



# **FOURNITURE DE REPAS COMMUNE DU TOUVET (38)**

## Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P)

- Lot 1 : Fourniture de repas en liaison froide pour le portage de repas aux personnes âgées.**
- Lot 2 : Fourniture de repas en liaison froide pour la structure multi-accueil petite enfance.**
- Lot 3 : Fourniture de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire et l'accueil de loisirs.**

**AVRIL 2018**

La procédure de consultation utilisée est la procédure formalisée d'appel d'offres, en application des dispositions de l'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics

**Les offres doivent parvenir à l'adresse indiquée à l'article 1 du règlement de consultation et dans les modalités indiquées à l'article 5 de ce même règlement au plus tard le mardi 22 mai 2018 à 12h.**

*Mairie du Touvet – 700 Grande rue, BP 8 – 38660 Le Touvet*  
[www.letouvet.com](http://www.letouvet.com) – [mairie@letouvet.com](mailto:mairie@letouvet.com)

## SOMMAIRE

**LOT N°1 : FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LE PORTAGE DE REPAS  
AUX PERSONNES ÂGÉES ..... page 3**

**LOT N°2 : FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LA STRUCTURE MULTI-  
ACCUEIL PETITE ENFANCE ..... page 11**

**LOT N°3 : FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LE RESTAURANT  
SCOLAIRE ET L'ACCUEIL DE LOISIRS ..... page 20**

# **LOT N°1 : FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LE PORTAGE DE REPAS AUX PERSONNES ÂGÉES**

## **ARTICLE 01 : DÉSIGNATION DES PARTIES**

Les parties contractantes sont :

d'une part, le CCAS du Touvet, représentée par sa Présidente, Madame Laurence Théry,  
d'autre part, le titulaire du marché au sens de l'article 2-1 du Cahier des Clauses Administratives  
Générales fournitures et services, désigné dans l'acte d'engagement.

## **ARTICLE 02 : CONTENU DU MARCHÉ**

### ***1) Objet du marché***

La prestation comprend l'élaboration des menus, l'approvisionnement en denrées, la confection et le conditionnement, le transport des repas et la livraison dans les locaux de l'Ecole maternelle, rue de Champet. La livraison des repas au domicile des personnes âgées est assurée par la commune du Touvet.

Fourniture cinq jours par semaine de 12 à 20 repas par jour. Les repas des samedis et dimanches sont livrés le vendredi.

Ces repas sont destinés à des personnes âgées, handicapées ou convalescentes, vivant à leur domicile dans la commune du Touvet.

### ***2) Durée du marché***

Le marché est passé pour une durée de un an renouvelable trois fois par reconduction expresse.

### ***3) Décomposition en postes***

Il est demandé un contrat unique incluant le prix de la fourniture et de l'acheminement.

### ***4) Date de commencement d'exécution de la prestation***

Le début de la fourniture et de la livraison de repas est fixée au 21/07/2018.

## **ARTICLE 03 : DOCUMENTS CONTRACTUELS**

Le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous.

- L'acte d'engagement, complété par l'offre financière détaillée du titulaire
- Le bordereau des prix unitaires et forfaitaires
- Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)
- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de service en vigueur
- L'offre technique et financière du titulaire
- Le règlement de Consultation (RC)
- Les normes françaises homologuées

Le titulaire ne pourra se prévaloir, dans l'exercice de sa mission, d'une quelconque ignorance de ces textes, et, d'une manière générale, de toute la réglementation intéressant son activité ou les installations concernées.

L'ensemble de la fourniture doit être conforme aux prescriptions des décrets, arrêtés, règlements, normalisation et à celles de tous textes subséquents en vigueur au premier jour du mois d'exécution des prestations.

## **ARTICLE 04 : DEFINITION DES PRESTATIONS**

Les repas sont fournis selon la technique dite de liaison froide. Ils sont élaborés, conditionnés et livrés propres à la consommation dans le respect des prescriptions sanitaires et des réglementations d'hygiène et de sécurité.

### **1) Prestation alimentaire**

Pour les personnes âgées qui demeurent à domicile et qui sont dans une situation de handicap ou de dépendance plus ou moins important, il est nécessaire de prendre en compte qu'elles sont potentiellement soumises à des risques de dénutrition.

L'offre de repas devra donc respecter les besoins nutritionnels propres aux personnes âgées :

- Maintenir le plaisir de manger en proposant une offre variée et une présentation soignée.
- Proposer des menus goûteux en intégrant des produits de saison et de bonne qualité.
- Prendre en compte la difficulté de mâcher pour les personnes âgées.

Le prestataire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire, nécessitant, pour la bonne mise en œuvre de la prestation, de servir :

- des nutriments de qualité et en quantité équilibrée pour une bonne nutrition,
- des aliments appétissants,
- des menus garantissant les apports minima recommandés, des menus assurant une bonne variété.

### **2) Législation et réglementation**

Le titulaire du marché s'engage dans l'exécution de ses missions à respecter les textes législatifs, réglementaires et les spécifications techniques présentes et à venir, notamment :

- Aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR.
- Aux spécifications techniques inscrites dans le GEMRCN.
- Arrêté ministériel du 29 Septembre 1977 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
- Arrêté Ministériel modifié du 20 Juillet 1998, réglementant les conditions hygiène relatives au transport des denrées périssables.
- Arrêté Ministériel du 26 Juin 1974, complété par l'Arrêté du 5 Mai 1975, réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale.
- Arrêté Ministériel du 10 Mars 1977 relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale.

### **3) Composition des menus**

Les menus sont établis suivant les règles de diététique et envoyés par courriel une fois par mois au responsable du portage à domicile.

Deux menus sont proposés, parmi lesquels les personnes âgées peuvent choisir, chaque jour le menu qui leur convient.

Un plan alimentaire de 4 semaines minimum devra être respecté. Il devra éviter la monotonie alimentaire et présenter des plats et recettes variés.

Les menus devront comprendre :

- 1 hors d'œuvre (les crudités seront accompagnées d'un sachet de sauce)
- 1 viande ou poisson pouvant facilement être réchauffés
- 1 légume et 1 féculent.
- 1 fromage
- 1 fruit de saison ou un dessert
- 1 potage.
- 2 petits pains individuels.

Le prestataire devra obligatoirement s'approvisionner auprès des boulangeries du Touvet.

Les menus à jour fixe sont à proscrire. Les menus doivent être, tous les jours, différents. Les portions doivent être adaptées à l'âge et aux besoins de personnes bénéficiant du portage de repas à domicile.

#### **4) Menus festifs, repas améliorés et menus à thème**

Les menus de fête marquent l'évènement avec des produits inhabituels et une qualité culinaire exceptionnelle. Ils sont élaborés au minimum pour Noël et Nouvel An.

Les repas sont améliorés pour le dimanche et les jours fériés. Ces menus peuvent être accompagnés de visuels / décoration appropriées. Une pâtisserie fraîche est proposée dans au moins un des menus.

Le candidat peut proposer des menus à thème qui s'adapteront aux évènements nationaux (semaine du goût...) et à la découverte des régions et des pays à travers leurs traditions culinaires. Tous ces repas particuliers seront facturés au même tarif que les repas classiques.

#### **5) Spécificités qualitatives**

Les plats doivent être cuisinés, soignés et variés. Ils doivent tendre à se rapprocher d'une cuisine dite 'familiale'. Les repas doivent être agréables à la vue et au goût.

Le choix des denrées incombe entièrement au prestataire qui devra tenir compte de ce qui suit :

- Les produits transgéniques sont prohibés.
- Le fournisseur doit produire les fiches techniques de la composition des plats et la provenance des produits.
- Les documents relatifs à la traçabilité de la viande servie doivent être fournis.
- Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires.

