en matière d'hygiène alimentaire,
- la qualité micro biologique des produits.

Toutefois, ces obligations ne s'appliquent pas aux négociants qui ne conditionnent pas les denrées.

Fait à

le

Cachet et signature du fournisseur
précédée de la mention «Lu et approuvé»