Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'ECONOMIE, DE L'INDUSTRIE ET DE L'EMPLOI
Direction des Affaires Juridiques

MARCHES PUBLICS ET ACCORDS-CADRES **ATTRI 1**

ACTE D'ENGAGEMENT[1] N°22.07

En cas de groupement d'entreprises, un acte d'engagement unique est rempli pour le groupement d'entreprises.

Il est rappelé qu'en application du code de la commande publique, et notamment ses articles L. 1110-1, et R. 2162-1 à R. 2162-6, R. 2162-7 à R. 2162-12, R. 2162-13 à R. 2162-14 et R. 2162-15 à R. 2162-21 (marchés publics autres que de défense ou de sécurité), ainsi que R. 23612-1 à R. 2362-6, R. 2362-7, R. 2362-8, R. 2362-9 à R. 2362-12, et R. 2362-13 à R. 2362-18 (marchés de défense ou de sécurité), le vocable de « marché public » recouvre aussi les marchés de partenariat et les marchés de défense ou de sécurité ainsi que les marchés subséquents et les marchés spécifiques, indépendamment des techniques d'achats utilisées (accords-cadres s'exécutant par la conclusion de marchés subséquents ou par l'émission de bons de commande, concours, systèmes d'acquisition dynamiques, catalogues électroniques et enchères électroniques), qu'ils soient ou non soumis aux obligations relatives à la préparation et à la passation prévues par ce code. Dans tous ces cas, le présent formulaire type est utilisable.

A - Objet de la consultation et de l'acte d'engagement.

■ Objet de la consultation :
(Reprendre le contenu de la mention figurant dans l'avis d'appel public à la concurrence ou la lettre de consultation.)

MARCHE DE FOURNITURES ET SERVICES
fourniture de repas livrés en liaison froide aux restaurants scolaires et aux centres de loisirs pour la Commune d'Avon

■ Code CPV principal :
(Reprendre le contenu de la mention figurant dans l'avis d'appel public à la concurrence ou la lettre de consultation.)
55321000

■ Cet acte d'engagement correspond :
(Cocher les cases correspondantes.)

1.
☐ à l'ensemble du marché public ou de l'accord-cadre *(en cas de non allotissement)*.

☐ au lot n°.....de la procédure de passation du marché public ou de l'accord-cadre *(en cas d'allotissement)* :
(Indiquer l'intitulé du lot tel qu'il figure dans l'avis d'appel public à la concurrence ou la lettre de consultation.)

2.
☐ à l'offre de base.

☐ à la variante suivante :

[1] Formulaire non obligatoire disponible, avec sa notice explicative, sur le site du Ministère de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi.

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

B - Engagement du candidat.

B1 - Identification et engagement du candidat :

(Cocher les cases correspondantes.)

Après avoir pris connaissance des pièces constitutives du marché public ou de l'accord-cadre suivantes,

☐ CCAP n°22.07 du ou des lots concerné(s).....

☐ CCAG : Fournitures Courantes et Services .....

☐ CCTP n°22.07 .....

☐ Autres : .....

et conformément à leurs clauses et stipulations,

☐ Le signataire

☐ s'engage, sur la base de son offre et pour son propre compte ;

[Indiquer le nom commercial et la dénomination sociale du candidat, les adresses de son établissement et de son siège social (si elle est différente de celle de l'établissement), son adresse électronique, ses numéros de téléphone et de télécopie et son numéro SIRET.]

☐ engage la société ..... sur la base de son offre ;

[Indiquer le nom commercial et la dénomination sociale du candidat, les adresses de son établissement et de son siège social (si elle est différente de celle de l'établissement), son adresse électronique, ses numéros de téléphone et de télécopie et son numéro SIRET.]

☐ L'ensemble des membres du groupement s'engagent, sur la base de l'offre du groupement ;

[Indiquer le nom commercial et la dénomination sociale de chaque membre du groupement, les adresses de son établissement et de son siège social (si elle est différente de celle de l'établissement), son adresse électronique, ses numéros de téléphone et de télécopie et son numéro SIRET. Identifier le mandataire désigné pour représenter l'ensemble des membres du groupement et coordonner les prestations.]

à livrer les fournitures demandées ou à exécuter les prestations demandées :

☐ aux prix indiqués ci-dessous ;

☐ Taux de la TVA :

☐ Montant hors taxes[2] :

Montant hors taxes arrêté en chiffres à : .....

Montant hors taxes arrêté en lettres à : .....

☐ Montant TTC[3] :

Montant TTC arrêté en chiffres à : .....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

OU

☒ aux prix indiqués dans l'annexe financière jointe au présent document.

[2] Le montant de l'offre établie à partir de prix unitaires est calculé par référence à la quantité estimée dans l'avis d'appel public à la concurrence.
[3] Ne pas remplir lorsque les règles de TVA intracommunautaire prévoient le paiement de la TVA par l'acheteur. Dans ce cas, celui-ci doit indiquer son numéro d'identification au titulaire avant la date de facturation.

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

B2 – Nature du groupement et, en cas de groupement conjoint, répartition des prestations

(En cas de groupement d'opérateurs économiques.)

Pour l'exécution du marché public, le groupement d'opérateurs économiques est :
(Cocher la case correspondante.)

☐ conjoint OU ☐ solidaire

(Les membres du groupement conjoint indiquent dans le tableau ci-dessous la répartition des prestations que chacun d'entre eux s'engage à réaliser.)

Désignation des membres du groupement conjoint	Prestations exécutées par les membres du groupement conjoint	
	Nature de la prestation	Montant HT de la prestation

B3 - Compte (s) à créditer

(Joindre un ou des relevé(s) d'identité bancaire ou postal.)

- Nom de l'établissement bancaire :

- Numéro de compte :

B4 - Avance *(article R. 2191-3 ou article R. 2391-1 du code de la commande publique)*

Je renonce au bénéfice de l'avance : ☐ NON ☐ OUI
(Cocher la case correspondante.)

Le bénéficiaire de l'avance forfaitaire est informé que la collectivité territoriale :

☒ Demande ☐ Ne demande pas

la constitution d'une garantie à première demande pour tout ou partie du remboursement de l'avance forfaitaire.

B5 - Durée d'exécution du marché public ou de l'accord-cadre :

La durée d'exécution du marché public ou de l'accord cadre est de .....8.....mois ou ..... jours à compter de :
(Cocher la case correspondante.)

☐ la date de notification du marché public ou de l'accord-cadre ;

☐ la date de notification de l'ordre de service ou du premier bon de commande ;

☒ la date de début d'exécution prévue par le marché public ou l'accord-cadre lorsqu'elle est postérieure à la date de notification.

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

B6 - Délai de validité de l'offre :

Le présent engagement me lie pour le délai de validité des offres indiqué dans le règlement de la consultation, la lettre de consultation ou l'avis d'appel public à la concurrence.

B7 - Origine et part des fournitures :

(Indications à fournir pour les seuls marchés ou accords-cadres de fournitures des entités adjudicatrices : article 159 du code des marchés publics.)

L'offre présentée au titre du présent marché public ou accord-cadre contient des fournitures en provenance de :
(Cocher la case correspondante et indiquer le pourcentage.)

☐ Pays de l'Union européenne, France comprise : .....%.

