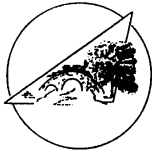


Mairie de Saussay
28260



Tél. 02 37 41 91 82

communedesaussay@orange.fr

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES
N° 2022/01

FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS

**CANTINE SCOLAIRE DE SAUSSAY AVEC MISE A DISPOSITION DU
MATERIEL**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

C.C.T.P.

SOMMAIRE

TITRE 1. OBJET DU PRESENT CAHIER DES CHARGES

TITRE 2. CLAUSES TECHNIQUES

2.1 NOMBRE DE REPAS

2.2 DEFINITION DE LA PRESTATION

2.3 ENGAGEMENTS DE LA COMMUNE

2.4 MODALITES D'EXECUTION

2.4.1 Elaboration des menus

2.4.2 Composition des menus

2.4.3 Repas à thèmes, pique-niques

2.4.4 Menus spéciaux de remplacement

2.4.5 Denrées employées

2.4.6 Fabrication, conditionnement et contrôle des repas

2.5 COMMANDES

2.6 LIVRAISONS

2.7 VERIFICATIONS

2.8.1 Vérification des spécifications contractuelles et sanitaires

2.8.2 Evaluations

TITRE 3 – ASSURANCE ET RESPONSABILITES DU PRESTATAIRE

TITRE 4 – ASSISTANCE ET CONSEIL

TITRE 1. OBJET DU PRESENT CAHIER DES CHARGES

La présente consultation a pour objet la confection, la fabrication et la livraison de repas en liaison froide à destination des écoles de la commune de SAUSSAY (28260).

Les prestations prévues au marché sont les suivantes :

- fourniture en période scolaire, les lundis, mardis, jeudis et vendredis, des déjeuners pour les élèves des écoles maternelle et primaire et aux personnels de service – la fourniture de pain devra être comprise dans la prestation.

- mise à disposition des équipements nécessaires à la conservation des repas et glaces et à la remise en température des plats.

Conformément aux obligations de la loi Egalim, les menus intégrerons 50% de produits durables dont au moins 20% de produits BIO en valeur d'achat hors taxes d'achat.

Le soumissionnaire qui déclare connaître les lieux et les types de clientèle, s'engage, d'une manière générale, à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue d'un bon fonctionnement des services de restauration collective de la Commune de SAUSSAY (28260).

Ce marché public passé selon la procédure adaptée au montant de l'opération au regard des articles 1, 26, 27 et 28 du Code des Marchés Publics comprend un lot unique.

TITRE 2. CLAUSES TECHNIQUES

2.1 NOMBRE DE REPAS

Actuellement, il y a en moyenne 90 repas servis par jour d'école.

Remarques : *pour l'ensemble des prestations, les données sont indicatives et ne peuvent en aucun cas être considérées comme un engagement contractuel ferme de la part de la commune de SAUSSAY (28260).*

2.2 DEFINITION DE LA PRESTATION

Le titulaire assure :

- L'élaboration des menus,
- La fabrication des repas classiques et festifs, en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies par l'administration,
- Le conditionnement des plats cuisinés et des préparations froides,
- Le transport des repas leur livraison au restaurant scolaire de Saussay,
- Le respect du contrôle d'hygiène notamment la réalisation à ses frais des contrôles microbiologiques prévus par la réglementation en vigueur.

Le titulaire s'engage à mettre en place une méthode de maîtrise basée sur la prévention des problèmes de types H.A.C.C.P. (analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise).

Référence est faite aux dispositions relatives au personnel (chapitre IV de l'Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social).

Service minimum

Le titulaire s'engage, pendant toute la durée du marché, à assurer la continuité du service. En cas de motif exceptionnel qui lui est imputable, il est tenu d'en informer la Commune de Saussay et d'assurer un service minimum de type repas froids.

Un repas de « secours » devra être obligatoirement fourni.

Le titulaire indiquera les mesures mises en place pour assurer la continuité du service.

2.3 ENGAGEMENTS DE LA COMMUNE

La commune de SAUSSAY s'engage auprès du titulaire à :

- Adresser au prestataire au plus tard le vendredi avant 10 heures les commandes de repas pour la semaine suivante
- Communiquer les réajustements d'effectifs la veille avant 10 heures, par téléphone, télécopie, courriel ou courrier

2.4 MODALITES D'EXECUTION

2.4.1 *Elaboration des menus*

Le titulaire s'engage à présenter des menus établis conformément aux spécifications du Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition.

