



COMMUNE DE SAINT-LEGER EN YVELINES

MARCHÉ 2024-01 : Accord-cadre à bons de commande ayant pour objet la fourniture de repas en liaison froide pour la restauration scolaire de la commune de Saint-Léger en Yvelines - MAPA

Marché Public de Fournitures Courantes et de Service

Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)

Objet du marché

Le présent marché a pour objet la fourniture et la livraison de repas en liaison froide pour l'école de la commune et à compter du 4 novembre 2024

Pouvoir adjudicateur

Commune de Saint-Léger en Yvelines
6 Place de la Mairie 78610 SAINT LEGER EN YVELINES
Représentée par son Maire, Jean-Pierre GHIBAUDO
Courriel : sg@st-leger.fr

Téléphone : 01.34.86.30.61

Dûment autorisé par la délibération du Conseil municipal n°202406 du 28 mars 2024

Date limite de réception des offres : le vendredi 30 aout 2024 à 12h00

Table des matières

INTRODUCTION	3
ARTICLE 1 – DISPOSITIONS GENERALES	3
1.1 - Objet de la consultation	3
1.2 Public et quantité envisagée de prestations	4
1.3 Lieux d'exécution	4
1.4- Catégories de repas, jours de fourniture	5
1.5 Evolution en cours de marché.....	5
ARTICLE 2 – DETAIL DES PRESTATIONS	5
2.1. Composition des prestations.....	5
2.2. - Les menus	10
2.3. Gaspillage alimentaire et autres mesures.....	15
2.4. Préparation et conditionnement des plats	16
2.5. Sécurité des aliments	17
ARTICLE 3 - MODALITES DE LA COMMANDE.....	18
ARTICLE 4 – MODALITES DE TRANSPORT ET DE LIVRAISON DES REPAS.....	18
4.1. Le transport.....	18
4.2. Les livraisons	18
4.3. La réception des repas et fournitures	19
ARTICLE 5 – LA PRODUCTION	20
ARTICLE 6 – VERIFICATION DES PRESTATIONS	20
6.1. Bilan annuel et déclaration sur https://ma-cantine.beta.gouv.fr/	20
6.2. Mise à disposition des justificatifs pour des labellisations	20
6.3. Contrôles permanents exercés par la collectivité	21
6.4. Contrôles bactériologiques	21
6.5. Contrôle de fourniture	21
6.6. Contrôle de quantité	22
6.7. Contrôle de qualité	22
ARTICLE 7 – EVALUATION DE LA PRESTATION	22
7.1. Contrôle de satisfaction	22
7.2. Contrôle des pièces comptables	23
7.3. Contrôle de continuité de service public	23
7.4. Sanctions en cas de discontinuité du service	23
7.5. Rapport d'activité.....	24
ARTICLE 8 – LA SENSIBILISATION DU CONVIVE ET LE PERSONNEL	24
8.1. LE PERSONNEL DU TITULAIRE	24
8.2. LE PERSONNEL DE LA MUNICIPALITE DE HERGNIES.....	24
ARTICLE 9 – ASSURANCE ET RESPONSABILITE.....	25

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, la Communauté d'Agglomération de Valenciennes Métropole (CAVM), A PRO BIO et le Parc Naturel Régional Scarpe-Escaut pour améliorer la traçabilité et la qualité nutritionnelle des repas. La qualité alimentaire est souvent résumée à 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, 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 dégagés, concernant le choix des denrées pour la confection des repas par le prestataire :

- encourager l'introduction de produits durables comme spécifié dans le cadre de la loi EGalim ;
- privilégier les produits issus de l'agriculture biologique,
- recourir préférentiellement à des produits d'origine Hauts-de-France et de saison (pour le bio et le conventionnel),
- favoriser des circuits de distribution courts.

ARTICLE 1 – DISPOSITIONS GENERALES

1.1 - Objet de la consultation

La présente consultation concerne la passation d'un accord-cadre à bons de commande mono attributaire pour la :

FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LE RESTAURANT SCOLAIRE

Le titulaire s'engage à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement du restaurant municipal de la Ville de Saint-Léger en Yvelines en liaison froide, pour les repas du restaurant scolaire et les usagers encadrants.

Il assure :

- L'élaboration des menus,
- L'approvisionnement en denrées,
- La fabrication,
- Le conditionnement,
- Le transport, la livraison,
- Le déchargement des préparations culinaires sur le site dans le strict respect des règles d'hygiène et de contrôles micro biologiques en vigueur (HACCP),,
- La formation des agents,
- Les animations périodiques.

Il respectera également l'ensemble des autres textes mentionnés dans les différentes pièces du marché et toutes autres réglementations en vigueur au moment où s'effectueront les prestations.

1.2 Public et quantité envisagée de prestations

A titre indicatif - Base année scolaire 2023/2024

Public	Fréquentation moyenne par jour	Fréquentation moyenne annuelle
Restauration scolaire Maternelles et primaires - Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi en période scolaire -	120	17674
Restauration scolaire Adultes	6	
Restauration les mercredi	30	1080

1.3 Lieux d'exécution

Livraisons prévues sur 1 site équipé de matériel de remise en température:

- **ECOLE JEAN MOULIN**
6 PLACE DE LA MAIRIE
78610 SAINT LEGER EN YVELINES

En cas de fourniture de repas à titre exceptionnel de type plateau-repas ou repas pique-nique, les modalités seront définies par le référent dûment désigné par le pouvoir adjudicateur dans les conditions de présentation et de livraison définies dans le mémoire technique.

1.4- Catégories de repas, jours de fourniture

La prestation consiste à fournir les repas de midi destinés :

- aux élèves des écoles maternelles et élémentaires durant les jours de classe et le mercredi (30 enfants),
- aux adultes déjeunant dans le restaurant scolaire.

Les jours de livraison sont définis de la manière suivante :

- a) Période scolaire, pour les repas : Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi et ce pour les écoles élémentaires et maternelles ;

1.5 Evolution en cours de marché

En cours de marché, il est possible de faire évoluer les menus, dans les conditions fixées par l'offre initiale faite par le prestataire.

Cette proposition sera étudiée puis validée par le pouvoir adjudicateur lors de commissions repas effectuées entre chaque période scolaire.

ARTICLE 2 – DETAIL DES PRESTATIONS

2.1. Composition des prestations

2.1.1. Repas

Ils seront adaptés, en qualité et en quantité, à l'âge de chaque type de convives et doivent respecter le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 et à l'Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, et suivant les recommandations du GEMRCN (groupement d'étude des marchés de la restauration collective et nutrition) ainsi que les objectifs nutritionnels visant à diminuer les apports lipidiques et glucidiques simples et ajoutés et à augmenter ceux en fibres, en vitamines, en fer, en calcium et glucides complexes.

Repas 4 composants sollicité, les repas sont donc composés de :

- 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 accompagnement de légume/féculent : chaque repas proposera obligatoirement un légume et un féculent,
 - 1 produit laitier (*fromage ou laitage*) ou 1 dessert
- + Sel, poivre et tous les ingrédients d'accompagnement, comme par exemple moutarde, mayonnaise, ketchup...

Le pain et la boisson sont fournis par la collectivité.

Devront être facilement identifiables sur les menus :

- Les produits régionaux ou dont la traçabilité mérite d'être mise en avant ;
- Les produits de qualité (bio, SIQO, mentions valorisantes...) et durables ou équivalents.

SPECIFICITÉS :

Des repas sans viande devront être prévus selon le nombre indiqué par l'agent chargé de la commande quotidienne des repas. Aucune révision de prix ni supplément n'aura lieu à ce titre, les repas sans viande étant livrés au même coût que les autres.

Des glaces seront proposées en été (exemple : une fois toute les deux semaines).

Les repas seront identiques pour toutes les catégories de repas (enfants ou adultes). Seuls les grammages seront adaptés selon les différentes catégories d'utilisateurs : enfants et adultes.

Conformément à la circulaire n° 2003-135 du 08 septembre 2003 (NOR : MENE0300417C) relative à l'accueil des enfants et adolescents atteints de troubles de santé évoluant sur une longue période dans le premier et second degré, il sera demandé au titulaire de fournir des repas adaptés aux pathologies d'enfants atteints d'allergie ou d'intolérance alimentaire.

En cas d'impossibilité, le titulaire proposera toute solution permettant l'accueil dans les meilleures conditions de l'enfant atteint de ces troubles de santé.

Le titulaire disposera de 5 jours après l'acceptation de la Commune de son projet de menu pour accueillir et/ou fournir le repas adapté à la pathologie de l'enfant ou proposer une autre solution d'accueil si possible.

