

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

MARCHE N° 2018-01-MS-MAPA-018

Pouvoir Adjudicateur

Commune d'ARTHES

Représentant du Pouvoir Adjudicateur : M. Pierre DOAT – Maire

Adresse : Place Jean Jaurès – 81160 ARTHES

Tel : 05 63 55 10 11 – Fax : 05 63 55 13 30 – Email : mairie@mairie-arthés.fr

Objet de la consultation

Restaurant Scolaire

Confection , fourniture et livraison de repas en liaison froide

Procédure adaptée – Accord-Cadre à Bons de commande

En application du Décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatifs aux marchés publics et l'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015

Remise des candidatures et des offres

Date limite de réception : 16 Juillet 2018

Heure limite de réception : 12h00

Date d'envoi de l'avis à la publication :

LA DEPECHE DU MIDI : 20 Juin 2018

LE TARN LIBRE : 20 Juin 2018

SITE INTERNET ASSOCIATION DES MAIRES : 20 Juin 2018

SITE INTERNET DE LA MAIRIE : 20 Juin 2018

Nomenclature : Classification CPV (*Common Procurement Vocabulary*) :

Catégorie 555 23100-3 Services de restauration scolaire

Classification CPF des entreprises susceptibles de répondre au

présent avis : Division 55 - Service d'hôtellerie et de restauration

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

SOMMAIRE

ARTICLE 1 : OBJET DE L'ACCORD-CADRE

ARTICLE 2 : CONDITIONS DE REALISATION DES PRESTATIONS

- 2.1 - Responsabilités du titulaire
- 2.2 - Nombre de repas à fournir annuellement et périodes

ARTICLE 3 : DEFINITION DES PRESTATIONS

- 3.1 – Organisation des prestations
- 3.2 - Composition des repas
- 3.3 - Détails de la prestation
- 3.4 - Denrées utilisées
- 3.5 - Menus
- 3.6 - Spécifications organoleptiques et gastronomiques
- 3.7 – Repas témoin
- 3.8 – Communication
- 3.9 - Formation

ARTICLE 4 : LIVRAISONS ET MISE A DISPOSITION

ARTICLE 5 : REGLES ET CONTROLES SANITAIRES

- 5.1 - Contrôles Assurés par le Titulaire de l'accord-cadre
- 5.2 - Contrôles exercés par la Commune
- 5.3 – Règles de sécurité alimentaire et textes réglementaires

ARTICLE 6 : CONTINUITE DU SERVICE

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

ARTICLE 1 : OBJET DE L'ACCORD-CADRE

L'élaboration et la livraison de repas en liaison froide pour les écoles maternelle et élémentaire de la commune.

Lieu d'exécution et de livraison : restaurant scolaire, rue Emile Roquefeuil, 81160 ARTHES

Quantité annuelle de repas estimée (réf. : exercices 2015 à 2018 – Quantités annuelles non contractuelles) :

- ✓ Cycle scolaire 09/2015 à 07/2016 : 22 750
- ✓ Cycle scolaire 09/2016 à 07/2017 : 21 617
- ✓ Cycle scolaire 09/2017 à 05/2018 : 18 566 (exercice en cours)

Voir détails par catégorie de consommateurs article 2-2.

ARTICLE 2 : CONDITIONS DE REALISATION DES PRESTATIONS

2.1 - Responsabilités du titulaire

Le candidat s'engage à effectuer les livraisons de repas, conformément aux dispositions réglementaires, en vue du bon fonctionnement du service de restauration. Ses responsabilités sont notamment définies à l'article 1.2 du CCAP.

2.2 - Nombre de repas annuel prévisionnel à fournir et périodes (Voir CCAP – Article 1.4)

	Ecole maternelle (Nbre de repas livrés)	Ecole élémentaire (Nbre de repas livrés)	Adultes (Nbre de repas livrés)
09/2015 à 07/2016	7 983	12 766	2 001
09/2016 à 07/2017	6 501	13 011	2 105
09/2017 à 05/2018	5845	11 149	1 572

(*) Du fait de l'impossibilité de connaître précisément les fréquentations à priori, cette répartition de « **fréquentation prévisionnelle** », estimée au plus juste des informations connues au jour de l'élaboration de ce dossier de consultation, est communiquée aux candidats afin qu'ils puissent bâtir leur offre mais sans que ce « total moyen prévisionnel » ne revête un caractère obligatoire et contractuel.

