

MARCHE PASSE SELON LA PROCEDURE ADAPTEE
Article R2123-1 1° du code de la commande publique

*_*_*_*_*

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES
PARTICULIERES (C.C.T.P)

Maitre de l'ouvrage : Commune de TILLOY LES MOFFLAINES

Objet de la Consultation : Fourniture et livraison de repas en liaison froide (restauration des élèves de l'école communale et des enfants de l'accueil de loisirs)

Pouvoir adjudicateur : Monsieur le Maire de Tilloy-les-Mofflaines

Date limite de réception des offres : le 25/07/2022 à 12h00

Nombre de pages : 9

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

SOMMAIRE

Article 1 – Objet de la consultation – Dispositions générales

Article 2 – Modalités de la livraison

Article 3 – Composition et élaboration des repas

Article 4 – Spécifications qualitatives et de salubrité

Article 5 – Continuité du service

Article 6 - Vérifications

Article 7 – Formation du personnel municipal

Article 8 – Textes réglementaires

Article 1 – Objet de la consultation – Dispositions générales

➤ 1.1 – Objet de la consultation :

Article R2123-1 1° du code de la commande publique

- *Mission :*

La consultation concerne la fourniture et la livraison de repas en liaison froide pour la restauration scolaire et périscolaire de la commune de Tilloy-les-Mofflaines.

- *Estimation des besoins :*

A titre indicatif, le nombre de repas commandés par jour s'élève en moyenne à :

- 6 repas adultes, 50 repas enfants de classe maternelle et 80 repas enfants de classe élémentaire, en période scolaire,
- 10 repas adultes et 70 repas enfants, pendant l'accueil de loisirs du mois de juillet,
- 10 repas adultes et 60 repas enfants, pendant l'accueil de loisirs du mois d'août,
- 3 repas adultes et 20 repas enfants, les mercredis (accueil de loisirs),
- 3 repas adultes et 30 repas enfants, pendant l'accueil de loisirs des petites vacances scolaires (sauf vacances de Noël)
- pendant le fonctionnement des accueils de loisirs, des pique-niques peuvent être commandés pour remplacer en tout ou partie les repas habituellement servis.

Le nombre de repas à livrer peut-être fluctuant. Le titulaire du marché ne pourra prétendre à aucune indemnité du fait d'une variation, même durable, du nombre de bénéficiaires et ce, qu'elle qu'en soit la raison. Il en va de même en cas d'annulation d'un accueil de loisirs, et ce quelle que soit la raison de cette annulation.

Le marché sera conclu sur la base d'un seul lot.

➤ 1.2 – Dispositions générales :

- *Engagements du titulaire du marché :*

Le fournisseur s'engage à livrer quotidiennement des repas en liaison froide, dès notification du marché, pour une durée d'une année à compter du 1^{er} septembre 2022, du lundi au vendredi (voir lieu de livraison stipulé à l'article 2 du présent C.C.T.P.).

- *Mise en place du service auprès des bénéficiaires :*

La demande de livraison de repas sera établie par les services de la mairie de Tilloy-les-Mofflaines.

- *Commandes :*

La mairie fournira par mail les commandes la veille du jour de livraison pour les repas prévus. La commande de pique-niques pour l'accueil de loisirs se fera par mail 48 heures avant la date prévue de livraison.

En cas de modification (ajout ou suppression d'un repas) par rapport au bon de commande initial, la mairie contactera par téléphone le titulaire du marché, au plus tard la veille du jour de livraison.

Au cours de l'exécution des prestations, le nombre de repas livrés peut sensiblement être modifié et être augmenté.

Article 2 – Modalités de la livraison

➤ **Lieu de livraison :**

Les repas seront obligatoirement livrés sur les deux restaurants scolaires :

Ecole J. Prévert/R. Talbot, 17 rue des Seringats, 62217 Tilloy-lès-Mofflaines.
Manoir de Tilloy les Mofflaines, 46 Avenues Charles de Gaulle, 62217 Tilloy-lès-Mofflaines

➤ **Mode de livraison :**

Les repas seront livrés en liaison froide au moyen de véhicules réfrigérés, conformément aux conditions requises par les services sanitaires.

➤ **Jours et heures de livraison :**

Le prestataire assurera la livraison du lundi au vendredi, entre 9H00 et 10H00

Le service de livraison de repas fonctionne toute l'année comme suit :

* Pour l'école :

Chaque jour de fonctionnement scolaire soit actuellement : lundi, mardi, jeudi, vendredi
Livraison sur les deux sites de restaurations définis dans les lieux de livraison

* Pour les accueils de loisirs (service périscolaire) :

En période de fonctionnement scolaire : le mercredi hors mercredi férié.