Le prestataire devra également :

- Proscrire des menus à jour fixe,
- Privilégier des produits frais de saison,
- Eviter les conserves et les denrées surgelées,
- Sélectionner des produits de qualité nutritionnelle et gustative supérieure,
- Choisir les viandes les plus tendres,
- Servir le poisson en filets et garantis sans arête,

- Exclure des préparations alimentaires les substances à fort potentiel allergisant,
- Favoriser les produits respectueux de l'environnement (interdiction de fournir des poissons en voie d'extinction, etc.).
- Proposer régulièrement des produits issus de l'agriculture biologique

A ce titre, il est demandé au prestataire de proposer des composantes issues de l'agriculture biologique, de différentes catégories, une ou plusieurs fois par semaine, en privilégiant les catégories de produits biologiques pour lesquels le passage à l'agriculture biologique offre le plus d'avantages en matière de santé tout en entraînant un surcoût minimum. Est considérée comme biologique une denrée qui respecte les règlements français et européens en vigueur pour cette appellation.

- Garantir une origine des denrées conforme aux exigences suivantes :

La commune du Touvet souhaite mettre en cohérence les approvisionnements en denrées alimentaires proposées par ses services avec ses objectifs de développement durable, en utilisant des produits frais, de qualité et issus des circuits courts. La commune se réfère à la loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche qui dispose, dans son article 1er, que le programme national de l'alimentation prévoit les actions à mettre en œuvre pour, notamment, le développement des circuits courts et l'approvisionnement en produits agricoles locaux dans la restauration collective publique ou privée (art. L.230-1 du code rural et de la pêche maritime).

Les repas doivent être confectionnés au plus tôt la veille de la livraison. En aucun cas, le prestataire du marché ne peut proposer le jour de la livraison des barquettes repas qui se périment le jour même ou qui seront périmées dans les 2 ou 3 jours (cas de la distribution du weekend)

### **6) Présentation des plats**

Les entrées, plats protidiques, accompagnements, fromages, desserts sont conditionnés en barquettes individuelles.

Les barquettes doivent comporter de manière visible et simple :

- La date de fabrication.
- La date limite de consommation.
- Le temps de remise en température.
- Le contenu.

### **7) Prestation de remplacement.**

Dans un cas de panne des installations ou de prestations alimentaires devenues impropres à la consommation du fait du restaurateur, ce dernier s'engage à :

- Prévenir la collectivité de la panne ou de l'incident immédiatement.
- A fournir une prestation minimum de remplacement pouvant être à titre exceptionnel « un repas froid ».

### **8) Commande**

Les menus sont remis à la Collectivité chaque mois afin de pouvoir être distribués aux personnes âgées.

Les modalités de commandes seront précisées par le prestataire. Des réajustements du nombre de repas devront pouvoir s'effectuer la veille du jour de livraison jusqu'à 11h. Pour le lundi et le lendemain d'un jour férié : jusqu'au jour ouvrable précédent.

Les commandes se font par e-mail, ou par tout autre moyen à la convenance du prestataire et de la mairie du Touvet.

### **9) Transport**

Les repas en liaison froide sont transportés du lieu de production jusqu'aux locaux de l'Ecole Maternelle (rue de Champet) par le fournisseur. Le transport s'effectue dans les véhicules réfrigérés permettant de maintenir les produits à une température inférieure à +3° maximum. Le véhicule doit toujours être nettoyé et propre. Le personnel préposé au transport et aux manipulations observe les règles d'hygiène les plus strictes.

### **10) Livraison**

Elle doit être effectuée le matin après 6H00 et avant 9H30, sauf modification d'horaires entre les deux parties, mais ne peut jamais excéder 9H30.

Un bon indiquant le détail de la livraison est établi. Le fournisseur assure le déchargement et la manutention des repas jusque dans le local de l'office.

Les produits dont la date limite de consommation est dépassée ne sont en aucun cas acceptés.

## **ARTICLE 05 : CONTROLES**

Des contrôles peuvent être effectués par la Commune sur la base de la législation en vigueur concernant l'alimentation. Ils pourront être d'ordre qualitatif, quantitatif et bactériologique.

Ces contrôles pourront être effectués tant au stade de la fabrication, de la livraison que des moyens de transport.

La Commune se réserve le droit d'inviter ses représentants ou tout expert mandaté par elle à se rendre inopinément chez le fournisseur pour vérifier l'hygiène générale des locaux, la tenue du personnel, la qualité des produits utilisés, les procédures de travail et notamment leur conformité au regard de la norme HACCP.

Elle peut demander à tout moment la production des documents d'accompagnement, des factures, notamment des viandes, afin de lui permettre de contrôler la provenance des produits.

### **1) Contrôle quantitatif et qualitatif de la prestation et des livraisons**

La coordinatrice enfance-jeunesse s'assure que les quantités et les qualités des produits livrés répondent aux engagements fixés dans la présente convention. Elle vérifie les repas livrés par rapport aux menus proposés, la date limite de consommation et la conformité aux exigences nécessaires à l'alimentation des personnes âgées.

La qualité de la prestation est aussi évaluée à partir d'un rapport annuel produit par le prestataire. Ce rapport mentionne les achats de produits issus de l'agriculture biologique (% en prix et en quantité, liste des produits, origine..) et l'origine des autres denrées (liste des produits, origine géographique des denrées, labels, saisonnalité..).

Au cas où une prestation est reconnue inconsommable, elle est refusée et son changement est effectué aux frais du fournisseur.

La Commune peut procéder ou faire procéder à tout moment à des contrôles concernant l'état des véhicules de livraison, la température de l'enceinte réfrigérée et des plats entreposés.

L'ensemble du personnel communal et des membres du Conseil Municipal a qualité pour effectuer l'ensemble de ces contrôles. De même les membres du Conseil municipal ont toute latitude pour émettre des remarques sur la qualité de la prestation.

Le contrôle qualitatif de la prestation s'effectue sur la qualité des repas, notamment par l'étude et l'appréciation de :

- La livraison c'est-à-dire la prestation du livreur, la température des plats.
- La qualité et la quantité des plats livrés : l'aspect, le goût, les couleurs, la variété.

## **2) Contrôle bactériologique**

Le prestataire doit fournir à la commune les résultats de tous les contrôles bactériologiques effectués conformément à la méthode HACCP. Il doit en outre accepter tout contrôle bactériologique effectué à la demande de la commune et pratiqué par un laboratoire désigné par celle-ci. Les dépenses sont supportées par le prestataire.

Les plats témoins sont conservés pendant 15 jours par le prestataire.

## **ARTICLE 06 : PRIX**

### **1) Forme des prix**

Les prix indiqués Hors Toute Taxe et Contribution (HTTC) portés par le Titulaire du marché dans son offre ne comprennent aucune taxe ni contribution de toute nature.

### **2) Contenu des prix**

Le prix comprend la confection et la livraison des repas, ainsi que toutes charges fiscales et parafiscales frappant obligatoirement la prestation.

Le prix de la prestation sera établi mensuellement. Il peut comporter un montant fixe et d'un montant variable, fonction des quantités commandées chaque mois.

### **3) Révision des prix**

Les prix sont fermes pour un an. Les prix sont unitaires et révisables annuellement au 1<sup>er</sup> septembre, dans les conditions ci-après définies :

Calcul :  $P_n = (P_{n-1}) \times (0.50 \times \text{Index } n / \text{Index } n-1)$

Données :  $P_n =$  prix révisé en septembre

$P_{n-1} =$  prix de base de l'année n-1

Index de référence :

LOT 01 : indice "Service de restauration" publié par l'INSEE (N°001763782)

Le mois « n » retenu comme valeur de référence pour le calcul de la révision est le mois de signature du marché.

