

Commune de Samer



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (CCTP)

OBJET : FOURNITURE DE REPAS POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

***** Restauration scolaire et ALSH le mercredi, petites vacances et juillet / août**

***** Date limite de remise des offres : mardi 25 juin 2024 à 12h00.**

Article 1^{er} : Objet du marché.

1.1 - Introduction.

La commune souhaite s'inscrire dans une démarche de développement durable via sa responsabilité en matière de restauration collective et son impact pédagogique de sensibilisation des élèves. A ce titre et en cohérence avec les ambitions nationales de la loi EGAlim (Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018, décret n° 2019-351 du 23 avril 2019), elle collabore avec d'autres communes du territoire, le Parc Naturel Régional des Caps et Marais d'Opale et A PRO BIO pour améliorer la traçabilité et la qualité nutritionnelle des repas.

La qualité alimentaire est souvent résumée à la qualité sanitaire. Or la qualité d'un aliment résulte bien évidemment de sa qualité sanitaire mais aussi de son goût, de sa texture, du plaisir qu'il procure, de son mode de production, de son histoire, de son environnement ...

Souhaitant s'inscrire dans une alimentation de qualité plus responsable, plusieurs enjeux tels que les modes de production et de commercialisation respectueux de l'environnement et des hommes se sont engagés, concernant le choix des denrées pour la confection des repas par le prestataire :

- Privilégier les produits issus de l'agriculture biologique ;
- Favoriser des circuits de distribution courts ;
- Recourir préférentiellement à des produits d'origine Hauts-de-France et de saison (pour le bio et le conventionnel)

1.2 - Définition de la prestation.

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) a pour objet la fourniture et la livraison en liaison froide de repas cuisinés pour la restauration collective de la commune de Samer.

Le présent CCTP a pour objet de définir les obligations et les garanties du fournisseur dans le cadre du marché qui sera passé avec lui par la commune.

La présente procédure adaptée est passée en application de l'article 28 du Code des Marchés Publics.

Article 2 : Pièces constitutives du marché.

Dossier de consultation du marché comprenant :

- règlement de consultation,
- cahier des clauses techniques particulières,
- cahier des clauses administratives particulières,
- déclaration simplifiée du candidat,
- acte d'engagement.

Article 3 : Durée du marché.

Le présent marché est conclu pour une durée de 12 mois à compter de la date officielle de rentrée des classes dans les écoles primaires pour l'année scolaire 2024/2025, soit le 1er Septembre 2024.

Il sera ensuite reconduit pour deux périodes de douze mois chacune sans aucune procédure mais pourra aussi être dénoncé par courrier trois mois avant la date anniversaire du contrat.

Certification : Le prestataire devra justifier d'un agrément européen de la cuisine centrale.

Article 4 : Objet détaillé de la prestation.

Le titulaire du marché s'engage à fournir les repas du midi destinés aux élèves de l'école maternelle Jean Moulin, les élèves de l'école élémentaire Lucien Coustès et le personnel encadrant pendant les périodes scolaires telles que définies par le calendrier de l'Education Nationale. Il s'agit également de fournir les repas des enfants des accueils de loisirs maternels et primaires des mercredis midis pendant les périodes scolaires et des accueils de loisirs pendant les vacances scolaires (Toussaint, Hiver, Printemps, Eté).

Les livraisons ont lieu sur 2 sites différents : la salle de restauration située rue Ferdinand Farjon et la salle polyvalente située rue Jean Moulin.

Le titulaire devra assurer :

- l'élaboration des menus,
- l'approvisionnement des denrées (principe de liaison froide comportant leur fabrication, leur transport et leur livraison),
- le respect du contrôle de l'hygiène, notamment la réalisation à ses frais des contrôles microbiologiques prévus par la réglementation en vigueur,
- la mise en place d'un programme de formation pour les agents communaux de la cantine,
- les animations et repas à thème.

Le titulaire assure le service défini ci-dessus :

- Pour la cantine de la salle de restauration : cinq jours par semaine (du lundi au vendredi) pendant la période scolaire et les accueils de loisirs des vacances scolaires
- Pour la cantine de la salle polyvalente : quatre jours par semaine (lundi, mardi, jeudi, vendredi) pendant la période scolaire et cinq jours par semaine (du lundi au vendredi) pendant les accueils de loisirs des vacances scolaires.