En période de vacances scolaires : du lundi au vendredi (hors jours fériés).

L'accueil de loisirs fonctionne à chaque période de vacances scolaires sauf pendant les vacances de Noël et Nouvel An (selon les années, cet accueil peut toutefois fonctionner une semaine pendant ces vacances).

Pendant les accueils de loisirs, des sorties peuvent être organisées, dans ce cas il se peut qu'il n'y ait pas de repas à livrer. Toutefois pour certaines sorties des pique-niques peuvent être commandés.

Il est à noter que durant les accueils de loisirs, un seul site est à livrer à savoir l'école.

➤ **Organisation de la livraison des repas :**

Le pouvoir adjudicateur demande au titulaire du marché de nommer un référent administratif technique en tant qu'interlocuteur privilégié avec les services communaux.

Le titulaire du marché devra fournir la liste du personnel en charge de la livraison. Il sera remis au livreur une clé lui permettant d'accéder aux restaurants scolaires. Le livreur devra

déposer sa livraison dans les appareils réfrigérés qui lui auront été préalablement indiqués. Un bon sera établi à chaque livraison de telle manière qu'un contrôle journalier puisse être effectué par les services communaux. Ce bon de livraison mentionnera notamment le nombre de repas livrés par catégorie. Les repas livrés devront être conformes au menu prévisionnel. Si une modification de dernière minute avait dû être faite, le bon de livraison précisera la nature des repas livrés, et leur quantité.

➤ **Modifications, suspension ou arrêt des livraisons :**

Il appartiendra au bénéficiaire d'indiquer directement à la commune de Tilloy-les-Mofflaines, toute modification, suspension durable ou arrêt définitif des livraisons de son fait. Les modalités et pénalités sont prévues au C.C.T.P.

En cas de modification, de suspension durable ou d'arrêt définitif des livraisons par la commune, le titulaire du marché sera informé par elle.

Article 3 – Composition et élaboration des repas

➤ **Produits locaux et bio :**

Le titulaire du marché s'engage à privilégier les produits locaux, à respecter la norme de 20% de produits issus de l'agriculture biologique par semaine comme mentionné dans la loi Egalim, à favoriser les filières courtes et dites de qualités, il doit en outre pouvoir justifier de ces éléments sur demande de la mairie pendant toute la durée du marché. Une fiche descriptive de l'origine des produits du mois doit être transmise aux services municipaux, cette liste servira de plaquette d'information auprès des parents d'élèves.

➤ **Equilibre des repas :**

Les menus devront être parfaitement équilibrés sur le plan des apports nutritionnels et caloriques. Norme GEMRCN.

Le prestataire respectera une stricte correspondance entre les menus annoncés préalablement et les livraisons, sauf cas de force majeure notifié par écrit (Mail ou courrier) auprès de la municipalité

➤ **Variété des produits :**

Les repas devront être variés au niveau des légumes (de saison, frais, de préférence non bouillis), des viandes (bœuf, agneau, porc, veau, volaille), des poissons (de préférence utilisation limitée de poisson pané), des fromages (pâte molle, pressée ou fraîche, laitage), des desserts (fruits de saison, pâtisserie, biscuiterie, glace).

Les sauces complémentaires, vinaigrettes et autres condiments, sont fournies par le prestataire, sans supplément de prix.

➤ **Préparation des repas :**

Les repas devront être conformes aux normes en vigueur, tant sur le point sanitaire qu'au niveau des grammages, quantités et calibrages des denrées.

Les denrées utilisées dans la confection des repas répondront :

- aux dispositions générales ou particulières de la réglementation concernant les denrées alimentaires,
- à la recommandation nutrition du GEMRCN.

Le prestataire s'engage à suivre et à appliquer la législation en vigueur et à adapter en permanence ses méthodes d'approvisionnement.

Le menu journalier, correspondant à un repas du midi, sera composé de 4 composantes parmi :

- 1 hors d'œuvre ou 1 fromage, (entrée chaude, froide, potage, fromage)
- 1 plat protidique principal (viande, volaille, poisson ou œuf),
- 1 plat d'accompagnement avec présence **d'un féculent obligatoirement. L'apport en légume sera également assuré dans ce plat si le menu du jour ne comporte pas de hors d'œuvre répondant à l'apport quotidien.**
- 1 dessert (fruit/laitage/pâtisseries...)

Variantes

Il est autorisé la proposition d'une variante quant à la composition des repas, toutefois chaque repas devra comporter obligatoirement un plat principal avec féculent et plat protidique, par ailleurs l'apport en légume constituera également un élément non substituable dans la composition des menus.