## **ARTICLE 07 : PENALITES ET RESILIATION**

### **1) Pénalités**

Pénalités pour discontinuité de fourniture : tous les coûts financiers résultant de la défaillance du titulaire seront à la charge du titulaire du marché.

Exécution par défaut : conformément à l'article 32 du CCAG/FCS, il peut être pourvu par l'Acheteur à l'exécution de la fourniture aux frais du titulaire dans le cas de retard ou de défaut d'exécution dans les livraisons. S'il n'est pas possible à l'Acheteur de se procurer dans les conditions qui lui conviennent, une fourniture conforme à celle prévue au marché, il aura la faculté de pourvoir aux besoins de la Commune en faisant appel à un fournisseur de son choix. Dans ce cas, le titulaire n'a pas droit de regard sur l'exécution des prestations à ses frais et risques. S'il en résulte une différence de prix, celle-ci sera à la charge du fournisseur défaillant et imputée d'office en déduction sur le montant du prochain paiement effectué à son profit. La diminution des dépenses ne lui profite pas.

### **2) Résiliation**

En cas d'inexécution par le titulaire de ses obligations, la personne responsable du marché se réserve le droit de mettre fin à tout moment à l'exécution des prestations faisant l'objet du marché avant l'achèvement de celui-ci par une décision de résiliation, qu'il y ait faute ou non du titulaire.

En cas de résiliation du marché aux torts du titulaire par référence à l'article 28 du CCAG/FCS, le titulaire est informé par écrit de la décision de la personne responsable du marché, en recommandé avec accusé de réception et peut présenter ses observations dans un délai de quinze jours.

Outre les clauses de résiliation du marché prévues ci-dessus, toute inobservation des clauses du marché ou manquement aux obligations contractuelles, entraînera la résiliation du marché de plein droit à l'expiration du délai de mise en demeure. Passé ce délai, et sans règlement à l'amiable du litige, la décision de résiliation du marché est notifiée en recommandé avec AR. Dans ce cas, le titulaire ne pourra prétendre à aucune indemnité.

Le marché est résiliable avec un préavis de deux mois avant l'échéance annuelle.

## **ARTICLE 08 : FACTURATION ET PAIEMENT**

Les règlements au titre du marché s'effectuent selon les règles de la comptabilité publique sous forme de règlement tel que prévu aux articles 87 et suivants du code des marchés publics.

Le paiement des prestations s'effectuera sur présentation d'une facture mensuelle.

Le paiement des prestations s'effectuera sur présentation d'une facture mensuelle adressée au non du CCAS du TOUVET – Siret 263 800 682 00019 (possibilité de déposer la facture sur le portail Chorus de la DGFIP).

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique par mandatement administratif. Le délai global de paiement est fixé à 30 jours à compter de la date de réception de la facture.

La personne publique réglera les sommes dues au titre du présent marché en faisant porter le montant au crédit du compte précisé dans l'acte d'engagement.

Il n'est pas prévu de période de garantie, ni de retenue de garantie.  
Il n'est accordé ni d'avance forfaitaire ni d'avance facultative.  
Il n'est pas prévu d'acompte.

#### **ARTICLE 09 : ASSURANCES**

Le restaurateur s'engage à souscrire une assurance lui offrant une couverture des risques liés à l'exploitation, et prenant en charge sa responsabilité civile. Cette assurance a notamment pour but de couvrir la personne publique à laquelle il est susceptible de porter un préjudice à l'occasion de son activité de restaurateur.

#### **ARTICLE 10 : DROIT, LANGUE ET MONNAIE**

En cas de litige, seul le Tribunal Administratif de Grenoble est compétent en la matière.  
Tous les documents, inscriptions sur matériel, correspondances, demandes de paiement ou modes d'emploi doivent être entièrement rédigés en langue française.  
Tous les prix seront exprimés en euros.

#### **ARTICLE 11 : CLAUSES COMPLÉMENTAIRES**

Seul le DCE conservé dans les archives du Pouvoir Adjudicateur fait foi.

## **LOT N°2 : FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LA STRUCTURE MULTI-ACCUEIL PETITE ENFANCE**

### **ARTICLE 01 : DÉSIGNATION DES PARTIES**

Les parties contractantes sont :

d'une part, le CCAS du Touvet, représentée par sa Présidente, Madame Laurence Théry,  
d'autre part, le titulaire du marché au sens de l'article 2-1 du Cahier des Clauses Administratives  
Générales fournitures et services, désigné dans l'acte d'engagement.

### **ARTICLE 02 : CONTENU DU MARCHÉ**

#### ***1) Objet du marché***

La prestation comprend l'élaboration des menus, l'approvisionnement en denrées, la confection et le conditionnement des repas, le transport et la livraison au multi-accueil, avenue Montfillon, Le Touvet.

Fourniture cinq jours par semaine de 18 à 30 repas par jour. Cette prestation regroupe la fourniture de deux types de repas :

- repas mixés pour les enfants de 4 à 18 mois,
- repas pour enfants de 18 mois à 4 ans,

#### ***2) Durée du marché***

Le marché est passé pour une durée de un an renouvelable trois fois par reconduction expresse.

#### ***3) Décomposition en postes***

Il est demandé un contrat unique incluant le prix de la fourniture et de l'acheminement.

#### ***4) Date de commencement d'exécution de la prestation***

Le début de la fourniture et de la livraison de repas est fixée au 27/08/2018.

### **ARTICLE 03 : DOCUMENTS CONTRACTUELS**

Le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous.

- L'acte d'engagement, complété par l'offre financière détaillée du titulaire
- Le bordereau des prix unitaires et forfaitaires
- Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)
- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de service en vigueur
- L'offre technique et financière du titulaire
- Le règlement de Consultation (RC)
- Les normes françaises homologuées

Le titulaire ne pourra se prévaloir, dans l'exercice de sa mission, d'une quelconque ignorance de ces textes, et, d'une manière générale, de toute la réglementation intéressant son activité ou les installations concernées.

L'ensemble de la fourniture doit être conforme aux prescriptions des décrets, arrêtés, règlements, normalisation et à celles de tous textes subséquents en vigueur au premier jour du mois d'exécution des prestations.

## **ARTICLE 04 : DEFINITION DES PRESTATIONS**

Les repas sont fournis selon la technique dite de liaison froide. Ils sont élaborés, conditionnés et livrés propres à la consommation dans le respect des prescriptions sanitaires et des réglementations d'hygiène et de sécurité.

### **1) Prestation alimentaire**

Les menus sont composés en fonction des besoins alimentaires des enfants de 4 mois à 4 ans. La composition de la prestation variera selon l'âge des enfants.

Le prestataire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire, nécessitant, pour la bonne mise en œuvre de la prestation, de servir :

- des nutriments de qualité et en quantité équilibrée pour une bonne nutrition,
- des aliments appétissants,
- des menus garantissant les apports minima recommandés, des menus assurant une bonne variété.

### **2) Législation et réglementation**

Le titulaire du marché s'engage dans l'exécution de ses missions à respecter les textes législatifs, réglementaires et les spécifications techniques présentes et à venir, notamment :

- Aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR.
- Aux spécifications techniques inscrites dans le GEMRCN.
- Arrêté ministériel du 29 Septembre 1977 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
- Arrêté Ministériel modifié du 20 Juillet 1998, réglementant les conditions hygiène relatives au transport des denrées périssables.
- Arrêté Ministériel du 26 Juin 1974, complété par l'Arrêté du 5 Mai 1975, réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale.
- Arrêté Ministériel du 10 Mars 1977 relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale.