A titre indicatif, le nombre de repas servis pour les enfants se situe entre 230 et 270 par jour dont une vingtaine pour les adultes en période scolaire.

Le titulaire sera informé du nombre de repas à servir la veille avant 10 heures du jour de livraison.

En cas d'erreur de livraison ou d'irrecevabilité de la prestation, le titulaire doit en effectuer le réajustement dans l'heure suivante à sa charge.

Article 5 : Modalités d'exécution.

5.1 - Elaboration des menus.

Les menus établis par période scolaire seront soumis à l'approbation de la commune au minimum 2 semaines avant le début de la prestation.

La commune recevra une version PDF de ce menu pour le mettre à disposition sur le site de la ville et sur le site de réservation en ligne des repas destiné aux parents.

Le titulaire s'engage à respecter les prescriptions qualitatives mentionnées dans le présent CCTP. A titre exceptionnel, des modifications pourront être apportées aux menus notamment pour des raisons d'approvisionnement, décalage de saisons et de récolte. Le titulaire s'engage à en informer la commune dans les meilleurs délais. Ces dernières devront être formalisées par écrit et validées par la commune.

5.2 - Composition des repas.

Les grammages, les fréquences d'apparition et la qualité des denrées seront en tout point conformes aux normes en vigueur au jour de la conclusion du marché.

Le menu sera unique et sans choix. Il pourra toutefois être commandé à l'avance des repas spécifiques (allergie, végétariens...)

Repas enfants :

Ils comportent 4 composants :

- 1 entrée - hors d'œuvre ou potage ;
- 1 plat protidique : viande, volaille, poisson, préparation à base d'œufs à plus de 70% ou protéines végétales ;
- 1 plat d'accompagnement : alternance de légumes verts, de saison, frais, surgelés, conserves et de féculents (pâtes, riz, pommes de terre...) ;
- 1 dessert.

ou

- 1 plat protidique : viande, volaille, poisson, préparation à base d'œufs à plus de 70% ou protéines végétales ;
- 1 plat d'accompagnement : alternance de légumes verts, de saison, frais, surgelés, conserves et de féculents (pâtes, riz, pommes de terre...)
- 1 fromage ;
- 1 dessert.

Repas adultes :

Ils comportent 5 composants :

- 1 entrée - hors d'œuvre ou potage ;
- 1 plat protidique : viande, volaille, poisson, préparation à base d'œufs à plus de 70% ou protéines végétales ;
- 1 plat d'accompagnement : alternance de légumes verts, de saison, frais, surgelés, conserves et de féculents (pâtes, riz, pommes de terre...) ;
- 1 fromage ;
- 1 dessert.

La composition générale des repas pour les adultes du secteur scolaire, sera identique à celle des menus enfants, avec un grammage adapté aux adultes.

Le pain et la boisson sont fournis par la commune.

Le titulaire devra proposer des repas de substitution en cas de demande particulière lors de la commande.

Animations et repas à thèmes

Le titulaire devra proposer une liste d'animations et de repas à thèmes.

La prestation comprendra des repas à thème à vocation éducative et des animations ludiques ou pédagogiques qui seront proposées d'un commun accord avec les responsables de la restauration de commune.

Il est demandé aux soumissionnaires de fournir obligatoirement en annexe de leur offre :

- Un plan alimentaire de 6 semaines de menus.
- La prévision des animations et repas à thème,

Prestations alimentaires dues par le titulaire.

Le titulaire du marché fournira l'ensemble des denrées nécessaires à la distribution des repas. Des suppléments, repas exceptionnels et prestations diverses, pourront être demandés par la commune au titulaire. Ils feront l'objet d'une commande spécifique à partir d'un devis préalablement accepté par les deux parties.

Fabrication des repas.

Les denrées seront préparées dans la Cuisine Centrale du titulaire, dans le respect de l'ensemble des règles d'hygiène et de sécurité applicable à la restauration collective.

Le titulaire devra décrire le site et le fonctionnement de son outil de production de repas.