2.1.2. Exigences relatives aux produits utilisés pour la confection des repas

La loi Egalim exige 50% de produits durables et de qualité.

La commune souhaite plus de bio que ne le prévoit la loi Egalim : l'offre proposée devra comporter 25% (en € HT) de produits bio au minimum.

- **PRODUITS « BIO » : L'offre de base comporte obligatoirement au minimum 25 % en € HT de produits issus de l'agriculture biologique.**

Chaque semaine, le prestataire devra servir des composantes ou produits servis fabriqués à partir de denrées issues de l'agriculture biologique. Les composantes ainsi proposées devront être différentes. En effet, le caractère bio devra s'effectuer alternativement sur l'entrée, le plat, l'accompagnement, le fromage et le dessert (pas toutes les semaines, un dessert bio par exemple). **Cette spécificité devra être visible sur les menus proposés.**

- **Produits sous signes officiels de qualité (SIQO) et les Certifications environnementales, HVE et mentions valorisantes**

Le candidat doit proposer minimum 25 % (en € HT) de produits sous signes officiels de qualité (bio, label rouge, AOP, AOC, STG, IGP) ou équivalent, ou de produits sous certifications environnementales (Endives Perle du Nord, Vergers Écoresponsables, Agriconfiance...), HVE ou mentions valorisantes (produit fermier : fromage, fromage blanc, volailles, œufs). Les produits d'origine Hauts-de-France sont à privilégier.

Tableau 1: Synthèse des exigences – produits visés par la loi EGalim

TYPES DE PRODUITS	QUANTITE MINIMUM EXIGEE TOTALE	ORIGINE DES PRODUITS	PRECISIONS
Bio	25% en valeur € HT	Bio tout origine (privilégier l'origine Hauts-de-France)	Produits : souhait de toucher toutes les filières
SIQO	25% en valeur € HT	SIQO et HVE tout origine (privilégier l'origine Hauts-de-France)	Exemples de produits à privilégier : - bio : toutes filières - Label Rouge : Volailles de Licques, Lingot du Nord, Flageolet vert, Endives de pleine terre ... - IGP : Ail d'Arleux ... - AOC : Maroilles ... - Endives Perle du Nord, Vergers Ecoresponsables, Agriconfiance - produit fermier : fromage, fromage blanc, volailles
Certifications environnementales et HVE			
Mentions valorisantes			

Pour les viandes et les poissons, les produits durables et de qualité devront représenter une part d'au moins 60% (loi Egalim depuis le 1er janvier 2024).

Ces spécificités (produits bio / de qualité ou sous label) devront être visibles sur les menus proposés.

➤ **La diversification des protéines conformément à la loi EGalim**

Le repas végétarien

Le candidat doit proposer **une fois par semaine** un repas végétarien. Le repas végétarien comprend l'entrée ainsi que le plat. Le menu végétarien doit être composé de protéines végétales (légumineuses, céréales) ou animales (produits laitiers et œufs). Il sera proscrit l'utilisation de chair animale (ni viande, ni poisson, ni crustacé). Le candidat doit limiter l'utilisation de produits industriels (exemples : steak de soja, nuggets de blé, boulettes végétales...). **La moitié des repas végétariens servis devront être faits maison** en privilégiant les légumineuses d'origine régionale (lingots du Nord, lentilles vertes, flageolets verts, pois chiche...).

Tableau 2: Synthèse des exigences –la diversification des protéines conformément à la loi EGalim

TYPES DE PRODUITS	QUANTITE MINIMUM EXIGEE TOTALE	PRECISIONS
Repas végétarien	1 repas par semaine	

Le candidat devra fournir une proposition de 3 menus végétariens

➤ Autres exigences

→ Les produits d'origine Hauts-de-France

Le candidat doit proposer au **minimum 25%** (en € HT) de produits de la région Hauts-de-France préférentiellement issus de circuits courts et pouvant être aussi labellisés conformément à la loi EGalim.

→ Les viandes

Le porc et le bœuf devront être d'origine France et le candidat devra privilégier les viandes d'origine Hauts-de-France autant que possible. La volaille, le jambon et les charcuteries seront de 1^{ère} catégorie française.

Depuis le 01/01/2024, 60% (en € HT) des viandes doivent être durables et de qualité, comme prévu par la loi EGalim.

→ Les poissons

Il sera apprécié du candidat de proposer des espèces de poissons de saison (<https://www.mrgoodfish.com/especes/>) et préférentiellement d'origine Hauts-de-France en privilégiant le label MSC ou le programme européen Mr Good Fish.

Depuis le 01/01/2024, 60% (en € HT) des produits de la pêche doivent être durables et de qualité, comme prévu dans la loi EGalim.

SAISONNALITÉ, CIRCUIT D'APPROVISIONNEMENT COURTS, PRODUITS REGIONAUX

Les produits de saison devront être privilégiés.

Par ailleurs, le candidat devra privilégier les circuits courts pour l'ensemble des composantes. **Le bilan carbone de ces aliments étant aussi un critère important pour la municipalité. Ces éléments devront apparaître sur le mémoire technique et seront pris en compte dans la notation du candidat.**

Les « produits du terroir » ou « produits régionaux » devront également être visibles sur les menus. Une annexe au document contractuel ou le mémoire technique précisera obligatoirement les fournisseurs régionaux (Hauts de France et ses régions voisines) auprès desquels les candidats s'engagent à se fournir, pour quels produits et à quelle fréquence).

A titre indicatif, le pouvoir adjudicateur communique les informations suivantes :

- Calendrier des saisons :
http://www.pnr-scarpe-escaut.fr/sites/default/files/calendrier_saison_insert_co.pdf
- Produits régionaux :
<http://www.approlocal.fr/>
- Parc Naturel Régional Scarpe-Escaut :
<http://www.pnr-scarpe-escaut.fr/rubriques/comprendre-et-sengager/pour-une-economie-durable>

Tableau 3: Synthèse des exigences – Autres exigences

TYPES DE PRODUITS	QUANTITE MINIMUM EXIGEE TOTALE	ORIGINE DES PRODUITS	PRECISIONS
Produits d'origine Hauts-de-France	25%	Origine Hauts-de-France	Produits à privilégier : - tout produit confondu - pouvant être aussi labellisés conformément à la loi EGalim
Viandes	Totalité	Porc et bœuf d'origine française et autant que possible Hauts-de-France	
	60%	Produits durables et de qualité, origine française et autant que possible Hauts-de-France	
Poissons			Produits à privilégier : - poissons de saison - MSC, Mister good fish...
	60%	Produits durables et de qualité, origine française et autant que possible Hauts-de-France	
Saisonnalité	100% des produits frais	Tout origine	Produits à privilégier : - Fruits et légumes

2.1.3. Repas « pique-nique » ou « froid »

Ces repas ne sont pas courants (environ 3 sur une année scolaire).

Le prestataire devra fournir à la demande de la mairie des menus « pique-nique » ou « froid ».

Les menus pique niques devront être sous un conditionnement devant répondre aux normes vétérinaires, notamment pour les sandwiches qui devront être conditionnés en portions individuelles. Les repas pique niques comprendront des bouteilles d'eau individuelles avec gobelets, des serviettes et des kits couverts en cas de repas froid.

La collectivité sera sensible au fait que le candidat intègre dans ses menus « pique-nique » des fruits et légumes « à croquer » tels que des tomates, des bâtonnets de carottes, ...

Le candidat devra présenter 3 exemples de formules « pique-nique » et « repas froid » devant répondre au respect de l'équilibre alimentaire prévu par le GEMRCN.

Le prix sera à indiquer au sein du bordereau de prix (enfants/ adultes).

2.1.4. Goûter (périscolaire et extrascolaire)

Les goûters sont composés de 3 éléments :

- 1 jus de fruit (100 % fruits) ou 1 autre boisson
- 1 laitage ou 1 fromage ou 1 compote
- 1 biscuit ou 1 pâtisserie ou autre

Le candidat devra proposer un plan alimentaire de goûters sur 2 semaines pour les goûters destinés aux enfants. Les goûters doivent comporter 2 aliments au maximum + 1 boisson et satisfaire aux recommandations du GEMRCN (ainsi seront évitées au maximum les pâtisseries ou autres desserts constitués

de produits sucrés et contenant plus de 15% de matières grasses). Les goûters, sur demande du service, devront être facilement transportables.