### **3) Composition des menus**

Les menus sont établis suivant les règles de diététique et composés comme suit.

Pour les bébés de 4 mois à 18 mois :

- 1 mixé de légumes,
- 1 mixé contenant des éléments protidiques,
- 1 mixé contenant des féculents,

- un laitage,
- du pain.

Les mixés seront fournis sans œufs, sans arachides, ni protéines de lait, afin d'être adaptés au niveau nutritionnel des plus jeunes. Ils seront présentés dans une grande barquette par mixé. La composition précise est indiquée sur chaque barquette.

Pour le pain, le prestataire devra obligatoirement s'approvisionner auprès des boulangeries du Touvet.

Pour les enfants de 18 mois à 4 ans:

- une entrée ou un dessert,
- un plat protidique et un accompagnement comprenant des légumes et un féculent, ou un plat complet comprenant élément protidique, légume et féculent,
- un laitage.

Chaque repas comporte du pain.

Les protéines animales seront remplacées une fois par semaine par des protéines végétales (association de céréales et légumineuses). Pendant une période de transition de 3 mois, ce remplacement n'interviendra qu'une fois toutes les 2 semaines.

Pour les fromages, le prestataire devra privilégier du fromage à la coupe, dont la préparation sera assurée par le prestataire (découpe en portion individuelle).

Pour le pain, le prestataire devra obligatoirement s'approvisionner auprès des boulangeries du Touvet.

Les menus à jour fixe sont à proscrire. Les menus doivent être, tous les jours, différents. Les portions doivent être adaptées à l'âge et aux besoins des enfants.

Le prestataire doit porter une attention particulière aux mets de remplacement qui devront être d'une qualité, quantité et de présentation comparable aux menus classiques. Il doit donc avoir une gamme de produits de remplacement variée pour éviter la monotonie.

#### **4) Menus spécifiques**

Le prestataire n'a pas à fournir de repas spécifiques pour les personnes souffrant d'allergies alimentaires médicalement reconnues, les parents fournissant un panier repas.

A la demande de la commune, le prestataire pourra avoir à fournir un mets de remplacement lorsque du porc est prévu au menu ; il devra être de qualité, quantité et présentation comparables aux menus classiques.

#### **5) Menus à thème**

Le candidat peut proposer des menus à thème pour les grands, adaptés aux événements nationaux (semaine du goût, Noël, Chandeleur...). Tous ces repas particuliers seront facturés au même tarif que les repas classiques.

#### **6) Menus à emporter**

Le prestataire doit pouvoir fournir, lorsque la demande est effectuée au moins une semaine à l'avance, des pique-niques variés et diététiques pour le groupe des grands pouvant être consommés à l'extérieur. Ces repas seront facturés au même tarif que les repas classiques.

## **7) Spécificités qualitatives**

Les plats doivent être cuisinés, soignés et variés. Ils doivent tendre à se rapprocher d'une cuisine dite 'familiale'. Les repas doivent être agréables à la vue et au goût.

Le choix des denrées incombe entièrement au prestataire qui devra tenir compte de ce qui suit :

- Les produits transgéniques sont prohibés.
- Le fournisseur doit produire les fiches techniques de la composition des plats et la provenance des produits.
- Les documents relatifs à la traçabilité de la viande servie doivent être fournis.
- Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires.

Le prestataire devra également :

- Proscrire des menus à jour fixe,
- Privilégier des produits frais de saison,
- Eviter les conserves et les denrées surgelées,
- Sélectionner des produits de qualité nutritionnelle et gustative supérieure,
- Choisir les viandes les plus tendres,
- Servir le poisson poché en filets et garanti sans peau et sans arête (pas de panures),
- Servir les viandes pochées,
- Cuire les légumes nature (sans sel, sans ail) en excluant le chou, la choucroute, les salsifis, les concombres, les haricots rouges et les flageolets),
- Exclure des préparations alimentaires les substances à fort potentiel allergisant,
- Favoriser les produits respectueux de l'environnement (interdiction de fournir des poissons en voie d'extinction, etc.).
- Proposer régulièrement des **produits issus de l'agriculture biologique**

A ce titre, il est demandé au prestataire de proposer le plus possible de composantes issues de l'agriculture biologique (sur un mois au minimum 30% en nombre de composantes et minimum 1 composante par jour). Il devra s'agir chaque jour de produits de différentes catégories, en privilégiant les catégories de produits biologiques pour lesquels le passage à l'agriculture biologique offre le plus d'avantages en matière de santé tout en entraînant un surcoût minimum. Est considérée comme biologique une denrée qui respecte les règlements français et européens en vigueur pour cette appellation.

- Garantir une origine des denrées conforme aux exigences suivantes :

La commune du Touvet souhaite mettre en cohérence les approvisionnements en denrées alimentaires proposées par ses services avec ses objectifs de développement durable, en utilisant des produits frais, de qualité et issus des circuits courts. La commune se réfère à la loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche qui dispose, dans son article 1er, que le programme national de l'alimentation prévoit les actions à mettre en œuvre pour, notamment, le développement des circuits courts et l'approvisionnement en produits agricoles locaux dans la restauration collective publique ou privée (art. L.230-1 du code rural et de la pêche maritime).

Les repas doivent être confectionnés au plus tôt la veille de la livraison. En aucun cas, le prestataire du marché ne peut proposer le jour de la livraison des barquettes/produits qui se périment le jour même ou qui seront périmés dans les 2 ou 3 jours.

## **8) Présentation des plats**

Les entrées, plats protidiques, accompagnements, fromages, desserts sont conditionnés en barquettes non jetables, réutilisées par le prestataire. Ces barquettes seront nettoyées par le personnel du multi-accueil qui les rendra quotidiennement au prestataire au moment de la livraison.

Les barquettes doivent comporter de manière visible et simple :

- La date de fabrication.
- La date limite de consommation.
- Le temps de remise en température.
- Le contenu précis.
- Le nombre de portions.

### **9) Prestation de remplacement**

Dans un cas de panne des installations ou de prestations alimentaires devenues impropres à la consommation du fait du restaurateur, ce dernier s'engage à :

- Prévenir la collectivité de la panne ou de l'incident immédiatement.
- A fournir une prestation minimum de remplacement pouvant être à titre exceptionnel « un repas froid ».

### **10) Commande**

Les modalités de commandes seront précisées par le prestataire. Des réajustements du nombre de repas devront pouvoir s'effectuer la veille du jour de livraison jusqu'à 11h. Pour le lundi et le lendemain d'un jour férié : jusqu'au jour ouvrable précédent.

Les commandes se font par e-mail, ou par tout autre moyen à la convenance du prestataire et de la mairie du Touvet.

### **11) Transport**

Les repas en liaison froide et le pain sont transportés du lieu de production au multi-accueil, avenue Montfillon par le fournisseur. Le transport s'effectue dans les véhicules réfrigérés permettant de maintenir les produits à une température inférieure à +3° maximum. Le véhicule doit toujours être nettoyé et propre. Le personnel préposé au transport et aux manipulations observe les règles d'hygiène les plus strictes.

### **12) Livraison**

Elle doit être effectuée le matin après 6H00 et avant 10H00, sauf modification d'horaires entre les deux parties.

Un bon indiquant le détail de la livraison est établi. Le fournisseur assure le déchargement et la manutention des repas jusque dans le local indiqué.