☐ Pays membre de l'Organisation mondiale du commerce signataire de l'accord sur les marchés publics (Union européenne exclue) : .....%.

☐ Autre : .....%.

C - Signature du marché public par le titulaire individuel ou, en cas groupement, le mandataire dûment habilité ou chaque membre du groupement

Attention, si le soumissionnaire (individuel ou groupement d'entreprises) a présenté un sous-traitant au stade du dépôt de l'offre et que l'acte spécial concernant ce sous-traitant n'a pas été signé par le soumissionnaire ou membre du groupement et le sous-traitant concerné, il convient de faire signer ce DC4 par le biais du formulaire ATTRI2.

C1 – Signature du marché public par le titulaire individuel :

Nom, prénom et qualité du signataire (*)	Lieu et date de signature	Signature

(*) Le signataire doit avoir le pouvoir d'engager la personne qu'il représente.

C2 – Signature du marché public en cas de groupement :

Les membres du groupement d'opérateurs économiques désignent le mandataire suivant *(article R. 2142-23 ou article R. 2342-12 du code de la commande publique)* :
[Indiquer le nom commercial et la dénomination sociale du mandataire]

En cas de groupement conjoint, le mandataire du groupement est :
(Cocher la case correspondante.)

☐ conjoint OU ☐ solidaire

☐ Les membres du groupement ont donné mandat au mandataire, qui signe le présent acte d'engagement :
(Cocher la ou les cases correspondantes.)

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

☐ pour signer le présent acte d'engagement en leur nom et pour leur compte, pour les représenter vis-à-vis de l'acheteur et pour coordonner l'ensemble des prestations ;
(joindre les pouvoirs en annexe du présent document en cas de marché public autre que de défense ou de sécurité. Dans le cas contraire, ces documents ont déjà été fournis)

☐ pour signer, en leur nom et pour leur compte, les modifications ultérieures du marché public ;
(joindre les pouvoirs en annexe du présent document en cas de marché public autre que de défense ou de sécurité. Dans le cas contraire, ces documents ont déjà été fournis)

☐ ont donné mandat au mandataire dans les conditions définies par les pouvoirs joints en annexe.
(hors cas des marchés de défense ou de sécurité dans lequel ces documents ont déjà été fournis).

☐ Les membres du groupement, qui signent le présent acte d'engagement :
(Cocher la case correspondante.)

☐ donnent mandat au mandataire, qui l'accepte, pour les représenter vis-à-vis de l'acheteur et pour coordonner l'ensemble des prestations ;

☐ donnent mandat au mandataire, qui l'accepte, pour signer, en leur nom et pour leur compte, les modifications ultérieures du marché public ;

☐ donnent mandat au mandataire dans les conditions définies ci-dessous :
(Donner des précisions sur l'étendue du mandat.)

Nom, prénom et qualité du signataire (*)	Lieu et date de signature	Signature

(*) Le signataire doit avoir le pouvoir d'engager la personne qu'il représente.

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

D - Identification et signature de l'acheteur.

■ Désignation de l'acheteur
(Reprendre le contenu de la mention figurant dans l'avis d'appel à la concurrence ou l'invitation à confirmer l'intérêt ; en cas de publication d'une annonce au Journal officiel de l'Union européenne ou au Bulletin officiel des annonces de marchés publics, la simple indication de la référence à cet avis est suffisante.)
Commune de Bourron Marlotte, représentée par Monsieur Le Maire, Victor VALLENTE
135 rue du Général de Gaulle
77780 BOURRON MARLOTTE

■ Nom, prénom, qualité du signataire du marché public
(Le signataire doit avoir le pouvoir d'engager l'acheteur qu'il représente.)

Monsieur Le Maire, Victor VALLENTE

■ Personne habilitée à donner les renseignements prévus à l'article R. 2191-59 du code de la commande publique, auquel renvoie l'article R. 2391-28 du même code (nantissements ou cessions de créances)
(Indiquer l'identité de la personne, ses adresses postale et électronique, ses numéros de téléphone et de télécopie.)

Monsieur Le Maire, Victor VALLENTE

■ Désignation, adresse, numéro de téléphone du comptable assignataire
(Joindre une annexe récapitulative en cas de pluralité de comptables.)

Trésorerie de Fontainebleau – 28 rue d'Avon, 77305 FONTAINEBLEAU

■ Imputation budgétaire

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

BORDEREAU DE PRIX UNITAIRE - AVON et BOURRON-MARLOTTE

Repas								
PUBLIC	Part alimentaire dans l'assiette	Conditionnement (bac inox)	Coûts d'exploitation	Livraison	Rémunération	TOTAL Prix unitaire HT par repas	TVA à 5,5%	Prix unitaire TTC
Maternelle (scolaire et ALSH) - 5 composantes Grammage primaire	1,33	0,04	1,08	0,25	0,04	2,74	0,15	2,89
Primaire (scolaire et ALSH) - 5 composantes Grammage primaire	1,33	0,04	1,08	0,25	0,04	2,74	0,15	2,89
Adulte - 5 composantes Grammage primaire	1,33	0,04	1,08	0,25	0,04	2,74	0,15	2,89
Portion de pain artisanal local	**0,17**						0,01	**0,18**

Les prestations de la société API comprennent :

- La confection et le conditionnement des repas 5 composantes
- La livraison aux restaurants scolaires des villes d'Avon et Bourron - Marlotte
- Les contrôles bactériologiques en Cuisine Centrale
- Le suivi nutritionnel
- Les repas thématiques et les interventions pédagogiques
- Une seule alternative au repas de substitution sans porc comme sans viande
- Le passage et le suivi du marché par notre chargé de clientèle
- Le stock de dépannage
- Le respect de la Loi Egalim à minima, soit 50% de produits durables et 20% de produits bio (2 produits bio par repas)
- La formation annuelle des agents
- La mise à disposition gratuite du matériel de réchauffe pour la soupe sur les offices d'Avon
- La livraison de baguette Bio et de pains spéciaux par un artisan boulanger local sur Avon

Jérôme BREIL
Signature numérique de Jérôme BREIL
Date : 2022.10.27 13:54:12 +02'00'

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

E - Décision du pouvoir adjudicateur (ou de l'entité adjudicatrice).

La présente offre est acceptée.

Elle est complétée par les annexes suivantes :
(Cocher la case correspondante.)

☐ Annexe n°… relative à la présentation d'un sous-traitant (ou DC4) ;

☐ Annexe n°… relative aux demandes de précisions ou de compléments sur la teneur des offres (ou OUV4) ;

☐ Annexe n°… relative à la mise au point du marché (ou OUV5) ;

☐ Autres annexes *(A préciser)* ;

Pour l'Etat et ses établissements :
(Visa ou avis de l'autorité chargée du contrôle financier.)