2.1.5. Repas de substitution

Il sera systématiquement proposé un repas froid de remplacement lorsque les repas chauds ne pourront être assurés par le prestataire (défaillance du matériel, panne électricité ...). Le titulaire du marché devra par conséquent toujours prévoir des quantités suffisantes pour pallier ces éventualités et être en mesure de fournir un repas aux enfants à 10h45 dernier délai.

Le prestataire devra également être en capacité de fournir, dans les mêmes délais, un repas de substitution suite à une défaillance du matériel de la collectivité (ex : panne du four de remise en température) ou tout autre problématique.

Le candidat devra fournir deux exemples de repas de substitution.

Le candidat devra livrer sur chaque site, en début de marché, deux repas de substitution complets de longue conservation : un repas « chaud » (*conserves de betteraves, conserve de raviolis, conserve de salade de fruits, par exemple*) et un repas « froid », en cas de coupure ou panne d'électricité aux cantines ne pouvant être anticipée (même type que précédemment par exemple mais sans plat comme les raviolis qui elles doivent être réchauffées), en quantité suffisante pour un service.

Ceux-ci seront renouvelés automatiquement avant d'atteindre la DLC.

Le candidat devra donc mentionner ce point dans son mémoire technique (avec le descriptif des menus).

2.2. - Les menus

Les menus seront proposés pour un cycle correspondant aux périodes inter-vacances scolaires, soit environ 6 semaines. Les menus seront établis par l'entreprise un mois avant leur préparation. Ils seront proposés par le titulaire du marché à la Ville pour validation de leur conformité par rapport aux exigences du marché.

Afin d'éviter la monotonie, les menus ou plats à jours fixes sont proscrits.

Une commission « menus »

Une commission « menus » sera mise en place et se réunira entre chaque période pour discuter d'éventuelles remarques ou modifications concernant la composition des repas. Toute autre modification pourra être demandée par la Ville jusqu'à huit jours avant leur mise en œuvre. Le prestataire s'engage à participer aux commissions de menus.

Les commissions de menus sont chargées d'examiner les appréciations portées sur les menus servis au cours de la période scolaire précédente. Elles permettent également d'examiner, de discuter, de modifier si besoin et valider le projet de menus pour la période à venir.

La proposition de menus sera transmise en amont au service de restauration, pour une première étude avant la commission des menus au minimum 1 semaine avant la date de la commission des menus.

Après transmission à la Ville, aucun changement de menus ne sera accepté, sauf cas de force majeure, dont la collectivité sera avertie immédiatement.

MENUS

Le prestataire fournira l'impression des menus pour information des familles, en quantité suffisante (environ 240) si le service le demande.

Le prestataire transmettra à la collectivité les menus validés sur support informatique, en format pdf dit accessible, c'est à dire permettant l'accessibilité du document à tous y compris aux personnes utilisant un lecteur d'écran.

Le porc et le bœuf seront d'origine française. Cette spécificité devra être visible sur les menus proposés. La volaille, le jambon, les charcuteries seront de 1ère catégorie française.

Les repas BIO, produits du terroir, etc. devront être différenciés des autres par une signalétique particulière sur tous les menus, de façon à obtenir une bonne perception visuelle de ces produits.

IMPORTANT : une légende devra être mise sur les menus de telle sorte à ce que les parents puissent comprendre les différents sigles et que la commune puisse valoriser la qualité de ses repas vis-à-vis des familles.

2.2.1. Plan alimentaire - Valeur économique des prestations - Contraintes

Les menus seront adaptés, en qualité et en quantité, à l'âge de chaque type de convives et doivent respecter le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 et à l'Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, et suivant les recommandations du GEMRCN (groupement d'étude des marchés de la restauration collective et nutrition) ainsi que les objectifs nutritionnels visant à diminuer les apports lipidiques et glucidiques simples et ajoutés et à augmenter ceux en fibres, en vitamines, en fer, en calcium et glucides complexes.

**La prestation devra s'adjoindre de préférence les conseils d'un(e) diététicien(ne) diplômé(e).
Un plan alimentaire couvrant 4 semaines sera proposé par le candidat en annexe.**

La Ville sera vigilante sur les fréquences d'apparition des plats et la diversité des recettes proposées dans les différents menus.

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

Seront exclus des plats et recettes comportant des difficultés particulières de consommation dont les poissons comportant des arêtes nombreuses et fines et les poissons « exotiques » ainsi que les viandes à petits os ET tout aliment comportant des O.G.M.

Pour l'élaboration des menus, outre les contraintes ci-dessus, Le titulaire doit également veiller au respect des dispositions prévues, notamment par les textes réglementaires en vigueur, notamment :

- Arrêté du 19 mai 2020 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaires des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité (JORF du 21 septembre 2020)
- Circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments
- Arrêté portant règlement Sanitaire Départemental
- Tableau des grammages de la norme GEMRCN
- Décret n° 2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
- Arrêté du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
- Loi Egalim et tout autre texte qui s'appliquerait pendant toute la durée du marché sur la qualité sanitaire

Concernant les produits biologiques, frais, de saison, les circuits courts et les saveurs du terroir : pour rappel, le prestataire devra préciser dans le mémoire technique la manière dont il organise cette prestation et expliquer ces filières d'approvisionnement. Il proposera également dans le mémoire un plan alimentaire couvrant 4 semaines. Pour rappel également, deux exemples de menus de substitution devront être donnés ainsi qu'un plan alimentaire de goûters sur deux semaines.

D'une façon générale, les menus respecteront les préconisations suivantes :

Le candidat s'engage à respecter les recommandations du GEMRCN et toutes recommandations nécessaires à la fourniture de repas de qualité et respectant les objectifs nutritionnels visant à diminuer les apports de lipides et de glucides simples et ajoutés, d'augmenter les apports en calcium, fibres, glucides complexes et fer, notamment :

- Veiller à l'équilibre alimentaire de chaque menu,
- Respecter les fréquences de présentation de chaque catégorie d'aliments,
- Proposer des repas variés et adaptés aux saisons, permettant d'éveiller les sens et les qualités gustatives des enfants,
- Détailler (le nom du plat doit être écrit en entier),
- Spécifier clairement les allergènes présents,
- Ne pas comporter de menus à jour fixe,
- Privilégier les aliments locaux, issus de circuits courts,
- Eviter au maximum les aliments « reconstitués » (nuggets, croquettes de poisson, etc.).

- Les aliments contenant des organismes génétiquement modifiés (O.G.M.) sont proscrits. Le prestataire s'engage à leur absence dans les produits livrés. Il doit en fournir la preuve et un engagement écrit de l'ensemble de ses fournisseurs sur ce point.
- Il est demandé au prestataire de privilégier des recettes simples avec un assaisonnement adapté aux enfants. L'aspect visuel reste un critère très important.
- Les plats cuisinés à l'avance devront être préparés dans une cuisine centrale répondant aux normes en vigueur, dotée d'un numéro d'agrément des Services Vétérinaires du Département. Le prestataire devra en proposer des visites à des représentants de la Commune, visites au cours desquelles pourront être vérifiés les produits et les « process » de fabrication définis dans le présent marché.
- Pour les repas, le prestataire fournira (dans des conditionnements séparés), les produits ou denrées « prêtes à l'emploi » nécessaires à la mise en valeur, à la décoration ou à l'aménagement des prestations : persil haché, échalotes, rondelles ou quartier de citron, feuilles de salade, tomates, etc. Ces denrées sont naturellement incluses dans le prix de la prestation.
- Les dates limites de consommation des produits frais et semi-frais devront être les dates du fabricant éventuellement majorées du temps nécessaire à la logistique d'approvisionnement. En aucun cas ne seront acceptés des produits dont la DLC sera proche de son expiration (Produits en date-limite de commercialisation).
- Les produits transgéniques seront prohibés.
- Les aliments auront une texture variée.
- L'utilisation de produits frais est recommandée.
- Aucune boîte de conserve ne sera livrée, excepté pour répondre à des cas particuliers (panne de véhicule du titulaire, panne d'électricité sur nos sites, ...)
- Les tâches de préparation à la charge du personnel de service ne doivent pas être trop importantes (sont possibles toutefois la coupe de fromage, de tomates, la mise en ramequin, ...). Les menus seront établis de façon à ce que le personnel de service n'ait pas à effectuer deux coupes / préparations le même jour (par exemple : coupe de tomates en entrée + coupe de pâtisserie en dessert).

2.2.2. Repas à thèmes / Animations

REPAS A THEMES :

Ces repas à thèmes sont appréciés des enfants ; ils permettent une ouverture sur d'autres saveurs ou sur des thématiques particulières.

