



FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE CCAS DU TOUVET (38)

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

Fourniture de repas en liaison froide pour l'accueil de loisirs, la crèche et le portage de repas

JUIN 2023

La procédure de consultation utilisée est la procédure adaptée d'appel d'offres, en application des dispositions des articles L. 2123-1 et R. 2123-1 du code de la commande publique.

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 lundi 31 juillet 2023 à 12h.

CCAS du Touvet – 700 Grande rue, BP 8 – 38660 Le Touvet
www.letouvet.com – ccas@letouvet.com

FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR L'ACCUEIL DE LOISIRS, LA CRECHE ET LE PORTAGE DE REPAS

ARTICLE 01 : DÉSIGNATION DES PARTIES

Les parties contractantes sont :

d'une part,

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

Lot 1 – Centre de loisirs

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

Ces repas sont destinés à des enfants d'âges maternel et élémentaire et à l'équipe d'animation

Lot 2 – Crèche

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.

Lot 3 – Portage de repas

La prestation comprend l'élaboration des menus, l'approvisionnement en denrées, la confection et le conditionnement, le transport des repas et la livraison dans la chambre froide de la salle du Bresson (rue de Bresson, 38660 Le Touvet) Ces repas sont destinés à des personnes âgées, handicapées ou convalescentes, vivant à leur domicile dans la commune du Touvet. La livraison des repas au domicile des personnes âgées est assurée par le CCAS du Touvet.

- Fourniture cinq jours par semaine. Le repas du mercredi pourra être livré le mardi. Les repas des samedis et dimanches sont livrés le vendredi.

2) Durée du marché

Le marché est passé pour une durée d'un an (1 an) renouvelable une fois pour la même durée 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 fixé au 30/08/2023.

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
- 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) Éléments communs aux trois lots

a- 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.
- Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi EGALIM.
- Loi n°2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets

b- 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. La majeure partie des composantes doit être « faite maison », sans résulter d'un simple assemblage de produits réalisés par un fournisseur industriel.

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, particulièrement pour les fruits et les crudités,
- Privilégier les circuits courts,
- Eviter les conserves et les denrées surgelées, sauf si elles sont faites sur place,
- N'avoir recours que de façon très exceptionnelle aux produits ultra-transformés, notamment en ce qui concerne les protéines,
- Sélectionner des produits ayant de bonnes qualités nutritionnelles et gustatives,
- Choisir des viandes tendres,
- Proposer le plus souvent possible des **produits issus de l'agriculture biologique (labels français et/ou Européen)**. Il devra s'agir chaque jour de produits de différentes catégories, en privilégiant les catégories de produits biologiques entraînant un surcoût modéré.
- Proposer le plus souvent possible des produits de qualité, notamment des produits labélisés tels que définis par la loi Egalim,
- Assurer la fourniture de denrées alimentaires issues d'un mode de production respectueux de l'environnement et destiné à réduire les impacts environnementaux de la consommation alimentaire : la commune du Touvet souhaite être en cohérence avec ses objectifs de développement durable, en utilisant des produits frais, de qualité et issus des circuits courts,

Pour apprécier ces aspects, les principaux fournisseurs dans les différentes catégories de produits (viandes, poissons, fruits, légumes, céréales & légumineuses, ...) seront indiqués la proportion en prix d'achat que ce fournisseur représente par rapport au total des achats de denrées et les modalités de partenariat mises en place.

De même, les proportions de produits issus de l'agriculture biologique et de produits labélisés dans les différentes catégories de produits seront indiquées.

Enfin, les proportions de produits locaux dans les différentes catégories de produits seront indiquées, en précisant ce qui est entendu par local (nombre de kilomètres jusqu'à la cuisine, département, région, pays, ...).

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.

En dehors des repas suivant un jour chômé, 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.

c- 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 ».

2) Prestations attendues et spécifiques à chaque lot

Lot 1 – Accueil de loisirs

➤ Commandes, transport, livraison

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.

Les repas en liaison froide et le pain sont transportés du lieu de production à la cuisine/cantine située 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.

La livraison doit être effectuée **le matin après 6H00 et avant 10H00** sauf modification d'horaires entre les deux parties, sans gêne pour les circulations de proximité.

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.

➤ Menus

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.

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 dans le respect des recommandations du GEMRCN.

En cas de menu unique, celui-ci doit être végétarien.

