



MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

(C.C.T.P.)

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LA COMMUNE
DE SEYSSUEL**

MARCHE N° 2021-FCS02

Commune de Seyssuel

Place de la mairie
38200 SEYSSUEL
Tel : 04.74.85.15.24

Procédure adaptée ouverte est soumise aux dispositions de l'article R.2123-1, 1° du Code de la Commande Publique

CAHIER DES CHARGES

Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour la commune de Seyssuel

Le présent marché a pour objet la fourniture et livraison de repas en liaison froide pour le Restaurant municipal de la commune de Seyssuel.

La Commune souhaite lancer une consultation pour assurer cette prestation à compter du 1er janvier 2022. Le contrat sera valable six mois, renouvelable par reconductible tacite dans la limite de 3 ans.

1. CONTEXTE DE LA CONSULTATION

Les repas sont destinés aux enfants des écoles maternelles et élémentaires, aux adultes extérieurs ainsi qu'aux personnes âgées pour le portage à domicile.

La commune de Seyssuel, en phase de réorganisation de son service de restauration municipal, souhaite faire appel à un prestataire pour la fourniture de repas en liaison froide pour son restaurant scolaire et pour la livraison de repas à domicile.

L'objectif est d'assurer une alimentation variée et de qualité aux enfants âgés de 3 à 11 ans, ainsi qu'aux bénéficiaires du portage de repas.

Différents types de repas sont donc demandés :

- Des repas pour des enfants de maternelles et élémentaires
- Des repas pour personnes adultes.

La présente consultation est lancée sous la forme d'un accord cadre en application des articles L2125-1 1°, R. 2162-1 à R. 2162-6, R. 2162-13 et R. 2162-14 du Code de la commande publique. Il donnera lieu à l'émission de bons de commande. Il est attribué à un seul opérateur économique.

Les commandes des repas seront effectuées par les services administratifs de la commune.

2. OBJET DU CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES.

Le présent marché a pour objet la réalisation de cette prestation qui comprend notamment :

- l'élaboration d'un plan alimentaire et des menus,
- la confection et la livraison de repas en liaison froide

Le service de restauration fonctionne pendant les périodes scolaires les lundis, mardis, jeudis et vendredis. Il ne fonctionne pas pendant les vacances.

Les repas seniors sont livrés chaque jour de la semaine et le vendredi pour les repas du week-end y compris pendant les vacances scolaires.

Les repas des maternelles, élémentaires et adultes du restaurant scolaire seront livrés les lundis, mardis, jeudis et vendredis pendant les périodes scolaires en liaison froide au Restaurant Municipal, avant 9h00 le matin pour une consommation le jour même.

Le nombre de repas prévisionnel est établi à la fin de chaque semaine (le jeudi avant 12h, sauf si ceux-ci sont fériés), et ceci pour la semaine suivante.

Le nombre exact de repas à fournir peut-être modifié la veille avant 12 heures, sans pénalité sur la facturation.

Lorsque la Municipalité doit décommander ou annuler des repas pour des faits ne lui incombant pas (ex : grève d'une partie ou de la totalité de ces personnels rendant la mise en place de la prestation restauration scolaire impossible, fermeture de classes pour cause de pandémie), celle-ci aura la possibilité de modifier jusqu'à 24 heures avant le jour concerné le nombre de repas à livrer.

Le conditionnement devra prendre en compte les contraintes de la collectivité.

Les propositions de conditionnement feront partie de l'offre de base sur laquelle s'engage le candidat

- Volumes estimatifs quotidien de repas donnés à titre indicatif :

	Par jour
Repas maternelle Restaurant scolaire	60
Repas élémentaire Restaurant scolaire	110
Repas adultes Restaurant scolaire	10
Repas adultes Portage à domicile	25

Ces quantités estimées ne peuvent engager la commune de Seyssuel.

- Lieux d'exécution:

Adresse Restaurant Municipal : rue du Château Picard, 38200 Seyssuel

Accès livraison : parking du restaurant scolaire rue du Château Picard, 38200 SEYSSUEL

3. DÉTAIL DE LA PRESTATION

a. PRÉPARATION DES REPAS :

Le titulaire du marché assurera la fourniture de repas à destination d'enfants de 3 à 11 ans ainsi que d'adultes.

Différents types de repas sont donc attendus selon les publics :

- repas adultes
- repas enfants en école maternelle, avec et sans viande
- repas enfants en école élémentaire, avec et sans viande

La cuisine centrale où seront fabriqués les repas devra avoir reçu l'Agrément Sanitaire Communautaire délivré par la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP - anciennement les services vétérinaires) : copie de cet agrément devra être inclus dans les pièces administratives.