A minima, un repas à thème devra être proposé par période (c'est-à-dire entre deux vacances scolaires), toutefois des repas à thèmes en nombre supérieur seraient appréciés.

Sur le centre de loisirs de juillet, un repas spécifique de fin de session pourra être également proposé.

La collectivité sera sensible au fait que le candidat s'engage à livrer des supports de communication (affichettes) lorsqu'un menu à thème ou menu spécifique sera proposé. Ce support devra avoir un impact pédagogique auprès des enfants (connaissance de la gastronomie régionale, ouverture sur le monde par exemple). Les affiches et éléments de décoration ou d'information devront être livrés en nombre suffisant au Service. De plus, le titulaire devra pouvoir relayer les actions nationales de sensibilisation dans les écoles telles que la « semaine du goût » et adapter ses menus en conséquence.

Le prestataire devra donc transmettre un Plan annuel de repas à thème sur une année scolaire. Il précisera également les moyens qui seront mis à disposition de la commune en termes d'affiches, éléments de décoration, etc.

ANIMATIONS :

Ces animations peuvent avoir lieu sur le temps méridien en période scolaire. Il est demandé 4 animations sur une année de contrat (septembre à août).

Le candidat présentera au sein de son mémoire technique ses potentialités en matière d'animation et comment il est possible de les organiser, en partenariat avec le service communal, afin de les faire rentrer dans le programme des accueils de loisirs.

S'agissant des dates, elles seront décidées d'un commun accord entre le service animations de la commune et le prestataire.

2.2.3. Qualité des produits et de la prestation

La collectivité insiste sur la qualité de la restauration qui doit être proposée aux usagers du service, enfants et adultes.

L'utilisation de produits frais est fortement recommandée et doit être privilégiée par rapport à l'utilisation de produits issus de l'industrie agroalimentaire dont le goût monotone entraîne la lassitude des usagers et le rendu organoleptique est parfois incertain (cas de certains légumes surgelés).

A cet égard, **les menus proposés au cours du marché lors des commissions menus par le titulaire mentionneront la gamme des produits utilisés** (frais, appertisés, surgelés, 4ème gamme, etc.), au moyen des lettres abrégées suivantes:

- F pour "Frais";
- C pour "Conserves";
- S pour "Surgelés";
- 4G pour "4ème gamme";
- 5G pour "5ème gamme";

étant entendu que ces mentions porteront sur le composant principal du plat (protidique) et sur le légumes.

La provenance de la viande sera affichée sur les menus proposés à la Ville, puis sur les menus devenus définitifs.

Le candidat devra remplir les spécificités particulières suivantes. Il fournira, pour chaque point, les documents nécessaires afin de prouver son engagement à répondre à ces critères :

→ **Les matières grasses et sauces**

Pour l'assaisonnement des entrées, des propositions de matières grasses améliorant l'équilibre lipidique seront appréciées (choix et variété des huiles).

L'huile d'arachide ne sera pas acceptée.

La limitation des sauces d'accompagnement riches en matières grasses est recommandée.

Les fiches techniques pour les recettes composant les menus et faisant apparaître le grammage des matières grasses utilisées seront tenues à disposition du service de restauration de la commune.

Les sauces devront être travaillées afin de ne pas donner l'impression que ce sont systématiquement les mêmes : goût, consistance, couleur.

→ **Les viandes**

La viande doit répondre à toutes conditions déterminées par la réglementation en vigueur que ce soit au stade de l'élevage (élevage en plein air), de l'abattage, de la préparation, de l'entreposage et du transport. Elle doit satisfaire aux critères microbiologiques définis dans la réglementation. Le prestataire s'assurera auprès de ses fournisseurs de viande de boucherie qu'ils ont mis en place des procédures de traçabilité fiables qui garantissent le respect de la réglementation.

Le porc et le boeuf seront d'origine française. Les certificats l'attestant devront être tenus à disposition du service de restauration de la commune.

La viande de bœuf :

Sur demande, la traçabilité sera communiquée à la commune. Les morceaux réfrigérés auront la préférence. Conformément à la réglementation spécifique, les viandes hachées seront fabriquées à partir de viande de bœuf choisie dans des morceaux 100% muscle provenant de la basse côte ou morceau équivalent dont la teneur en matières grasses ne dépassera pas 15 %.

La viande de veau :

La traçabilité de la viande doit être communiquée à la commune. Les steaks hachés de veau seront avec une teneur en matières grasses de 15% maximum.

Les volailles :

La viande de volaille sera de 1ère catégorie française. Les rôtis et sautés sont constitués de viande blanche sans barde, sans os, et sans cartilage.

60% des viandes doivent être durables et de qualité, comme indiqué par la loi EGalim.

→ **Les poissons**

Les filets de poissons seront garantis sans arête et sans peau. Une gamme variée sera proposée.

Les panés et les beignets de poisson seront à éviter au maximum.

60% des produits de la pêche doivent être durables et de qualité, comme indiqué par la loi EGalim.

→ **La charcuterie**

Elle sera élaborée selon le code des usages de la charcuterie et sera de 1^{ère} catégorie.
Elle sera de qualité supérieure. Les cornichons seront conditionnés en contenants séparés.

→ **Les œufs**

Les préparations à base d'œufs seront fabriquées à partir d'œufs entiers pasteurisés, de catégorie 0 ou 1 uniquement.

→ **Les plats préparés à base de viande ou de poissons**

Ils doivent être constitués d'une base protidique de bonne qualité.
Les plats reconstitués à base de bœuf ne seront autorisés que sous réserve de la production de la fiche technique indiquant de manière certaine la provenance de la viande incorporée.

→ **Les légumes**

Les légumes seront, de préférence, frais ou surgelés, de provenance locale.
Les petits pois seront au minimum très fins. Ils seront présentés cuisinés.
Les haricots verts seront au minimum très fins et sans fils.

→ **Les féculents**

Les frites seront prévues pour une cuisson au four.
Les légumes secs seront présents sur les menus. Une gamme variée sera proposée.
Une variété de féculents sera proposée (pâtes variées, riz, semoule, boulgour, etc.).
Du râpé pourra accompagner le service de pâtes.
La purée fraîche sera privilégiée.

→ **Les fromages et produits laitiers**

Afin d'atteindre les objectifs nutritionnels du PNNS le prestataire sera particulièrement vigilant à la composition et à la fréquence de présentation des produits laitiers.
Les fromages au lait cru sont exclus des propositions.
Les fromages seront de qualité et le plus varié possible (fromages issus des différentes régions françaises).
Certains fromages peuvent être découpés sur les offices de la commune en accord avec le service de restauration.
Les fromages livrés coupés seront présentés de telle manière qu'ils ne colleront pas les uns aux autres afin de garantir une présentation harmonieuse.
Les fromages, en portions individuelles, emballés sous vide seront limités au maximum.
Les laitages seront sans sucre et servis accompagnés d'un sachet de sucre.

→ **Les fruits**

Ils seront de catégorie extra ou au moins de catégorie 1, en respectant majoritairement la provenance locale.
Ils présenteront une bonne maturité et seront présentés en accord avec les saisons et le menu.
En cas de non-conformité, les fruits seront refusés et leur changement sera effectué le jour même par le prestataire.
Pour les maternelles, des compotes de fruits pourront remplacer les fruits difficiles à manger ou longs à préparer, selon demande du service.

→ **Les fruits cuits et compotes**

Les compotes seront proposées en format individuel. Les fruits au sirop pourront être proposés en format individuel ou collectif. S'ils sont proposés en format collectif, des contenants individuels devront être fournis par le prestataire pour le service.

→ **Les produits issus de la boulangerie, viennoiserie et pâtisserie**

La pâtisserie sera livrée en portions individuelles ou collectives prédécoupées. Elles seront servies selon les fréquences recommandées. Elles seront fraîches ou surgelées. Les pâtisseries sèches n'entrent pas dans cette catégorie.

→ **Entrées chaudes et soupe**

Pour des raisons logistiques, en fonction de la capacité des armoires de remise en température mises à disposition par le candidat, les entrées chaudes ne seront prévues que si le plat n'est constitué que de deux éléments distincts à remettre en température.

En période hivernale, il sera prévu au minimum une soupe par semaine. Pour des raisons logistiques. La soupe sera livrée en liaison froide.

Les soupes devront être variées mais adaptées aux goûts des enfants. Les soupes épicées seront à éviter. Elles devront être réalisées avec des légumes frais et de saison.