Les produits dont la date limite de consommation est dépassée ne sont en aucun cas acceptés.

## **ARTICLE 05 : VARIANTES ET OPTIONS**

### **1) Variante**

Pas de variante

### **2) Option**

Il est demandé au prestataire de proposer en option un laitage pour le goûter des enfants.

## **ARTICLE 06 : CONTROLES**

Des contrôles peuvent être effectués par la Commune sur la base de la législation en vigueur concernant l'alimentation. Ils pourront être d'ordre qualitatif, quantitatif et bactériologique.

Ces contrôles pourront être effectués tant au stade de la fabrication, de la livraison que des moyens de transport.

La Commune se réserve le droit d'inviter ses représentants ou tout expert mandaté par elle à se rendre inopinément chez le fournisseur pour vérifier l'hygiène générale des locaux, la tenue du personnel, la qualité des produits utilisés, les procédures de travail et notamment leur conformité au regard de la norme HACCP.

Elle peut demander à tout moment la production des documents d'accompagnement, des factures, notamment des viandes, afin de lui permettre de contrôler la provenance des produits.

### ***3) Contrôle quantitatif et qualitatif de la prestation et des livraisons***

La coordinatrice enfance-jeunesse s'assure que les quantités et les qualités des produits livrés répondent aux engagements fixés dans la présente convention. Elle vérifie les repas livrés par rapport aux menus proposés, la date limite de consommation et la conformité aux exigences nécessaires à l'alimentation des jeunes enfants.

La qualité de la prestation est aussi évaluée à partir d'un rapport annuel produit par le prestataire. Ce rapport mentionne les achats de produits issus de l'agriculture biologique (% en prix et en quantité, liste des produits, origine..) et l'origine des autres denrées (liste des produits, origine géographique des denrées, labels, saisonnalité...).

Au cas où une prestation est reconnue inconsommable, elle est refusée et son changement est effectué aux frais du fournisseur.

La Commune peut procéder ou faire procéder à tout moment à des contrôles concernant l'état des véhicules de livraison, la température de l'enceinte réfrigérée et des plats entreposés.

L'ensemble du personnel communal et des membres du Conseil Municipal a qualité pour effectuer l'ensemble de ces contrôles. De même les membres du Conseil municipal ont toute latitude pour émettre des remarques sur la qualité de la prestation.

Le contrôle qualitatif de la prestation s'effectue sur la qualité des repas, notamment par l'étude et l'appréciation de :

- La livraison c'est-à-dire la prestation du livreur, la température des plats.
- La qualité et la quantité des plats livrés : l'aspect, le goût, les couleurs, la variété.

### ***4) Contrôle bactériologique***

Le prestataire doit fournir à la commune les résultats de tous les contrôles bactériologiques effectués conformément à la méthode HACCP. Il doit en outre accepter tout contrôle bactériologique effectué à la demande de la commune et pratiqué par un laboratoire désigné par celle-ci. Les dépenses sont supportées par le prestataire.

Les plats témoins sont conservés pendant 15 jours par le prestataire.

## **ARTICLE 07 : PRIX**

### **1) *Forme des prix***

Les prix indiqués Hors Toute Taxe et Contribution (HTTC) portés par le Titulaire du marché dans son offre ne comprennent aucune taxe ni contribution de toute nature.

### **2) *Contenu des prix***

Le prix comprend la confection et la livraison des repas, ainsi que toutes charges fiscales et parafiscales frappant obligatoirement la prestation.

Le prix de la prestation sera établi mensuellement. Il peut comporter un montant fixe et d'un montant variable, fonction des quantités commandées chaque mois.

### **3) *Révision des prix***

Les prix sont fermes pour un an. Les prix sont unitaires et révisibles annuellement au 1<sup>er</sup> septembre, dans les conditions ci-après définies :

Calcul :  $P_n = (P_{n-1}) \times (0.50 \times \text{Index } n / \text{Index } n-1)$

Données :  $P_n =$  prix révisé en septembre

$P_{n-1} =$  prix de base de l'année n-1

Index de référence :

LOT 02 : indice "Cantine" publié par l'INSEE (N°001763786)

Le mois « n » retenu comme valeur de référence pour le calcul de la révision est le mois de signature du marché.

## **ARTICLE 08 : PENALITES ET RESILIATION**

### **1) *Pénalités***

Pénalités pour discontinuité de fourniture : tous les coûts financiers résultant de la défaillance du titulaire seront à la charge du titulaire du marché.

Exécution par défaut : conformément à l'article 32 du CCAG/FCS, il peut être pourvu par l'Acheteur à l'exécution de la fourniture aux frais du titulaire dans le cas de retard ou de défaut d'exécution dans les livraisons. S'il n'est pas possible à l'Acheteur de se procurer dans les conditions qui lui conviennent, une fourniture conforme à celle prévue au marché, il aura la faculté de pourvoir aux besoins de la Commune en faisant appel à un fournisseur de son choix. Dans ce cas, le titulaire n'a pas droit de regard sur l'exécution des prestations à ses frais et risques. S'il en résulte une différence de prix, celle-ci sera à la charge du fournisseur défaillant et imputée d'office en déduction sur le montant du prochain paiement effectué à son profit. La diminution des dépenses ne lui profite pas.

## **2) Résiliation**

En cas d'inexécution par le titulaire de ses obligations, la personne responsable du marché se réserve le droit de mettre fin à tout moment à l'exécution des prestations faisant l'objet du marché avant l'achèvement de celui-ci par une décision de résiliation, qu'il y ait faute ou non du titulaire.

En cas de résiliation du marché aux torts du titulaire par référence à l'article 28 du CCAG/FCS, le titulaire est informé par écrit de la décision de la personne responsable du marché, en recommandé avec accusé de réception et peut présenter ses observations dans un délai de quinze jours.

Outre les clauses de résiliation du marché prévues ci-dessus, toute inobservation des clauses du marché ou manquement aux obligations contractuelles, entraînera la résiliation du marché de plein droit à l'expiration du délai de mise en demeure. Passé ce délai, et sans règlement à l'amiable du litige, la décision de résiliation du marché est notifiée en recommandé avec AR. Dans ce cas, le titulaire ne pourra prétendre à aucune indemnité.

Le marché est résiliable avec un préavis de deux mois avant l'échéance annuelle.

### **ARTICLE 09 : FACTURATION ET PAIEMENT**

Les règlements au titre du marché s'effectuent selon les règles de la comptabilité publique sous forme de règlement tel que prévu aux articles 87 et suivants du code des marchés publics.

Le paiement des prestations s'effectuera sur présentation d'une facture mensuelle adressée au non du CCAS du TOUVET – Siret 263 800 682 00019 (possibilité de déposer la facture sur le portail Chorus de la DGFIP).

Chaque facture mensuelle sera accompagnée d'une copie des bons de commande correspondants ainsi qu'un tableau récapitulatif des prestations assurées.

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique par mandatement administratif. Le délai global de paiement est fixé à 30 jours à compter de la date de réception de la facture.

La personne publique réglera les sommes dues au titre du présent marché en faisant porter le montant au crédit du compte précisé dans l'acte d'engagement.

Il n'est pas prévu de période de garantie, ni de retenue de garantie.

Il n'est accordé ni d'avance forfaitaire ni d'avance facultative.

Il n'est pas prévu d'acompte.

### **ARTICLE 10 : ASSURANCES**

Le restaurateur s'engage à souscrire une assurance lui offrant une couverture des risques liés à l'exploitation, et prenant en charge sa responsabilité civile. Cette assurance a notamment pour but de couvrir la personne publique à laquelle il est susceptible de porter un préjudice à l'occasion de son activité de restaurateur.

