

# MARCHÉ de PRESTATIONS de SERVICES DIVERS à BONS de COMMANDE

**MAIRIE de SAINT-AIGNAN-SUR-ROË**  
8, Boulevard Charles de Gaulle

**53390 SAINT-AIGNAN-SUR-ROË**



## CAHIER des CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (C.C.T.P)

### Objet de la consultation :

**Fourniture de repas en liaison froide aux communes et établissements  
membres du groupement**

**Date et heure limites de remise des offres : le 19 juin 2019 à 12h00**

## **SOMMAIRE**

### **Article 1<sup>er</sup> - OBJET du MARCHÉ**

- 1.1 - Identification du pouvoir adjudicateur
- 1.2 - Objet du Marché
- 1.3 - Nombre de repas
- 1.4 - Nombre de services

### **Article 2 - CONDITIONS d'EXÉCUTION des PRESTATIONS**

- 2.1 - Composition des repas
- 2.2 - Élaboration des menus
- 2.3 - Commande des repas
- 2.4 - Transport et livraison des repas

### **Article 3 - OBLIGATIONS du PRESTATAIRE**

- 3.1 - Publicité des menus
- 3.2- Rapport d'activité et vérification par l'acheteur de l'exécution des prestations
- 3.3 - Le personnel
- 3.4 - Achat des matières premières
- 3.5 - Prêt d'un four de remise en température

### **Article 4 - CONTINUITÉ du SERVICE**

- 4.1 - Délais
- 4.2 - Conformité de la prestation (composition des menus, grammage, qualité,...)

## **Article 1 - Objet du Marché**

### **1.1 - Identification du Pouvoir Adjudicateur**

La Commune de SAINT-AIGNAN-SUR-ROË (Mayenne) est désignée coordonnateur du "Groupement de commandes pour la fourniture de repas en liaison froide" à destination des établissements scolaires.

Les Communes et établissements membres du groupement sont :

- Commune d'ARMAILLÉ
- Commune de BOURG-L'ÉVÊQUE
- Commune de CARBAY
- Commune de JUIGNÉ-DES-MOUTIERS
- Commune de SAINT-AIGNAN-SUR-ROË
- le Centre Intercommunal d'Action Sociale du Pays de CRAON

Chaque membre du Groupement de commande est également Pouvoir Adjudicateur pour les prestations qui le concernent et signera son propre Acte d'Engagement.

### **1.2 - Objet du Marché**

Le présent marché a pour objet la fourniture de repas en liaison froide.

Les repas, objet du présent marché, sont les repas servis à l'heure du déjeuner et ce, à raison de 5 jours par semaine (lundi - mardi - mercredi - jeudi - vendredi) pour la restauration scolaire.

Le contrat de fournitures sera passé entre les Communes d'ARMAILLÉ, de BOURG-L'ÉVÊQUE, de CARBAY, de JUIGNÉ-LES-MOUTIERS, de SAINT-AIGNAN-SUR-ROË et le Centre Intercommunal d'Action Sociale du Pays de CRAON (Mayenne) pour une durée de douze (12) mois courant à compter de la rentrée scolaire 2019. Il pourra être reconduit à l'issue de la première période par reconduction expresse. Toutefois, la durée totale ne pourra excéder quatre (4) années.

Le fournisseur aura en charge :

- la confection et la livraison des repas y compris leur dépôt dans les armoires froides.

La prise de fonction est prévue à la rentrée scolaire 2019, avec premier service le jour de la rentrée.

### **1.3 - Nombre de repas**

Le nombre actuel des prestations prévues est de l'ordre de **22 415 (à redéfinir)** repas pour la rentrée scolaire 2019.

## Autres prestations

La fourniture :

- de pique-niques en remplacement du repas normal est à prévoir pendant toute l'année selon les demandes qui seront faites.

- d'un stock tampon en cas d'empêchement de livraison des repas prévus.

