



COMMUNE DE PEIPIN

CANTINE SCOLAIRE
FOURNITURES ET LIVRAISON DE
REPAS EN LIAISON CHAUDE

CAHIER DES CLAUSES
TECHNIQUES PARTICULIÈRES

C.C.T.P

Objet du Marché

Repas des cantines scolaires.

Fourniture et livraison de repas en liaison chaude au restaurant solaire de l'école de Peipin.

Remise des offres

Date limite de réception : 29 juin 2020 12h

SOMMAIRE

ARTICLE 1. OBJET DU MARCHÉ – DISPOSITIONS GÉNÉRALES	<u>4</u>
1.1. Objet de Marché – Nature de la mission	<u>4</u>
1.2. Nature et durée du marché.....	<u>4</u>
1.3. Dispositions générales.....	<u>4</u>
ARTICLE 2. ACHATS, APPROVISIONNEMENT ET QUALITÉ DES DENRÉES	<u>4</u>
ARTICLE 3. ÉLABORATION DES MENUS	<u>5</u>
3.1. Offre de base.....	<u>5</u>
3.2. Élaboration des menus.....	<u>5</u>
3.3. Menus de substitution.....	<u>6</u>
3.4. Repas spécifiques sans surcoût	<u>7</u>
ARTICLE 4. CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS	<u>7</u>
4.1. Préparation des repas	<u>7</u>
4.1.1. Hygiène et sécurité.....	<u>7</u>
4.1.2. Grammage.....	<u>8</u>
4.2. Conditionnement des repas	<u>8</u>
4.2.1. Plats chauds.....	<u>8</u>
4.2.2. Plats froids.....	<u>8</u>
4.3. Étiquetage	<u>9</u>
ARTICLE 5. COMMANDES ET LIVRAISON EN OPTION.....	<u>9</u>
5.1. Passation des commandes	<u>9</u>
5.2. Organisation des livraisons, si retenues par les collectivités	<u>9</u>
5.3. Admission	<u>10</u>
5.3.1. Contrôle de la température.....	<u>10</u>
5.3.2. Contrôle des emballages	<u>10</u>
5.3.3. Contrôles bactériologiques.....	<u>10</u>
ARTICLE 6. FORMATION ET ÉQUIPEMENT DU PERSONNE MUNICIPAL.....	<u>11</u>
ARTICLE 7. REPAS À THÈME – SEMAINE DU GOÛT – PIQUE-NIQUES.....	<u>11</u>
ARTICLE 8. OBLIGATIONS RESTANT À LA CHARGE DE LA COLLECTIVITÉ.....	<u>11</u>
8.1. Mise à disposition des locaux et agencements.....	<u>11</u>
8.2. Fourniture.....	<u>11</u>
8.3. Surveillance des enfants, service des repas et nettoyage des locaux.....	<u>11</u>
8.4. Information du prestataire	<u>11</u>

ARTICLE 1. OBJET DU MARCHÉ – DISPOSITIONS GÉNÉRALES

1.1. Objet du Marché – Nature de la mission

Repas de la cantine scolaire.

Fourniture de livraison de repas en liaison chaude au restaurant scolaire de l'école de Peipin.

Le prestataire assurera la confection des repas au restaurant municipal ;