Les composantes possibles sont :

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.)
- 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. Le prestataire proposera deux repas végétariens par semaine en diversifiant la source de protéines.

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 de préférence 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).

➤ **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.

➤ **Présentation des plats**

Les entrées, plats protidiques, accompagnements, fromages, desserts sont conditionnés en barquettes non jetables, réutilisées par le prestataire. Les plats chauds seront conditionnés dans des 'gastronormes' 1/1. 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.

➤ **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. Ces repas seront facturés au même tarif que les repas classiques.

➤ **Accompagnement à l'éducation au goût**

Le prestataire est en mesure de fournir des menus particuliers, permettant d'accompagner l'éducation au goût et aux saveurs. La réactivité aux demandes de la commune sera appréciée. Des animations sont proposées par le prestataire autour de thématiques liées au développement durable et à l'éducation au goût, telles que provenance des produits cuisinés, saisonnalité des fruits et légumes, ...

Un menu spécial pour Noël est prévu obligatoirement.

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

➤ Contrôles

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.

Contrôle quantitatif et qualitatif de la prestation et des livraisons

La directrice du service ALSH et vie scolaire s'assure, en lien avec le personnel de cantine, 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.

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

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 d'achat, liste des produits, origine..), les achats de produits labélisés et l'origine des autres denrées (liste des produits, origine géographique des denrées, saisonnalité...). Des points d'étape avec le prestataire sont organisés au cours de l'année, à la demande de la commune, le prestataire devant alors être en mesure de fournir les éléments demandés pour le rapport annuel.

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.

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.

Lot 2 – Crèche

➤ Commandes, transport et livraison

Les modalités de commandes seront précisées par le prestataire. Des réajustements du nombre de repas devront pouvoir s'effectuer jusqu'à 48 heures avant le jour de livraison. 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 du CCAS du Touvet.

➤ 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 oeufs, sans arachides, ni protéines de lait, afin d'être adaptés au niveau nutritionnel des plus jeunes. Ils seront présentés dans un bac gastronorme inox par mixé. La composition précise est indiquée sur chaque bac.

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).

Pour les fromages, le prestataire devra privilégier du fromage à la coupe, dont la préparation pourra être 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 proposera deux repas végétariens par semaine en diversifiant la source de protéines. Le prestataire doit porter une attention particulière aux mets de remplacement qui devront être d'une qualité, quantité et de présentation comparables aux menus classiques.

➤ **Menu spécifique**

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.

➤ **Accompagnement à l'éducation au goût**

Le prestataire est en mesure de fournir des menus particuliers, permettant d'accompagner les projets de la structure selon ses demandes, dans la mesure où celles-ci sont faites au moins 3 semaines à l'avance.

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

➤ **Les 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.

➤ **Contrôles**

Des contrôles peuvent être effectués par le CCAS 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.

Le CCAS 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.

Contrôle quantitatif et qualitatif de la prestation et des livraisons

La directrice du multi-accueil s'assure, en lien avec l'agent technique du multi-accueil, 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.

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

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 d'achat, liste des produits, origine...), les achats de produits labélisés et l'origine des autres denrées (liste des produits, origine géographique des denrées, saisonnalité...). Des points d'étape avec le prestataire sont organisés au cours de l'année, à la demande de la commune, le prestataire devant alors être en mesure de fournir les éléments demandés pour le rapport annuel.

Le CCAS 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.

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.

Lot 3 – Portage de repas

➤ Commandes, transport et livraison

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 48 heures avant le jour de livraison. Pour le lundi et le lendemain d'un jour férié : jusqu'au jour ouvrable précédent. Le repas du mercredi pourra être livré le mardi. Les repas du samedi et du dimanche seront livrés le vendredi.

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

Les repas en liaison froide sont transportés du lieu de production jusqu'à la chambre froide de la salle du Bresson – route de Bresson, 38660 Le Touvet 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.

La livraison doit être effectuée **le matin après 6H00 et avant 09H00** sauf modification d'horaires entre les deux parties, sans gêne pour les circulations de proximité.

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.

➤ Menus

Pour les personnes âgées qui demeurent à domicile et/ou qui sont dans une situation de handicap ou de dépendance plus ou moins importante, il est nécessaire de prendre en compte le risque potentiel 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.