### **1.4 Nombre de services**

Le titulaire assure :

- la fourniture du repas du midi en période scolaire. Le restaurant scolaire fonctionne 5 jours par semaine, le lundi, mardi, mercredi (lors des accueils de loisirs), jeudi et vendredi.

## **Article 2 - Conditions d'exécution des prestations**

### **2.1 - Composition des repas**

- Prestations alimentaires

- Les menus seront construits de telle façon qu'ils garantissent dans le respect des normes d'hygiène une grande variété dans le choix chaque jour et dans le temps. Ils devront prendre en considération les saisons.

Les denrées utilisées dans la composition des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telle d'entre elles, notamment pour les viandes où **la traçabilité devra être indiquée sur les bons de livraison.**

Autant que possible, il sera fait appel à des produits frais pour l'élaboration des hors d'œuvres.

Le menu devra obligatoirement comporter 5 composantes :

- hors d'oeuvre froid ou entrée chaude
- plat protidique (viandes, volailles, poissons, œufs) et un légume
- fromage ou laitage
- dessert

Ou une formule alternative, sous condition que les apports nutritionnels soient suffisants et après accord de la commission des menus.

- Animations et repas exceptionnels

Des repas exceptionnels seront proposées par le prestataire :

- animations à thèmes autour d'une région ou d'un pays,... : 3 fois par an
- animations événementielles (fêtes) : 3 fois par an Noël, Mardi Gras, Pâques
- 1 fois par mois : 1 repas bio sera servi aux enfants dans le cadre d'une animation sur l'alimentation "saine".

## 2.2 - *Élaboration des menus*

En l'absence de toute autre précision, le prestataire s'engage pour l'élaboration des menus, à partir d'un plan alimentaire, à respecter les recommandations du Conseil National de l'Alimentation (Avis adopté à sa séance plénière du 30 septembre 1997).

Le prestataire devra proposer son propre cahier de calibrage et son plan alimentaire dans le respect des recommandations du Conseil Supérieur de l'Alimentation Humaine notamment sur les apports nutritionnels de référence pour les populations en âge scolaire. Après acceptation de celui-ci par le Pouvoir Adjudicateur, il devient contractuel et annexé au contrat.

Le titulaire devra présenter des projets de menus visés par un diététicien diplômé qui détailleront les 20% cités à l'article 3-4 ci-après (produits issus de l'agriculture biologique, durable ou raisonnée). Ils devront être accompagnés d'une note synthétique précisant notamment la proportion de :

- Produits frais, non transformés avant leur acquisition par le candidat, utilisés par la fabrication des repas
  - Produits proposés issus de l'agriculture biologique, durable ou raisonnée
  - Produits provenant des "circuits courts" (distance entre lieu d'achat des produits frais ou manufacturés inférieure à 70 km de SAINT-AIGNAN-SUR-ROË) avec précision du lieu géographique des filières agricoles et agroalimentaires locales, départementales, régionales et interrégionales, avec au plus un intermédiaire de type coopérative agricole ou groupement de producteurs entre le producteur et le candidat.

## 2.3 - Niveau de qualité des prestations

Les produits alimentaires dits de 5<sup>ème</sup> gamme seront exclus ainsi que les poissons ou viandes faisant l'objet de reconstitution (à l'exception du poisson pané).

Ceux dits de 4<sup>ème</sup> gamme ne devront être utilisés que ponctuellement.