En particulier, le titulaire devra expliquer sa méthodologie pour répondre aux exigences de qualité sanitaire et organoleptique.

5.3 - Conditions de transport.

Les repas étant préparés et servis en liaison froide, ceux-ci devront être livrés par véhicules frigorifiques à une température assurant le respect des conditions d'hygiène, afin d'éviter toute rupture dans la chaîne du froid, avant 9 heures à la cantine scolaire.

5.4 - Conditionnement des plats.

Les aliments devront être conditionnés en barquettes collectives de 8 rations. Celles-ci devront comporter les indications suivantes :

- date de fabrication
- date limite de consommation
- cachet d'agrément de la cuisine centrale

Le titulaire devra joindre des fiches techniques pour la remise en température des plats.

La commune souhaite limiter les déchets et utiliser des barquettes réutilisables ou recyclables.

5.5 - Règle de continuité du service.

Le titulaire s'engage pendant la durée du marché à assurer régulièrement la continuité du service. Au cas où cette dernière disposition resterait inappliquée, la commune pourra pourvoir à l'exécution de la fourniture ou du service aux frais du titulaire.

Il sera mis en place des repas dits de "dépannage" destinés à assurer la prestation en cas soit de défaillance du titulaire sur une journée, soit d'incident entraînant la perte des repas ou de cas de force majeure empêchant toute livraison. Ces repas seront composés essentiellement de denrées non périssables et entreposées dans les locaux de la commune. Ces repas seront la propriété de la commune qui devra avertir le titulaire de leur utilisation en cas d'urgence dûment justifiée.

Les quantités mises en place correspondent à 2 journées de fréquentation maximale. Le titulaire assure la gestion de ces produits, notamment des dates limites de consommation.

S'il n'est pas possible à la personne publique de se procurer dans des conditions qui lui conviennent des prestations conformes à celle dont l'exécution est prévue au CCTP, elle peut y substituer des prestations équivalentes.

L'augmentation des dépenses par rapport au prix du marché résultant de l'exécution des prestations aux frais et risques du titulaire est à sa charge.

Article 6 : Exigences qualitatives.

6.1 - Exigences de la commune.

Pour répondre aux exigences de la commune en matière de développement durable, les produits ci-dessous devront correspondre aux exigences suivantes :

- **Les produits en circuits courts d'origine des Hauts-de-France**

Le titulaire doit proposer 40% de produits de la région des Hauts-de-France sur 1 semaine de menu (soit 2 repas par semaine de 5 jours).

- **Les produits biologiques**

Le titulaire doit proposer 20% de produits issus de l'agriculture biologique régionale ou équivalent sur 1 semaine de menu (soit 1 repas par semaine de 5 jours).

Ces produits devront être de saison et issus des productions régionales. De cette manière, ils pourront être couplés aux produits régionaux.

- **Les produits végétariens**

Le titulaire doit proposer conformément à la loi EGalim au moins un menu végétarien par semaine. C'est-à-dire un menu unique à base de protéines végétales pouvant également comporter des œufs ou des produits laitiers.

- **La saisonnalité**

Les saisons de production de la région des Hauts-de-France devront être respectées et prises en compte dans l'élaboration des menus. Un calendrier de la saisonnalité en région Hauts-de-France est disponible en annexe 1.

Pour répondre à ces objectifs, le titulaire privilégiera les fruits et légumes suivants : carottes, endives, oignons, pommes de terre, pommes, céleris, choux ainsi que les laitages et les viandes (bœuf, porc, volaille).

Les produits listés ci-dessus devront être introduits de manière significative (lors de leurs saisons de production pour les fruits et légumes) tout en laissant place également aux autres produits existants dans un souci de variété des menus proposés.

En cas d'indisponibilité ou de difficultés à respecter les engagements pris dans le marché, le titulaire devra en prévenir la commune et en apporter des justifications.

Les soumissionnaires devront fournir obligatoirement en annexe la liste des producteurs locaux et/ou régionaux avec lesquels il travaille.

6.2 - Modalités d'élaboration des menus et repas.