Horaires de livraison :

Les repas seront livrés avant 8h30.

Les repas et ingrédients seront livrés selon les précisions apportées au CCAP à l'article 4.

Le titulaire s'engage à respecter les horaires de livraison. La collectivité se réserve le droit de modifier ces horaires afin d'assurer toute adaptation éventuelle aux emplois du temps, sans que cela nuise à l'équilibre du présent CCTP et sans que le titulaire ne puisse s'y opposer.

Périodes de fonctionnement de la restauration collective :

Catégories de consommateurs	Périodes de fonctionnement
Ecole Maternelle	Périodes scolaires
Ecole Élémentaire	
Adultes	

Ces périodes sont indicatives et pourront le cas échéant être modifiées afin de respecter d'une part le calendrier scolaire officiel et d'autre part, les besoins de la collectivité, sans que le titulaire ne puisse élever une quelconque réclamation.

ARTICLE 3 : DEFINITION DES PRESTATIONS**3.1 – Organisation des prestations**

Les missions et responsabilités du titulaire sont définies à l'article 1.2 du CCAP.

Les menus sont élaborés par la diététicienne diplômée d'Etat du titulaire en tenant compte des différentes catégories de consommateurs, des régimes et variantes éventuelles, en accord avec les représentants de la collectivité. Les menus prévisionnels devront être communiqués à la Collectivité. Cette élaboration devra tenir compte du Programme National Nutrition Santé n°2 édité par le Ministère de la Santé et des Solidarités, relatif à la « composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments » ainsi que de toute nouvelle instruction officielle.

3.2 – Composition des repas

Les repas servis dans le cadre du présent accord-cadre seront composés comme suit :

5 composants/Repas/Catégorie de consommateurs

	Maternelle	Elémentaire	Adultes
Entrée	1	1	1
Plat protidique principal	1	1	1
Légume et/ou féculent	1	1	1
Fromage ou laitage	1	1	1
Dessert ou fruit	1	1	1
Nombre total de composants par repas	5	5	5

Dans tous les cas, et quelle que soit la variante adoptée, **le pain** sera fourni et livré par l'opérateur économique. Le prix du pain sera compris dans celui des repas (enfants et adultes).

Les assaisonnements seront mis à disposition à discrétion, afin qu'ils puissent être distribués avec les repas.

La variété, important facteur de l'alimentation, devra se ressentir au niveau de chaque élément du menu. L'utilisation en priorité de produits frais sera préférée aux produits issus de l'industrie agroalimentaire.

3.3 - Détails de la prestation

- Les ingrédients de la vinaigrette seront livrés afin qu'elle puisse être « faite sur place », le vinaigre sera alors obligatoirement du vinaigre de vin rouge ou du jus de citron.
- Des repas sans aliment à base de porc devront être prévus en fonction des demandes, sans incidence sur le prix global du repas. A ce jour et à titre strictement indicatif, dix personnes (enfants, adultes) suivent un régime sans porc.
- Des repas sans aliment à base de viande de quelque origine soit-elle devront être prévus en fonction des demandes, sans incidence sur le prix global du repas.
- Le titulaire devra fournir des repas conformes à certaines prescriptions médicales (menus pour les enfants présentant des allergies simples, acceptés par la collectivité dans le cadre d'un Protocole d'Accueil Individualisé (PAI) pour les enfants présentant des allergies ou intolérances alimentaires, ...).
- Le titulaire s'engage à établir un **plan alimentaire** par catégorie de consommateurs, étayant la construction des menus dans le cadre de ses prestations.
- Les garnitures telles que feuille de laitue ou cresson, persillade, citron, condiments, comme tout élément de décoration destiné à rendre les mets plus attractifs ou plus goûteux seront systématiquement ajoutées.
- Les légumes ne seront pas uniquement bouillis ou cuits à la vapeur mais cuisinés.
- Les pâtes, le riz, les légumes en gratin seront additionnés de gruyère râpé.
- Les compotes et les fruits au sirop seront étiquetés « sans sucre ajouté ».
- Les fruits livrés seront lavés et mûrs.
- Les yaourts nature seront sucrés.
- Les yaourts aux fruits ne comporteront pas de morceaux de fruits.
- Le fromage blanc sera livré en conditionnement individuel et non pas en conditionnements collectifs.
- Les prestations seront contrôlées selon les dispositions des présents CCAP et CCTP.