Le titulaire devra :

- Assurer le remplacement de denrées douteuses ou non-conformes
- Garantir l'utilisation de produits certifiés sans OGM, conformément aux règlements européens n°1829-2003 et 1830-2003
- Garantir le respect de l'interdiction d'utilisations de farines carnées pour l'ensemble de l'alimentation animale
- S'assurer de la traçabilité :
  - De tous les produits carnés

- Des fruits et légumes
- Et autres entrant dans la composition des repas et des menus
- Garantir la fabrication dans sa cuisine des plats dits "maison" avec des produits bruts en respectant la saisonnalité des fruits et légumes
- Prendre en compte les exigences de qualité suivantes :
  - Toutes les viandes devront être d'origine française et conformes aux exigences de traçabilité en la matière et devront être garanties sans activateur de croissance ni antibiotique
  - Les steaks hachés seront garantis pure viande de bœuf, à 100% muscle et avec une teneur en matière grasse de 15% maximum. Ils devront satisfaire aux critères bactériologiques fixés par l'arrêté ministériel du 15 mai 1974
  - La viande de veau devra satisfaire aux exigences et aux recommandations en matière de certification de conformité de la viande et des abats de veau fixées par l'arrêté ministériel du 15 janvier 2009
  - Les charcuteries seront garanties pur porc et fabriquées en France, de manière artisanale ou traditionnelle
  - Les poissons frais seront issus de la pêche traditionnelle française
  - Pour les poissons pêchés en pleine mer : de produits labellisés Marine Stewardship Concil (MSC) programme de certification et d'écolabellisation respectant le code de conduite pour une pêche responsable, préférant les espèces non menacées et locales, pêchées en dehors des périodes de reproduction
  - Les filets de poisson seront garantis qualité sans arête
  - Les potages et purées devront comprendre 100% de féculents ou de légumes bruts, non transformés
  - Les œufs devront être de catégorie 0 ou 1
- Privilégier le plus possible l'utilisation :
  - De viandes piécées, afin de favoriser la diversité de l'offre de viande de boucherie et la qualité culinaire
  - Des muscles non hachés cuisinés, nécessaires au maintien de l'indispensable éducation au goût et à la mastication
  - De viandes labellisées
  - Pour les poissons d'élevage : de poissons herbivores
  - De produits bénéficiant d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) ou Protégée (AOP), d'une Indication Géographique Protégée (IGP) ou présentant une Certification Conformité Produit (CCP), certifications produits (Global Gap, Nature Choice, Leaf)
  - Pour les assaisonnements ; d'huiles 1ere pression à froid
  - De produits fabriqués de manière artisanale ou traditionnelle, non pasteurisés, sans additifs artificiels, notamment le glutamate et ses sels (glutamate monosodique,...) ainsi que les acides gras trans industriels
  - De produits sans huile de palme
  - De pâtisseries fraîches

Une attention toute particulière devra être portée aux assaisonnements en fonction de la catégorie de convives concernée.

La double surgélation des produits utilisés et/ou fournis sera formellement interdite.

## **2.4 - Commande des repas**

Le nombre de repas est communiqué chaque semaine au représentant du prestataire par l'acheteur.

Les réajustements devront être communiqués 24 h (12h dernier délai), avant le jour de consommation.

L'acheteur s'engage à signaler 3 jours ouvrés à l'avance au prestataire le nombre de repas supplémentaires et tout autre prestation servis à des personnes dans des circonstances exceptionnelles.

## **2.5 - Transport et livraison des repas**

Chaque livraison sera accompagnée d'un bon de livraison précisant tous les paramètres de cette livraison : quantité, menus,... selon les catégories de consommateurs.

Le fournisseur aura en charge la mise en enceintes réfrigérées des composantes des repas qui l'exigent.

Les livraisons en liaison froide seront faites, au plus tôt la veille à partir de 21h00, et au plus tard à 9h00 le jour de consommation des repas et de telle sorte qu'il ne soit pas nécessaire d'augmenter le stockage froid sur les points de consommation (capacité de stockage actuelle : 1 jour de consommation).

### **Afin de supprimer la production de déchets inutiles :**

**Les repas seront livrés en conteneurs recyclables et la fraction fermentescible des déchets de repas sera valorisée par une filière de compostage, méthanisation ou toute autre de même nature. Le prestataire fera son affaire de cette prestation et l'intègrera en variante, sous la forme d'un coût par repas.**

## **Article 3 : Obligations du prestataire**

### **3.1 - Publicité des menus**

Les menus de la semaine seront fournis par le prestataire et remis au responsable désigné par l'acheteur.