Le titulaire mettra à la disposition de la commune de Saussay un(e) diététicien(ne) chargé(e) de l'assister et de la conseiller lors de la durée du marché.

Les menus seront établis par le soumissionnaire par cycle de 8 semaines et présentés un mois à l'avance.

Ces menus devront être respectés impérativement sauf :

- du fait du soumissionnaire : en cas de contraintes majeures reconnues (approvisionnement défectueux ou manquant, grèves EDF, pannes techniques importantes, etc...)
- du fait de la commune de Saussay en cas d'incident ou d'évènements susceptibles de représenter un risque sanitaire.

Dans les deux cas, le soumissionnaire modifiera les menus après en avoir informé la commune de Saussay et obtenu son accord, ces modifications ne devant pas nuire à l'équilibre nutritionnel et calorique, ainsi qu'à la qualité organoleptique des menus.

Le titulaire s'engage à respecter le plan alimentaire et les menus, ainsi que les prescriptions qualitatives et quantitatives.

Les proportions seront établies en fonction de l'âge des enfants, les besoins qualitatifs et quantitatifs en apports caloriques pouvant être différents.

2.4.2 *Composition des menus*

Il s'agit de menus uniques à cinq composantes, à savoir :

- Une entrée : crudités ou légumes cuits*, potage
- Un plat protidique principal : viande, poisson, oeuf
- Un plat d'accompagnement*
- Un fromage ou un laitage
- Un dessert
- Pain

** les portions de légumes et de sucres lents peuvent éventuellement être interverties entre l'entrée et l'accompagnement du plat protidique.*

Consignes :

- Varier les légumes
- Préférer les fruits et légumes de saison
- Ne pas trop saler les aliments
- Ne pas ajouter de sucre
- Utiliser les aromates pour le goût (thym, laurier, ciboulette, cannelle...)

Le titulaire indiquera sa procédure de remise en température pour les denrées chaudes, potages, les plats.

Les grammages seront conformes à la décision N° 2007-17 du 04 mai 2007 du Comité exécutif de l'OEAP.

2.4.3 Repas à thèmes

Le titulaire devra fournir une fois sur huit semaines, un repas à thème. De même, il devra fournir un repas festif pour Noël.

Des spécificités, de nouvelles saveurs devront être proposées notamment pendant la « semaine du goût ».

2.4.4 Menus spéciaux de remplacement

Le titulaire proposera des menus spécifiques sur demande de la commune.

2.4.5 Denrées employées

Crudités : elles seront élaborées à partir de produits frais en privilégiant au maximum la saveur du produit. La salade verte devra être livrée prête à l'emploi.

Sauce des crudités : elle doit être composée d'huile coupée à l'eau, très peu citronnée, très peu salée, aromates.

Charcuterie : le jambon sera de qualité supérieure sans couenne avec un maximum de 5 % de matière grasse.

La cuisson : le poisson est cuit plutôt au court bouillon ou en papillote sans ajout de matière grasse. Les légumes sont plutôt cuits à la vapeur.

Les viandes panées comporteront un maximum de 30 % de panure.

Traçabilité des viandes : l'étiquetage de la viande bovine doit être réalisé conformément aux dispositions du titre II du règlement CE n° 1760/2000 du Parlement et du Conseil du 17 juillet 2000 et de la circulaire GPEM/DA « spécifications techniques 31 – 13 – 03 ».

Le titulaire présentera dans son mémoire les éléments mis en place pour garantir à la Commune la traçabilité complète des viandes bovines servies aux consommateurs.

Le titulaire précisera également son mode d'information au client sur l'origine de la viande bovine.

Le prestataire devra indiquer s'il a souscrit (pour la cuisine centrale affectée à la préparation des repas) un contrat de transparence concernant la viande bovine auprès d'INTERBEV (Interprofession Bétail et Viandes).

Poisson : le poisson devra être frais ou surgelé pleine mer garanti « sans arêtes » et plein filet.

Les poissons panés comporteront un maximum de 30 % de panure.

