

# **MARCHE PUBLIC**

## **ACCORD CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICE**

### **CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

#### **CCTP**

**POUVOIR ADJUDICATEUR :**

**COMMUNE DE PONT A MARCQ**

**Monsieur le Maire de Pont à Marcq**

**Place du bicentenaire – Pont à Marcq 59710**

**Tél 03 20 84 80 80**

**Remise des offres : date limite de dépôt : vendredi 8 juin 2018 à 12 heures**

**Objet de la consultation :**

**FABRICATION ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE**

**POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE ET PERI SCOLAIRE**

**Procédure de la consultation :**

**Le présent marché est passé suivant la procédure adaptée (articles 27 et 59 du décret relatif aux marchés publics)**

## **Généralités**

Le présent CCTP concerne :

La fourniture en liaison froide des repas pour le service de restauration scolaire et d'accueils de loisirs de la commune de Pont à Marcq.

## **Prestations à fournir**

Le prestataire devra assurer la confection des repas et leur transport jusqu'au point de livraison qui est le restaurant scolaire de l'école de Pont à Marcq.

Les livraisons ont lieu les lundis, mardis, mercredis (accueils de loisirs), jeudis et vendredis.

Pour les périodes scolaires les livraisons comprendront les repas enfants tels que définis par le calendrier scolaire établi annuellement par l'Education Nationale.

Pour les vacances scolaires et les mercredis, des accueils de loisirs sont assurés, les dates de ceux-ci seront communiqués au prestataire pour les livraisons des repas, l'attention est attirée sur le fait que les commandes enfants des accueils de loisirs sont des commandes « repas primaire ».

La fourniture et la livraison sont à assurer avant 9 heures du lundi au vendredi toute l'année en conditionnement collectif sur les bases suivantes :

Par barquettes prévus pour self service pour les primaires

Par barquettes de 8 pour les maternels

Par barquette individuelle pour le repas des adultes

L'attention du prestataire est attirée sur le fait que pour les repas primaire, un self est mis en place, seuls les repas maternels sont servis à table.

Le titulaire fera des propositions quant au conditionnement des produits et plats, dans le respect des normes d'hygiène en vigueur. Le coût de ces conditionnements sera compris dans les tarifs du prestataire.

Le conditionnement en barquettes polypropylènes thermo scellées des plats cuisinés en préparation froide est à privilégier. Ces barquettes vidées et rincées seront reprises par vos services en vue de recyclage.

Le titulaire devra fournir le matériel nécessaire à la cuisson et à la remise en température d'une capacité suffisante pour le restaurant scolaire. Le titulaire devra mettre à disposition gratuitement le matériel en adéquation avec la quantité de repas commandés (chariot de remise en température, armoire froide...) ce matériel devra impérativement être installé entre le 27 août 2018 et la date butoir du 31 août 2018, pour être opérationnel le jour de la rentrée des classes, le 3 septembre 2018.

## **Modalités d'exécution**

*Elaboration des menus :*

Les projets de menus sont établis par cycle de 4 semaines validés par un nutritionniste professionnel et sont transmis à l'établissement au moins deux semaines à l'avance pour des périodes de deux mois. Le titulaire doit permettre aux représentants du pouvoir adjudicateur la possibilité de faire des propositions et adapter ses menus en conséquence.

Les menus effectivement servis doivent être conformes à ceux établis et entérinés.

Le titulaire pourra exceptionnellement procéder à des modifications si des nécessités d'approvisionnement le justifient et en informer immédiatement le service. Néanmoins, l'équilibre alimentaire des repas sur la journée devra être strictement respecté.

Sur la demande de la commune, le fournisseur devra remettre la liste des grammages minimum de toutes les denrées employées pour la confection des repas qui devra répondre strictement aux besoins nutritionnels de l'enfant conformément aux recommandations du GEM RCN de juillet 2015 (groupe d'études des marchés de restauration collective et nutrition).

#### *Composition des repas :*

La composition des repas devra être élaborée par une diététicienne.

Les repas seront confectionnés conformément à la réglementation en vigueur relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments, et comprennent, AU MINIMUM 4 composants :

- Un plat protidique : viande, poisson, œufs ou produits à base de ces éléments
- Des légumes : légumes verts, légumes secs, autres légumes, féculents ou céréales
- 2 plats parmi les 3 suivants :
  - o Entrée : crudités, légumes cuits, charcuterie, soupe, salade...
  - o Fromage ou produit laitier (yaourt ou lait fermenté)
  - o Dessert : fruit frais entier ou en salade, fruit cuit, fruit au sirop, pâtisserie, sorbet, dessert lacté, glace

Le même hors d'œuvre ne pourra être servi plus de deux fois dans la quinzaine.