### **ARTICLE 11 : DROIT, LANGUE ET MONNAIE**

En cas de litige, seul le Tribunal Administratif de Grenoble est compétent en la matière.

Tous les documents, inscriptions sur matériel, correspondances, demandes de paiement ou modes d'emploi doivent être entièrement rédigés en langue française.

Tous les prix seront exprimés en euros.

## **ARTICLE 12 : CLAUSES COMPLÉMENTAIRES**

Seul le DCE conservé dans les archives du Pouvoir Adjudicateur fait foi.

## **LOT N°3 : FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LE RESTAURANT SCOLAIRE ET L'ACCUEIL DE LOISIRS**

### **ARTICLE 01 : DÉSIGNATION DES PARTIES**

Les parties contractantes sont :

d'une part, la Commune de Le Touvet, représentée par son Maire, Madame Laurence Théry, et le CCAS de la Commune, représenté par sa présidente, Madame Laurence Théry, d'autre part, le titulaire du marché au sens de l'article 2-1 du Cahier des Clauses Administratives Générales fournitures et services, désigné dans l'acte d'engagement.

### **ARTICLE 02 : CONTENU DU MARCHÉ**

#### ***1) Objet du marché***

La prestation comprend l'élaboration des menus, l'approvisionnement en denrées, la confection, le conditionnement des repas, le transport et la livraison des repas destinés aux enfants de l'école maternelle, de l'école élémentaire et du centre de loisirs de la commune du Touvet.

La prestation se décompose comme suit :

- Fourniture quatre jours par semaine de 161 à 268 repas enfants et 10 repas adultes par jour les lundis, mardis, jeudis et vendredis pendant la période scolaire (cantine).
- Fourniture de 22 à 37 repas les mercredis pendant la période scolaire,
- Fourniture de 30 à 60 repas par jour pendant les vacances scolaires (accueil de loisirs).

Ces repas sont destinés à des enfants de 3 à 10 ans et à l'équipe d'animation.

#### ***2) Durée du marché***

Le marché est passé pour une durée de un an renouvelable trois fois par reconduction expresse.

#### ***3) Décomposition en postes***

Il est demandé un contrat unique incluant le prix de la fourniture et de l'acheminement.

#### ***4) Date de commencement d'exécution de la prestation***

Le début de la fourniture et de la livraison de repas est fixée au 21/07/2018.

### **ARTICLE 03 : DOCUMENTS CONTRACTUELS**

Le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous.

- L'acte d'engagement, complété par l'offre financière détaillée du titulaire
- Le bordereau des prix unitaires et forfaitaires
- Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)
- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de service en vigueur
- L'offre technique et financière du titulaire

- Le règlement de Consultation (RC)
- Les normes françaises homologuées

Le titulaire ne pourra se prévaloir, dans l'exercice de sa mission, d'une quelconque ignorance de ces textes, et, d'une manière générale, de toute la réglementation intéressant son activité ou les installations concernées.

L'ensemble de la fourniture doit être conforme aux prescriptions des décrets, arrêtés, règlements, normalisation et à celles de tous textes subséquents en vigueur au premier jour du mois d'exécution des prestations.

#### **ARTICLE 04 : DEFINITION DES PRESTATIONS**

Les repas sont fournis selon la technique dite de liaison froide. Ils sont élaborés, conditionnés et livrés propres à la consommation dans le respect des prescriptions sanitaires et des réglementations d'hygiène et de sécurité.

##### **1) Prestation alimentaire**

Les menus sont composés en fonction des besoins alimentaires des enfants de 3 à 10 ans. Le prestataire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire, nécessitant, pour la bonne mise en œuvre de la prestation, de servir :

- des nutriments de qualité et en quantité équilibrée pour une bonne nutrition,
- des aliments appétissants,
- des menus garantissant les apports minima recommandés, des menus assurant une bonne variété.

##### **2) Législation et réglementation**

Le titulaire du marché s'engage dans l'exécution de ses missions à respecter les textes législatifs, réglementaires et les spécifications techniques présentes et à venir, notamment :

- Aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR.
- Aux spécifications techniques inscrites dans le GEMRCN.
- Arrêté ministériel du 29 Septembre 1977 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
- Arrêté Ministériel modifié du 20 Juillet 1998, réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables.
- Arrêté Ministériel du 26 Juin 1974, complété par l'Arrêté du 5 Mai 1975, réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale.
- Arrêté Ministériel du 10 Mars 1977 relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale.

##### **3) Composition des menus**

Un menu unique est servi aux différentes catégories de convives (maternelle, élémentaire, adultes) avec possibilité de grammages adaptés.

Les menus sont adaptés aux saisons, en particulier : des plats froids peuvent être prévus l'été ; ils sont proscrits l'hiver.

Le pain est livré tranché, à raison de deux tranches par repas et par personne.

Le prestataire devra obligatoirement s'approvisionner auprès des boulangeries du Touvet.

### **Chaque repas comporte 4 ou 5 composantes parmi les composantes suivantes**

### **Pour la proposition (variante exigée) avec 4 composantes, une alternance sera proposée entre l'entrée, le laitage et le dessert en respectant les recommandations du GEMRCN:**

#### **Une entrée :**

- crudité seule ou salade composée,
- ou fruit cru,
- ou légume cuit,
- ou charcuterie (pâté, saucisson)
- ou quiche, friand, pizza.
- ou féculent (salade de pâtes, taboulé etc.)

Seront exclues les entrées suivantes : potage. La nature de l'entrée change à chaque repas.

#### **Un plat protidique principal :**

Il est demandé de la variété, de la qualité et des approvisionnements éco-responsables, évalués dans le cadre du rapport annuel.

Les protéines animales seront remplacées progressivement par des protéines végétales (association de céréales et légumineuses) : pendant une période de transition de 3 mois, ce remplacement interviendra une fois toutes les 2 semaines, pour passer ensuite à une fois par semaine et l'année suivante à deux fois par semaine, ceci en dialogue avec la Commune et en fonction de la réception par les convives.

#### **Un légume ou féculents :**

Il est demandé de la variété, de la qualité, de la saisonnalité, évalués dans le cadre du rapport annuel.

#### **Un fromage ou un laitage :**

En moyenne, moitié :

- fromage blanc, yaourt nature ou aux fruits ou petit suisse non sucré (le sucre devant être présenté à part),
- fromage proposé en portion individuelle, avec une diversité minimum de 5 fromages différents ; le prestataire devra privilégier le fromage à la coupe, dont la préparation sera assurée par le prestataire (découpe en portion individuelle).

#### **Un dessert :**

Fruits une fois sur deux, en respectant la saisonnalité.

Varié le reste : compotes, gâteaux...

Pas de dessert nécessitant une préparation (style île flottante).

## **4) Les menus spécifiques**

Le prestataire n'a pas à fournir de repas spécifiques pour les personnes souffrant d'allergies alimentaires médicalement reconnues, les parents fournissant un panier repas.

Le prestataire doit fournir un mets de remplacement lorsque du porc est prévu au menu ; il devra être de qualité, quantité et présentation comparables aux menus classiques.

### **5) Menus à thème / animations**

Des menus à thème sont proposés 2 fois par trimestre plus un menu spécial pour Noël. Aucun supplément de prix ne sera accordé pour ces prestations.

