



FOURNITURE DE REPAS COMMUNE DU TOUVET (38)

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

Fourniture de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire.

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.

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

FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LE RESTAURANT SCOLAIRE

ARTICLE 01 : DÉSIGNATION DES PARTIES

Les parties contractantes sont :

d'une part, la Commune de Le Touvet, représentée par son Maire, 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 et de l'école élémentaire de la commune du Touvet.

La prestation se décompose comme suit :

- Fourniture quatre jours par semaine de 160 à 220 repas par jour les lundis, mardis, jeudis et vendredis pendant la période scolaire (cantine).

Ces repas sont destinés à des enfants d'âges maternel et élémentaire, et sous couvert d'une prestation supplémentaire éventuelle à l'équipe d'animation.

2) *Durée du marché*

Le marché est passé pour une durée d'un an (1 an) renouvelable une 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 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) 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.
- 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

3) Composition des menus

Un menu unique est servi aux différentes catégories de convives (maternelle, élémentaire, animateurs) 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 plat unique, celui-ci devra 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. Le remplacement des protéines animales par des protéines végétales (notamment l'association de céréales et de légumineuses) cuisinées sur place est possible et sera apprécié.

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).

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) 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 etc.

Un menu spécial pour Noël est obligatoirement prévu.

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. 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. 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 de qualité et durables à hauteur de 50%, minimum dont au moins les 20% de produits issus de l'agriculture biologique. Il devra s'agir chaque jour de produits de différentes catégories, en privilégiant les catégories de produits biologiques entraînant un surcoût modéré.
- 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, les modalités de partenariat mises en place, la distance à laquelle se trouve ce fournisseur.

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.

8) 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 'gastronomes' 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.

9) Prestation éventuelle supplémentaire

Le prestataire proposera une PSE n°1 de repas destiné à l'équipe d'animation.

Le prestataire proposera une PSE n°2 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.

10) 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 ».

11) 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.

12) Transport

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

- Cuisine - cantine - 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.

13) Livraison

Elle 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.

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 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.

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

Le cuisinier, en lien avec le personnel de cantine, que les quantités et les qualités des produits livrés répondent aux engagements fixés dans la présente convention. Il 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.

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 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 de 2 factures mensuelles :

- ☐ 1 facture pour la restauration scolaire

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

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