Les menus sont établis suivant les règles de diététique et envoyés par courriel une fois par mois au CCAS du Touvet. Un menu unique est proposé. Les candidats doivent également proposer une variante avec deux menus au choix le plus souvent possible dans la semaine, menus parmi lesquels les personnes âgées peuvent choisir, chaque jour, celui 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 6 composantes et le pain :

- 1 hors d'œuvre (les crudités seront accompagnées d'un sachet de sauce)
- 1 protéine : viande ou poisson pouvant facilement être réchauffés, œufs, protéines végétales
- 1 légume et 1 féculent
- 1 fromage
- 1 fruit de saison ou un dessert
- 1 potage
- pain = 125 g

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. Les qualités nutritives prennent en compte les besoins spécifiques des personnes âgées (protéines, fibres, calcium, vitamine D).

Les repas doivent être appétissants au goût, mais aussi à la vue.

➤ Menus spécifiques

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 obligatoirement proposée.

Le candidat peut proposer des menus à thème qui s'adapteront aux évènements nationaux (semaine du gout...) 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.

➤ **Présentation des plats**

Les entrées, plats protidiques, accompagnements, fromages, desserts sont conditionnés en barquettes individuelles écologiques ou recyclables. Une attention particulière sera portée au conditionnement des plats qui doivent être réchauffés, avec une préférence pour les barquettes sans plastique (bambou, fibres...).

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.

➤ **Contrôles**

Des contrôles peuvent être effectués par le CCAS 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.

Le CCAS 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.

Contrôle quantitatif et qualitatif de la prestation et des livraisons

La personne en charge de la distribution des repas 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 et commandés, la date limite de consommation et la conformité aux exigences nécessaires à l'alimentation des personnes âgées. En cas de problème, elle se met en relation avec la directrice du CCAS qui en informera le prestataire.

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

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 d'achat, liste des produits, origine..), les achats de produits labélisés et l'origine des autres denrées (liste des produits, origine géographique des denrées, saisonnalité...). Des points d'étape avec le prestataire sont organisés au cours de l'année, à la demande de la commune, le prestataire devant alors être en mesure de fournir les éléments demandés pour le rapport annuel.

Le CCAS 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.

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 : VARIANTES, PSE ET OPTIONS

Lot 1 – Accueil de loisirs

1. **Variante exigée** : néant.
2. **PSE 1** : Le prestataire proposera une PSE n°1 de transmission de données permettant à la commune du Touvet de remplir ses obligations en termes de déclaration de denrées sur www.macantine.gouv.fr .

Lot 2 – Crèche

1. **Variante exigée** : néant.
2. **PSE 1** : Le prestataire proposera une PSE n°1 de transmission de données permettant à la commune du Touvet de remplir ses obligations en termes de déclaration de denrées sur www.macantine.gouv.fr .
3. **PSE 2** : Il est demandé au prestataire de proposer un goûter pour les enfants. Ce goûter est composé ainsi :

Pour les bébés de 4 mois à 18 mois :

- 1 laitage
- 1 compote

Pour les enfants de 18 mois à 4 ans :

- Choix entre 2 laitages
- 1 fruit mûr

Lot 3 – Portage de repas

1. **Variante exigée** : choix entre 2 menus le plus souvent possible dans la semaine.
2. **PSE 1** : Le prestataire proposera une PSE n°1 de transmission de données permettant à la commune du Touvet de remplir ses obligations en termes de déclaration de denrées sur www.macantine.gouv.fr.

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 six mois à compter du début du marché. Les prix sont unitaires et révisables semestriellement au 1^{er} mars et à échéance en cas de renouvellement, 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

$P_{n-1} =$ prix de base

Index de référence : 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 de l'acte d'engagement par le prestataire moins 3 mois.

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 par lot :

- 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 avec la mention du lot concerné par la facture

Il est obligatoire 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 09 : ASSURANCES

Le restaurateur s'engage à souscrire une assurance lui offrant une couverture de tout risque liés à l'exploitation (dont risques pandémiques), 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. Elle garantit toutes les

conséquences pécuniaires liées à sa responsabilité civile, la responsabilité de la commune du Touvet ne pouvant être engagée si, à l'occasion d'un sinistre, l'étendue des garanties et le montant de l'assurance du titulaire s'avéraient insuffisants.

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.

Raison sociale de l'entreprise
Nom et qualité du signataire habilité
Lu et approuvé (mention manuscrite
A
Le

Au Touvet, le
Le pouvoir adjudicateur