Plat principal et sa garniture :

Le plat principal est :

- Soit une base protidique (viande braisée ou en sauce, poisson, ovo-produit) et sa garniture,
- Soit un plat complet (couscous, paella, choucroute....)

Une même recette de viande braisée ou en sauce ou de poisson ne peut être servie plus d'une fois sur une période de deux semaines.

La garniture (féculents, légumes cuits) est servie en accompagnement d'une viande ou équivalent. Une même recette ne peut être servie plus de deux fois dans la quinzaine.

Fromages ou yaourts :

L'appellation générique « fromages » désigne divers produits lactés fermentés

Desserts :

Le dessert est une pâtisserie (tarte, gâteau) un fruit ou un entremet (flan, riz au lait...)

Les espèces et les variétés de fruits frais présentés à maturité sont sélectionnées de manière à éviter toute monotonie. En ce qui concerne les fruits, ceux de saison sont à servir en priorité.

La fréquence de présentation des plats ainsi que la taille des portions servies devront être conformes aux prescriptions en vigueur, et de nature à diminuer les apports lipidiques, augmenter les apports de fibres, de vitamines, de fer et calciques.

Les condiments de table (sels, poivre, mayonnaise, moutarde, huile, vinaigre, etc....) et une serviette jetable seront également fournis.

Le pain reste à la charge de la commune.

Le titulaire devra proposer un grammage différent adapté à l'âge des enfants en différenciant les enfants en maternelle et les enfants en élémentaire (lors de la période scolaire) indication qui lui sera fourni sur chaque bon de commande émis par le pouvoir adjudicateur.

Il est demandé de fournir 2 repas BIO par semaine, le mercredi n'est pas concerné par cette demande.

Le prestataire devra être en mesure de s'adapter aux éventuelles nouvelles recommandations gouvernementales.

*Prescriptions communes à tous les types de repas :*

Les légumes pourront être proposés mélangés ou séparément.

Les viandes rouges sont à griller à cœur. Attention : ne pas mélanger viande ou poisson avec les légumes dans les mêmes barquettes.

Pour les fruits, les servir mûrs ou mixés ou écrasés.

L'approvisionnement local, régional et de saison devra être privilégié.

Il peut être exigé des repas adaptés afin de répondre à des respects alimentaires liés à la religion.

## **Exclusions**

*Sont impérativement exclus :*

- Tout aliment comportant des OGM
- Les poissons comportant des arêtes nombreuses et fines
- Les viandes comportant de petits os tels que le sauté de lapin
- Les abats pour enfants
- Les produits de 6ème gamme
- Les produits allégés ou enrichis
- Les huiles hydrogénées
- Les viandes de lapin ou poulet avec os pour les enfants de maternelle

## **Respect des réglementations**

L'ensemble de la réglementation en vigueur (hygiène, sanitaire ; etc....) concernant la préparation des repas devra être respecté. Le pouvoir adjudicateur ne doit jamais être inquiété à ce sujet.

Le prestataire s'engage à disposer des autorisations et agréments obligatoires pour cette activité. Il garantit le respect des normes sanitaires et de la chaîne du froid. Il effectue les contrôles bactériologiques des produits, et garantit leur qualité jusqu'au lieu de livraison.

Contrôle de qualité et traçabilité des produits

Le prestataire s'engage à fournir toutes les pièces justificatives concernant la traçabilité des aliments entrant dans la confection des repas fournis quotidiennement.

La commune se réserve le droit de vérifier ou de faire vérifier la provenance des produits.

Le titulaire a une obligation de posséder l'agrément vétérinaire sanitaire de la cuisine centrale (c'est-à-dire la cuisine qui fabrique les plats cuisinés d'avance) qui est matérialisé par l'apposition d'une marque de salubrité sur le conditionnement des produits en liaison froide.

L'unité de production du prestataire devra répondre aux normes en vigueur, c'est-à-dire l'application de la méthode HACCP (Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise) au sein de son unité de production même et lors du transport des produits finis.