Les candidats présenteront dans une annexe au marché ou dans son mémoire technique les gammes employées par prestations : hors d'œuvre, plats protidiques, légumes, pâtisseries et entremets. Cette annexe constituera un engagement du candidat dont le non-respect pourra entraîner la perception de pénalités dans les conditions définies dans le CCAP.

Sur simple demande de la Ville, le titulaire s'oblige à fournir immédiatement l'ensemble des fiches techniques des produits finis achetés aux industriels concernant les produits suivants :

- les entrées chaudes ;
- les plats préparés, à base de viande, de volaille ou de poisson ;
- les produits reconstitués et/ou hachés ;
- les gâteaux et la biscuiterie.

Les produits finis achetés devront contenir le moins d'additifs alimentaires possibles.

Les crudités seront systématiquement préparées avec des produits frais, avec interdiction de salades et crudités en sachet. Les assaisonnements doivent être simples. Pour les crudités, les assaisonnements devront être majoritairement séparés.

Sur simple demande de la collectivité, le titulaire s'engage à lui faire parvenir immédiatement les catégories de viandes qu'il sert en référence à la classification communautaire :

- le type racial des animaux
- la durée de maturation le poids et l'état d'engraissement tels que définis par les règlements communautaires ou nationaux. Il pourra y ajouter les signes officiels de qualité autorisés par la réglementation
- les modes de cuisson employés par type de plat ; étant précisé que le pouvoir adjudicateur entend que les plats à base de viande de bœuf soit préparés avec de la viande issue d'animaux de race bouchère, excepté en viande bio où les races laitières et mixtes sont acceptées.

2.3. Gaspillage alimentaire et autres mesures

2.3.1. Gaspillage alimentaire

Conformément à la loi du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte, et par anticipation de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous dite EGalim, le titulaire devra s'inscrire dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dès la prise d'effet du contrat.

Il devra accompagner la commune dans les 4 phases de la démarche, faire partager son expérience et expertise pour proposer des solutions par des actions et des outils concrets :

1. Établir un diagnostic : connaître le gaspillage alimentaire : en cuisine et en restaurant, ainsi que le potentiel de réduction (pesées, grilles d'analyses, grammages, etc.) ;
2. Analyser les résultats : identifier les principales causes ;
3. Elaborer un plan d'actions : identifier les actions et les outils à engager (modification des pratiques et des procédures, gestion des stocks, formation, gachimètre, actions de sensibilisation, magasin solidaire, etc.). Le candidat devra notamment présenter des propositions concrètes et pédagogiques de lutte contre le gaspillage alimentaire. Des actions de sensibilisation devront être menées lors d'événements annuels : semaine du développement durable, semaine du goût, journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, semaine européenne de réductions des déchets... ;

4. Fournir un bilan annuel à la Commune.

Il est donc attendu que le titulaire propose un plan d'action et un rétroplanning de réalisation.

S'il est observé une quantité de gaspillage alimentaire trop important relativement aux recommandations du GEMRCN, la commune pourra demander au prestataire de rectifier les quantités servies de certains plats.

2.3.2. Grammage

Des grammages différents sont prévus selon les catégories de repas :

- enfants des écoles maternelles et élémentaires,
- adultes.

Les grammages devront être adaptés aux diverses catégories de convives de manière à éviter tout gâchis.

Ils seront strictement conformes aux grammages réglementaires, qui seront rappelés dans le mémoire technique ou son annexe.

2.4. Préparation et conditionnement des plats

Conformément aux exigences de la loi EGalim, le titulaire devra tenir compte des échéances suivantes :

- 1er janvier 2020 : interdiction des bouteilles d'eau en plastique et de la mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique ;
- 1er janvier 2025-2028 : il est mis fin à l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service de matière plastique dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans. A noter, la commune d'Hergnies compte 4500 habitants.

Le candidat au marché renseignera ce critère. Le titulaire du marché fournira un bilan aux échéances citées, pour rendre compte de la réalisation de ces objectifs.

Les repas seront préparés et conditionnés en liaison froide, dans la cuisine centrale du prestataire.

Ils doivent répondre aux textes réglementaires et normes en vigueur lors des préparations et particulièrement à ceux ci-dessus cités.

Les repas devront être accompagnés de documents sur les teneurs en protéines, lipides, glucides en g/ 100g et la valeur énergétique pour 100g.

Aucun produit, dérivé ou additif comportant d'O.G.M ne sera livré ou utilisé pour les préparations culinaires : des certificats de laboratoire pourront être exigés.

Un manquement aux différents textes y compris à la température des plats fera l'objet de refus de la livraison.

Toutes les préparations le nécessitant seront conditionnées en emballage alimentaire jetable dans le respect des dispositions réglementaires.

Aucun aliment ne devra se retrouver sans protection, adéquate lors des opérations de stockage et de transport.

Les contenants auront un couvercle permettant une parfaite hygiène et le traitement de repas en collectif et individuel.

Les contenants devront être adaptés aux différents convives et type de services.

Surtout, ils devront être compatibles avec les matériels de stockage au froid (armoires frigorifiques), de remise en température (armoire de réchauffage) existants sur le point de livraison afin de permettre le fonctionnement optimal.

De préférence, les repas sont conditionnés en contenant, pour les maternelles et les primaires, et en portion individuelle pour les adultes.

Les fromages à la coupe sont prédécoupés dans un contenant afin de limiter les emballages plastiques.

Les desserts (liquides ou semi liquides), crème, etc... sont servis en contenants individuels, sauf les fruits au sirop.

Les contenants supporteront des températures positives et négatives élevées.

Chaque contenant doit revêtir sur la face externe de son couvercle, les mentions suivantes :

- La dénomination claire et correcte du produit, en langue française,
- La marque de salubrité reproduisant le numéro d'agrément du prestataire,
- La quantité nette par catégorie de convives,
- La date de fabrication et le numéro de lot,
- La date limite de consommation,
- Les conditions de conservation et particulièrement la mention « à conserver à +3°C »,
- Les informations pour la remise en température (ouvert, fermé),
- La température et le temps de réchauffement.

Dans tous les cas, le temps global de remise en température ne devra pas dépasser 45 minutes.

Le soumissionnaire indiquera de façon bien précise dans son mémoire technique :

- **Les caractéristiques et spécificités des emballages utilisées pour chaque composante des repas: plats garnis, préparations froides et produits divers, etc.**
- **Les formats des contenants collectifs et individuels, proposés pour chaque type de prestations.**

2.5. Sécurité des aliments

Outre les spécifications énoncées ci-dessus, le titulaire respectera les exigences réglementaires relatives à l'hygiène et à la sécurité des aliments lui incombant et ayant un impact sur celles de la collectivité, notamment les obligations liées à la Traçabilité (retrait, rappel, notification, historique), au respect des principes HACCP (maîtrise des températures par exemple) et à l'application des Bonnes Pratiques Hygiéniques (hygiène du personnel, nettoyage et désinfection, lutte contre les nuisibles...).

De manière générale, la collectivité se réserve le droit de consulter le plan de maîtrise sanitaire du titulaire.

Le prestataire respectera également les obligations énoncées ci-dessous.

2.5.1. Interdictions

Les produits transgéniques seront prohibés. Les pâtisseries industrielles « pompon », « moelleux » ou similaires) sont interdites.

Les plats reconstitués ne sont pas autorisés.

2.5.2. Fourniture des certificats et factures

Le titulaire s'engage à fournir dans les 24 heures les certificats ou les factures que pourra lui demander à tout instant la collectivité.

Il en sera de même de la communication des documents relatifs à la traçabilité des produits servis.

Il s'engage, de manière plus générale, à lui communiquer l'ensemble des informations en sa possession susceptibles d'avoir un impact sur la prestation ou sur les usagers.

A ce titre, le titulaire s'engage à communiquer les coordonnées de toute personne en capacité de répondre à tout instant aux réquisitions faites à la collectivité par les autorités.

Des pénalités pourront être imposées dans le cas d'absence de présentation des justificatifs demandés.

2.5.3. Fourniture des fiches de fabrication

Sur simple demande du pouvoir adjudicateur, le titulaire s'engage à produire les fiches de production relative à telle ou telle prestation. Leur non-fourniture sera sanctionnée dans les conditions du CCAP.

ARTICLE 3 - MODALITES DE LA COMMANDE

Les quantités prévisionnelles de repas et denrées diverses seront communiquées au titulaire au plus tard la veille avant 10h00 pour le lendemain matin par l'émission d'un bon de commande.

Les réajustements éventuels seront communiqués avant 15h00 de la veille du jour de livraison.