1.2. Nature et durée du marché

- ✓ Le marché est un marché à procédure adaptée soumis aux dispositions du nouveau code de la commande publique entré en vigueur le 1er avril 2019 et particulièrement à l'article R2123-1 de la 2e partie, livre 1er, titre II, chapitre III relatif aux conditions de recours à une procédure adaptée.
- ✓ Le marché débute à compter de sa date de notification à l'attributaire et se termine le 15 juillet 2021 et renouvelable 1 fois. Il pourra être dénoncé à tout moment par la commune en cas de problème grave concernant la confection, la composition et l'hygiène des repas servis et la livraison. Il pourra être également dénoncé par le restaurateur par courrier en recommandé avec avis de réception trois mois avant la date anniversaire du contrat.
- ✓ Les délais d'exécution des commandes passées durant la période de validité du marché sont fixés à l'article 5.2 du C.C.T.P.
- ✓ En cas de résiliation du marché, quelle qu'en soit la cause, une liquidation des comptes est effectuée pour évaluer les sommes restant dues au titulaire. Sauf dans certains cas de résiliation prévus aux articles 30 et 32 du C.C.A.G Fournitures Courantes et Services, le titulaire pourra être indemnisé du préjudice éventuellement subi du fait de la résiliation. Comme prévu à l'article 33 du C.C.A.G F.C.S., la Commune évaluera le préjudice éventuellement subi par le titulaire et fixera, s'il y a lieu, l'indemnité à lui attribuer.

1.3. Dispositions générales

La périodicité de la prestation sera la suivante : le prestataire assurera la fabrication des repas :

ÉCOLE DE PEIPIN	
Périodes scolaires	Les lundis, mardis, jeudis & vendredis
Autres (grèves...)	Le repas du midi est assuré pendant les grèves

Sur une année, la prestation concerne en moyenne¹ :

	CANTINE DE PEIPIN ANNÉE 2018/2019	
	TOTAL	MOYENNE PAR JOUR
REPAS ENFANTS	8396	65
REPAS ADULTES	63	1
TOTAL	8459	66

¹ Ces chiffres sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas contractuellement la commune. Aucune réclamation du titulaire du marché ne sera acceptée au regard d'un nombre inférieur ou supérieur de repas à confectionner. Ces chiffres englobent les repas pris en période scolaire.

Le maintien en température et le service des repas seront assurés par le personnel municipal.

ARTICLE 2. ACHATS, APPROVISIONNEMENT ET QUALITÉ DES DENRÉES

L'approvisionnement en denrées prend en compte l'aspect nutritionnel des aliments, transformés ou non, particulièrement en ce qui concerne les divers types de lipides, glucides, protides. Il est effectué suivant les

prescriptions qualitatives et quantitatives et les règles d'hygiène concernant les denrées alimentaires, notamment celles qui sont relatives à la durée du stockage. Le prestataire devra pouvoir justifier à tout moment de la traçabilité des denrées employées.

Le prestataire est responsable des éventuelles intoxications qui pourraient résulter de la qualité des denrées fournies, et de leurs conditions de transport le cas échéant.

- La Viande : race à viande d'origine française (traçabilité totale grâce au fournisseur). Aucun produit à base de viande hachée dont la traçabilité est hypothétique ne sera utilisé.
- Poissons et dérivés : surgelés d'origine atlantique, aucun produit d'origine asiatique.
- Les fruits et légumes seront frais et de saison.
- Aucun produit étiqueté OGM ne sera utilisé, quel que soit le pourcentage.
- Aucun produit contenant de l'huile de palme ne sera utilisé, quel que soit le pourcentage.
- Le prestataire s'approvisionnera de préférence et le plus souvent possible chez des producteurs locaux.
- La proposition de produits bio sera fortement appréciée, par l'adjudicateur.

ARTICLE 3. ÉLABORATION DES MENUS

Les menus devront comprendre, que ce soit pour les repas enfants ou adultes :

3.1. Offre de base

- **3 fois par semaine**
 - Un hors d'œuvre (entrée froide ou chaude)
 - Un plat protidique (viande, volaille, poisson, œuf ou végétal)
 - Un accompagnement (féculent, légumes cuits, céréales)
 - Un fromage ou un laitage
 - Un dessert
 - Pain
- **1 fois par semaine**
 - Un menu végétarien à base de protéines végétales pouvant également comporter des œufs ou des produits laitiers.

3.2. Élaboration des menus

Ils devront satisfaire à des exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel en rapport avec l'âge des enfants.

Le prestataire s'engagera à présenter les menus établis conformément aux recommandations relatives à la nutrition des écoliers, respectant notamment :

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.

Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

La circulaire n°2001-118 du 28 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments.

Les réglementations en vigueur actuelles ou futures édictées par l'Union Européenne sur la traçabilité des produits alimentaires, les OGM, viandes, fromages, etc.

Les recommandations relatives à la nutrition du 4 mai 2007 élaborées par le ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie.

Le prestataire présentera des menus variés qui respectent les objectifs nutritionnels, à savoir diminuer les apports de lipides, augmenter les apports de fibres, de vitamines, de fer et de calcium (Cf. circulaire n°2001-118 du 28 juin 2001) et également diminuer les apports en sel.

Il devra également se conformer aux exigences de la loi « Egalim » n° 2018-938 du 30 octobre 2018.

Les quantités devront être conformes à la recommandation relative à la nutrition n°J5-07, rédigée par le GEMRCN et approuvée par le Comité exécutif de l'OEAP le 4 mai 2007, mis à jour le 15 juin, le 10 octobre 2011, le 31 juillet 2013 et le 31 juillet 2015.

Les menus seront proposés à la collectivité de façon régulière, pour la quinzaine et de préférence avant la date de commande des repas.

Ils seront affichés à l'entrée de l'établissement scolaire dans les panneaux d'informations prévus à cet effet par le personnel communal et diffusés sur le site Internet de la commune ainsi que sur sa page Facebook.

Les menus seront contrôlés par un diététicien du prestataire.

Les préparations culinaires devront être simples, soignées, variées. Tout devra être fait pour éviter la monotonie alimentaire.

Les cuissons devront être effectuées avec le plus grand soin. Les viandes grillées ou rôties devront être cuites à point, c'est-à-dire ni trop saignantes ni trop cuites.

Les hors d'œuvres, potages et légumes seront élaborés à partir de produits frais.

Les repas des maternelles seront prédécoupés.

3.3. Menus de substitution

Le prestataire devra être en mesure de fournir des repas de substitution pour faire face à un éventuel problème de livraison (panne mécanique, conditions météorologiques...).

Des pique-niques équilibrés devront être fournis sans surcoût, notamment lors des grèves du personnel enseignant ou communal, ou lors des pique-niques de fin d'année scolaire.

Le prestataire retenu devra proposer obligatoirement un menu spécial de fin d'année mi-décembre au même prix unitaire que le prix unitaire du repas en prestation de base.

Lors de la « semaine du goût », des repas différents devront être livrés sans surcoût.

3.4. Repas spécifiques sans surcoût

Afin d'éviter tout problème, le prestataire devra aussi respecter et spécifier par écrit chaque jour les repas spécifiques commandés :

- Sans sel,
- Avec prise en compte d'allergie.

ARTICLE 4. CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS

4.1. Préparation des repas

4.1.1. Hygiène et sécurité

Le titulaire respectera les exigences réglementaires relatives à l'hygiène et à la sécurité des aliments lui incombant et ayant un impact sur celles de la collectivité, notamment les obligations liées à la traçabilité (retrait, rappel, notification, historique), au respect des principes H.A.C.C.P. (maîtrise des températures par exemple) et à l'application des Bonnes Pratiques Hygiéniques (hygiène du personnel, nettoyage et désinfection, lutte contre les nuisibles...).

De manière générale, la collectivité se réserve le droit de consulter le plan de maîtrise sanitaire du titulaire. Le titulaire respectera également les obligations énoncées ci-dessous.

La cuisine centrale, point de départ de la fabrication, devra être agréée par les Services Vétérinaires et être titulaire d'une marque de salubrité telle que l'estampille communautaire ou l'estampille nationale.

Les préparations conservées par le froid doivent satisfaire aux critères microbiologiques fixés pour les plats cuisinés et respecter les températures maximales de conservation des denrées alimentaires.