Pour l'exemple, un minimum de dix fiches techniques (ou fiches recettes) correspondant aux menus proposés, seront jointes à l'offre du candidat.

3.4 - Denrées utilisées

Les quantités et les qualités seront conformes aux normes homologuées et enregistrées par l'AFNOR ainsi qu'aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN), éditées par le service d'édition des Journaux Officiels. Toute disposition nouvelle du GEMRCN est applicable dès sa publication et d'un commun accord. La collectivité insiste sur la fraîcheur des produits alimentaires utilisés. Le candidat indiquera la fréquence de l'utilisation de produits frais dans ses menus, par rapport aux produits surgelés et/ou manufacturés.

Les candidats fourniront une attestation spécifiant qu'aucun produit étiqueté comme contenant des **Organismes Génétiquement Modifiés** tel que spécifié dans la réglementation en vigueur ne sera livré et utilisé par la collectivité.

La collectivité demande également au candidat de ne pas utiliser de produit contenant de l'huile hydrogénée.

Les grammages seront au moins égaux aux grammages recommandés par le GEMRCN

par tranche d'âge. Ce document devra être fourni en annexe au mémoire du candidat et signé par celui-ci. Il servira de base aux contrôles effectués par les représentants de la collectivité. En cas de déviations constatées lors de ses contrôles inopinés, le titulaire en sera informé par écrit et tenu de rectifier sous 48h00.

La traçabilité des produits entrant dans la composition des repas livrés, en référence au règlement européen 178/2002, devra faire l'objet d'une attention particulière et pouvoir être fournie à tout contrôle des représentants de la collectivité.

Denrées provenant de l'agriculture biologique (AB)

Une fois par mois, le titulaire servira un menu, comprenant également le pain, dont l'ensemble des ingrédients sera issu de l'agriculture biologique. Celui-ci sera signalé sur le planning de menus.

Sources d'approvisionnement : Dans la mesure du possible et à rapport qualité/prix équivalent, le titulaire interrogera les commerçants et fournisseurs potentiels de la commune ou de proximité, et pourra contribuer ainsi à l'essor du commerce local (exemple : fruits et légumes). Le résultat de ces recherches et consultations pourra être demandé par la collectivité pour information. Le titulaire restera toutefois totalement libre de son choix.

INTERLAIT et produits laitiers : Le titulaire devra être en mesure d'adresser chaque trimestre à la collectivité, dans les meilleurs délais, un relevé chiffré des quantités de produits laitiers consommées entrant dans le cadre de la subvention dont bénéficiera la collectivité. (*LAIT : circulaire ONILAIT 2707/2000/3 relative à la mesure LAIT SCOLAIRE et beurre circulaire BC 1255/1999 relative à l'octroi d'une aide à l'achat de beurre par les institutions et les collectivités sans but lucratif*)

La collectivité se réserve la possibilité de demander au candidat de ne plus utiliser un produit.

3.5 - Menus

Ils seront établis par la diététicienne diplômée du titulaire et devront respecter par ordre de priorité : la nouvelle recommandation nutrition du GEMRCN, les équilibres alimentaires fondamentaux, les besoins caloriques, les habitudes alimentaires des tranches d'âge concernées, les goûts des consommateurs, et les suggestions des représentants de la collectivité. Ils seront envoyés (*courrier, E-Mail ou DVD*) au responsable de la collectivité désigné, pour édition et affichage.

Les produits contenant trop de sel, de sucre, de matières grasses animales, seront à bannir.