Le titulaire s'engage à distribuer les quantités modifiées ou réajustées aux lieux de consommation à la demande du Service de restauration Scolaire, il devra prévoir un certain nombre de repas complets qui ne seront utilisés qu'en cas de défaillance ou non-conformité et ne seront pas facturés à la Ville de Hergnies.

C'est cette commande de la veille ou réajustée qui servira de base de facturation.

En cas d'oubli de commande de la commune, le prestataire devra la joindre et, en cas d'indisponibilité des services, il se basera sur une moyenne haute des commandes pour établir une estimation de l'effectif.

Une part supplémentaire de chaque composante devra être livrée sur chaque site, chaque jour, afin de pouvoir réserver un repas témoin.

Le titulaire sera tenu de livrer à tout moment sur simple demande du Maire ou de son représentant, des repas spéciaux établis pour un cas ou une cause imprévisible ou un événement exceptionnel.

Le titulaire doit être en capacité de répondre le jour même au plus tard 3h00 avant consommation du repas sachant que son refus aurait pour conséquence le défaut de fonctionnement du système de distribution en place.

Les bons de commandes spécifieront :

- Les type de repas : enfants, adultes,
- Les quantités correspondantes,
- Éventuellement le nombre de repas spéciaux.

Les moyens de transmission des commandes pourront être :

- Les bons de commandes,
- Le téléphone confirmé par écrit du service,
- L'extranet du prestataire,
- Le courrier électronique.

ARTICLE 4 – MODALITES DE TRANSPORT ET DE LIVRAISON DES REPAS

4.1. Le transport

Le prestataire assurera le transport, selon le principe de « liaison froide », des repas du lieu de production auprès de chacun des lieux de consommation.

Le transport sera réalisé dans des véhicules permettant d'en respecter les conditions réglementaires, notamment celles liées aux températures et à la salubrité.

Les matériels réutilisables devront être nettoyés et désinfectés avant conditionnement dans la cuisine centrale, par tout moyen respectant les exigences d'hygiène des aliments.

Toutes dispositions seront prises pour éviter que les contenants ne soient souillés par les denrées au cours du transport et vice versa. Il est rappelé au prestataire qu'un contenant livré souillé est un motif de refus de livraison. Le prestataire s'engage dans ce cas à fournir le nombre de repas de substitution nécessaires.

4.2. Les livraisons

Le titulaire devra livrer les repas et fournitures commandées à l'intérieur des locaux du point de consommation, à ses frais, risque, périls.

La livraison ne pourra se faire que dans des véhicules réfrigérés ayant un moyen de produire du froid permettant le maintien des denrées alimentaires de 1°C<+3°C à cœur, spécialement aménagé pour le transport conformément à la réglementation en vigueur ou à venir. Ce véhicule sera équipé d'un système de communication permettant une liaison directe et constante avec le titulaire.

Le titulaire se dotera des moyens (de quantité et de livraison) lui permettant de faire face à tout moment à un nombre de repas supérieur à la commande ou à toute demande faite par la ville par nécessité.

Les modalités de livraison sont reprises dans l'article 1.4 du présent C.C.T.P. Elles seront faites le matin avant 7H30 aux établissements désignés à l'article 1.3 du présent C.C.T.P, suivant les commandes passées par le service.

Une clef des établissements livrés sera transmise au titulaire qui en sera garant et devra avertir le pouvoir adjudicateur en cas de souci.

Le personnel communal n'interviendra pas dans le portage des repas, fournitures et autres denrées. Par conséquent, la livraison doit être déposée à l'intérieur de l'office et dans les armoires réfrigérées aux frais, risques et périls du titulaire.

La température de la chambre froide devra être vérifiée par le soumissionnaire avant l'installation des denrées, qui seront rangées par variété de produits. En cas de problème, il devra joindre le référent dûment désigné et prendre toutes les mesures nécessaires à la bonne conservation des denrées.

Enfin, le soumissionnaire devra fermer la porte de la chambre réfrigérée avant son départ.

Les soumissionnaires indiqueront clairement et précisément dans leur offre, les moyens humains, techniques et les procédures qu'ils mettront en œuvre pour assurer les livraisons et les ajustements avec rapidité et rigueur maximale.

4.3. La réception des repas et fournitures

Les repas et fournitures livrés doivent correspondre aux spécifications qualitatives et quantitatives de la commande régulièrement passée.

Un bon de livraison accompagnera obligatoirement les produits livrés.

Ce bon à l'entête du titulaire, élaboré de façon précise pour chaque livraison, comportera :

- Le numéro d'ordre,
- La date de livraison, lieu de livraison et jour de consommation,
- La dénomination et l'inventaire des produits,
- La quantité exacte,
- L'heure d'arrivée,
- La température à réception,
- L'intégralité et l'état du conditionnement,
- Les remarques éventuelles,
- Le nom et signature du préposé au transport,

Le titulaire veillera à donner toutes les indications utiles aux agents municipaux de service et spécialement pour l'identification des conditionnements, les procédures particulières de réchauffement des repas, etc...

Le personnel préposé au transport et aux manipulations de denrées alimentaires devra observer les règles d'hygiène, de nettoyage et désinfection les plus strictes concernant :

- L'hygiène du personnel (lavage des mains, plaies, maladies de voies respiratoires,...)
- Le port de protections individuelles (masque, charlotte, chaussures et leur désinfection,...)
- La tenue vestimentaire adaptée, propre et changée autant que nécessaire (blouse, gants,...)
- Le matériel de production dont le véhicule (protocole et procédures, lieux, flux,...)

Le véhicule ou le personnel du titulaire sera équipé d'un système de communication (exemple, téléphone portable) et pourra être joint à tout moment par les représentants de la commune. Le personnel de l'entreprise en charge de la livraison devra porter un vêtement de travail identifiable par le personnel de la collectivité. Ils auront une tenue propre et soignée. Le prestataire doit disposer des véhicules en nombre suffisant pour assurer le transport des repas lors des livraisons et des réajustements.

Le Maire ou son représentant se réserve le droit d'accepter ou de refuser totalement ou partiellement, les repas et fournitures ne satisfaisant pas aux conditions prescrites.

Le candidat devra proposer un descriptif des moyens et de l'organisation logistique qu'il s'engage à mettre en place pour garantir le respect des conditions et délais de livraisons des repas.

ARTICLE 5 – LA PRODUCTION

Les plats cuisinés à l'avance devront être préparés dans une cuisine centrale répondant aux exigences sanitaires en vigueur, dotée d'un numéro d'agrément des Services Vétérinaires du département.

Elle pourra faire l'objet de visites des représentants du pouvoir adjudicateur désignés par lui, agents de la ville ou personnes expertes désignées, visites au cours desquelles pourront être vérifiés les produits et les processus de fabrication définis dans le présent marché.

Les candidats pourront, dans les annexes relatives aux produits, faire état des moyens développés pour assurer une réelle qualité organoleptique aux produits présentés, dont la fabrication de la sauce et son éventuelle utilisation pour la cuisson constitue un élément fort.

En cas de non-respect, les produits devront être échangés et il pourra être appliqué les pénalités prévues au CCAP.

La collectivité pourra demander à tout moment la production des documents d'accompagnement des factures d'achats afin de lui permettre de contrôler la provenance des produits (traçabilité).

Concernant les viandes, les documents permettant de connaître leur origine seront fournis avec les repas à l'agent municipal responsable de la restauration scolaire.

ARTICLE 6 – VERIFICATION DES PRESTATIONS

6.1. Bilan annuel et déclaration sur <https://ma-cantine.beta.gouv.fr/>

Afin de pouvoir vérifier le respect du présent CCTP et notamment des 50% de produits de qualité dont 25% de produits bio minimum, ainsi que les 60% de produits de qualité sur les viandes et poissons, au plus tard le 1^{er} mars de l'année suivante (n+1), un bilan statistique de la mise en œuvre des obligations d'approvisionnement sur l'année civile (n) est établi pour les produits durables ou produits de qualité. Les données statistiques pour l'intégration de produits d'origine Hauts-de-France seront demandées de la même manière. A défaut de logiciel, un tableau excel est disponible sur le site du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation afin de calculer la part en produits bio et labélisés <https://ma-cantine.beta.gouv.fr/>.

Le prestataire devra donc également remettre une synthèse telle que demandée sur ce site afin de simplifier la télédéclaration des données annuelles par les services de la commune.