A : Bourron-Marlotte le 13 décembre 2022

Signature
(Représentant du pouvoir adjudicateur ou de l'entité adjudicatrice habilité à signer le marché public ou l'accord-cadre)
Le Maire,

MAIRIE DE BOURRON-MARLOTTE (Seine-et-Marne)

Victor VALLENTE

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

MARCHE DE FOURNITURES ET SERVICES
FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE

CCAP
Cahier des clauses administratives particulières
Commun aux communes suivantes :

- **AVON**

- **BOURRON MARLOTTE**

Le Maire
Victor VALENTE

MAIRIE DE BOURRON-MARLOTTE
(Seine-et-Marne)

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

- Cahier des Clauses Administratives Particulières

SOMMAIRE

Art. 1 - Dispositions générales

Art. 2 - Documents contractuels

Art. 3 - Prix et mode de règlement

Art. 4 - Avances et acomptes

Art. 5 - Délai d'exécution et pénalités

Art. 6 - Conditions d'exécution ou de livraison

Art. 7 - Contrôle et réception des prestations

Art. 8 - Règlement des litiges

Art. 9 - Groupements d'entreprise et sous-traitance

Art. 10 - Résiliation

Art. 11 - Renseignements divers

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

Cahier des Clauses Administratives Particulières

(CCAP lot 1)

Article premier – Dispositions générales

1.1. Objet du marché

La présente consultation a pour objet la fabrication et livraison de repas préparés en liaison froide pour la restauration scolaire et des accueils collectifs de loisirs (ALSH)
Les collectivités attendent du prestataire retenu :

- une prestation de qualité adaptée à la diversité des publics,
- un recours aux produits issus de l'agriculture biologique, en maintenant un prix abordable pour les usagers, dans un souci de performance en matière de protection de l'environnement,
- un approvisionnement de proximité dans le cadre d'objectifs de développement durable, dans un souci de performance en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture,
- la poursuite l'éducation au goût des enfants en organisant chaque trimestre scolaire au moins une animation à thème auprès des enfants usagers du service.

En ce qui concerne la Commune d'Avon : le marché est passé en quantité
- **Minimum : 70 000 repas annuels**
- **Maximum : 180 000 repas annuels**

En ce qui concerne la commune de Bourron Marlotte : le marché est passé en quantité
- **Minimum : 2 000 repas annuels**
- **Maximum : 28 000 repas annuels**

En ce qui concerne la durée du marché :

- Il prend effet au 1er janvier 2023 pour s'achever au 31 aout 2023.

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

1.2. Allotissement et tranches

Le présent CCAP concerne le seul lot n°1 et pour les communes mentionnées ci après :

1	**Commune d'Avon** 8 rue du Père Maurice 77210 AVON	Coordonnateur : Madame Le Maire, Marie-Charlotte NOUHAUD DGS : Madame Céline DELORME	Tél : 01 60 71 20 80 ingrid.val@avon77.com
2	**Commune de Bourron Marlotte** 135 rue du Général de Gaulle 77780 BOURRON MARLOTTE	Monsieur Le Maire, Victor VALLENTE DGS : Mme Joelle KERHERVE	tél. : 01 64 45 58 50 enfance.mairiebm@orange.fr

1.3. Suivi des prestations

Le suivi des prestations est assuré par le service éducation de chaque Commune, notamment pour la mise en œuvre et le contrôle des prestations.

Article 2 - Documents contractuels

Le marché est constitué par les éléments contractuels énumérés ci-dessous, par ordre de priorité décroissante :

Pièces particulières :

1. L'acte d'engagement (AE) complété et signé.
2. Le bordereau des prix (BPU), fourni par le candidat.
3. Le cahier des clauses administratives particulières (CCAP) n°22.07.
4. Le cahier des clauses techniques particulières (CCTP) n°22.07.

Pièces générales :

1. Le cahier des clauses administratives générales (CCAG) applicable au présent marché, à l'exception des clauses contraires aux dispositions du CCAP.
2. Les dispositions techniques d'ordre général applicable aux prestations de services alimentaires.
3. toutes recommandations relatives à la nutrition, notamment la GEMRCN jointe en annexe du CCTP

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

Article 3 – Prix et mode de règlement

3.1. Contenu du prix

Ils doivent être établis en considérant comme normalement prévisibles les sujétions relatives à l'exécution des prestations.

Le marché est traité à prix unitaires. Les prix unitaires du bordereau de prix seront appliqués aux quantités réellement exécutées. Le bordereau des prix unitaire devra comporter :

un prix unitaire unique pour un grammage élémentaire applicable à l'ensemble des repas.

Le taux de TVA applicable est celui en vigueur lors de l'établissement des pièces de mandatement. Le titulaire doit obligatoirement fournir un bordereau de prix joint aux pièces du marché.

Les candidats sont réputés avoir pris connaissance des lieux et de tous les éléments afférents à l'exécution des prestations. A cet effet, ils pourront se rendre sur les sites où une attestation de visite leur sera remise par le service compétent et qui sera jointe au dossier de consultation.

3.2. Variation des prix

3.2.1 - Mois d'établissement des prix du marché :

Les prix unitaires figurant à l'acte d'engagement sont réputés établis aux conditions économiques du mois novembre 2022(mois des négociations). Ce mois est appelé mois zéro (Mo).

3.2.2 - Type des prix du marché :

Afin de tenir compte de l'évolution des prix, le marché pourra être révisé trimestriellement selon la formule paramétrique suivante :

Pn = Po x (0,15 + ((0,85 x (In/Io))

Pn = prix révisé

Po = prix de référence figurant au marché initial

In = dernier indice définitif connu au moment du calcul de la révision,

Io = dernier indice définitif connu au moment de la précédente révision (ou de l'offre initiale pour la 1ère révision).

Indice annuel des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France - Nomenclature Coicop : 11.1.2.0.1 - Repas dans un restaurant scolaire ou universitaire Identifiant 001765066Publié sur le site de l'INSEE.

Dernière valeur connue :

2021 : 96.15

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

Arrondis :

Lors de la mise en oeuvre de la formule de mis à jour de prix, les calculs intermédiaires et finaux seront effectués avec au maximum quatre décimales. Pour chacun de ces calculs, les arrondis seront traités de la façon suivante :

- si la cinquième décimale est comprise entre 0 et 4 (ces valeurs incluses), la quatrième décimale est inchangée (arrondi par défaut) ;
- si la cinquième décimale est comprise entre 5 et 9 (ces valeurs incluses), la quatrième décimale est augmentée d'une unité (arrondi par excès).

3.3. Mode de règlement

Le règlement des prestations s'effectue dans un délai de 30 jours à compter de la réception de la facture par la commune, par mandatement (voir précisions par ailleurs).

Il n'intervient qu'après contrôle et validation de la bonne exécution des prestations.

Article 4 – Avances et acomptes

4.1. Avances

Sauf s'il y renonce expressément au moment de son engagement, le titulaire se voit attribué une avance d'un montant équivalent à 5 % du montant du marché, dont le paiement et le remboursement sont réalisés conformément aux dispositions de l'article 110 et suivants du décret n°2016-360.
Néanmoins, Le bénéficiaire de l'avance forfaitaire est informé que la collectivité territoriale :

☒ Demande ☐ Ne demande pas

la constitution d'une garantie à première demande pour tout ou partie du remboursement de l'avance forfaitaire.

Il n'est pas accordé d'avance facultative.

4.2. Acomptes

Le présent marché ne fait pas l'objet d'acompte.

Le paiement des prestations sera effectué en fonction des prestations désignées dans les bons de commandes émis par la Commune, une fois celle-ci réalisées.