Le titulaire s'engage à ce que les plats soient satisfaisants en termes de qualité visuelle, gustative et nutritive. Une attention particulière devra être portée à la diversité et à l'équilibre alimentaire.

La Commune se réserve le droit d'apporter toute modification aux menus proposés par le titulaire qui paraîtraient ne pas répondre aux cahiers des clauses administratives ou techniques de la présente consultation. Le titulaire pourra apporter de lui-même des modifications aux menus prévisionnels, notamment pour cause d'impossibilité d'approvisionnement, sous réserve que les produits de substitution :

- respectent les équivalences alimentaires

- ne modifient pas la valeur nutritionnelle
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

Le représentant désigné de la collectivité en sera systématiquement informé préalablement.

Enfin, le plan de menu des sept premières semaines d'exploitation par catégorie de consommateur sera obligatoirement joint au mémoire du candidat. L'appréciation de ce menu fera partie des éléments qualitatifs d'appréciation de la valeur technique de l'offre. Ces menus, s'ils reçoivent l'approbation de la collectivité, seront obligatoirement appliqués par le titulaire durant la période concernée, puis renouvelés sur les bases d'une qualité équivalente.

Leur élaboration sera conforme au PNNS mentionné ci-dessus.

Journées à thème à prendre en compte dans l'offre du candidat :

Le titulaire sera tenu d'organiser des repas à thème aux périodes suivantes : Noël, Chandeleur, Carnaval, Pâques, Galette des Rois, soit au total CINQ repas à thèmes dans le courant de l'année scolaire. Il prévoira en plus de marquer par des menus adaptés la « semaine du goût ». Le surcoût éventuel lié à ces repas sera inclus dans les prix de marché, et ne fera pas l'objet d'une facturation supplémentaire.

3.6 - Spécifications organoleptiques et gastronomiques

Les préparations culinaires seront simples, variées et tendres, à rapprocher de la qualité d'une bonne cuisine familiale. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur. Les menus à jour fixe sont proscrits. Les mets doivent être agréables au goût. Les recettes compliquées et les plats recherchés sont à écarter, sauf cas exceptionnels (Noël). Les assaisonnements doivent être simples. Sont à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés.

3.7 – Repas témoin

Le titulaire fournira systématiquement l'équivalent d'un repas supplémentaire dans le but de réaliser les échantillons témoins tel que le prévoit l'arrêté du 29 septembre 1997. Celui-ci ne fera pas partie des effectifs commandés, ni d'une facturation complémentaire. Cette prestation sera incluse dans le prix du repas du candidat.

3.8 – Communication

Un cahier de communication interne sera mis en place par la collectivité. Lorsque des remarques portant sur la prestation du titulaire y seront consignées, le titulaire sera tenu d'apporter dans les 15 jours, une réponse concrète.

3.9 – Formation

Le titulaire assurera gratuitement une formation d'une journée de 7h00 par an pour DEUX agents des services de la restauration municipale scolaire.

Cette formation portera sur les points suivants (liste non exhaustive) :

- les obligations règlementaires en matière de restauration collective
- maîtriser la sécurité sanitaire des productions alimentaires (les microbes en cuisine, les toxi-infections alimentaires)
- bonnes pratiques de l'hygiène
- bonnes pratiques professionnelles (réception et stockage des plats livrés, matériels nécessaires et utilisés, contrôle des températures, éléments de preuve de traçabilité)

- hygiène du service
- remise en température des plats cuisinés livrés en liaison froide
- hygiène des locaux et matériels

ARTICLE 4 : LIVRAISONS ET MISE A DISPOSITION

Le titulaire veillera à ce que les conditions de températures de livraison soient conformes à la réglementation. Ces températures seront maîtrisées et enregistrées.

Le titulaire veillera à ce que le va et vient des camions ne nuise pas aux impératifs de service ni à la sécurité des enfants fréquentant les lieux. La collectivité s'engage par ailleurs à permettre à ces livreurs l'accès aux locaux de réception.