6.2. Mise à disposition des justificatifs pour des labellisations

La collectivité souhaite via son cahier des charges exigeant, pouvoir prétendre aux labellisations : Territoire Bio Engagé (TBE); Ici Je Mange Local (IJML)... Pour ce faire, le titulaire du marché s'engage à fournir chaque année du marché, les justificatifs demandés par les instructeurs sur certaines périodes données (factures des

fournisseurs, montant achats de denrées sur la cuisine centrale...). La commune s'engage à laisser 3 semaines au titulaire pour compiler et fournir les documents.

6.3. Contrôles permanents exercés par la collectivité

En tant que cliente, la ville de Hergnies pourra à tout moment, et sans se référer préalablement au titulaire, procéder à tous les contrôles qu'elle jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché. Ces contrôles effectués par la personne responsable du service restauration ou toute autre personne désignée par la ville, portent notamment sur le respect des spécifications :

- D'hygiène (du personnel, du matériel et des locaux),
- De salubrité (denrées,...) et sécurité,
- De fabrication, conditionnement, transport des préparations culinaires,
- Nutritionnelles et organoleptiques, qualificatives et gastronomiques,
- Quantitatives et variétales denrées entrant dans la confection des repas.

Pour exercer ces contrôles, le Maire ou son représentant pourra, à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire, faire appel à un service ou à des agents officiels spécialisés de son choix, et ce notamment :

- A la Direction Départementale de la Protection des Populations,
- Ou tout autre organisme habilité.

Le titulaire devra autoriser l'accès à la cuisine centrale et aux locaux annexes fixés dans l'acte d'engagement et permettre les contrôles que souhaite faire le Maire ou son représentant.

Ces contrôles inopinés viseront à s'assurer de la qualité des denrées et produits, de l'hygiène générale du personnel, des locaux, des matériels du titulaire.

L'agrément sanitaire du lieu de production des repas destinés à l'exécution du présent marché délivré par la DDPP devra être systématiquement transmis en mairie.

6.4. Contrôles bactériologiques

Le titulaire effectuera à ses frais, les contrôles micro biologiques des denrées et repas qu'il livre, en application des textes réglementaires, il les communiquera régulièrement à la Ville dans les plus brefs délais.

Les repas témoins seront conservés dans les conditions et délais légaux.

6.5. Contrôle de fourniture

Ces contrôles se feront dans le cadre de la législation en vigueur ou à venir, sur les denrées alimentaires en plus des textes cités dans le C.C.T.P.

A tout moment, sans avertissement préalable des contrôles techniques portant sur la qualité des fournitures, la quantité et la variété des denrées alimentaires, la fabrication des préparations culinaires pourront être effectués, soit par le Maire ou son représentant, soit l'inspecteur vétérinaire ou le médecin scolaire.

REMARQUE : Chaque rapport d'analyse des repas non satisfaisant entraînera une mise en demeure du respect des obligations du titulaire.

Les contrôles sur fournitures :

- A la livraison
 - Contrôle des DLC
 - Contrôle visuel sur aspect et coloration des denrées.
 - Contrôle par sondage des poids et calibres.
 - Contrôle par sonde des températures des produits conditionnés, sous vide et surgelés.
 - Contrôle par sonde des températures des caissons de transport des véhicules.

- Contrôle organoleptique par sonde des différences denrées livrées.
- A posteriori
 - Contrôle visuel et gustatif après remise en température.
 - Contrôle gustatif des plats froids.
 - Contrôle quantitatif et variétal ponctuel.

6.6. Contrôle de quantité

Il consistera à s'assurer que les quantités reçues et indiquées sur le bon de livraison correspondent bien à celles inscrites sur le bon de commande ajusté.

Ces contrôles porteront sur :

- Les grammages,
- Le nombre de repas et de fournitures livré

6.7. Contrôle de qualité

Son but sera de vérifier :

- La conformité des denrées et des fournitures livrées,
- L'absence de toute détérioration ou altération pouvant entraîner l'insalubrité,
- L'intégrité et l'état du conditionnement,
- La conformité de l'étiquetage par rapport à la réglementation,
- La qualité organoleptique des préparations culinaires servies pouvant faire l'objet de contrôles contradictoires avec le titulaire.

Le titulaire doit pouvoir également justifier, à la demande de la Ville, des contrôles qu'il a effectués sur les produits en amont de la fabrication : choix de denrées, vérification des transports, des livraisons, contrôles de conformité, etc...

Le bon devra également mentionner le nom et le numéro de téléphone du livreur désigné par le titulaire pour la livraison, afin d'assurer le suivi en cas de problème.

Ce bon devra être déposé sur le plan de travail de la cuisine, à vue des agents communaux.

ARTICLE 7 – EVALUATION DE LA PRESTATION

7.1. Contrôle de satisfaction

Chaque responsable d'office possède un classeur avec des fiches d'appréciation de repas qu'elle mettra régulièrement à la disposition des différentes catégories des convives pour y consigner leurs observations ou remarques sur le fonctionnement du service et la qualité des repas.

L'ensemble de ces fiches sera traité au Service de Restauration Scolaire, qui veillera à répondre aux éventuelles interrogations. Quant au titulaire, il devra prendre en compte ces éléments d'appréciations pour améliorer les prestations. Ces points pourront être évoqués en commission menus.

En cas de problème particulier, le service de restauration scolaire le traitera avec célérité.
Remarque : En cas de repas ou de fournitures refusées pour avaries ou non-conformité, le titulaire sera tenu de les remplacer à ses frais, risques et périls par d'autres qui remplissent les critères exigés contractuellement. Ce remplacement doit se faire dans la demi-heure qui suit et plus tard, une heure avant le début de consommation.

Lors des non-conformités, avaries, une constatation contradictoire pourra avoir lieu, à la demande du titulaire ou son représentant désigné, obligatoirement dans l'heure qui suit, afin de ne pas stocker et préserver les préparations culinaires livrées en l'état de leur refus.

Dans l'éventualité d'une contestation, la décision d'un expert choisi par le pouvoir adjudicateur sera sans appel. Les frais afférents seront à la charge du titulaire.

Lorsque des vérifications, épreuves, expertises ou analyses seront effectuées en cas de fournitures non conformes ou non satisfaisantes par rapport à des clauses contractuelles : les frais occasionnés seront affectés au prestataire quels que soient les résultats.

7.2. Contrôle des pièces comptables

Pour que les contrôles définis puissent s'exercer pleinement notamment sur la qualité et les caractéristiques des denrées alimentaires achetées par le titulaire pour le service de la collectivité, le pouvoir adjudicateur ou son représentant pourra avoir accès à la comptabilité matière dudit titulaire se rapportant à la gestion de ce marché, principalement :

- Aux feuilles de consommation journalières,
- Aux factures à l'appui,
- Aux fiches de stocks,
- Aux situations financières,
- Au compte financier etc...

Les pièces comptables devant être conservées à la disposition de la collectivité tant que durera le marché.

7.3. Contrôle de continuité de service public

L'objet de ce marché porte sur l'exécution d'un service public reposant sur le principe de continuité. Par conséquent, le titulaire s'engage à assurer la préparation, le conditionnement, la distribution des préparations culinaires et la livraison des fournitures en toute circonstance.

Il informera la ville de Hergnies d'éventuels problèmes et difficultés rencontrées, les mesures et moyens internes ou externes pris pour assurer la continuité du service public.

Le présent marché pourra être modifié par la voie d'avenants, dans le respect des règles de fond et de forme définies par la réglementation et la jurisprudence, afin de tenir compte des évolutions juridiques, sociales en matière de restauration collective et scolaire.

En vertu de ces avenants, le titulaire s'engage à assurer la préparation, le conditionnement, la distribution des préparations culinaires et la livraison des fournitures conformément aux nouvelles dispositions nécessaires moyennant une éventuelle augmentation, si seulement elle est justifiée.

7.4. Sanctions en cas de discontinuité du service

Le titulaire s'engage, pendant la période du présent marché à assurer régulièrement la continuité du service.

En cas de défaillance de sa part, la collectivité peut assurer le service aux frais et risques dudit titulaire, par toute personne et tout moyen approprié.

Sauf en cas de force majeure ayant empêché le titulaire de remplir ses obligations, une pénalité forfaitaire égale à 40% du prix des repas ou « unité » multiplié par le moyenne journalière des repas ou « unité » servis au cours des deux semaines précédant défaillance, et mise à la charge du titulaire pendant une semaine maximum à l'issue de laquelle la marché peut être résilié sans indemnité par la collectivité, immédiatement et sans préavis. Cette résiliation serait faite aux risques et périls du fournisseur et ne donnerait pas lieu au versement d'une indemnité par la collectivité.

