



**MAIGNELAY
MONTIGNY**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

ACCORD CADRE A BONS DE COMMANDE / 2024-03

Etabli pour la période 1^{er} septembre 2024 au 31 août 2027

Objet de la consultation :

Fourniture de repas en liaison froide dans le cadre d'un accord cadre à bons de commande pour la restauration scolaire et les Accueils de Loisirs, sans minimum ni maximum

Date de limite des offres :

Vendredi 5 juillet 2024 à 12h00

Sommaire

Sommaire	Erreur ! Signet non défini.
Préambule	3
Article 1 : OBJET DU MARCHE.....	4
1.1 Objet du marché.....	4
1.2 Définition des prestations	4
1.3 Lieux d'exécution.....	4
1.4 Conditions de livraison.....	5
1.4 Durée du marché.....	5
1.5 Nombre de repas.....	5
2. PRESENTATION ET COMPOSITION DES REPAS	6
2.1 Exigences particulières.....	6
2.2 Approvisionnement en produits de qualité et durables.	7
2.3 Quantité des portions.....	7
2.4 Dispositions particulières concernant les plats contenant du porc.....	7
2.5 Fourniture des repas aux enfants atteints d'allergies alimentaires.....	7
2.6 Eléments à proscrire et condiments	8
2.7 Conditionnement des repas	8
2.8 Repas à thèmes	8
2.9 Repas de secours.....	8
Article 3 : Caractéristiques des prestations de services attendues.....	9
3.1 Elaboration des menus	9
3.2 Commandes	9
3.3 Obligation de continuité	9
3.4 Contrôles.....	9
3.5 COMMUNICATION ET SUIVI.....	10
3.6 ASSISTANCE TECHNIQUE ET FORMATION DU PERSONNEL.....	10

Préambule

La commune de MAIGNELAY- MONTIGNY a pour objectif d'assurer aux enfants et aux familles un service de restauration irréprochable au meilleur coût dans le respect des normes d'hygiène alimentaire et d'équilibre diététique en vigueur de manière à permettre la croissance et le développement physiologique de l'enfant. Aussi elle recherche le prestataire capable d'approvisionner, de préparer et de livrer des repas en liaison froide à destination des enfants des écoles maternelles et élémentaires dans :

- Le respect de la réglementation en termes d'hygiène de l'approvisionnement à la livraison en passant par la préparation des repas,
- Le respect de la réglementation en matière de diététique : plan National Nutrition Santé, circulaire de l'éducation nationale ...
- Le respect des mesures en vigueur liées à la loi Egalim
- L'accompagnement de la commune dans sa démarche de développement durable et de prise en compte de critères environnementaux tels que les préconisent la charte de l'environnement et le code des marchés publics

Tout en faisant du repas un moment éducatif en :

- Eduquant au goût,
- Privilégiant les produits frais de saison,
- Informant les convives et familles quant aux produits utilisés, leur origine ...

Article 1 : OBJET DU MARCHE

1.1 Objet du marché

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 le mois d'août et les vacances de Noël) pour le service de restauration dans le cadre d'un accord cadre à bons de commande, sans minimum ni maximum.

1.2 Définition des prestations

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 en respectant les obligations en vigueur conformément à la loi Egalim au niveau de la restauration collective ou qui entreront en application dans les années à venir.

Toutes les denrées ou produits fournis doivent être conformes aux prescriptions légales et réglementaires prescrites par les services de la répression des fraudes et au respect des prescriptions et recommandations contenues dans le C.C.A.G.

1.3 Lieux d'exécution

La commune de Maignelay-Montigny dispose de deux sites de restauration :

Restaurants scolaires	Adresse
Salle Marcel Ville (Elémentaires et Accueil de loisirs)	Rue François Mitterrand – 60420 Maignelay-Montigny
Ecole Charlotte Dussarps	Rue Antoine Marminia – 60420 Maignelay-Montigny

1.4 Conditions de livraison

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.

1.4 Durée du marché

Le marché est conclu pour une durée d'un an et sera reconduit tacitement par période successive d'un an, pour une durée maximale de reconduction de deux ans, soit du 02 septembre 2024 au 31 aout 2027.