En cas de changement du lieu de fabrication, un nouvel agrément devra être fourni dans les 8 jours suivant le déplacement.

Les repas doivent être préparés dans une unité de production gérée par le titulaire du marché répondant à la réglementation en vigueur notamment aux règles d'hygiène préconisées dans la réglementation européenne concernant les règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détails, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant et concernant l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou les denrées contenant des produits d'origine animale.

Le titulaire devra fournir les certificats d'agrément délivrés par les services vétérinaires concernant les locaux de fabrication.

b. ELABORATION DES MENUS ET COMPOSITION DES REPAS :

Le prestataire devra respecter les recommandations du Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) et du Programme National Nutrition et Santé (PNNS). Il devra également se conformer à la loi EGALIM.

La commune de Seyssuel souhaite proposer des repas de grande qualité gustative, environnementales, composés de produits de saison et à performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, et s'appuie sur l'arrêté ministériel du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Le nutritionniste ou diététicien en charge de la confection des menus devra respecter la réglementation en vigueur en la matière, suivre son évolution, voire même aller plus loin en terme qualitatif, gustatif et nutritionnel selon les demandes du présent dossier de consultation des entreprises.

La commune attachera une grande importance à la traçabilité des produits, notamment en termes de provenance et d'impact écologique. La commune s'attachera à vérifier la provenance des viandes et autres produits carnés ainsi que des produits frais entrant dans la composition des menus.

c. COMPOSITION DES REPAS DE BASE

Le titulaire du marché assurera la fourniture de repas à destination d'enfants de 3 à 11 ans ainsi que d'adultes.

Différents types de repas sont donc attendus selon les publics :

- repas adultes normaux
- repas enfants en école maternelle
- repas enfants en école maternelle végétariens
- repas enfants en école élémentaire,
- repas enfants en école élémentaire végétariens

Le prestataire s'attachera à communiquer les références scientifiques ou recommandations sur lesquelles il s'appuie pour élaborer la composition des repas adaptés particulièrement aux personnes âgées.

Chaque repas « enfant » devra être préparé suivant les besoins nutritionnels des enfants de 3 à 11 ans, en privilégiant une cuisine simple et adaptée au goût des enfants.

Il est servi à chaque convive la quantité qui lui est nécessaire, en fonction des règles de la nutrition correspondant à son âge et à son activité.

Chaque repas devra comporter 4 ou 5 composantes selon les recommandations GEMRCN :

- Entrée
- Un plat protidique :
 - 1 issu de la pêche une fois par semaine
 - 1 végétarien une fois par semaine

- Garniture (légume de saison au moins 2 fois par semaine)
- Produit laitier : fromage ou yaourt
- Un dessert autre que le produit laitier ; pâtisserie, compote, dessert lacté ou fruit de saison dont fruits frais de saison au moins 2 fois par semaine.
- Pain

Chaque repas comportera à minima 2 portions de fruits et/ou légumes, une portion de plat protidique, une portion de féculent et une portion de produit laitier.

Les potages et soupes n'auront pas leur place dans les menus proposés pour le restaurant scolaire mais pourront intégrer les repas portés à domicile.

Un stock d'assaisonnement (sel, poivre, moutarde, huile d'olive, beurre, mayonnaise, sucre ...) sera fourni par le prestataire.

En respect de la loi EGALIM, le prestataire proposera des éléments certifiés AB, Agriculture Biologique à au moins 20% et 50 % des repas livrés devront être composés de produits alimentaires durables de qualité.

Dès lors, dans la composition des repas, devront être privilégiés, lorsque cela est possible :

- Les produits issus des filières courtes ou locales ;
- Les produits de saison et de production française ;
- Les produits reconnus pour leurs qualités (labels, AOP/AOC, etc) ;
- Les produits issus de l'agriculture biologique ;
- Les produits bénéficiant des mentions valorisantes officielles suivantes : spécialité traditionnelle garantie (STG), « issu d'une exploitation à haute valeur environnementale » (HVE), « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production.

d. ORIGINE DES PRODUITS UTILISÉS

- Viandes : nées, élevées et abattues en France. Elles seront préférées labellisées à minima « qualité viande bovine française » ou équivalent.

Les volailles et les œufs : « label rouge » ou « label agriculture biologique ».

- Poissons : seuls les poissons dont la production de pêche est respectueuse de l'environnement et des ressources naturelles seront proposés.

Tous les poissons seront de qualité supérieure et seront préférés ceux disposant d'un label de qualité (pêche durable, label rouge, label agriculture biologique, ou équivalent).

Le poisson sera garanti sans arrête.

- Fruits et légumes : ils seront obligatoirement de saison. Ils devront être mûrs à point pour être consommés.