### **3.2 - Rapport d'activité et vérification par l'acheteur de l'exécution des prestations**

- Rapport d'activité à fournir :

- Mensuellement :

- les résultats des analyses bactériologiques
- l'état des repas livrés par type de repas, avec le détail des prestations annexes et/ou exceptionnelles
- Trimestriellement :
  - les projets de menus
  - les propositions d'animations
  - le bilan des activités du trimestre écoulé : écart entre projet de menus et menus réalisés, compte rendu d'animation, état des ajustements, propositions d'améliorations du fonctionnement du contrat,...
  - un bilan des approvisionnements (provenance géographique, traçabilité,...) avec un suivi de l'évolution des approvisionnements locaux
  - **l'origine des viandes bovines doit être portée à la connaissance des consommateurs de façon lisible et visible, par affichage, indication sur les menus, ou tout support, conformément au décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002.**
  - **le titulaire est tenu d'identifier distinctement sur les menus les produits de saison entrant dans la composition des repas.**
- Annuellement en fin d'année scolaire :
  - le bilan de l'année scolaire écoulée
  - le projet de plan de formation pour les personnels municipaux pour l'année scolaire à venir
  - le bilan des formations déroulées pendant l'année scolaire

Le prestataire a en charge l'établissement des comptes rendus de la commission des menus et les adresse à l'acheteur qui en assure la diffusion. Ils portent sur tous les services prévus au marché.

- Vérification par l'acheteur de l'exécution des prestations

L'acheteur peut, à tout moment, et sans en référer préalablement au prestataire, procéder à tous les contrôles, par elle-même ou tout organisme spécialisé de son choix y compris officiel, qu'elle jugerait nécessaires en vue de s'assurer du respect des spécifications du contrat et de la réglementation.

Ces interventions ne se substituent évidemment pas aux interventions que des agents officiels de contrôle (DSV, Répression des Fraudes, ARS,...) décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

Ces contrôles s'appliqueront sur le lieu de production, l'ensemble de la chaîne du froid jusqu'à la livraison sur le site :

- contrôle de la gestion et de la facturation,
- bilan hygiénoscopique, contrôle des températures, des repas témoins,
- contrôle qualitatif de l'équilibre alimentaire des menus, des repas spéciaux (confessionnels, régimes,...)
- contrôle quantitatif (nombres de choix, grammage,...)
- qualités des denrées mises en oeuvre (traçabilité des viandes) et des prestations

### **3.3 - Le personnel**

L'ensemble des prestations remises en température, dressage et service des repas sera assurée par les personnels municipaux.

Il s'engage à respecter, sous sa seule responsabilité, les textes légaux et réglementaires en vigueur, notamment en matière de sécurité sociale, législation du travail et législation fiscale.

En ce qui concerne l'hygiène du personnel, le titulaire doit mettre en application les mesures déterminées à l'article 6 de l'instruction générale interministérielle précitée du 6 mars 1968, ainsi que celles édictées en la matière par le règlement sanitaire départemental.

Le titulaire doit, sous sa propre responsabilité, assurer la surveillance médicale du personnel placé sous son autorité.

En cas de résiliation du marché, le titulaire du marché pourra faire application des dispositions de l'article L.122.12 du Code du Travail pour le personnel en place sur le restaurant scolaire.

Le titulaire appliquera le C.C.A.P joint en annexe.

Chaque année scolaire, le prestataire s'engage à former le personnel municipal à l'utilisation et la bonne mise en oeuvre des prestations livrées (1 journée minimum). Le contenu de formation et le jour de l'intervention seront soumis à l'approbation de l'acheteur.