Lors de ces repas à thème :

- la priorité est donnée par le prestataire à la qualité des mets, à leur adaptation au goût des enfants, à la découverte du patrimoine culinaire.
- les modalités d'organisation et les fournitures pour la décoration et l'animation sont transmises au responsable de la cantine scolaire au moins une semaine à l'avance, des décorations peuvent être fournies pour chaque salle de restaurant. Elles doivent être facilement mises en place par le personnel municipal.
- à chaque fois que nécessaire, une fiche explicative est donnée au responsable de la cantine scolaire pour que les personnels de service puissent répondre aux questions des enfants.
- des animations sont proposées par le prestataire autour de thématiques liées au développement durable (lutte contre le gaspillage, origine des denrées, traditions culinaires, etc.), avec des intervenants mandatés par le prestataire.

Les menus à thèmes sont validés par le responsable de la cantine scolaire.

Le coût de ces prestations est réputé être intégré dans le prix de vente des prestations courantes.

### **6) Les menus à emporter**

Les menus à emporter pour les activités :

Le prestataire doit pouvoir fournir, lorsque la demande est effectuée au moins une semaine à l'avance, des menus à emporter variés pouvant être consommés à l'extérieur du restaurant scolaire, sans remise en température.

Les menus pique-nique pour les activités :

Le prestataire doit pouvoir fournir, lorsque la demande est effectuée au moins une semaine à l'avance, des pique-niques variés et diététiques pouvant être consommés à l'extérieur.

Le prestataire fournira serviettes de table jetables, sucre, sauce de salade et moutarde en conditionnement individuel, exceptionnellement ketchup et mayonnaise en fonction du plat servi. Ces repas seront facturés au même tarif que les repas classiques.

### **7) Spécificités qualitatives**

Les plats doivent être cuisinés, soignés et variés. Ils doivent tendre à se rapprocher d'une cuisine dite 'familiale'. Les repas doivent être agréables à la vue et au goût.

Le choix des denrées incombe entièrement au prestataire qui devra tenir compte de ce qui suit :

- Les produits transgéniques sont prohibés.

- Le fournisseur doit produire les fiches techniques de la composition des plats et la provenance des produits.
- Les documents relatifs à la traçabilité de la viande servie doivent être fournis.
- Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires.

Le prestataire devra également :

- Proscrire des menus à jour fixe,
- Privilégier des produits frais de saison,
- Eviter les conserves et les denrées surgelées,
- Sélectionner des produits de qualité nutritionnelle et gustative supérieure,
- Choisir les viandes les plus tendres,
- Favoriser les produits respectueux de l'environnement (interdiction de fournir des poissons en voie d'extinction, etc.).
- Proposer régulièrement des **produits issus de l'agriculture biologique**

A ce titre, il est demandé au prestataire de fournir le plus possible de composantes biologiques selon les 2 propositions attendues : soit menus à 5 composantes et 25% de composantes biologiques par mois minimum, soit menus à 4 composantes et 50% de composantes biologiques par mois minimum.

L'adjudicataire attend de la baisse du nombre de composantes une capacité accrue à fournir des produits biologiques.

Il devra s'agir chaque jour de produits de différentes catégories, en privilégiant les catégories de produits biologiques pour lesquels le passage à l'agriculture biologique offre le plus d'avantages en matière de santé tout en entraînant un surcoût minimum. Est considérée comme biologique une denrée qui respecte les règlements français et européens en vigueur pour cette appellation.

- Garantir une origine des denrées conforme aux exigences suivantes :

La commune du Touvet souhaite mettre en cohérence les approvisionnements en denrées alimentaires proposées par ses services avec ses objectifs de développement durable, en utilisant des produits frais, de qualité et issus des circuits courts. La commune se réfère à la loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche qui dispose, dans son article 1er, que le programme national de l'alimentation prévoit les actions à mettre en œuvre pour, notamment, le développement des circuits courts et l'approvisionnement en produits agricoles locaux dans la restauration collective publique ou privée (art. L.230-1 du code rural et de la pêche maritime).

Seront exclus les plats et recettes comportant des difficultés particulières de consommation (poisson avec arêtes fines, viandes avec petits os pointus, etc.) ou présentant des goûts trop forts pour les enfants.

Les repas doivent être confectionnés au plus tôt la veille de la livraison. En aucun cas, le prestataire du marché ne peut proposer le jour de la livraison des barquettes/produits qui se périment le jour même ou qui seront périmés dans les 2 ou 3 jours.

### **8) Présentation des plats**

Les entrées, plats protidiques, accompagnements, fromages, desserts sont conditionnés en barquettes 'gastronomiques' pour 16 à 20 repas non jetables, réutilisées par le prestataire. Ces barquettes seront nettoyées par le personnel de la Commune qui les rendra quotidiennement au prestataire au moment de la livraison.

Les barquettes doivent comporter de manière visible et simple :

- La date de fabrication.
- La date limite de consommation.
- Le temps de remise en température.
- Le contenu précis.
- Le nombre de portions.

### **9) Prestation de remplacement**

Dans un cas de panne des installations ou de prestations alimentaires devenues impropres à la consommation du fait du restaurateur, ce dernier s'engage à :

- Prévenir la collectivité de la panne ou de l'incident immédiatement.
- A fournir une prestation minimum de remplacement pouvant être à titre exceptionnel « un repas froid ».

### **10) Commande**

Les modalités de commandes seront précisées par le prestataire. Des réajustements du nombre de repas devront pouvoir s'effectuer la veille du jour de livraison jusqu'à 11h. Pour le lundi et le lendemain d'un jour férié : jusqu'au jour ouvrable précédent.

Les commandes se font par e-mail, ou par tout autre moyen à la convenance du prestataire et de la mairie du Touvet.

### **11) Transport**

Les repas en liaison froide et le pain sont transportés du lieu de production sur les lieux suivants :

- pour les repas des enfants de l'Ecole élémentaire sauf les CP : au complexe sportif du Bresson, Le Touvet.
- pour les repas des enfants de l'Ecole maternelle et les CP : à l'Ecole Maternelle, rue de Champet, Le Touvet.
- pour les repas de l'accueil de loisirs (mercredis et vacances scolaires) : à l'Ecole Maternelle, rue de Champet, Le Touvet.

Le transport s'effectue dans les véhicules réfrigérés permettant de maintenir les produits à une température inférieure à +3° maximum. Le véhicule doit toujours être nettoyé et propre. Le personnel préposé au transport et aux manipulations observe les règles d'hygiène les plus strictes.

### **12) Livraison**

Elle doit être effectuée le matin après 6H00 et avant 10H00, sauf modification d'horaires entre les deux parties.

Un bon indiquant le détail de la livraison est établi. Le fournisseur assure le déchargement et la manutention des repas jusque dans le local indiqué.

Les produits dont la date limite de consommation est dépassée ne sont en aucun cas acceptés.

## **ARTICLE 05 : VARIANTES ET OPTIONS**

**1) Variante exigée : 4 composantes par repas et 50% de composantes biologiques par mois**

**2) Option : Ce marché ne comporte pas d'options.**

## **ARTICLE 06 : CONTROLES**

Des contrôles peuvent être effectués par la Commune sur la base de la législation en vigueur concernant l'alimentation. Ils pourront être d'ordre qualitatif, quantitatif et bactériologique.

Ces contrôles peuvent être effectués tant au stade de la fabrication, de la livraison que des moyens de transport.

La Commune se réserve le droit d'inviter ses représentants ou tout expert mandaté par elle à se rendre inopinément chez le fournisseur pour vérifier l'hygiène générale des locaux, la tenue du personnel, la qualité des produits utilisés, les procédures de travail et notamment leur conformité au regard de la norme HACCP.