4.3. Facturation

Après constatation de la livraison de chaque commande, le titulaire adresse à

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

chaque commune une demande de paiement sur la base des éléments figurant au marché (bordereau de prix).

Le prix du marché est celui indiqué dans l'Engagement, sur la base des éléments détaillés dans le bordereau des prix. Il n'est versé ni avance, ni acompte.
Les factures, déposées sur la plateforme CHORUS PRO de chacune des communes, porteront les mentions suivantes :

- le nom du titulaire et l'objet du marché ;
- le numéro et la date de la commande ;
- intitulé de la commande et date de livraison ;
- le nombre de repas livrés pour chaque site de livraison et le rappel du prix unitaire ;
- le montant de la facture (HT et TTC).

1	**Commune d'Avon** 8 rue du Père Maurice 77210 AVON
2	**Commune de Bourron Marlotte** 135 rue du Général de Gaulle 77780 BOURRON MARLOTTE

Le paiement des factures interviendra dans un délai maximum de 30 jours, délai maximum de paiement imposé à la commune, à compter de la réception de la facture par la personne publique.

Conformément au Décret n° 2002-232 du 21 février 2002 modifié par le décret n° 2008-408 du 28 avril 2008 et le Décret n° 2008-1550 du 31 décembre 2008 relatif à la mise en œuvre du délai maximum de paiement dans les marchés publics, le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt de la principale facilité de refinancement appliquée par la Banque centrale européenne à son opération de refinancement principal la plus récente effectuée avant le premier jour de calendrier du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de 8 points.

Article 5 – Délai d'exécution et pénalités

5.1. Délai d'exécution

Les prestations faisant l'objet de chaque bon de commande doivent être exécutées dans un délai de 3 jours à compter de sa réception Le délai global d'exécution des prestations est fixé sur les bons de commande émis par chacune des Communes ; ils complètent et précisent les délais prévus au présent marché.

Les éventuels aménagements à ce délai d'exécution feront systématiquement l'objet d'ordres de service et ou bons de commande émis par la Commune, notifié au titulaire concerné.

Les commandes sont faites au fur et à mesure des besoins, par l'émission de bons de commande délivrés par le service. Les bons de commande comporteront, au minimum, les mentions suivantes :

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

- la référence au marché ;
- la désignation de la prestation ;
- la quantité commandée ;
- le délai de livraison ;
- le (ou les) lieu(x) de livraison.

La personne habilitée à signer les bons de commande est Madame ou Monsieur le Maire ou son représentant titulaire d'une délégation.

5.2. Pénalités

Les pénalités contenues par le présent article sont cumulables entre elles. Par dérogation à l'article 14.1.2 du CCAG-FCS, elles ne sont pas assujetties à la clause de révision des prix.
Par dérogation à l'article 14.1.3 du CCAG-FCS, le titulaire ne sera pas exonéré des pénalités.
Les pénalités prévues ci-dessous seront retenues par précompte sur les sommes dues au titulaire. La pénalité sera appliquée sans mise en demeure sauf mention contraire dans le tableau ci-dessous.

Nature du manquement	Pénalité
Livraison partielle des repas	- 200% du prix du repas manquant et non complété dans la matinée - Chaque composante représentant 20% du prix du repas, 40% du prix de la composante manquante et non complétée dans la matinée - Au-delà de 3 manquements par mois, une pénalité forfaitaire de 500 € sera appliquée pour ce mois
Non transmission des fiches produits	50 € par fiche non transmise
Non-respect des engagements qualitatifs : Liés aux marqueurs de qualité des denrées : gamme, labels, BIO, origine, circuits courts ... / répartition par catégorie de produits	Forfait de 1 000 € par infraction constatée suite à contrôle
Non-respect des grammages. Un grammage est considéré insuffisant s'il est inférieur de plus de 5 % au grammage contractuel. Le contrôle peut s'effectuer sans la présence du représentant du titulaire.	Forfait de 1 000 € par infraction constatée, sauf si le titulaire fait le nécessaire pour livrer les grammages manquants avant 10 heure de la même journée.
Non-transmission des documents se rapportant à la traçabilité des produits	1 000 € par jour de retard après mise en demeure restée sans effet
Non-respect du conditionnement de livraison demandé	1 000 € par infraction constatée
Retard livraison	1 000 € par infraction constatée

Article 6 – Conditions d'exécution ou de livraison

6.1. Transport

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

Les commandes sont livrées sur les sites déterminés lors du marché et précisés dans le bon de commande. La livraison se fait dans les conditions prévues au CCTP, franco de port

6.2. Lieux de livraison

Les lieux de livraison sont précisés dans chaque bon de commande. A la date de passation du marché, les lieux se situent à ceux mentionnés en annexe du CCTP

Cette liste pourra être modifiée en cours de marché, soit à titre ponctuel (information dans le bon de commande, soit à titre plus durable lors de la construction et la mise en service de nouveaux sites. Le titulaire sera alors informé des nouvelles conditions d'exécution et de livraison. (document 1)

Article 7 – Contrôle et réception des prestations

7.1. Opérations de vérification

Les vérifications quantitatives et qualitatives sont effectuées lors de la livraison ou de l'exécution des prestations dans les conditions prévues au chapitre IV du CCAG, notamment en son article 20.2.

La Commune peut, par ailleurs, procéder à tout moment, au cours de l'exécution des prestations, aux contrôles qu'il jugera utile.

7.2. Décision après contrôle

Suite aux vérifications, les décisions d'admission, de réfaction, d'ajournement ou de rejet sont prises dans les conditions prévues à l'article 22 du CCAG, par Madame pu Monsieur le Maire, pouvoir adjudicateur.

Article 8– Règlements des litiges

Les litiges qui pourraient naître au cours de l'exécution du présent marché relève de la compétence du Tribunal Administratif de Melun.

Même en cas de titulaire étranger, la loi française reste applicable au présent marché. En cas de litige, les tribunaux français sont seuls compétents. Tout rapport, toute documentation, toute correspondance relative au présent marché doivent être rédigés en français. La monnaie de compte est l'euro.

Article 10– Groupements d'entreprises et sous-traitance

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

10.1. Cotraitance

Les entreprises pourront se présenter sous la forme de groupement conjoint ou solidaire. Cette indication devra être mentionnée au stade de la candidature par les entreprises concernées.

En cas de groupement, le mandataire devra fournir une copie de la convention de mandat passée entre les cotraitants.

Les entreprises groupées solidaire ou le mandataire du groupement conjoint devront pouvoir justifier de leur capacité à mener les travaux dans leur ensemble.

10.2. Sous-traitance

Les entreprises pourront avoir recours à la sous-traitance. Le maître de l'ouvrage devra alors avoir été prévenu préalablement afin de donner son agrément au sous-traitant et organiser les modalités de son paiement direct.

La présentation du sous-traitant peut se faire au stade de la candidature ou en cours de marché. Le titulaire s'engage à déclarer tout sous-traitant qui serait amené à intervenir au cours d'exécution du marché.

En cas de recours à un sous-traitant en cours de marché, le titulaire du marché fait parvenir à la commune l'exemplaire unique qui lui a été transmis à l'occasion de la notification du marché, ainsi qu'une déclaration (formulaire DC 13 ou équivalent) et les documents administratifs et techniques permettant son agrément.