### **3.4 - Achat des matières premières - Orientations en matière de développement durable**

Dans ce domaine et dans le cadre de sa propre démarche en matière de développement durable, les orientations de l'acheteur sont les suivantes :

- intégrer des denrées ou produits issus de l'agriculture biologique, durable ou raisonnée dans la confection des repas et l'élaboration des menus, à hauteur de 20% par semaine
- Privilégier des produits frais, locaux (70 km maximum entre le producteur et SAINT-AIGNAN-SUR-ROË) de qualité, de saison, faiblement transformés, avec un faible "bilan carbone" (circuits courts - voir article 6 du règlement de consultation) et dont le mode de production est le moins préjudiciable pour l'environnement dans la mesure du possible de production française
- Pour les agrumes et fruits "exotiques", privilégier une production issue des DOM-TOM
- Limiter, par une organisation logistique adéquate du titulaire, la consommation d'énergie due aux transports
- Limiter l'utilisation d'emballages, de suremballages ou de conditionnements peu, pas ou difficilement recyclables, tout en veillant à limiter le temps de travail nécessaires aux agents municipaux pour la manipulation des produits et la préparation des repas

- Favoriser le tri, le traitement ou la récupération des déchets alimentaires par le prestataire, par exemple la méthanisation des déchets

De plus, dans un souci de respecter les capacités financières de l'acheteur, seront notamment appréciées toutes les initiatives visant parallèlement à limiter des surcoûts susceptibles d'être liés à l'intégration de produits issus de l'agriculture biologique, tels que :

- Respecter la saisonnalité des produits
- Préférer des produits bruts faiblement transformés
- Compenser une réduction du grammage en viande ou de la fréquence en tentant en contrepartie une association de céréales et de légumineuses, ou son remplacement par des éléments à teneurs protidiques semblables
- Substituer, le cas échéant, un produit de même usage que le produit "standardisé" par un produit présentant un avantage du point de vue environnemental (fruits et agrumes non traités après récolte, même non issus de l'agriculture biologique, produits issus de l'agriculture durable et raisonnée...)
- Choisir des produits appréciés des convives sans chercher à révolutionner trop vite les comportements alimentaires

À cet effet, une réunion entre le pouvoir adjudicateur et le titulaire, programmée au plus tard la première quinzaine d'avril de chaque période, permettra éventuellement de valider ou non les améliorations qualitatives entrant dans le champ d'action du développement durable. Le cas échéant, ces améliorations pourront être validées par avenant.

### **3.5 - Prêt d'un four de remise en température**

Le prestataire s'engage à fournir un four pour la remise en température des repas livrés. Il inclura la location de ce dernier, dans le prix unitaire du repas livré.

## **Article 4 : Continuité de service**

Le prestataire s'engage à mettre en oeuvre tous les moyens pour assurer la fourniture de prestations de qualité et la continuité du service. Les denrées utilisées et les menus servis doivent être conformes au projet.

### **4.1 - Délais**

En cas de défaillance du prestataire, l'acheteur peut faire assurer le service aux frais et risques du prestataire avec application des pénalités prévues au C.C.A.P par toute personne et tous moyens appropriés immédiatement et sans mise en demeure s'il s'avère que les repas ne sont pas livrés 2h30 avant l'heure du service.

#### **4.2 - Conformité de la prestation (composition des menus, grammages, qualité,...)**

Toutefois, le titulaire peut procéder à des modifications - après accord de l'acheteur - si celles-ci sont justifiées par un certain nombre de contraintes (approvisionnement défectueux ou manquant, grève, panne de courant,...), et à condition que celles-ci :

- soient fixées par les nécessités de l'approvisionnement
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et organoleptique du repas

Le service de repas froids sera alors accepté le jour du fait constaté ; le second jour, le service normal doit être assuré sous peine de se voir appliquer les pénalités prévues au C.C.A.P en cas d'un retard de livraison - sauf cas de force majeure telle que définie dans le Code Civil.

En l'absence d'accord commun, les dispositions prévues au C.C.A.P en cas de défaillance s'appliqueront.