Le titulaire doit respecter les règles d'équilibre alimentaire. Les menus devront être établis conformément à la réglementation du GEMRCN (dans sa dernière version) relative à la nutrition. Les grammages servis doivent correspondre au GEMRCN, ils pourront être ajustés à la demande de la commune selon les habitudes alimentaires locales afin de limiter le gaspillage alimentaire. Régulièrement, la commune réalisera la pesée des déchets pour pouvoir réajuster les quantités et les adapter aux habitudes alimentaires des enfants. Des tableaux seront réalisés et le titulaire du marché sera informé des résultats de ces enquêtes.

La découverte et le patrimoine gastronomique doivent être revalorisés dans les menus. Les menus doivent comporter obligatoirement le nom du composant principal et les appellations "fleuries" sont à bannir.

Devront être facilement identifiables sur les menus :

- Les produits biologiques
- Les produits de saison
- Les produits régionaux
- Les repas végétariens
- Les viandes labellisées

6.3 - Qualité des produits et prestations.

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et tendre à approcher de la qualité de la bonne cuisine familiale.

Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur ; les menus à jour fixe sont proscrits. Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes.

Les mets doivent être agréables au goût ; les recettes compliquées et les plats recherchés sont à écarter, sauf cas exceptionnels.

Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin car, insuffisantes ou excessives, elles peuvent rendre les aliments indigestes.

Seront impérativement exclus :

- tout aliment comportant des O.G.M.
- les poissons comportant des arêtes nombreuses et fines et les poissons "exotiques"
- les viandes comportant de petits os

Les fruits servis devront être mûrs et de saison.

Les assaisonnements doivent être simples.

Présentation des plats.

La présentation des plats peut être simple mais elle ne doit pas être négligée. Les plats doivent être appétissants.

Article 7 : Vérification de l'exécution des prestations.

7.1 - Contrôles exercés par la collectivité.

La commune contrôlera régulièrement la grille des menus pour vérifier la saisonnalité des produits ainsi que la présence de produits bio régionaux et régionaux.

Devront être facilement identifiables sur les menus :

- les produits biologiques
- les produits de saison
- les repas végétariens
- les produits dont la traçabilité mérite d'être mise en avant

La commune peut, à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire, procéder aux contrôles qu'elle juge nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et les modalités de leur exécution avec les engagements du titulaire et les clauses du marché.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications contractuelles (quantité, valeur nutritionnelle et gastronomique).

Il pourra donc être demandé au titulaire de fournir les bons de commande émis sur une période donnée (fixée par la collectivité) pour vérifier les circuits de distribution de produits issus de filières régionales (nombre et nom des intermédiaires) et la présence de produits biologiques (attestation de certification des fournisseurs/producteurs pour les produits concernés) sur ces produits, la commune vérifiera qu'ils correspondent bien aux saisons de productions régionales.

7.2 - Contrôles d'hygiène.

Le titulaire devra justifier d'un agrément pour l'activité de restauration et de repas livrés.

Le titulaire s'engage à respecter les dispositions réglementaires définies par l'arrêté ministériel en vigueur relatif à la restauration collective.

Le conditionnement des repas devra respecter la législation en vigueur et la chaîne du froid jusqu'à la livraison sur le site.

Le titulaire effectuera les contrôles bactériologiques imposés par la réglementation en vigueur et ceux rendus nécessaires pour assurer une parfaite sécurité. Ils seront prélevés dans la cuisine centrale par un laboratoire extérieur. Les résultats de ces analyses seront obligatoirement communiqués à la commune.

Le titulaire informera la commune des obligations réglementaires concernant les locaux, agencements et matériels, afin de permettre à celle-ci d'assurer les mises en conformité indispensables.

En cas d'intoxication alimentaire, tous les frais seront à la charge du titulaire.

Le titulaire devra collaborer à l'application stricte des règles d'hygiène alimentaire et corporelle ainsi qu'à celles se rapportant aux locaux et à leurs dépendances, aux matériels de préparation ainsi que les véhicules de livraison telles qu'elles résultent de la réglementation en vigueur.

Article 8 : Formation.

La formation du personnel de cuisine du titulaire aux enjeux de l'agriculture biologique, au développement durable et aux circuits alimentaires de proximité sera valorisée.