Les prestations sous-traitées ne peuvent concerner la totalité des prestations confiées au titulaire.

Article 11– Résiliation

En cas d'inobservation d'une clause du contrat par le titulaire, et après mise en demeure d'observer ces obligations dans un délai de 8 jours, l'Administration peut résilier le contrat aux torts exclusifs du titulaire, sans que celui-ci puisse prétendre à des indemnités.

Conformément à l'article 36 du CCAG FSC, le pouvoir adjudicateur peut faire procéder par un tiers à l'exécution des prestations prévues par le marché, aux frais et risques du titulaire, soit en cas d'inexécution par ce dernier d'une prestation qui, par sa nature, ne peut souffrir aucun retard, soit en cas de résiliation du marché prononcée aux torts du titulaire.

L'augmentation des dépenses, par rapport aux prix du marché, résultant de l'exécution des prestations aux frais et risques du titulaire, est à la charge du titulaire. La diminution des dépenses ne lui profite pas.

Article 12– Renseignements divers

La Commune se réserve le droit d'apporter des modifications au cahier des charges dans la limite d'un délai de 10 jours précédant la date de clôture de

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

réception des offres. En cas de modification, chaque candidat sera prévenu par courrier recommandé avec avis de réception.

Dans un délai de quinze jours à compter de la notification du marché et avant tout commencement d'exécution, le titulaire devra justifier qu'il a contracté une assurance garantissant les tiers en cas d'accident ou de dommage causé du fait de l'exécution des prestations.

Dérogations au CCAG FCS : l'article 5.2 déroge à l'article 14 du CCAG FCS.

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

MARCHE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

AVON

BOURRON MARLOTTE

Cahier Des Clauses Techniques Particulières (CCTP)

Le Maire
Victor VALENTE

MAIRIE DE BOURRON-MARLOTTE
(Seine-et-Marne)

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

Sommaire

Article 1 – Objet du marché et attentes du marché
Article 2 – Structuration des repas
Article 3 – Repas spécifiques
Article 4 – Elaboration et transmission des menus
Article 5 – Mode d'approvisionnement et qualité des denrées
Article 6– Qualité et sécurité des produits
Article 7 – Prescriptions supplémentaires de la collectivité en matière de qualité
Article 8 – Traçabilité
Article 9 – Conditionnement
Article 10 – Modalités d'exécution de la prestation
Article 11 – Hygiène et contrôles

ANNEXES :

- Annexes informatives qui seront demandés au cours du marché au prestataire :
  - Annexe 1 : Gamme de produits
  - Annexe 2 : Diagnostic approvisionnement
- Annexes à compléter par le prestataire au moment de la candidature :
  - Annexe 3 – Performance de développement des approvisionnements directs des produits de l'agriculture
  - Annexe 4 – Cadre du mémoire technique

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

I) DEFINITION DU MARCHE

Article 1 : Objet du marché et attentes du marché

La commune d'Avon est engagée dans une progression constante de la qualité de son service de restauration scolaire, notamment au travers de la démarche « mon restau responsable » qui s'articule autour de quatre axes : le bien-être, l'assiette responsable, les écogestes, l'engagement social du territoire.

La présente consultation a pour objet la fabrication et livraison de repas du midi préparés en liaison froide à destination de :

- La restauration scolaire pour les élèves de maternelles et élémentaires durant les jours de classe (du lundi au vendredi (sauf le mercredi), ainsi que pour les adultes déjeunant dans les restaurants scolaires les mêmes jours)
- La restauration des accueils de loisirs (ALSH) pour les enfants allant de la maternelle à l'élémentaire durant les mercredis et les vacances scolaires, ainsi que pour les adultes déjeunant à l'accueil de loisirs les mêmes jours

La liste des écoles et structures bénéficiaire du marché, les lieux de livraison et les horaires sont mentionnés au présent CCTP.

En ce qui concerne la Commune d'Avon : le marché est passé en quantité

- **Minimum : 70 000 repas annuels**
- **Maximum : 180 000 repas annuels**

En ce qui concerne la commune de Bourron-Marlotte : le marché est passé en quantité

- **Minimum : 2 000 repas annuels**
- **Maximum : 28 000 repas annuels**

Les collectivités attendent du prestataire retenu :

- une prestation de qualité adaptée à la diversité des publics,

- un recours aux produits issus de l'agriculture biologique, en maintenant un prix abordable pour les usagers, dans un souci de performance en matière de protection de l'environnement,

- un approvisionnement de proximité dans le cadre d'objectifs de développement durable, dans un souci de performance en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture,

- un programme d'actions en matière d'éducation au goût des enfants en organisant chaque trimestre scolaire au moins une animation à thème auprès des enfants usagers du service.

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

Article 2 – Structuration des repas

La collectivité s'engage dans l'amélioration de la qualité sanitaire, nutritionnelle, organoleptique ainsi que dans la prise en compte des enjeux du développement durable dans ces trois aspects : sociaux, économiques et environnementaux.

Description menu unique 5 composantes comprenant :

- 1 hors d'œuvre ou une entrée ou un potage
- 1 plat protidique principal
- 1 plat d'accompagnement mettant en alternance un légume dit « vert » (frais de saison ou surgelé) et un féculent (pâtes, riz, légumes secs, pomme de terre). Le pourcentage de féculent et légume peut sur demande de la collectivité ou de la commission des menus être différent. (Exemple : 70% féculent, 30 % légumes ou 50-50%)
- 1 produit laitier
- 1 dessert (fruit cru ou fruit cuit ou pâtisserie faite maison)
- Ingrédients, assaisonnements et éléments de décoration.

Condiments et ingrédients d'assaisonnement, huiles, vinaigres, sel fin et poivre en vrac, sauce tomates, herbes aromatiques, condiments ; crèmes d'accompagnement pour dessert (ex crème anglaise), éléments de décoration (exemple : citron, olive, persil, ciboulette, ...) seront intégrés dans le prix du repas et seront commandés selon les besoins et sans qu'aucun frais supplémentaire ne s'applique pour la collectivité. Les contenants individuels sont à éviter autant que possible. La collectivité sera vigilante sur le fait que le format des produits d'épicerie (sauce salade, ...) correspondent au nombre moyen des repas servis et au type de service. Par ailleurs, elle sera vigilante également à ce que le prestataire propose une fiche de mode opératoire pour la conservation de ces produits.

Pain

Pour la commune d'Avon :
Le pain sera livré par un fournisseur en boulangerie traditionnelle de la Commune, le jour même de la consommation, dès 9 heures sauf jour de pique-nique livraison à 7h30. Le titulaire du marché veillera à la fraîcheur et à la qualité du produit livré sur les sites.

Le coût de cette prestation sera directement pris en charge par le titulaire du marché et sera incluse dans le prix du repas facturé.
La commande de pain sera intégrée dans les effectifs transmis au titulaire par les services communaux. Le titulaire veillera à ajuster systématiquement les quantités en fonction du menu du jour (ex pizza, quiche, tartiflette ....)

Ces modifications seront directement transmises au titulaire, qui devra se charger d'en informer le fournisseur de pain.

Pour les pains spéciaux comme pour les menus à thèmes le titulaire proposera les pains en fonctions des menus 2 fois dans le mois.