En cas de manquement grave du fournisseur à une quelconque de ses obligations, en particulier au cas où les denrées alimentaires seraient de mauvaise qualité ou de quantité insuffisante, ou au cas où son comportement à l'égard de la collectivité laisserait à désirer, le présent marché serait résilié de plein droit si bon semble à la collectivité, quinze jours après un second avertissement, tous deux donnés par simple lettre commandée avec accusé de réception. Cette résiliation serait faite aux risques et périls du fournisseur et ne donnerait pas lieu au versement d'une indemnité par la collectivité.

7.5. Rapport d'activité

A l'issue de chaque trimestre de l'année scolaire, le titulaire s'engage à présenter à la Mairie de Hergnies un rapport d'activité sur l'exécution de la prestation.

Il précisera notamment :

- Les qualités livrées sur les sites par catégories de convives,
- Les écarts entre repas commandés et effectivement livrés,
- Les quantités (en nombre de portions) livrées par nature de produit,
- La qualité des repas (origine des produits, % de bio servi, etc.),
- L'analyse des fiches de satisfaction (fournies par la ville de Hergnies),
- L'analyse du dispositif de livraison,
- La synthèse des analyses bactériologiques effectuées sur le site de fabrication,
- La synthèse sur l'évolution de la conjoncture du marché alimentaire,

Ce rapport donnera éventuellement lieu, à l'initiative de la Ville de Hergnies ou à la demande du titulaire d'une réunion d'évaluation trimestrielle.

ARTICLE 8 – LA SENSIBILISATION DU CONVIVE ET LE PERSONNEL

Eléments préalables : le prestataire 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 ville, de façon continue et/ou pour les événements suivants :

- Semaine du goût ;
- Semaine du Développement Durable ;
- Quinzaine du Printemps bio ;
- Repas à thèmes ...

8.1. LE PERSONNEL DU TITULAIRE

L'organisation claire et précise mise en œuvre (encadrement, gestion du contrat, production des repas, livraison) et des moyens humains qui accompagnent sera obligatoirement jointe aux offres des soumissionnaires.

En plus, il devra être précisé :

- Les mesures de surveillance médicale prises pour l'ensemble du personnel intervenant dans les manipulations de repas,
- Le plan de formation du personnel.

8.2. LE PERSONNEL DE LA MUNICIPALITE DE SAINT LEGER EN YVELINES

FORMATION :

La commune souhaite organiser des sessions de formations et/ou d'informations pour les personnels du restaurant scolaire.

Les offres de formation concerneront notamment les règles d'hygiène, la mise en place et le suivi, HACCP, l'organisation du service restauration, l'évolution de la législation, la lutte contre le gaspillage, selon un calendrier qui sera préalablement communiqué au responsable de la Commune.

Les formations se tiendront uniquement le mercredi, deux fois par an. Pour la 1ère session, elle se tiendra en septembre 2024. La date sera fixée d'un commun accord entre le prestataire et le service.

Une rencontre entre la diététicienne et le personnel communal est à prévoir pendant l'une des sessions de formation.

Ces formations pourront intégrer des actions de sensibilisation aux enjeux de l'agriculture biologique, au développement durable, aux circuits alimentaires de proximité, et/ou la lutte contre le gaspillage.

Le mémoire technique du prestataire développera ce point.

De plus, une session de formation pourra être organisée pour les nouveaux agents affectés au service de restauration scolaire ; le montant de cette formation supplémentaire est indiqué dans le bordereau de prix unitaires.

ARTICLE 9 – ASSURANCE ET RESPONSABILITE

Dans la remise de son offre, 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.

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

Le titulaire devra tenir la commune informée de toute modification afférente à son contrat d'assurance (avenant, résiliation, changement de compagnie, garanties...) dans le délai d'un mois à compter de tout évènement.

Le candidat,
(date, cachet et signature)

Le Maire,
Jean-Pierre GHIBAUDO

ANNEXE 1 : Description de ce qui est entendu comme « Produits durables » ou "Produits de qualité"

- Les **produits issus de l'agriculture biologique** - certifiés et labellisés agriculture biologique.

Précision : Sont aussi acceptés les produits végétaux bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an, conformément au règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2018 relatif à la production biologique.

- Les produits bénéficiant des autres **signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes** suivants : le **Label rouge**, l'appellation d'origine (**AOC/AOP**), l'indication géographique (**IGP**), la **Spécialité traditionnelle garantie (STG)**, la mention « issu d'une exploitation à **Haute Valeur Environnementale** » (HVE) de **niveau 2**, la mention « **fermier** » ou « **produit de la ferme** » ou « **produit à la ferme** » pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production.

Précision : Les produits portant les mentions « montagne » ou « produits pays » n'entrent pas dans le décompte. Pour les produits portant la mention « fermier », seuls les cas précisés entrent dans le décompte : à ce jour, les œufs fermiers ; les fromages fermiers y compris les fromages blancs ; les volailles de chair fermières qui doivent bénéficier des SIQO AOC/AOP, AB ou Label Rouge, sauf s'il s'agit d'une production à petite échelle destinée à la vente directe ou locale ; la viande de gros bovins de boucherie et la viande de porc fermières qui doivent bénéficier du SIQO Label Rouge.

- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'**écolabel Pêche durable**

Précision : Le référentiel du label a été élaboré par une commission composée d'acteurs représentatifs de l'ensemble de la filière pêche, de représentants de l'administration, d'organisations non gouvernementales, de consommateurs et de scientifiques. Il est le premier écolabel public français concernant la pêche maritime. À ce jour, une pêcherie française bénéficie de ce label pour le thon rouge.

- Les produits bénéficiant du **logo « Région ultrapériphérique » (RUP)**.

- Les **produits « équivalents »** aux produits bénéficiant de ces signes, mentions, écolabels ou certifications.

Précision : L'appréciation de l'équivalence relève du pouvoir adjudicateur (acheteur) et repose sur une analyse au cas par cas, à partir des éléments de preuve apportés par le fournisseur, conformément aux articles R. 2111-12 à R. 2111-17 du code de la commande publique (CCP) sauf pour les produits issus d'exploitations bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 pour lesquels l'équivalence doit être certifiée par un organisme indépendant accrédité.

- Les **produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales** liées au produit pendant son cycle de vie.

Précisions : les coûts imputés aux externalités environnementales peuvent inclure le coût des émissions de gaz à effet de serre et émissions polluantes ainsi que d'autres coûts d'atténuation du changement climatique. À ce jour, il n'existe pas de référentiel ni de méthodologie officielle sur lesquels le pouvoir adjudicateur (acheteur) pourrait s'appuyer pour effectuer une sélection des produits alimentaires sur la base de ces coûts. Il est de la responsabilité de l'acheteur ayant recours à ce mode de sélection de respecter les dispositions du CCP y afférentes (articles R. 2152-9 et R. 2152-10). »

Source : LES MESURES DE LA LOI EGALIM CONCERNANT LA RESTAURATION COLLECTIVE, Conseil National de la Restauration Collective (Janvier 2020)

ANNEXE 3 AU CCTP : Stratégie d'approvisionnement des produits régionaux - Tableau à remplir pour le mémoire technique

Le titulaire devra fournir ce tableau renseigné dans le mémoire technique afin de donner un aperçu des approvisionnements des principaux produits, habituellement utilisés en restauration collective, dont la liste est fixée dans le tableau suivant.

Pour indiquer le type de fournisseurs, merci de préciser s'ils sont à votre connaissance : grossiste, coopérative, producteur direct, abattoir...

	Catégorie	Type de produits	BIO	SIQO (hors bio)	Autres labels et mentions valorisantes (HVE, certifications environnementales, produit à la ferme ...)	Conventionnels
Exemple :	Viandes, poissons	sauté de boeuf	F1 : Société A / grossiste	F1 : Société C / grossiste	F1 : -	F1 : Société E / grossiste
			F2 : Société B/ Coopérative	F2 : Société D / grossiste		
	Viandes, poissons	sauté de boeuf				
		rôti de boeuf				
		saucisse porc				
		sauté de porc				
Nom et typologie des 2 principaux fournisseurs directs par ordre d'importance (= éditeurs de la facture pour la SRC)						

sauté de volaille					
poisson					
autre produit à préciser (optionnel) : ...					
yaourt					
fromage type emmental pour recettes					
fromages à la coupe pour dessert					
autres à préciser (optionnel) :					
carotte					
pomme de terre					
oignon					
Produits laitiers					
Fruits et légumes					