Les produits panés à base de poisson de moins de 70 % de poisson type beignet sont exclus des menus.

Dessert : le titulaire indiquera les types de glaces proposés régulièrement dans les menus. La confiture n'est pas considérée comme un dessert.

Ingrédients O.G.M. (Organismes génétiquement modifiés) : Le titulaire devra se conformer aux Règlement 1829/2003/CE et 1830/2003/CE relatifs à la traçabilité et à l'étiquetage des OGM et de leurs dérivés dans les denrées et ingrédients alimentaires.

2.4.6 Fabrication, conditionnement et contrôle des repas

Fabrication : les repas seront fabriqués en liaison froide traditionnelle dans la Cuisine Centrale du prestataire par le personnel de ce dernier dans le respect de l'ensemble des règles d'hygiène et de sécurité applicables à la restauration collective.

La date de début d'exécution du marché est fixée au jeudi 1^{er} septembre 2022.

Textes communautaires applicables à compter du 1^{er} janvier 2006, paquet d'hygiène :

Règlement CE N° 178/2002 (Food law)

Règlement CE n° 1831/2003 (règles spécifiques pour l'alimentation animale)

Règlement CE n° 853/2004 (règles générales d'hygiène pour toutes les denrées alimentaires)

Règlement CE n° 853/2004 (règles spécifiques d'hygiène pour les denrées alimentaires d'origine animale)

Règlement CE n° 882/2004 (contrôles officiels)

Le candidat à la fourniture de repas s'engage à fournir à la commune les pièces suivantes :

Pièces à fournir avec l'offre	Pièces à laisser à disposition en cours de prestation
Le(s) numéro(s) d'agrément vétérinaire, sanitaire ou le(s) numéro(s) de dispense pour les établissements non agréés	Le plan de maîtrise sanitaire (du ou des établissements fournisseurs) comprenant notamment : Les procédures de : <ul style="list-style-type: none">- Réception des matières premières- Traçabilité- Contrôles des couples temps/températures- Nettoyage/désinfection- Formation du personnel- Lutte contre les nuisibles Les résultats des autos contrôles Les rapports d'inspection des Services Vétérinaires

Conditionnement

Tous les éléments le nécessitant seront conditionnés en emballages jetables de type alimentaire.

Afin de respecter une hygiène parfaite, aucun aliment ne devra se trouver sans une protection adéquate lors des opérations de stockage et de transport.

Les barquettes avec couvercle ou thermo-filmées seront de type gastronome et permettront de traiter les repas servis en collectif.

Pour tenir compte de l'ajustement quotidien du nombre de rationnaires, les formats des barquettes à utiliser sont les suivants :

- Enfants servis à table ; barquettes de 6 portions
- + appoint en barquettes individuelles

En tout état de cause, les types et formats des emballages devront être compatibles avec les capacités de stockage froid et de remise en température mis en œuvre chez l'utilisateur.

Les barquettes devront comporter les indications suivantes :

- Date de fabrication/date de limite de consommation/nom du produit en clair
- Quantité contenue dans chaque barquette/temps de remise en température
- Programme de remise en température et indications spécifiques éventuelles

(ouvert ou fermé)

- Tampon avec numéro d'agrément des services vétérinaires.

Le temps global de remise en température du repas ne devra pas excéder 45 minutes dans tous les cas de figure.

Traçabilité des denrées alimentaires

L'ensemble des denrées fournies par le soumissionnaire pour la fabrication des repas doit répondre aux dispositions de la réglementation sanitaire française et européenne, présente et à venir, soit générale, soit particulière.

Le prestataire devra conclure un engagement avec ses fournisseurs et signer un cahier des charges type permettant d'assurer la traçabilité des produits et de garantir le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur édictées par les pouvoirs publics.

Les divers documents énoncés ci-dessus pourront être demandés à tout moment par la

collectivité.

Le prestataire devra réaliser des échantillons « témoins » de chaque préparation culinaire et les conserver selon de délai légal en vigueur. Les résultats des analyses bactériologiques devront être transmis à la collectivité.

En cas de mauvais résultat, le fournisseur s'engage à mettre en place toutes les actions correctives nécessaires.

2.5 MISE A DISPOSITION DU MATERIEL

Le matériel doit répondre à la directive européenne n° 93/68/CEE du 22 juillet 1993 relative au marquage CE publiée dans le JOCE du 30 août 1993.

