



## MARCHE PUBLIC DE SERVICES

# CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

## ACCORD CADRE A BONS DE COMMANDE

Etabli pour la période 1<sup>er</sup> septembre 2017 au 31 août 2021

### Objet de la consultation :

Fourniture de repas en liaison froide dans le cadre d'un accord cadre à bons de commande en application des articles 78 et 80 du décret du 25 mars 2016, sans minimum ni maximum

## **OBJET DU MARCHE**

Fabrication-confection, livraison et déchargement des repas du midi, en liaison froide, les lundis mardis – mercredis - jeudis et vendredis en périodes scolaires et pendant les vacances scolaires (sauf en août et pendant les vacances de Noël) pour le service de restauration scolaire dans le cadre d'un accord cadre à bons de commande en application de l'article 77 du code des marchés publics, sans minimum ni maximum.

## **PRESTATION**

Le titulaire s'engage à livrer les repas du midi aux restaurants scolaires dans les horaires fixés pour que la préparation restant à faire puisse être réalisée dans de bonnes conditions et ne nuise pas au service et à l'horaire du repas.

Le prestataire du marché proposera à la commune une cuisine de qualité de type traditionnel. Toutes les denrées ou produits fournis doivent être conformes aux prescriptions légales et règlementaires prescrites par les services de la répression des fraudes et au respect des prescriptions et recommandations contenues dans le C.C.A.G.- Fournitures courantes et Services.

La commune de MAIGNELAY-MONTIGNY ne peut s'engager sur un nombre ferme de repas à réaliser. Le nombre de repas est d'environ 110 par jour en période scolaire et 40 par jour pendant les vacances scolaires, en comptant les enfants et éventuellement les adultes. Toutefois, ces chiffres sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas contractuellement le pouvoir adjudicateur. Aucune réclamation du titulaire ne sera acceptée au regard d'un nombre inférieur ou supérieur de repas à confectionner.

A titre indicatif, il a été servi environ 20 000 repas durant l'année scolaire 2015-2016 (15 000 repas primaires et 5 000 repas maternels).

## **PRESENTATION ET COMPOSITION DES REPAS**

Le titulaire assure :

L'élaboration des menus

L'approvisionnement en denrées pour la préparation des plats

La fabrication des repas classiques et festifs en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles

Le conditionnement des plats cuisinés et la fourniture des plats nécessaires à la réchauffe

Le contrôle microbiologique

Le transport et la livraison des repas sur les sites

La prise en charge des contenants restitués dans le respect des règles d'hygiène et leur nettoyage après usage

La formation du personnel de cantine

Les menus seront proposés par le prestataire de manière à satisfaire les besoins nutritionnels et caloriques des convives pour chaque jour de la semaine. Ils devront être contrôlés par une diététicienne et le choix définitif des menus pour le trimestre sera fait par des représentants de la commune.

Les menus devront garantir un équilibre alimentaire favorisant la découverte du goût et des saveurs, permettant d'éviter toute lassitude de jeunes consommateurs.

La qualité nutritionnelle des repas servis doit être au minimum conforme à la circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments et au décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Il sera utilisé autant que possible des produits bio et/ou locaux permettant ainsi de développer un approvisionnement local et favoriser les circuits de proximité en affichant la provenance des produits utilisés (objectif minimum de 20 % de produits bio ou locaux) – possibilité d'un menu « bio » par semaine ou d'un produit « bio » par repas.

Toute nouvelle réglementation spécifique à la restauration scolaire ou collective s'appliquera automatiquement au présent marché.

Un repas comprend :

- 1 entrée,
- 1 viande,
- 1 légume,
- 1 fromage ou laitage,
- 1 dessert,

Au choix sur :

- 3 entrées,
- 2 viandes,
- 3 légumes,
- 3 fromages ou laitages,
- 2 desserts,

Une possibilité de menu différent pour les enfants qui ne consomment pas de viande de porc doit être envisagée lorsque le menu comporte cet élément, que ce soit en entrée ou en plat principal, pour tout ou partie.

Les repas doivent être adaptés pour des enfants de moins de 6 ans et pour ceux de plus de 6 ans quand cela est prescrit par le GEMRCN. Les quantités doivent donc varier et être suffisantes.

Le marché ne prévoit pas de repas pour les régimes alimentaires spécifiques.

Produits à proscrire : les aliments issus de manipulations génétiques ou contenant des produits issus de manipulations génétiques ne seront pas utilisés.

Tous les ingrédients accompagnant le repas sont fournis avec celui-ci en dosette individuelle (sauce salade – ketchup – mayonnaise - sucre). Le pain reste à la charge de la collectivité

Conditionnement des repas :

Afin de favoriser l'économie durable environnementale et de limiter les déchets, les repas seront conditionnés en barquettes polypropylènes recyclables.

De plus conformément à l'arrêté ministériel du 29 septembre 1997, les conditionnements porteront les indications suivantes :

La nature précise du plat  
Le numéro d'agrément délivré par la DSV  
La date de fabrication  
La date limite de consommation  
La température de conservation  
La composition particulièrement en produit allergène (gluten, œuf, arachide...)  
Les observations de remise en température (temps ouvert, fermé ou perforé)

Repas à thèmes :

Le prestataire pourra proposer pour les enfants des menus spécifiques, avec des semaines ou journées à thèmes, par exemple, pour Noël, Pâques, Mardi Gras ... Il se chargera de l'annonce du thème, présentera le menu, les idées. Ces animations doivent être intégrées dans le prix des repas.