Les plats cuisinés devront être préparés dans une cuisine centrale et livrés selon la réglementation en vigueur et notamment :

Instruction générale interministérielle du 6 mars 1968 relative aux mesures à prendre en matière d'hygiène alimentaire dans les établissements publics universitaires et scolaires, modifiée et complétée par la circulaire du 16 mai 1969.

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.

Le décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

En outre, le prestataire devra justifier d'une démarche qualité selon la norme ISO 9001 – version 2015.

Sur simple demande, le titulaire s'oblige à fournir immédiatement l'ensemble des fiches techniques des produits finis achetés aux industriels concernant les produits suivants :

- les entrées chaudes ;
- les plats préparés, à base de viande, de volaille ou de poisson ;
- les produits reconstitués et/ou hachés ;
- la biscuiterie.

Les produits finis achetés devront contenir le moins d'additifs alimentaires possibles. Les crudités seront systématiquement préparées avec des produits frais, ou pré-conditionnées en sachet sous vide pour utilisation immédiate.

Sur simple demande, le titulaire s'engage à faire parvenir immédiatement :

- les catégories de viandes qu'il sert en référence à la classification communautaire
- le type racial des animaux
- la durée de maturation le poids et l'état d'engraissement tels que définis par les règlements communautaires ou nationaux.

Il pourra y ajouter les signes officiels de qualité autorisés par la réglementation

- les modes de cuisson employés par type de plat ; étant précisé que le pouvoir adjudicateur entend que les plats à base de viande de bœuf soient préparés avec de la viande issue d'animaux de race bouchère.

Les steaks hachés seront pur bœuf, maximum 15 % de M.G. Les steaks entiers seront de qualité extra de manière à assurer la tendreté (qualité E ou U sur la grille EUROP).

Le jambon sera de qualité Label Rouge.

Sur simple demande, le titulaire spécifiera la provenance, les morceaux, la cuisson, des volailles qu'il propose, avec préférence du Label Rouge.

Sur simple demande, le titulaire s'engage à présenter la provenance des poissons qu'il sert au cours du présent marché. Le PANGA est à proscrire. Le poisson frais sera obligatoirement présenté en filet (sauf roussette et raie) et garanti sans arêtes et sans peau. Le poisson pané ou en beignet devra être composé de filet entier, non reconstitué et le produit fini comprendra au moins 72 % de poisson. Si le titulaire est en mesure de proposer du poisson frais, mais dans un cadre financier qui excède le marché, il peut le proposer de manière à ce que celui-ci puisse profiter de cette possibilité moyennant clause financière ad hoc.

4.1.2. Grammage

Les portions livrées seront conformes au cahier des grammages annexés à l'acte d'engagement et au moins égales à celles préconisées par le GEMRCN (Groupes d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition).

La liste des grammages devra clairement indiquer la quantité nécessaire pour chaque catégorie de convives en poids net servi dans l'assiette ou en quantité d'aliments (exemple le nombre de beignet de poulet).

Les normes qualitatives et quantitatives générales ayant une incidence sur la qualité ainsi que le calibrage des portions unitaires seront respectées scrupuleusement.

4.2. Conditionnement des repas

Le restaurant scolaire de Peipin fonctionne à 2 services.

Le prestataire devra, par conséquence, prévoir des plats pour chacun des services de façon à permettre aux agents communaux de respecter les liaisons chaudes et froides.

4.2.1. Plats chauds

Les plats cuisinés sont préparés le matin selon le principe de la « liaison chaude » pour le midi. La température des plats chauds, entre le moment où ils sont confectionnés et le moment où ils sont livrés ne doit jamais être inférieure à 63 °C.

Les repas devront être livrés avec des containers iso thermiques chauffants et hermétiques.

4.2.2. Plats froids

- Les entrées et hors d'œuvre seront conditionnés dans les contenants hermétiques propres aux fournisseurs.
- Les fromages seront obligatoirement fournis en conditionnement individuel ou fournis coupés en portion individuelle.
- Les desserts autres que les fruits seront livrés dans les mêmes conditions que les fromages. Le conditionnement doit assurer pour la totalité des plats, une étanchéité absolue.