Le titulaire assure gratuitement :

- ☞ La mise en place et l'enlèvement (à l'issue du contrat) du matériel mis à disposition
- ☞ La formation du personnel utilisateur de ces matériels
- ☞ Le dépannage et la maintenance du matériel mis à disposition.

La commune de SAUSSAY s'engage à procéder à ses frais aux contrôles électriques des matériels imposés par la réglementation en vigueur.

2.6 COMMANDES

Les commandes de l'ensemble des repas seront transmises par la Commune au titulaire selon les modalités suivantes :

- Au plus tard le vendredi avant 10 heures pour les repas de la semaine suivante.
- Les réajustements se feront au plus tard la veille avant 10 h.

2.7 LIVRAISONS

Le transport des repas est effectué dans les véhicules réfrigérés du titulaire afin de maintenir les produits à une température de + 3°.

La livraison au restaurant scolaire de la commune se fera le matin du jour de consommation avant 9 h 00.

2.8 VERIFICATIONS

2.8.1. – Vérification contractuelles et sanitaires

La collectivité peut, à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tout contrôle qu'elle juge nécessaire et notamment

- ✓ De salubrité (denrées, matériels, moyen de livraison)
- ✓ Nutritionnelles (composition des menus et nature des denrées)
- ✓ Quantitatives (grammages)
- ✓ Qualitatives (aspect, goût, etc...)

en vue de vérifier la conformité des prestations et les modalités de leur exécution avec les clauses du marché, par les services de son choix.

La collectivité peut à tout moment faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement au prestataire, notamment :

- ✓ La Direction départementale des services vétérinaires
- ✓ La Direction départementale de la concurrence et de la répression des fraudes
- ✓ La Direction départementale de l'action sanitaire et sociale

Ces interventions, à la demande des agents officiels de contrôle ne font pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leur fonction.

2.8.2. - Evaluations

La collectivité se réserve la possibilité de procéder à des sondages auprès des usagers pendant

la durée d'exécution du présent marché afin de mesurer leur satisfaction.

Dans le cas où la qualité et/ou la quantité des repas seraient jugées non satisfaisantes par la collectivité, le prestataire devra assurer leur remplacement immédiat après accord de la collectivité.

Le soumissionnaire s'engage à maintenir une bonne qualité des repas pendant la durée du contrat. Une détérioration significative de la qualité de la prestation peut entraîner la rupture du marché.

TITRE 3 – ASSURANCE ET RESPONSABILITES DU PRESTATAIRE

Le soumissionnaire s'engage à souscrire toutes assurances nécessaires pour couvrir d'une manière suffisante, en particulier pour les risques résultant d'intoxications alimentaires, par une ou plusieurs compagnies notoirement solvables, la responsabilité qu'il peut encourir, soit de son fait, soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres, à l'occasion de la livraison des repas, ainsi qu'à l'occasion des actes de toute nature accomplis dans l'exercice de son activité ou de celle de ses préposés.

Le soumissionnaire s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes et à justifier de sa situation par la présentation des attestations d'assurance précisant les risques et les montants couverts.

Le soumissionnaire joindra à son offre les attestations d'assurance en cours de validité de sa société, RC et notamment risques d'intoxications alimentaires.

En cas de sinistre, le titulaire doit prendre toutes dispositions pour qu'il n'y ait pas d'interruption dans l'exécution du marché.

TITRE 4 – ASSISTANCE ET CONSEIL

Un référent, interlocuteur privilégié de la commune sera chargé du suivi du présent marché. Le titulaire est tenu d'assister la personne publique en cas de nécessité sur le lieu de la restauration.

Le titulaire doit prévoir un accompagnement du personnel de service de la restauration. Il apportera une formation continue et régulière au cours de ses visites et assurera annuellement une formation plus complète sur l'HACCP en liaison froide représentant au minimum une journée de formation par agent.

Le titulaire s'engage à laisser visiter le lieu de préparation des repas à tout moment par les représentants de la commune de Saussay habilités par le Maire.

Fait à Saussay, le 23 AVRIL 2022

Le Maire de Saussay

Le prestataire

Cachet et signature précédés de la mention manuscrite «Lu et approuvé sans réserve».