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

Pour la commune de Bourron Marlotte le pain ne sera pas compris dans le prix et non fourni par le titulaire.

Pique-niques & Repas froids

Sur demande de la Ville, des pique-niques "Maison" et des repas froids pourront être substitués aux repas prévus initialement à condition d'en informer le titulaire du marché au minimum 10 jours à l'avance.

La composition des pique-niques ou repas froids, sera indiquée lors de la commande (pique-niques avec et sans porc) et correspondra au moins au menu type suivant :

- une entrée
- d'ingrédients constituant un plat complet équilibré pour composer un ou deux sandwichs maison qui seront élaborés sur place par les agents de la restauration
- Chips (proposition du prestataire)
- un dessert

La composition des repas froids, correspondent :

- une entrée
- un plat complet, équilibré et composé de plusieurs éléments
- un fromage et son pain
- un dessert

Les repas froids devront être livrés en bac gastro conformément au bon de commande.
Le titulaire du marché doit en outre fournir des glacières pour les repas (ou des bacs isothermes) et des contenants pour l'eau qui lui seront restitués propres après chaque utilisation.
Le prestataire fournira systématiquement des contenants individuels (proposition du prestataire) permettant aux agents de la Commune d'emballer les repas pique-niques par enfant.

Les contenants seront inclus dans le prix du repas facturé à la Commune
Le prestataire présentera 3 menus type de pique-niques et de repas froids

Article 3 – Repas spécifiques

❖ **Repas végétarien**

En application de la loi « Climat et Résilience » du 22 août 2021, le titulaire devra intégrer dans son menu un repas végétarien avec une fréquence minimale d'un repas par semaine (jour fixe à proscrire).
Le titulaire s'engage à ce que ce menu soit en adéquation avec le public concerné (enfants de 3 à 11 ans).
La collectivité est sensible à la démarche de formation du personnel du prestataire pour la fabrication de repas végétarien cuisinés et fait maison.
Le titulaire s'engage à ne pas présenter deux fois d'affilée le même repas alternatif et la collectivité sera vigilante à la variété des légumineuses proposées.

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

Il est demandé au prestataire de fournir un calendrier de 10 jours consécutifs de repas végétarien (10 jours sur le thème printemps/été et 10 jours sur le thème automne/hiver).

❖ **Repas sans porc**

Des repas sans porc devront pouvoir être servis à la demande de la collectivité, ces plats seront constitués de produits équivalents de même valeur sur le plan nutritionnel et gustatif.

❖ **Repas sans viande**

Des repas sans viande devront pouvoir être servis à la demande de la collectivité, ces plats seront constitués de produits équivalents de même valeur sur le plan nutritionnel et gustatif.

Article 4 – Elaboration et transmission des menus

❖ **Fréquence d'apparition de certains plats**

Les menus devront respecter les fréquences indiquées dans le GEMRCN ainsi que dans le décret du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. En complément, il est demandé les fréquences suivantes sur la base de 20 repas successifs :

- Hors d'œuvres :
  - Crudités fraîches : deux fois par semaine minimum en période printemps/été
  - Taboulé ou salade composée : 1 fois par semaine
  - Potage : 1 fois par semaine minimum à adapté chaud ou froid en fonction de la saison automne-hiver / printemps-été
  - Sardine / maquereau / thon : 2 fois toutes les trois semaines
  - Charcuterie : 1 fois toutes les quatre semaines maximums

- Plat protidique :
  - Poisson : Filet : 1 fois par semaine minimum et si filet de poisson en sauce il est demandé de mettre la sauce à part.
  - Volaille : 1 à 2 fois par semaine maximum
  - Porc : 1 fois toutes les quatre semaines maximums
  - Bœuf : 1 à 2 fois par semaine
  - Agneau : 1 fois toutes les deux semaines maximum
  - Lapin : 1 fois toutes le quatre semaines maximum (sous forme de rôti ou paupiette)
  - Veau : 1 fois toutes les deux semaines

- Plats uniques (hachis parmentier, lasagnes, tartiflettes, gratins savoyard ...) : nécessairement faits maison ; limités à une fois par semaine maximum
- Viandes reconstituées ou hachées : 1 fois toutes les quatre semaines maximum
- Beignets / nuggets / hamburgers et cordons bleus de dinde / dindonneau : 1 fois toutes les quatre semaines maximums.

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

- Légumes :

Avec les légumes verts, possibilité d'adjoindre des féculents, sur demande et dans des proportions fixées par la collectivité.

- Fromages :

Le prestataire proposera majoritairement des fromages à la coupe (de type camembert, gruyère, tomme, ...) en alternance avec des yaourts nature ou fromage blanc tous deux non sucrés. La collectivité souhaite limiter les portions individuelles prédécoupées et emballées.
La collectivité insiste sur la qualité des fromages qui seront servis (fromages « faits » à cœur).

- Fruits frais de saisons : 3 fois par semaine minimum sous différentes formes :
  - Crus : en salade ou entiers, ...
  - Cuits : compote, coulis, entiers, ...

Les salades sont prises en compte si elles contiennent 100% de fruits crus. Les salades de fruits surgelées, 100% fruits, sont à prendre en compte si elles ne contiennent pas de sucre ajouté et n'ont pas subi d'autre traitement thermique.
Des desserts de substitution (salade de fruits ou fruits au sirop ou compote en grand conditionnement) seront mis en place dans les restaurants et dans le cadre de repas de secours, de manière à pouvoir être substitués aux fruits non conformes livrés (trop ou insuffisamment murs).

- Pâtisserie faite maison : 1 fois toutes les deux semaines

Les gâteaux secs emballés individuellement sont à éviter le conditionnement par paquet est à privilégier et ils ne seront servis qu'en accompagnement d'une compote, yaourt ou crème. Ils ne pourront en aucun cas être considérés comme un dessert à part entière.

- Crème dessert : 1 fois toutes les quatre semaines maximums.

❖ **Grammage**

Un grammage unique sera prévu sur la base de la portion élémentaire.
Les repas servis ne devront pas être inférieurs au cahier des grammages préconisés par le GEMRCN.

❖ **Animations et repas à thèmes**

Le titulaire devra proposer des repas à thèmes pour les fêtes calendaires (Noël, Chandeleur, Galette des rois, ...) ainsi que des animations portant sur des actions de sensibilisation au goût (semaine du goût), au bio, au bien manger, visite de la cuisine centrale, intervention pédagogique par une nutritionniste, ... Par ailleurs il est également attendu des actions en lien avec les producteurs locaux (animation pendant le temps du repas, visite de ferme, ...).
Ces repas à thème permettront aux enfants de découvrir des traditions et des goûts qui les familiariseront avec leur univers de demain.
Ces repas ne doivent pas se limiter à un changement d'appellation de plats courants. Ils doivent être constitués d'aliments ou de préparations qui ne sont pas présentés au cours de

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

l'année. Ils devront également s'accompagner de supports ludiques (affiches, décorations du restaurant dans le thème annoncé).