➤ **Equilibre alimentaire, régimes et prescriptions médicales :**

La composition sera adaptée aux besoins spécifiques et habitudes alimentaires des enfants et des adultes.

Le titulaire du marché s'engage à respecter les règles d'équilibre alimentaire en vigueur. Il se souciera d'assurer la variété des plats offerts en respectant les goûts et habitudes alimentaires.

L'accent sera mis sur des propositions de menus adaptés à un jeune public (école maternelle et primaire)

➤ **- Repas pour motif religieux :**

Possibilité de livraison de repas pour motif religieux.

➤ **- Repas végétarien :**

Conformément à la loi Egalim, le prestataire doit proposer au moins une fois par semaine des repas végétariens, qu'il ne saurait toutefois imposer, aussi un autre menu sera proposé à l'appréciation des familles. Par ailleurs des repas sans viandes seront proposés quotidiennement aux familles faisant le choix d'opter pour des menus végétariens.

Ces menus devront en tout point respecter les apports journaliers y compris en matière d'apport protidique.

➤ **- Repas pour motif allergique :**

Possibilité de livraison de repas allergique sur demande de devis au préalable en fonction de ladite allergie.

➤ **Conditionnement et étiquetage :**

Les repas seront conditionnés par le titulaire du marché, au respect des normes d'hygiène alimentaire en vigueur à la date de notification du marché.

Sur chaque barquette, il sera précisé la désignation du produit, le numéro d'agrément des services vétérinaires de la cuisine, le jour de fabrication et la date limite de consommation. Le titulaire du marché devra justifier du label d'agrément vétérinaire. Sans préjudice de la réglementation en matière d'étiquetage, l'étiquette des préparations culinaires élaborées à l'avance en liaison froide devra impérativement mentionner leur date de fabrication, le numéro du lot, ainsi que la quantité nette, la dénomination du produit, la date limite de consommation, la liste des ingrédients et notamment des additifs utilisés, les conditions particulières de conservation, le mode d'emploi (déconditionnement et modalités de remise en température en vue de leur consommation).

Pour une question d'organisation de service, le titulaire du marché s'engage à livrer un conditionnement à part d'environ 6 à 10 repas adultes (le nombre sera confirmé au moment de chaque commande journalière).

➤ **Agrément contrôles sanitaires :**

Le titulaire du marché sera en règle au niveau des formalités requises pour assurer un tel service de confection et portage de repas et notamment en ce qui concerne la déclaration d'ouverture auprès de la Préfecture et la demande de marque de salubrité.

Le titulaire du marché contractera auprès d'un laboratoire agréé afin que soient réalisés des contrôles microbiologiques réguliers, dont les résultats seront tenus à la disposition des services vétérinaires et conservés pendant un an minimum. Le coût de ces contrôles incombera au titulaire du marché.

➤ **Menus :**

Le titulaire du marché proposera chaque mois des menus. Il fournira à la mairie le nombre d'exemplaires requis pour en informer les familles. Ces menus devront également comporter quelques informations pratiques à l'usage des familles.

Le prestataire devra également proposer en cours d'année des menus à thème et des menus spécifiques à l'occasion des fêtes (Noël par exemple). En aucun cas, les menus spécifiques ne peuvent donner lieu à une facturation supplémentaire à celle du prix convenu pour les menus habituels.

Une programmation d'au minimum un repas thématique mensuel est imposé.

Une attention particulière sera portée à la diversité et à la qualité de ces repas qui doivent remplir un rôle de découverte et d'éveil culturel.

Une possibilité de choix de variante dans les menus est possible et constituera également un plus

La municipalité se réserve le droit à caractère exceptionnel de refuser un menu si celui-ci ne donne pas satisfaction quant à un des critères précédemment cités dans ce CCTP, dans ce cas le prestige en sera avisé au minimum 1 semaine avant la livraison prévue afin de pouvoir rectifier son menu dans des délais raisonnables.

Le plan des menus du premier mois d'exploitation sera obligatoirement joint au mémoire du candidat. L'appréciation de ces menus fera partie des éléments qualitatifs d'appréciation de la valeur de l'offre.

Les menus doivent être validés par une diététicienne.

Article 4 – Spécifications qualitatives et de salubrité

➤ Spécifications qualitatives :

Le titulaire du marché doit pouvoir à tout moment sur demande de la mairie, justifier sous 24h, des contrôles effectués sur les produits en amont de la fabrication : choix des denrées, vérifications des transports et des livraisons, contrôle de la conformité des produits, etc ...