Repas de secours :

Le prestataire s'engage, pendant la durée du marché, à assurer la continuité du service. En cas de motif exceptionnel qui lui est imputable, il est tenu d'en informer la commune et d'assurer un service minimum de type repas froid.

Si pour des raisons techniques liées à la confection des repas par le titulaire ou à des problèmes liés au dysfonctionnement ponctuel d'un ou plusieurs terminaux de chauffe dans les offices de restauration, les repas chauds prévus ne pourraient être servis, il sera fourni des repas de substitution.

Repas de substitution :

Le prestataire doit prévoir en permanence, pour les points de livraison, un repas de substitution constitué de produits à longue durée de conservation, à utiliser par les agents municipaux uniquement dans les cas où il est dans l'impossibilité d'assurer la livraison du jour (ex. mauvaises conditions climatiques). Ce repas de secours sera livré le premier jour d'activités du restaurant scolaire, à la rentrée. Le titulaire est tenu de renouveler ou d'ajuster les produits de substitution avant leur date de péremption. Il n'est pas facturé en sus à la commune.

Lors de l'utilisation du repas de substitution par la commune, celle-ci s'engage à en aviser le titulaire. Celui-ci sera tenu de renouveler ce repas dans les 72 heures ouvrées suite à la signalisation.

## **COMMANDES ET LIVRAISONS**

Les menus établis a minima pour un mois seront transmis à la commune. L'agent de la mairie responsable du restaurant scolaire indiquera au fournisseur les menus journaliers retenus par télécopie ou téléphone, avec la possibilité de modifier l'effectif au plus tard la veille avant 11 heures.

Le titulaire du marché fournira aux restaurants scolaires les repas commandés dans le créneau horaire suivant, au plus tard : 10 h 00. La livraison peut être réalisée en l'absence du personnel communal.

Lieux de livraison :

Restaurant scolaire (Primaire) – salle Marcel Ville – rue François Mitterrand  
Restaurant scolaire (Maternel) – Ecole Charlotte Dussarps – rue Marminia

Les repas seront livrés dans des véhicules réfrigérés conformes à la réglementation fixant les conditions de transport des denrées périssables, déchargés et rangés, avec soins, dans les réfrigérateurs de la cuisine des restaurants scolaires par le fournisseur.

Le personnel préposé aux transports et aux manipulations doit observer les règles d'hygiène les plus strictes.

Le prestataire est responsable des éventuelles intoxications qui pourraient résulter de la qualité des denrées fournies et de leurs conditions de transport.

Chaque livraison donnera lieu à la remise d'un bon détaillé.

Un agent de la restauration scolaire sur chaque site est chargé d'assurer le contrôle de la réception des livraisons, le stockage des repas et le prélèvement et la restitution des contenants.

#### Obligation de continuité

Une éventuelle défaillance technique d'un quelconque équipement ne saurait être considérée comme un cas de force majeure exonérant le prestataire de son obligation de produire et livrer les repas selon les prescriptions du présent cahier des charges. Il lui appartiendra, en tout état de cause, d'assurer la continuité du service public en mobilisant les moyens qu'il juge nécessaire après avoir obtenu, à cet effet, l'aval de la commune, notamment avec un repas de substitution.

#### **CONTROLES**

Le responsable désigné par la commune ou tout agent mandaté par elle s'assurera que les quantités et les qualités des denrées et des produits livrés répondent aux normes fixées par le cahier de clauses techniques particulières et aux engagements souscrits par le titulaire à travers notamment les annexes à l'acte d'engagement.

Au cas où une prestation serait reconnue inconsommable, elle serait refusée et son changement se ferait aux frais du titulaire, sans préjudice d'autres sanctions.

Le titulaire du marché devra accepter en outre tout contrôle bactériologique effectué à la demande de la commune et pratiqué par un laboratoire désigné par celle-ci.

Les dépenses seront supportées par le prestataire lorsque les résultats ne seront pas conformes aux normes admises par la réglementation.

Le prestataire s'engage à suivre la qualité microbiologique des préparations en faisant réaliser à ses frais chaque mois des prélèvements pour analyse d'aliments prélevés le jour de leur consommation dans l'une de ses cuisines satellites. Il s'engage également à fournir des résultats d'analyses microbiologiques sur les matières premières entrant dans la fabrication des plats servis dans les restaurants de la commune de Maignelay-Montigny.

Les résultats des analyses seront communiqués chaque mois à la municipalité.

#### **COMMUNICATION ET SUIVI**

Au maximum, chaque trimestre, le prestataire fournira un dépliant sur lequel figureront les menus retenus afin de les communiquer aux enfants et l'afficher sur les lieux de la restauration scolaire.

Le prestataire effectuera régulièrement une rencontre avec un groupe de travail communal afin de s'assurer de la conformité de la prestation fournie avec les termes de l'accord. Elle apportera les solutions nécessaires à un éventuel réajustement.

### **ASSISTANCE TECHNIQUE ET FORMATION DU PERSONNEL**

En complément de la fourniture du repas, le prestataire assurera une mission de conseil auprès de la commune et de formation auprès des personnels de la restauration scolaire :

- Assistance à la mise en place de la démarche H.A.C.C.P sur le site
- Formation du personnel sur des maîtrises techniques : modalités de remise en température et maintien de la chaîne du froid
- Audit/conseils sur le fonctionnement de la cantine

Fait à Maignelay-Montigny, le 1<sup>er</sup> juin 2017

Le prestataire,  
Lu et approuvé sans réserve

(Cachet et signature)