1.5 Nombre de repas

La commune de MAIGNELAY-MONTIGNY ne peut s'engager sur un nombre ferme de repas à réaliser. Le nombre de repas est d'environ 140 par jour en période scolaire et 60 par jour pendant les vacances scolaires. 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 plus de 23 000 repas durant l'année 2023 (12 656 repas élémentaires et 10 988 repas maternels).

2. PRESENTATION ET COMPOSITION DES REPAS

Le titulaire assure :

- L'élaboration des menus dont un menu végétarien, une fois par semaine;
- 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.

2.1 Exigences particulières

Le pouvoir adjudicateur exige une restauration de qualité, sanitaire, organoleptique et nutritionnelle pour les usagers du service.

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 des jeunes consommateurs.

L'origine de la viande sera affichée sur les menus ainsi que sur les barquettes conformément à la législation.

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.

Le prestataire doit se conformer à la réglementation du paquet hygiène et à la réglementation française qui en découle.

Tout comme il devra également se conformer au règlement INCO 1169-2011 JOUE du 22/11/2011 et au décret 2015-447 du 17/04/15 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées.

Il devra suivre les recommandations du PNA et du PNNS. Dans le cadre des obligations pesant sur la commune en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, le prestataire indiquera de quelle manière il apportera son concours à la ville dans ce contexte (animations, supports pédagogiques...) conformément à la loi 2015-992 du 17/08/2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte et à la loi Egalim.

2.2 Approvisionnement en produits de qualité et durables.

En application de l'article L. 2112-2 du code de la commande publique, l'acheteur impose au présent accord-cadre, à la charge du titulaire une condition d'exécution de fourniture de produits alimentaires de qualité et durables correspondant à au moins 50% du montant total HT annuel des achats de produits alimentaires et dont au moins 20% en produits issus de l'agriculture biologique. Sont entendus comme produits de qualité et durables et produits issus de l'agriculture biologique les catégories de produits listés à l'article 2 du CCTP.

Cette obligation d'approvisionnement en produits durables et de qualité est portée à au moins 60% du montant total HT annuel des achats pour les viandes et poissons.

Afin d'atteindre les objectifs fixés par l'article 24 de la loi Egalim, le prestataire sera tenu d'informer la commune du pourcentage d'approvisionnement répondant aux conditions dudit article, et ce tous les 6 mois. Il devra adapter ses approvisionnements en vue d'atteindre les objectifs fixés par la loi et ses décrets d'application.

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,

2.3 Quantité des portions

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.

2.4 Dispositions particulières concernant les plats contenant du porc

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.

2.5 Fourniture des repas aux enfants atteints d'allergies alimentaires

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

2.6 Eléments à proscrire et condiments

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.

2.7 Conditionnement des repas

La livraison des repas dans le cadre d'un fonctionnement service « à table » sera présentée aux enfants dans des barquettes collectives jetables ou plateaux réutilisables pouvant être mises dans les fours de remise à température.

De plus conformément à la réglementation, 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)

Il ne sera jamais proposé de desserts glacés, car aucun restaurant ne dispose de congélateurs.

2.8 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.

2.9 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.

Article 3 : Caractéristiques des prestations de services attendues

3.1 Elaboration des menus

Les menus sont établis par une diététicienne ou une nutritionniste du titulaire. Ils sont établis a minima pour un mois et seront transmis à la commune.

3.2 Commandes

L'agent de la mairie responsable du restaurant scolaire indiquera au fournisseur les menus journaliers retenus par courriel ou téléphone, avec la possibilité de modifier l'effectif au plus tard la veille avant 10 heures.

Le titulaire du marché fournira aux restaurants scolaires les repas commandés dans le créneau horaire suivant, au plus tard : 8 h 00. La livraison peut être réalisée en l'absence du personnel communal.

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

3.3 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.

3.4 Contrôles

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 des 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.

3.5 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.

3.6 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,
le

Le prestataire,
Lu et approuvé sans réserve
(Cachet et signature)