Elle peut demander à tout moment la production des documents d'accompagnement, des factures, notamment des viandes, afin de lui permettre de contrôler la provenance des produits.

### ***5) Contrôle quantitatif et qualitatif de la prestation et des livraisons***

La coordinatrice enfance-jeunesse s'assure que les quantités et les qualités des produits livrés répondent aux engagements fixés dans la présente convention. Elle vérifie les repas livrés par rapport aux menus proposés, la date limite de consommation et la conformité aux exigences nécessaires à l'alimentation des enfants.

La qualité de la prestation est aussi évaluée à partir d'un rapport annuel produit par le prestataire. Ce rapport mentionne les achats de produits issus de l'agriculture biologique (% en prix et en quantité, liste des produits, origine..) et l'origine des autres denrées (liste des produits, origine géographique des denrées, labels, saisonnalité...).

Au cas où une prestation est reconnue inconsommable, elle est refusée et son changement est effectué aux frais du fournisseur.

La Commune peut procéder ou faire procéder à tout moment à des contrôles concernant l'état des véhicules de livraison, la température de l'enceinte réfrigérée et des plats entreposés.

L'ensemble du personnel communal et des membres du Conseil Municipal a qualité pour effectuer l'ensemble de ces contrôles. De même les membres du Conseil municipal ont toute latitude pour émettre des remarques sur la qualité de la prestation.

Le contrôle qualitatif de la prestation s'effectue sur la qualité des repas, notamment par l'étude et l'appréciation de :

- La livraison c'est-à-dire la prestation du livreur, la température des plats.
- La qualité et la quantité des plats livrés : l'aspect, le goût, les couleurs, la variété.

### ***6) Contrôle bactériologique***

Le prestataire doit fournir à la commune les résultats de tous les contrôles bactériologiques effectués conformément à la méthode HACCP. Il doit en outre accepter tout contrôle bactériologique effectué à la demande de la commune et pratiqué par un laboratoire désigné par celle-ci. Les dépenses sont supportées par le prestataire.

Les plats témoins sont conservés pendant 15 jours par le prestataire.

## **ARTICLE 07 : PRIX**

### **1) *Forme des prix***

Les prix indiqués Hors Toute Taxe et Contribution (HTTC) portés par le Titulaire du marché dans son offre ne comprennent aucune taxe ni contribution de toute nature.

### **2) *Contenu des prix***

Le prix comprend la confection et la livraison des repas, ainsi que toutes charges fiscales et parafiscales frappant obligatoirement la prestation.

Le prix de la prestation sera établi mensuellement. Il peut comporter un montant fixe et d'un montant variable, fonction des quantités commandées chaque mois.

### **3) *Révision des prix***

Les prix sont fermes pour un an. Les prix sont unitaires et révisibles annuellement au 1<sup>er</sup> septembre, dans les conditions ci-après définies :

Calcul :  $P_n = (P_{n-1}) \times (0.50 \times \text{Index } n / \text{Index } n-1)$

Données :  $P_n =$  prix révisé en septembre

$P_{n-1} =$  prix de base de l'année n-1

Index de référence :

LOT 03 : indice "Cantine" publié par l'INSEE (N°001763786)

Le mois « n » retenu comme valeur de référence pour le calcul de la révision est le mois de signature du marché.

## **ARTICLE 08 : PENALITES ET RESILIATION**

### **1) *Pénalités***

Pénalités pour discontinuité de fourniture : tous les coûts financiers résultant de la défaillance du titulaire seront à la charge du titulaire du marché.

Exécution par défaut : conformément à l'article 32 du CCAG/FCS, il peut être pourvu par l'Acheteur à l'exécution de la fourniture aux frais du titulaire dans le cas de retard ou de défaut d'exécution dans les livraisons. S'il n'est pas possible à l'Acheteur de se procurer dans les conditions qui lui conviennent, une fourniture conforme à celle prévue au marché, il aura la faculté de pourvoir aux besoins de la Commune en faisant appel à un fournisseur de son choix. Dans ce cas, le titulaire n'a pas droit de regard sur l'exécution des prestations à ses frais et risques. S'il en résulte une différence de prix, celle-ci sera à la charge du fournisseur défaillant et imputée d'office en déduction sur le montant du prochain paiement effectué à son profit. La diminution des dépenses ne lui profite pas.

## **2) Résiliation**

En cas d'inexécution par le titulaire de ses obligations, la personne responsable du marché se réserve le droit de mettre fin à tout moment à l'exécution des prestations faisant l'objet du marché avant l'achèvement de celui-ci par une décision de résiliation, qu'il y ait faute ou non du titulaire.

En cas de résiliation du marché aux torts du titulaire par référence à l'article 28 du CCAG/FCS, le titulaire est informé par écrit de la décision de la personne responsable du marché, en recommandé avec accusé de réception et peut présenter ses observations dans un délai de quinze jours.

Outre les clauses de résiliation du marché prévues ci-dessus, toute inobservation des clauses du marché ou manquement aux obligations contractuelles, entraînera la résiliation du marché de plein droit à l'expiration du délai de mise en demeure. Passé ce délai, et sans règlement à l'amiable du litige, la décision de résiliation du marché est notifiée en recommandé avec AR. Dans ce cas, le titulaire ne pourra prétendre à aucune indemnité.

Le marché est résiliable avec un préavis de deux mois avant l'échéance annuelle.

### **ARTICLE 09 : FACTURATION ET PAIEMENT**

Les règlements au titre du marché s'effectuent selon les règles de la comptabilité publique sous forme de règlement tel que prévu aux articles 87 et suivants du code des marchés publics.

Le paiement des prestations s'effectuera sur présentation de 2 factures mensuelles :

1 facture pour la restauration scolaire

adressée au nom de la COMMUNE du TOUVET – Siret 213 805 112 000 17

1 facture pour la restauration du centre de loisirs (mercredis et vacances)

adressée au nom du CCAS du TOUVET – Siret 263 800 682 000 19

Il est possible de déposer les factures sur le portail Chorus Pro de la DGFIP

Chaque facture mensuelle sera accompagnée d'une copie des bons de commande correspondants ainsi qu'un tableau récapitulatif des prestations assurées.

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique par mandatement administratif. Le délai global de paiement est fixé à 30 jours à compter de la date de réception de la facture.

La personne publique réglera les sommes dues au titre du présent marché en faisant porter le montant au crédit du compte précisé dans l'acte d'engagement.

Il n'est pas prévu de période de garantie, ni de retenue de garantie.

Il n'est accordé ni d'avance forfaitaire ni d'avance facultative.

Il n'est pas prévu d'acompte.

### **ARTICLE 10 : ASSURANCES**

Le restaurateur s'engage à souscrire une assurance lui offrant une couverture des risques liés à l'exploitation, et prenant en charge sa responsabilité civile. Cette assurance a notamment pour but de couvrir la personne publique à laquelle il est susceptible de porter un préjudice à l'occasion de son activité de restaurateur.

### **ARTICLE 11 : DROIT, LANGUE ET MONNAIE**

En cas de litige, seul le Tribunal Administratif de Grenoble est compétent en la matière.

Tous les documents, inscriptions sur matériel, correspondances, demandes de paiement ou modes d'emploi doivent être entièrement rédigés en langue française.

Tous les prix seront exprimés en euros.

**ARTICLE 12 : CLAUSES COMPLÉMENTAIRES**

Seul le DCE conservé dans les archives du Pouvoir Adjudicateur fait foi.

Raison sociale de l'entreprise

Nom et qualité du signataire habilité

Lu et approuvé (mention manuscrite

A

Le

Au Touvet, le

Le pouvoir adjudicateur