

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURE : DENREES ALIMENTAIRES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERE

- POUR L'ENSEMBLE DES LOTS -

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 ;

La réglementation en vigueur concernant la consommation de denrées alimentaires doit être respectée.

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 2 - 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 véhicules isothermes pourront être tolérés et posséder des agréments en cours de validité.

Le contrôle de la température des véhicules 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 3 – 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 4 – 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, ainsi que la réglementation INCO 1169 / 2011 et ses modifications, selon le décret n°2015-447 du 17 avril 2015.

Les produits du lot 10, certifiés BIO, devront porter un étiquetage spécifique AB ou communautaire. Aucun autre type de certification ne saurait être accepté.

ARTICLE 5 – 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 8 - 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 9 – 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.

ARTICLE 10 – AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Concernant le lot 10, chaque candidat devra justifier de l'obtention de la certification biologique et fournir au pouvoir adjudicateur la liste des produits concernés. Tout changement dans cette liste doit être communiqué au pouvoir adjudicateur.

Les produits du lot 10 respecteront le règlement (CE) N°834/2007.

Fait à SAINT-JORY le 19/08/19,

**Pour le Maire,
La 1^{ère} Adjointe,
Bernadette CAPDEVILLE**

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