❖ **Présentation, Communication et transmission des menus**

Il est attendu que le prestataire fournisse un modèle de menu sur 20 jours pour la saison :

- Automne hiver
- Printemps été

Par ailleurs seront joints aux différents menus proposés :

- La fiche technique de chaque produit utilisé (comprenant la qualité, l'origine, la composition et la valeur nutritionnelle du produit) ;
- La fiche recette complète et détaillée de chaque plat proposé,
- Les consignes de service en termes de grammage selon les catégories de convive (maternel, élémentaire, adulte)
- La méthodologie de production, la liste de tous les produits utilisés et leur proportion, la quantité finale de produit obtenue
- La méthodologie de remise en température des plats chauds (type de réchauffe (four, quel four, ...), durée, puissance, ...)
- La valeur d'achat des produits BIO et sous signe de qualité présenté en famille et catégorie de produits, utiliser pour les menus présentés sur la période demandée. (cf modèle demandé en annexe 2
- Le pourcentage et la valeur d'achat des gammes de produits présenté en famille et catégorie de produits, utilisés pour les menus présentés sur la période demandée. (cf modèle demandé en annexe 2)

La proposition de menu est établie par le prestataire et pour une période de 20 jours tenant compte de la période couverte par le planning prévisionnel de la commission menu. La remise des propositions menus et les différentes pièces à joindre seront, a minima, faite quinze jours avant l'organisation de la commission menu pour la période concernée. Leur non remise, entrainera l'application des pénalités décrites au CCAP.

Planning prévisionnel commissions menus :

Juin pour période septembre aux vacances de la Toussaint (inclus)
Septembre pour période Novembre aux vacances de Noël (inclus)
Novembre pour période de Janvier aux vacances d'Hiver (inclus)
Janvier pour période de Mars aux vacances de Printemps (inclus)
Mars pour période de Mai aux vacances d'été (inclus).

Conformément aux plans alimentaires validés, le prestataire adresse deux propositions de menus, incluant :

- Le menu d'animation et ses supports
- Le repas incluant les repas à thèmes (plat régional, menu de fête, semaine du goût ...)
- Les produits d'accompagnement des plats
- Précisions qualitatives (Label Rouge, BIO / IGP / AOP ...)

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

Par ailleurs, il est attendu du prestataire qu'il identifie la qualité des produits ainsi :

- **Les produits bio**

Pour identifier les produits « bio » ou « bio et locaux », le prestataire veillera à utiliser les codes couleurs uniquement pour ce qui est bio, ou bio et local. Pour plus de clarté, il pourra compléter en utilisant les adjectifs « bio » ou « bio et local » pour qualifier les produits et utiliser des pictogrammes.
Exemples : lasagnes bio => la totalité des ingrédients sont bio ou au minimum les ingrédients principaux et/ou caractéristiques de la composante sont bio (donc plat mis en couleur si la viande est bio, sinon pas mis en couleur) / Lasagnes de bœuf bio et local = seule la viande est bio et locale (donc mis en couleur que la viande) /Salade de carottes râpées bio = la totalité des ingrédients sont bio ou au minimum les ingrédients principaux et/ou caractéristiques de la composante (couleur si les carottes sont bio ; pas de couleur si c'est l'assaisonnement qui est bio) / sauté de bœuf provençal à la tomate bio = seule la tomate est bio, donc uniquement la tomate qui pourra être mise en couleur sur le menu et pas le plat dans son ensemble.

- **Les produits « fait maison »**

Pour identifier les produits « faits maison » sur les menus, il est attendu du prestataire d'utiliser le mot « maison » et/ou un pictogramme spécifique. Exemple : Gâteau marbré maison : le gâteau est réalisé dans la cuisine centrale du prestataire à partir d'ingrédients de base (farine, œuf, sucre, chocolat ...)

- **Les produits en approvisionnement direct**

Pour identifier les produits approvisionnement direct, il est attendu du prestataire d'utiliser le mot « producteurs » et/ou un pictogramme spécifique pour qualifier les composantes approvisionnées en direct auprès des producteurs.

Lors de la commission menus, une analyse des propositions de menus est réalisée en présence de la diététicienne du prestataire et d'un représentant du prestataire (facultatif) et, au choix de la collectivité :

- un représentant du personnel de la collectivité
- un représentant du maire
- des représentants des parents d'élèves

L'objectif des commissions menus est de pouvoir vérifier et valider les propositions sur les points suivants :

- De choisir parmi les deux propositions de menus faites avec la possibilité de les mixer
- Le respect du plan alimentaire (fourni par le prestataire) et des menus adaptés à la saison ;
- L'équilibre nutritionnel, respect des recommandations du G.E.M.R.C.N. ;
- La fréquence de présentation des plats (conformément au présent C.C.T.P.) ;
- Les fiches techniques des produits ;
- Les fiches de production ;
- Le respect des prescriptions qualitatives (origine, qualité, composition) ;
- Les menus de fêtes, d'animation, semaine du goût, plats régionaux, ... ;
- Le bilan global de satisfaction des convives sur les menus antérieurs

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

Afin d'éviter la monotonie, les menus ou plats à jours fixes sont proscrits.
Il est demandé au prestataire de fournir a minima deux choix de menus à soumettre pour la commission menu. Après adoption, aucun changement de menus ne sera accepté (sauf exceptions et force majeure). Ainsi, en cas de changement de menu exceptionnel, le titulaire devra prévenir la collectivité dans un délai de 24h00 avant le repas concerné. Si le menu ou l'une des composantes est modifié sans respect de ce délai, la pénalité prévue dans le CCAP sera appliquée.

Article 5 – Mode d'approvisionnement et qualité des denrées

La collectivité inscrit son action dans les objectifs fixés par la loi du 30 octobre 2018 dite « Loi EGALIM » et la loi « Climat et Résilience » du 22 août 2021.
Ainsi, elle souhaite mettre en place, dès le début du présent marché, des mesures qui concourent à une alimentation saine et durable.
La collectivité attend du titulaire qu'il soit force de proposition sur ces différents points :

- Le mode d'approvisionnement (achats en circuits courts lorsque les denrées le permettent) et la qualité des denrées
- Le conditionnement des denrées
- La sensibilisation contre le gaspillage alimentaire
- Et l'optimisation de l'empreinte environnementale (cf. annexe 4)

❖ Produits de qualité et durables :

Les menus doivent comporter 50% de produits de qualité et durables dont 20% issus de l'agriculture biologique ou en conversion et 60 % de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons.
Au cours de l'exécution du marché, le titulaire prendra soin de compléter **l'annexe 2** et devra veiller à respecter ses engagements.
S'agissant des produits issus de l'agriculture biologique, ils devront être conformes à la réglementation communautaire (règlement (CE) n° 834/2007 modifié du Conseil et ses règlements d'application) et française en vigueur et seront donc de marque AB de certification ou porteront le logo européen "agriculture biologique".

❖ Introduction de produits issus de l'approvisionnement direct :

Le titulaire s'attachera à réduire le nombre d'intermédiaires dans ses approvisionnements.
Dans le cadre de la consultation, le titulaire aura pris soin de compléter **l'annexe 3** qui détaille :

- la nature des produits concernés, la liste des producteurs et leur localisation
- le volume annuel réalisé pour chaque fournisseur et par famille de produit

La collectivité procèdera à des contrôles afin de s'assurer du respect de cet engagement.