Les principes du système HACCP sont les suivants :

Analyse des dangers

Détermination des points critiques pour la maîtrise

Détermination des limites critiques

Mise en place d'un système de surveillance des points critiques

Détermination des actions correctives en cas de dépassement de ces limites critiques

Mise en place de procédures de vérification du système

Mise en place d'un système de documentation sur les procédures et les enregistrements

## **Hygiène, contrôle et plan de maîtrise sanitaire**

### ***Hygiène, dispositions générales***

Trois obligations sont imposées au titulaire en matière de santé publique :

Procéder à des autocontrôles réguliers dont la nature et la périodicité sont sous la responsabilité du titulaire en fonction du risque alimentaire. La nature et la fréquence de ces autocontrôles doivent être fondées sur les principes utilisés pour développer la méthode HACCP.

Veiller à ce que le personnel appelé à travailler dans les locaux où circulent les denrées suive une formation continue à l'hygiène des aliments.

Conserver, au minimum, 5 jours après consommation, des plats témoins (échantillons représentatifs des différents plats distribués aux sites de restauration) qui doivent rester à disposition des services officiels de contrôle en cas de toxi-infections alimentaires collectives. Ces plats témoins doivent être représentatifs de ce qui a été effectivement servi dans les assiettes des convives. Ces prélèvements quantitatifs doivent être suffisants (de 50 à 100 g) et clairement identifiés. Le plat témoin devra être traité dans les mêmes conditions que les plats servis aux convives.

Les denrées servies doivent répondre aux dispositions des réglementations générales ou particulières en vigueur concernant les denrées alimentaires. Elles doivent notamment être conformes aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)

### ***Contrôles bactériologiques***

Le titulaire se doit de faire effectuer régulièrement par un laboratoire extérieur des contrôles bactériologiques portant sur les denrées brutes et élaborées par lui-même, sur des frottis de matériel

ou de surface. La désignation précise de ces contrôles ainsi que leur fréquence est définie dans un plan de contrôle par la méthode HACCP. Le coût est supporté par le titulaire.

Par ailleurs, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de faire procéder, à ses frais et à tout moment, à des analyses microbiologiques ou à des audits lui permettant de vérifier la bonne exécution des prestations servies.

A cet effet, le titulaire permet expressément au laboratoire agréé choisi par le pouvoir adjudicateur de prélever des échantillons gratuitement et en quantité suffisante pour permettre ces analyses.

### ***Plan de maîtrise sanitaire***

Conformément aux recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition, le titulaire doit être en mesure de présenter, durant toute l'exécution du marché, un plan de maîtrise sanitaire du ou des établissements fournisseurs comprenant notamment :

Les procédures de :

- Réception des matières premières
- Traçabilité
- Contrôle des couples temps/température
- Nettoyage et désinfection
- Formation du personnel
- Lutte contre les nuisibles

### ***Les résultats des autocontrôles***

*Les rapports d'inspection des services vétérinaires*

Spécifications organoleptiques et gastronomiques :

Les aliments doivent être simples, variés et dans l'esprit d'une bonne cuisine familiale :

- Qualité des matières premières
- Respect du goût
- Recherche dans la préparation des plats

Toute monotonie alimentaire telle que les mêmes menus à jour fixe, doit être proscrite. Les préparations devront être appétissantes, agrémentées de garnitures simples, décoratives et goûteuses (persil, olives, cornichons...)

Une attention toute particulière sera apportée à la mise en valeur et à la présentation des plats. Le titulaire s'engage à proposer ponctuellement, en fonction des plats, les prestations suivantes : ketchup, moutarde, mayonnaise, beurre.....etc.

Pour les pâtes et le riz prévoir une cuisson normale mais non collante. Quant aux légumes : prévoir une cuisson normale et fondante.

Aucune trace d'organisme génétiquement modifié ne sera acceptée dans les matières premières servant à la fabrication des repas. Le prestataire s'engagera à produire tout document probant à cet effet.

### **Conditionnement et livraisons**

*Conditionnement*

Les repas seront conditionnés de la façon suivante :

- En liaison froide à une température de + 3 ° maximum
- Les aliments sous barquettes (individuelles ou collectives) jetables, pouvant résister pour le plat chaud à une remise en température dans un four de réchauffe

Les barquettes devront être scellées et filmées afin d'éviter tout débordement pendant le transport.

Sur chaque couvercle seront indiqués, outre les mentions obligatoires :

- Date du jour de fabrication inscrite en clair
- A consommer avant le.....
- Le temps de remise en température
- Le nombre de portions par barquette

Le titulaire assurera la livraison des repas chaque jour avec un véhicule agréé.