Des actions de sensibilisation et de formation du personnel du restaurant collectif de la commune seront également appréciées tant dans le domaine de préparation des repas livrés (remise en température, présentation) que dans la mise en place et le suivi de la méthode HACCP.

Par ailleurs, le titulaire prêtera une attention particulière à l'éveil au goût et à la sensibilisation à l'agriculture biologique et aux circuits alimentaires de proximité des convives.

Il devra pour cela proposer des actions et des menus spécifiques, soumis à la validation de la commune, de façon continue et/ou pour les événements suivants :

- * semaine du goût (mi-octobre),
- * semaine du développement durable (printemps),
- * semaine "Invitez les saveurs des Hauts-de France à votre table" (fin mars),
- * quinzaine du printemps bio (1er au 15 juin) ...

Article 9 – Résiliation.

La commune peut, à tout moment, mettre un terme à l'exécution des prestations faisant l'objet du présent marché par une décision de résiliation, formulée 3 mois avant la date anniversaire du contrat.

Afin de prévoir la continuité du service (dans la perspective d'un nouveau mode d'exploitation ou d'une remise en concurrence), le titulaire s'engage à fournir à la commune, sur sa demande, tous les éléments d'information qu'elle jugerait utile.

Article 10 – Prix modalités de règlement.

Les prix du marché sont exprimés en H.T. et T.T.C.

La commune paiera les prestations facturées par le titulaire dans le respect des règles de la comptabilité publique.

Article 11 – Assurance et responsabilité.

Le titulaire du marché devra apporter la preuve qu'il est assuré auprès d'une compagnie, notoirement solvable, pour sa responsabilité civile et en particulier pour les risques résultant d'intoxication alimentaire et leurs conséquences sans limitation du montant de garantie.

Le titulaire et ses assureurs s'engageront à renoncer à tout recours contre la commune et ses assesseurs pendant la durée des présentes.

Dans ses rapports avec les tiers, la société titulaire n'engage que sa responsabilité propre à l'exclusion de celle de la commune de Samer.

Il devra présenter une attestation délivrée par la compagnie d'assurance justifiant le paiement de la prime.

Le titulaire devra tenir informé la commune de toute modification afférente à son contrat d'assurance (avenant, résiliation, changement de compagnie, garantie...) dans un délai d'un mois.

Article 12 – Pénalités.

S'il est constaté que les repas livrés n'ont ni la qualité, ni la quantité prévue, une pénalité proportionnelle sera appliquée, laquelle portera sur le nombre total de repas livrés dans la journée, après simple avis par lettre recommandée. Cette pénalité fera l'objet d'un titre de recette à déduire sur la facture du même mois. Elle sera de l'importance suivante :

- le huitième du prix facturé TTC, dans le cas des entrées ou des desserts

- le tiers du prix facturé TTC, s'il s'agit des plats d'accompagnement
- la moitié du prix facturé TTC, si la quantité ou la qualité de la viande est en cause
- l'ensemble du prix facturé TTC, en cas d'intoxication, sans préjudice des conséquences éventuelles

En cas de manquement au respect des engagements pris, s'il est constaté que les repas livrés ne respectent pas les exigences en matière :

- d'origine régionale ou de produits issus de l'agriculture biologique :
dès 3 irrégularités constatées lors d'un contrôle effectué par la commune ne faisant pas l'objet d'explications du titulaire ou la cause exprimée ne satisfaisant pas la commune
 - de saisonnalité :
dès 3 menus sur 2 semaines consécutives ne présentant aucun produit frais de saison
- Alors des pénalités seront appliquées selon le tableau suivant :

Rappel de l'exigence	Moyens de contrôle	Nature de la pénalité
Produits régionaux : 20% par semaine	Contrôles inopinés des étiquettes ou factures	10% du prix TTC du repas retenu par repas concernés sur la période étudiée
Produits bio régionaux : 20% par semaine	Contrôles inopinés des étiquettes ou factures	10% du prix TTC du repas retenu par repas concernés sur la période étudiée
Saisonnalité : respect et prise en compte dans l'élaboration des menus	Lecture des menus	10% du prix TTC du repas retenu par repas concernés sur la période étudiée



Le Maire de Samer,

Christophe DOUCHAIN.