4.3. Étiquetage

Un étiquetage informatif devra obligatoirement être apposé sur chaque barquette ou plat.

L'étiquetage devra préciser notamment :

- Le numéro d'agrément,
- La nature du produit,
- La date de fabrication,
- La date limite de consommation
- Le délai de conservation,
- Le cas échéant, les modalités de remise en température,
- Le contenu
- Le nombre des rations,
- La catégorie des convives (maternelle, élémentaire, primaire, adultes).
- Les allergènes (obligation de la norme INCO)

L'étiquetage devra pouvoir résister aux divers aléas dus au transport et aux différentes manipulations.

Les modalités de remise ou de maintien en température devront être jointes sur fiche technique, fournie au début du marché et affichée.

ARTICLE 5. COMMANDES ET LIVRAISONS

5.1. Passation des commandes

Le prestataire répondra impérativement au marché de base qui est constitué par la fourniture de repas en liaison chaude :

- Le nombre sera fixé par la commune à la quinzaine.
- La commande s'effectue par courriel au prestataire.
- Le prestataire tient un relevé quotidien du nombre de repas livrés, la Commune conservant le relevé des commandes. Le relevé des commandes fait foi dans la fixation du prix à verser au prestataire par la Commune.

Le prestataire communique chaque mois à la Commune un relevé mensuel pour appeler sa rémunération. En cas de non réception de la commande, ce qui ne peut être qu'exceptionnel, le prestataire s'engage à contacter la commune pour connaître le nombre de repas à livrer.

5.2. Organisation des livraisons

Les livraisons seront effectuées le jour de consommation sur le lieu de restauration au plus tard à 11h00.

Le candidat peut proposer une variante technique sur les modalités de livraison s'il le juge utile.

Le livreur devra pouvoir être en mesure de donner toutes informations utiles concernant l'utilisation des produits.

Les fournitures devront être acheminées par les soins du titulaire jusqu'aux dispositifs mis en place dans le restaurant. Le livreur sera chargé du déchargement des conteneurs du véhicule jusqu'aux emplacements prévus à cet effet dans le restaurant. Le prestataire devra donner à son ou ses livreur(s), les moyens d'éviter le déversement de la nourriture à l'intérieur des conteneurs lors des déchargements. Il récupérera les plats et conteneurs lavés.

Le personnel préposé au transport et aux manipulations doit observer les règles de propreté les plus strictes : mains propres, linges propres, véhicules propres.

Bon de livraison : un bon de livraison accompagnera obligatoirement les fournitures. Chaque jour, l'entreprise établit un état donnant le nombre de repas livrés pour chaque catégorie de convives.

Transport : le prestataire assurera le transport des repas du lieu de production au point de distribution dans des véhicules adaptés permettant le maintien des produits à température (selon la modalité choisie).

5.3. Admission

L'employé municipal constatera la quantité et la qualité de la commande et en vérifiera la conformité. En cas de non-respect de la commande passée ou en cas de détérioration des aliments, la collectivité s'octroie le droit de demander au prestataire une autre livraison ou un complément de livraison.

Ces livraisons complémentaires devront être assurées avant 12h00

Le livreur prendra soin de noter, en présence d'un agent communal, la température des denrées relevée au moment de la livraison sur un registre qui restera dans le restaurant scolaire.

La qualité de la livraison dépend de la température, de la qualité des emballages et pourra être contrôlée par des analyses.

5.3.1. Contrôle de la température

Le contrôle de la température, hormis celui effectué chaque jour par le prestataire lors de la livraison, pourra être effectué ponctuellement par un représentant de la commune ou un laboratoire agréé au moment de la livraison en présence du livreur, soit au niveau du camion, soit au niveau du produit livré lui-même.

Toute non-conformité de la température relevée avec celle prescrite réglementairement entraînera le refus de la livraison.