Les légumes utilisés dans la préparation des plats seront frais (pas de conserve).

La commune devra connaître les fruits prévus dans le menu à l'avance (au moins 48h) afin de prévoir une éventuelle décontamination ou préparation.

- Fromage : les fromages AOC seront préférés (à la hauteur d'au moins 80%).

Ils devront être prédécoupés par le prestataire.

Les fromages à tartiner à pâtes reconstituées sont interdits

- Pain

La commune attache une grande importance à la traçabilité des produits en termes de provenance et d'impacts écologiques.

La commune pourra mettre en place une vérification systématique de la provenance et de la qualité des viandes et autres produits carnés ainsi que des produits frais entrant dans la composition des menus.

Les fiches recette de composition de plats seront transmises au service de restauration en même temps que les menus à chaque période. Ils devront faire apparaître les allergènes entrant dans la composition des plats.

La composition des menus sera fournie deux semaines à l'avance au responsable identifié par la commune. Le détail de la composition pourra descendre au niveau de la fiche recette si le responsable le juge nécessaire. Celui-ci s'engage à fournir un retour sous 7 jours qui pourra comporter des demandes de modifications.

Sans retour de la part de la commune, la proposition est considérée comme acceptée.

e. INTERDICTIONS

L'utilisation de produits surgelés, en conserve ou appertisés sera ponctuelle.

L'utilisation de produits contenant des Organismes Génétiquement Modifiés ou des huiles hydrogénées est interdite.

Les critères suivants s'appliquent également à la préparation des repas :

- Sans aucun produit reconstitué, viande, ou substitut végétarien
- Sans substitut végétarien à base de Soja ou autre perturbateur endocrinien.

f. SPÉCIFICITÉS

Des menus à thèmes seront proposés en période de fête sans supplément de prix. Par exemple : Halloween, Noël, galette des rois, thématique(s) régionale(s).

Des animations pourront être proposées autour des repas. Le prestataire en précisera le nombre, le contenu et la fréquence.

Dans une succession de 5 repas, le poisson sera servi de manière aléatoire et non sur un jour fixe.

Dans une succession de 5 repas, un repas végétarien sera servi de manière aléatoire et non sur un jour fixe.

Pour respecter une certaine variété alimentaire et répondre aux besoins nutritionnels des différents publics concernés, une grande attention doit être portée aux menus et aux nutriments.

g. CONDITIONNEMENT

La commune de Seyssuel, soucieuse de la qualité de son environnement cherche à le préserver dans le cadre de l'exécution de ses marchés. À cet effet, le restaurant scolaire s'attache à réduire son empreinte environnementale en favorisant le transport des repas par des circuits optimisés et en réduisant au maximum l'utilisation d'emballages plastiques et des contenants dans le cadre de l'exécution des prestations objet du marché.

- **Repas enfants :**

Les repas devront être conditionnés de manière durable : les aliments devront être conditionnés afin de limiter le plus possible les contenants à usage unique. Les plats inox et les emballages compostables devront donc être privilégiés.

Ils devront être clos à la livraison.

Ils seront récupérés non lavés le lendemain par le prestataire qui se chargera de leur nettoyage.

Dans tous les cas, devront figurer sur les bacs et barquettes :

- Le nom du produit
- La date de fabrication
- La date limite de consommation
- Le mode et le temps de réchauffage
- La composition détaillée faisant apparaître les allergènes détaillés.

Pour les repas à destination des maternelles, la commune sera sensible à ce que le prestataire soit en mesure de proposer de livrer des portions déjà découpées.

- Les emballages devront porter les indications réglementaires (date de fabrication, date limite de consommation, estampille vétérinaire, condition et temps de remise en température, contenu du repas, nombre de portions et types de convives...) ;
- pour les entrées chaudes, le fournisseur veillera à ce que le conditionnement puisse aller au four
- plat principal: selon la composition il pourra être séparé (viande et légumes)
- les sauces froides (pour salade, tartare mayonnaise, vinaigrette) devront être conditionnés à part dans des barquettes operculées ;
- emballages homologués contact alimentaire pouvant être stockés dans les réfrigérateurs ;
- livraison des fruits livrés dans des emballages homologués pouvant être stockés dans les réfrigérateurs.
- **Repas portage à domicile**

Les repas seront présentés dans des barquettes individuelles scellées portant diverses informations : désignation du produit, numéro d'agrément, date de fabrication, date limite de consommation, **étiquette mentionnant le jour prévu de consommation en distinct des autres informations et en gros caractères.**

Des conseils sur les modalités de conservation et de réchauffage à respecter seront régulièrement donnés. L'ouverture des barquettes doit être facile et simple (pelable). Les repas des jours fériés pourront être livrés la veille.