ARTICLE 5 : REGLES ET CONTROLES SANITAIRES

5.1 - Contrôles Assurés par le Titulaire de l'accord-cadre

Le titulaire s'engage à assurer le contrôle du bon fonctionnement de ses prestations, et se conformer aux prescriptions de l'arrêté du 29 septembre 1997 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, le transport des repas, ainsi que toute autre disposition législative ou réglementaire et notamment l'ensemble de règlements européens ou Paquet Hygiène 852-2004 / 853-2004 et 178-2002.

5.2 - Contrôles exercés par la Commune

Pendant la durée du Marché, la collectivité exerce notamment un contrôle de l'entretien et des conditions d'hygiène et sanitaire du transport, un contrôle quantitatif et qualitatif des repas livrés et un contrôle des mesures de sécurité. Ces contrôles peuvent être exercés à tout moment et éventuellement par l'intermédiaire d'agents spécialisés. A aucun moment, ces contrôles ne se substituent aux contrôles effectués par le titulaire.

5.3 – Règles de sécurité alimentaire et textes réglementaires

Les arrêtés et textes réglementaires sont les suivants :

- ✓ Arrêté Ministériel du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social
- ✓ Décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration
- ✓ Le Règlement Européen 178/2002, notamment sur le respect de la traçabilité
- ✓ Toute décision prise par le GEMRCN et relative aux spécifications applicables aux produits alimentaires existant et à venir durant l'exécution du présent marché, destiné à encadrer les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables, aux conditions de conservation et manipulation des denrées, à l'état de santé du personnel et leur aptitude à manipuler les denrées alimentaires, à l'hygiène alimentaire dans les établissements publics scolaires.
- ✓ La circulaire du Programme National Nutrition Santé numéro deux
- ✓ Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments
- ✓ Ainsi que tout texte législatif ou réglementaire, national et européen, existant ou à venir durant l'exécution du présent marché, destiné à encadrer les conditions d'hygiène des manipulations, de qualité et de traçabilité des denrées alimentaires, de l'état de santé du personnel et leur aptitude à manipuler les denrées alimentaires et de l'hygiène alimentaire dans les établissements publics scolaires.

Le titulaire sera chargé de les faire appliquer.

Les précautions particulières concernant les approvisionnements en viandes et produits carnés seront spécifiées par les candidats. La viande bovine sera exclusivement d'origine française (VBF) « race à viande ». La traçabilité de la viande bovine sera systématiquement portée à la connaissance de la collectivité afin que celle-ci puisse en faire l'affichage conformément à l'arrêté ministériel du 17 décembre 2002.

ARTICLE 6 : CONTINUITÉ DU SERVICE

En cas de défaillance du titulaire, la Collectivité a le droit d'assurer la continuité du service par le moyen qu'elle juge bon et aux seuls frais du titulaire défaillant.

Outre les mesures prévues ci-dessus, la collectivité peut prendre d'urgence en cas de carence grave du titulaire, ou de menace à l'hygiène ou à la sécurité publique, toute décision adaptée à la situation.

Stock tampon

Le site de la cuisine devra disposer d'un stock tampon (*ou stock de secours*) prévu pour 160 personnes (enfants, adultes) et composé de denrées non périssables permettant de palier tout cas de force majeure venant perturber la régularité des livraisons. Il sera mis en place sous la responsabilité du titulaire dès le démarrage des prestations et sera renouvelé avant l'échéance des dates limites de consommation. La composition sera précisée dans l'offre de l'opérateur économique candidat.

En cas d'utilisation de ce stock tampon due du seul fait du titulaire (panne véhicule de livraison, accident de la circulation, absence de livreurs, erreur dans le circuit de livraison), ce dernier devra le remplacer à ses frais exclusifs sans que la Collectivité en supporte le coût de quelque manière que ce soit. Ce remplacement interviendra 2 jours au plus après son utilisation.

ETABLI A

Le :

**VU POUR ETRE ANNEXE
AU DOSSIER
L'OPERATEUR ECONOMIQUE
CANDIDAT**

**Le représentant du Pouvoir Adjudicateur
M. Pierre DOAT**

*Mention manuscrite « lu et approuvé »
Signature et cachet*