



Département des Alpes Maritimes  
Commune de MOUANS SARTOUX

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES**  
**PARTICULIERES**  
**LOT 13 : POISSONS SURGELES SAUVAGES**  
**NON BIOLOGIQUES**

*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**

=====

1. PRÉSENTATION SHÉMATIQUE DE L'ORGANISATION DU SERVICE DE LA RESTAURATION MUNICIPALE
2. LES OBJECTIFS FIXÉS PAR LA COMMUNE DE MOUANS-SARTOUX
3. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES
4. QUALITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES
5. CARACTÉRISTIQUES EXIGÉES POUR LA FOURNITURE DE POISSONS SURGELES
6. CONTRÔLE DES PRODUITS ET TRAÇABILITÉ POUR LA FOURNITURE DE POISSONS SURGELES
7. FICHES TECHNIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES
8. SITUATION DE PÉNURIE GÉNÉRALISÉE ET RUPTURE D'APPROVISIONNEMENT DU MARCHÉ
9. ÉVOLUTION RÉGLEMENTAIRE

## **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.

## **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 aux développements des signes d'identification de la qualité et de l'origine (spécifications) des produits alimentaires.

## **3. REFERENCES REGLEMENTAIRES**

La ville de Mouans-Sartoux applique :

a. Les dispositions générales de la réglementation alimentaire et notamment (liste non exhaustive donnée à titre d'information) :

- 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.
  
- Recommandation J5-07 du GEMRCN (Groupement d'Étude des Marchés de la Restauration Collective et de la Nutrition)

b. Les spécifications techniques (liste non exhaustive donnée à titre d'information) :

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.

§ 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.

§ Le titulaire devra certifier par écrit et apporter la preuve que les marchandises qu'il livrera ne contiennent pas sous quelque forme que ce soit des produits issus de cultures génétiquement modifiées (OGM).

§ **La fourniture doit être conforme aux spécificités techniques C9-01 du GEM relatives au poisson congelé ou surgelé.**

§ **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<sup>er</sup> aout 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.

§ Le titulaire respectera les réglementations suivantes en matière **de traçabilité** :

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.

#### **4. QUALITE DES PRODUITS ALIMENTAIRES**

##### 1. Engagement du candidat

**Le candidat s'engage :**

- A fournir des denrées alimentaires en parfaite conformité avec les décisions du **GEMRCN** et les règlements en vigueur au moment de la livraison.

- Spécifications (un document est à compléter en annexe 1) :

- 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.

## 5. CARACTÉRISTIQUES EXIGÉES POUR LES DENREES SURGELES

- 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°".
- Les véhicules utilisés pour le transport devront être conformes aux prescriptions de l'Arrêté Interministériel modifié du 20 juillet 1998 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables.

## 6. CONTRÔLE DES PRODUITS ET TRAÇABILITÉ POUR LES SURGELES

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 :

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

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

## 7. FICHES TECHNIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Pour présenter les caractéristiques des produits, les candidats doivent fournir à l'appui de leur offre, les fiches techniques des produits proposés 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 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 commerciale

- Son numéro d'agrément sanitaire

#### **8. SITUATION DE PÉNURIE GÉNÉRALISÉE ET RUPTURE D'APPROVISIONNEMENT DU MARCHÉ**

Si le titulaire se trouve en rupture totale et définitive d'approvisionnement de l'un des produits prévus au marché pour une raison indépendante de sa volonté, en raison d'une pénurie généralisée et notoire, il sera relevé de son obligation contractuelle.

Dans ce cas, le titulaire proposera à la personne publique la fourniture d'un produit de substitution équivalent au prix du produit devenu indisponible.

L'acceptation de la proposition vaudra avenant à ce marché.

La personne publique pourra refuser cette proposition et passer un autre marché avec un autre fournisseur pour obtenir un produit de substitution.

#### **8. ÉVOLUTION RÉGLEMENTAIRE**

Dans le cas où, pendant l'exécution du marché, la réglementation relative notamment :

n à l'origine des marchandises (lieu d'élevage, d'abattage ou de découpe)

n à la traçabilité des marchandises

n à l'étiquetage

venait à évoluer, le soumissionnaire s'engage à transmettre au Service Restauration, les dispositions relatives à cette réglementation et à les appliquer dès que le caractère exécutoire est établi.

**Fait à**

**le**

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