LES ALIMENTS GENETIQUEMENT MODIFIES SERONT PROSCRITS

- Viande

Les produits à base de viande ne doivent contenir :

- Aucun tissu (qu'elle qu'en soit l'origine) tel que : cervelle, moelle épinière, yeux, rate, thymus, amygdales, glandes surrénales, intestins, ganglions,
- Aucun tissu tel que cervelle ou moelle épinière et aucune viande séparée mécaniquement (V.S.M.) quelles que soit l'espèce (bovins, ovins, porcs, volailles).

En ce qui concerne les produits embossés, aucun boyau (intestin) de bœuf ne peut être utilisé.

- Viande de boucherie

Toutes les viandes doivent provenir d'animaux abattus dans des abattoirs français ou européen agréés.

La provenance doit être de filière de qualité (Bleu, Blanc, Cœur...), ainsi que d'une agriculture raisonnée, la notion de bête à l'équilibre sera également mise en avant.

Une attention toute particulière sera portée aux provenances des viandes en privilégiant les viandes d'origines française

Le prestataire s'engage à communiquer l'origine des viandes.

- Poisson

Le poisson sera essentiellement à base de filet. En cas de panure, celle-ci ne peut être supérieure à 20% de la portion. Le prestataire devra veiller à une variété dans les poissons servis.

Les poissons issus de la pêche française seront privilégiés

- Sel, matière grasse, et assaisonnement

Une attention particulière est demandée aux prestataires sur ces éléments qu'il devra limiter en quantité raisonnable

- Spécifications de salubrité

Le titulaire du marché doit notamment respecter la législation en vigueur et il devra en outre :

- justifier du respect des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire,
- justifier des contrôles bactériologiques réguliers,
- justifier du respect des prescriptions réglementaires en vigueur relatives à la traçabilité des viandes.

A la demande de la mairie, sous 24h, le titulaire du marché s'engage à fournir l'ensemble des certificats de contrôle établis par des tiers concernant son activité.

Article 5 – Continuité du service

Le titulaire du marché assurera la continuité du service en toutes circonstances, sauf cas de force majeure dûment constaté, ou de retard imputable à la collectivité (retard de commande).

En cas d'interruption, totale ou partielle du service de livraison de repas, la collectivité se réserve le droit d'assurer le service par tout moyen à sa convenance. En cas de faute imputable au titulaire du marché, le surcoût sera porté à sa charge.

Article 6 – Vérifications

Les fournitures livrées doivent correspondre aux spécifications qualitatives et quantitatives, et à la commande régulièrement passée.

Un constat peut être établi pendant toute la durée du marché si un manquement éventuel à été constaté lors d'une livraison (quantité insuffisante, qualité insuffisante clairement identifiable, manquement aux règles d'hygiène, rupture de la chaîne du froid...)

La mairie adressera au titulaire du marché le rapport de ce constat qui lui sera notifié par écrit.

La municipalité se réserve le droit d'exercer une pénalité de 50% en cas de consommation possible des produits incriminer pouvant aller jusqu'à 100% en cas de produit impropre à la consommation.

Une répétition de livraison présentant un caractère non conforme pourra donner lieu à une rupture contractuelle pour non-respect des termes du marché.

Article 7 – Formation du personnel municipal

La société prestataire aura pour mission de participer à la formation du personnel municipal, en ce qui concerne les opérations de stockage, de remise en température et de distribution des repas, ainsi que sur les procédures en matière d'hygiène et de salubrité à respecter en restauration scolaire. Il devra prévoir une mise à jour des connaissances des agents, au moins une fois dans l'année. Il veillera régulièrement au suivi des prestations, et assurera un conseil au personnel.

Un exemple de calendrier des formations devra être proposé par les candidats au moment de la remise des offres.

Article 8 – Textes réglementaires

Le titulaire du présent marché doit respecter la législation portant sur la réglementation des conditions d'hygiènes relatives à la préparation, à la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance.

Le titulaire du marché doit être conforme à la législation portant sur la réglementation des conditions d'hygiènes applicables dans les établissements de restauration où sont préparés, servis ou distribués des aliments comportant des denrées animales ou d'origine animale.

Les denrées utilisées doivent être conformes :

- aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR,
- aux spécifications du GEMRCN.

A compter de la notification du marché, le titulaire devra être en mesure de pouvoir assurer la prestation, à compter du 01 septembre 2022, date de départ des livraisons.

A	Le
« Lu et approuvé » Le candidat, (Signature + cachet entreprise)	Le pouvoir adjudicateur,