Les plats à réchauffer devront supporter le four à micro-ondes.

h. COMMANDE DES REPAS

Les commandes des repas seront effectuées par les services administratifs de la commune.

i. TRANSFERT ET LIVRAISON DES REPAS

Un bon de livraison sera remis chaque jour, au restaurant municipal par le prestataire, avec les denrées fournies.

Un contrôle sera effectué par le personnel du restaurant municipal. Toute anomalie sera immédiatement signalée (température, quantité ...) et le cas échéant confirmée par écrit.

Le prestataire assure l'approvisionnement à partir de l'unité de fabrication jusqu'à la mise dans les réfrigérateurs du Restaurant Municipal et s'engage à respecter la chaîne du froid.

Le livreur procède à l'acheminement des denrées jusqu'à l'intérieur des réfrigérateurs. Les moyens d'accès nécessaires seront mis à disposition du prestataire par la mairie.

La livraison devra être réalisée avant 9h00.

Les repas adultes dédiés au portage de repas seront conditionnés et stockés de façon distincte des repas pris au restaurant scolaire afin de faciliter le transfert à l'équipe chargée des livraisons.

Le prestataire doit clairement stipuler dans son offre les modalités de transport qu'il prévoit de mettre en œuvre et le descriptif du matériel utilisé.

Les plats destinés à être remis en température devront pouvoir être mis au four directement dans leurs emballages.

Chaque livraison doit être accompagnée d'un bon de livraison qui devra comporter :

- Le nom ou la raison sociale du fournisseur
- La date de fabrication et de conditionnement
- La date limite de consommation
- La date et l'heure de livraison
- La température du frigo
- Le nombre de repas livrés
- L'identification des fournitures livrées

j. CONTINUITÉ DU SERVICE PUBLIC

Le titulaire s'engage à assurer la continuité du service en toutes circonstances. Il doit informer la commune des éventuelles difficultés et prendre toutes les mesures de substitution. En cas de grève de son personnel ou tout autre cause imputable au prestataire, il est tenu d'assurer un service minimum, de type repas froid, dans le respect des recommandations de GEMRCN. Ce repas de service minimum devra être livré prêt à la consommation au plus tard à 11h le matin même de la consommation.

En cas de manquement, le prestataire s'expose à une rupture du contrat.

Le prestataire indiquera dans son offre les mesures mises en place pour assurer la continuité du service.

k. FORMATION DU PERSONNEL

Le prestataire aura pour mission de former le personnel communal en ce qui concerne les opérations de stockage, de remise en température, de distribution des repas, de présentation des plats ainsi que la restitution des conditionnements réutilisables et le compostage des emballages à usage unique.

Le prestataire devra être présent pour assister le personnel au moment du démarrage de l'activité. Il veillera régulièrement au suivi de la prestation.

4. VÉRIFICATION DE L'EXÉCUTION DE LA PRESTATION

a. CONTRÔLES PERMANENTS

La commune pourra, sans en référer préalablement au prestataire, procéder à tous contrôles qu'elle pourrait juger nécessaire en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Ce contrôle porte notamment sur le respect des spécifications :

- de salubrité
- nutritionnelles
- quantitatives
- qualitatives

Le prestataire s'engage à laisser visiter le lieu de préparation des repas à tout moment par les représentants de la commune.

b. CONTRÔLES BACTÉRIOLOGIQUES

Ils seront pris en charge par le prestataire et auront lieu au moins deux fois par mois dans le respect de la réglementation en vigueur.

Les résultats seront transmis directement à la commune dès réception de ceux-ci. La commune pourra par ailleurs effectuer elle-même, à sa charge, des contrôles bactériologiques à sa convenance.

c. SUIVI DE LA PRESTATION

Un entretien par durée de reconduction du marché pourra être organisé. Un bilan de la période écoulée sera réalisé et livré sous forme de document au représentant de la commune.

Cette réunion a pour objet de faire le point sur l'ensemble des exigences du cahier des charges et leur respect par le prestataire.

Dans ce cadre sont discutées les propositions d'amélioration de la prestation.

d. RÈGLES ET TEXTES RÉGLEMENTAIRES

Le prestataire doit se conformer au :

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

- A l'ensemble de la réglementation en vigueur et à venir concernant le transport des denrées périssables, des conditions de conservation et de manipulation des denrées, l'état de santé du personnel et son aptitude à manipuler les denrées alimentaires, l'hygiène alimentaires dans les établissements publics scolaires.
- Recommandation nutrition du groupe d'études des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN).
- Loi du 30 octobre 2018, aussi appelée EGALIM.