Le livreur assurera le déchargement du véhicule et la mise à disposition des repas dans l'armoire froide de stockage

La commune peut demander à son personnel d'effectuer des audits de contrôles des températures du véhicule et des barquettes.

Le conditionnement retenu ne pourra subir de modification pendant la durée du marché sans approbation préalable de la commune.

#### *Livraisons*

Les repas seront à livrer par le fournisseur au restaurant scolaire chaque jour avant 9 heures du matin

#### **Prestations ponctuelles**

Chaque année, le titulaire devra proposer des menus festifs à l'occasion des fêtes annuelles (Ste Catherine, Noël, Pâques.....) ainsi que des menus à thèmes au moins une fois par trimestre.

Le titulaire devra être en mesure de manière ponctuelle de remplacer les repas par des repas piques niques lors des sorties éventuelles, ou en période de printemps/été.

- Composition des piques niques sandwich
  - o Une crudité individuelle préparée en barquette
  - o Un sandwich club, baguette ou viennois
  - o Un petit paquet de chips
  - o Une part de fromage en portion individuelle
  - o Un dessert : fruit, compote ou yaourt à boire

Le titulaire devra être en mesure de manière ponctuelle de remplacer les repas par des repas « barbecue ». Ils sont destinés à permettre au pouvoir adjudicateur de réaliser des repas en extérieur. Une livraison en vrac des ingrédients est demandée. Les repas barbecue sont accompagnés d'assiettes et couverts jetables et de serviettes en papier

- Composition des repas « barbecue »
  - o Une crudité
  - o Deux chipolatas ou merguez ou saucisses de volaille crues
  - o Deux ou trois pommes de terre crues ou en salade

- Une part de fromage
- Un fruit

Le titulaire mettra à disposition des personnels des outils pédagogiques (documentation) et du matériel supplémentaire (sondes.....)

### **Formation du personnel**

le titulaire assurera deux demi-journées ou journées de formation sur place au personnel du service municipal, il en assumera la charge financière.

### **Service minimum**

Le titulaire s'engage à assurer la continuité du service en toutes circonstances. En cas d'éventuelle difficulté (grèves ou autres) il informera la collectivité et prendra des mesures de substitution – type repas froid – dont la composition comportera au minimum :

- Une entrée
- Un plat protidique
- Un plat d'accompagnement
- Un fromage en portion
- Un fruit et des biscuits

En cas de manquement, le titulaire s'expose à la résiliation du marché dans les conditions prévues à l'article 28, 29 et 31 du CCAG Fournitures Courantes et Services

### **Obligations d'assurance et de responsabilité**

Le titulaire du marché s'engage à souscrire toutes les assurances nécessaires pour couvrir d'une manière suffisante la responsabilité qu'il peut avoir soit de son fait soit du fait des personnes sous ses ordres à l'occasion des actes de toute nature accomplis dans l'exercice de son activité.

Le titulaire du marché répondra des accidents résultant notamment d'empoisonnement ou d'intoxication causés par la consommation d'aliments fabriqués par lui. A cet effet, il devra contracter une assurance couvrant ce risque. En règle générale, le titulaire du marché devra se conformer à toutes prescriptions légales ou réglementaires, notamment en matière d'hygiène, de sécurité et d'emploi.

Il s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes et à justifier de la régularité de sa situation, à toutes les demandes de la commune de Pont à Marcq par présentation des polices et quittances correspondantes.

Le pouvoir adjudicateur ou le prestataire peut organiser au maximum une réunion par trimestre avec le prestataire afin de s'assurer de la bonne application des modalités définies dans le présent marché.

### **Vérification des spécifications contractuelles**

En cas de non-conformité du nombre des repas livrés par rapport aux quantités inscrites sur le bon de commande, ou si les repas sont défectueux, le service pourra demander au titulaire de reprendre l'excédent fourni, de compléter la livraison, ou de remplacer les repas défectueux.

Le titulaire mettra à disposition sur place au restaurant scolaire un stock de repas de longue conservation en cas de nécessité. Ce stock devra correspondre à environ 200 repas. S'il n'est pas



consommé, il sera repris par le prestataire et remplacé à chaque période de vacances scolaires. En cas d'utilisation de ce stock, il devra être reconstitué dès le lendemain.

Le représentant du pouvoir adjudicateur

le titulaire

Lu et approuvé

(Date tampons et signatures)