5.3.2. Contrôle des emballages

Les emballages et les conditionnements devront être propres et ne présenter aucun défaut d'isolation

5.3.3. Contrôle bactériologiques

La commune pourra effectuer à tout moment des contrôles sur le nombre et la qualité des repas, l'état hygiénique et sanitaire et les mesures de sécurité prises par le prestataire.

Le prestataire s'engagera à accepter tout prélèvement d'aliments dans le but d'analyses sous responsabilité de la commune.

Le prestataire sera tenu de conserver au froid pendant cinq jours au moins, un échantillon de chacun des plats préparés. En cas de toxi-infections alimentaires, ces échantillons seront remis pour être analysés au service officiel de contrôle.

Le prestataire s'engagera à accepter tout audit de la part de la commune.

Le prestataire fera effectuer par un laboratoire agréé, une fois par mois au minimum, des analyses bactériologiques sur des repas témoins. Les frais seront à sa charge. Les résultats d'analyse seront communiqués à la commune et devront être archivés par le prestataire.

La collectivité peut, à tout moment et sans en référer préalablement au prestataire, se rendre sur les lieux de production des repas (ou diligenter une personne de son choix), afin de s'assurer de la qualité des denrées et produits et vérifier l'hygiène générale des locaux, la propreté du matériel utilisé, la tenue du personnel.

ARTICLE 6. FORMATION ET ÉQUIPEMENT DU PERSONNEL MUNICIPAL

Le prestataire s'engage à réaliser auprès du personnel communal affecté au restaurant une formation initiale en début de marché et un suivi annuel en janvier 2019 sur les thèmes non exhaustifs suivants

- ✓ Méthode H.A.C.C.P.
- ✓ Hygiène alimentaire
- ✓ Maintien en température
- ✓ Équilibre nutritionnel
- ✓ Présentation des plats

Le prestataire s'engage à fournir aux collectivités des conseils en matière d'évolutions réglementaires et techniques.

ARTICLE 7. REPAS À THÈME – SEMAINE DU GOÛT – PIQUE-NIQUES

- Le titulaire du marché doit prévoir un **repas à thème une fois par mois**. Ces repas auront pour objectif de favoriser l'éducation gastronomique et nutritionnelle des enfants ainsi que la découverte du goût et de la diversité alimentaire. Le prestataire fera parvenir ses propositions à la commune qui validera un calendrier annuel de repas à thème. Le prestataire personnalisera les menus avec des supports visuels en lien avec le thème retenu.
- Semaine du Goût : des repas différents devront être livrés sans surcoût.
- Les repas pourront être remplacés par des pique-niques à la demande de la collectivité. Elle indiquera le type et le nombre de consommateurs concernés.
Le « menu pique-nique » doit être élaboré et adapté à l'âge des consommateurs.

ARTICLE 8. OBLIGATIONS RESTANT À LA CHARGE DE LA COLLECTIVITÉ

8.1. Mise à disposition des locaux et agencements

La collectivité s'engage à effectuer le service des repas aux enfants dans le bâtiment communal prévu à cet effet ; la conception des repas se faisant dans les locaux du prestataire.

8.2. Fourniture

L'engagement du prestataire, au titre des présentes, l'est notamment en considération des prestations suivantes qui sont à la charge exclusive de la collectivité qui s'y oblige : toutes opérations relatives à la réception et à la distribution des repas qui ne sont pas, aux termes des présentes, à la charge du prestataire.

8.3. Surveillance des enfants, service des repas et nettoyage des locaux

La commune conserve la charge de la surveillance des enfants, du service des repas aux convives et du nettoyage des locaux

8.4. Information du prestataire

Afin que le prestataire puisse assurer sa mission, la collectivité s'engage à l'informer préalablement en cas de modification des effectifs en nombre et/ou qualification.

Mention(s) manuscrite(s) «lu et approuvé »

(Nom, cachet, date & signature)

Fait à....., le.....