❖ Optimisation de l'empreinte environnementale :

Le titulaire s'engage à lister les actions dans lesquelles il a déjà engagé des démarches afin d'améliorer son empreinte environnementale.
Dans le cadre de la consultation, le titulaire aura pris soin de compléter **l'annexe 4.**

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

Article 6 – Qualité et sécurité des produits

La collectivité souhaite mettre l'accent sur la qualité et la sécurité entrant dans la fabrication des repas. A ce titre, la collectivité interdit tous les produits contenant des O.G.M (Organismes Génétiquement Modifiés), ainsi que des denrées alimentaires issues d'élevage ayant recours aux hormones ou à l'utilisation d'antibiotiques dans le but d'améliorer le rendement. Elle interdit également tous les plats à base de viande de synthèse, viande in-vitro et « viande meet ».
Par ailleurs, toutes les fiches techniques des produits ou plats préparés et/ou cuisinés achetés cuits ou crus à l'industrie agro-alimentaire que le titulaire entend servir dans le cadre du marché seront présentées à la commune.
En cas de non-respect **des labels et certificats des produits servis**, outre la transmission du dossier aux autorités compétentes, notamment la DGCCRF, des pénalités seront appliquées dans les conditions définies dans le CCAP.
La collectivité joint un calendrier de la saisonnalité des produits sur lequel le prestataire devra s'appuyer quand il proposera des produits frais : Source PNNS :
https://www.mangerbouger.fr/Manger-mieux/Vos-outils/Calendrier-de-saison2

- **Spécificité des viandes, poissons et œufs**

  - **Viandes et volailles**

Toutes les viandes bœuf, veau, mouton, agneau, porc devront être issues d'animaux de race bouchère nés, élevés, abattus et transformés dans le même pays d'origine et de classe R minimum.
Toute préparation ou plat comportant des animaux issus de race laitière ou mixte sera éventuellement autorisée en cas de difficultés d'approvisionnements aux conditions demandées et sous réserve d'acceptation de la collectivité.
Toutes les volailles devront être issues d'animaux nés, élevés, abattus et transformés dans le même pays d'origine présentant une qualité Label Rouge ou équivalent.
Le titulaire s'engage à communiquer systématiquement à la collectivité les morceaux utilisés pour chaque service ou préparation contenant de la viande.
La collectivité acceptera toute proposition sur les qualités de viande au moins équivalente ou supérieur aux indications ci-dessus, sans surcoût financier.
La fourniture d'abats n'est pas retenue dans le présent marché.

  - **Poissons**

Le titulaire proposera une gamme variée d'espèces en filet garantis sans écailles, peau et arêtes issue de l'écolabel Pêche durable ou satisfaisant de manière équivalente, aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabel ou certification.
Le surimi servi seul n'est pas accepté.
Le thon en plat principal ou en hors d'œuvre est un produit appertisé.
Les poissons panés et beignets de poissons

- Sont obtenus à partir de :
  - Filets individuels de poisson
- Ne sont pas obtenus à partir de :
  - Miettes ni de chair de poisson hachée
  - Blocs de filets de poissons présentés en plaque

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

- Ils sont obligatoirement :
    - Garantis sans arêtes
    - La proportion de chair de poisson est au minimum de 70% pour les portions panées
    - La proportion de chair à poisson est au minimum de 70% pour les produits enrobés de pâte à beignet excluant la chapelure

❖ **Spécificité des fruits**

Les fruits frais, de saison ou primeurs, sont à privilégier. Les fruits nature, surgelés ou 4ème gamme, sont une alternative.

Le respect de la saisonnalité est impératif pour les produits frais.

Il est recommandé de préparer des compotes à partir de fruits frais, bien mûrs ou encore de fruits surgelés, sans ajouter de sucre, ou d'utiliser des préparations à base de fruits frais et sans sucre ajouté.

L'utilisation des fruits au sirop et des compotes contenant des glucides simples ajoutés doit rester occasionnelle.

Les fruits doivent être mûrs le jour de la consommation. Le prestataire privilégiera prioritairement les approvisionnements directs.

Aucun fruit identique ne pourra être servi trois fois au plus dans la même semaine.

Compte tenu de leur fragilité, les fruits crus entiers sont systématiquement livrés dans des contenants adaptés.

En cas de non-conformité (fruits trop mûrs ou trop verts), les fruits ne seront pas servis. Il sera demandé au titulaire leur changement, soit par un fruit mûr (similaire ou différent).

En l'absence de changement de fruit (le jour même et avant la tenue du repas ou goûter), les employés de service pourront servir des desserts compris dans les repas de secours. Dans ce cas, les desserts de secours consommés seront remplacés par le titulaire dans un délai de 48 heures (et sans frais pour la collectivité).

Certains fruits pourront être livrés, à la demande de la collectivité, entiers (ex : pastèque, melon…).

❖ **Spécificité des légumes**

Les légumes frais, de saison ou primeurs, sont à privilégier. Les légumes nature, surgelés ou 4ème gamme, sont une alternative.

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

Le niveau de qualité et de maturité ainsi que la catégorie des légumes sont des paramètres à maîtriser pour influer sur la teneur et la nature des fibres (haricots verts et petits pois « extra-fins » par exemple).

❖ **Spécificité des produits laitiers**

Est entendu par « produits laitiers » les produits dérivés exclusivement du lait.
Il s'agit des :

- yaourts et laits fermentés et spécialités laitières assimilées ;
- fromages blancs et petits suisses et spécialités laitières assimilées ;
- fromages ;
- desserts lactés.

Le titulaire devra assurer une vraie alternance sur la fréquence des 20 jours de repas parmi ces produits laitiers et favoriser les desserts lactés maison au détriment des desserts industriels.

Les fromages contiendront au moins 150mg de calcium par portion et seront présentés :

- fromages à pâte cuite : livrés coupés
- fromages à pâte crue : livrés entiers non coupés

Les yaourts nature, faisselles, fromages blancs, devront être sans sucre. Le titulaire devra fournir des accompagnements pour sucrer tels que sucre, confiture, miel...

❖ **Spécificité du « Fait Maison »**

La définition retenue par la collectivité pour le « fait maison » est la suivante : elle qualifie les composantes élaborées par la cuisine centrale du prestataire à partir de produits bruts. La terminologie « produits bruts » sera appliquée selon le sens commun aux types de produits suivants :

- Fruits et légumes « nature » frais ou surgelés non pré-cuisinés entiers, crus, coupés, râpés
- Conserve de légumes « bruts »
- Viande crue ou surgelée crue (éventuellement émincée ou hachée au préalable)
- Laitages et fromages frais
- Les pâtes et céréales

Par opposition une composante utilisant les produits ci-dessous ne pourra pas être considérée comme « faite maison » :

- Plats cuisinés (dont salades traiteurs, charcuteries, potages lyophilisés ou en briques, omelettes précuites, fruits au sirop ...)
- Préparations culinaires (sauces cuisinées, crèmes desserts en poudre, purées déshydratées)
- Légumes précuits de 5ème gamme, viandes précuites.

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

❖ **La date limite de consommation et la date de durabilité minimale**

En aucun cas ne seront acceptés des produits dont la Date Limite de Consommation (DLC) sera expirée. Ainsi que des produits dont la Date de Durabilité Minimale (DDM) n'excèdera pas les deux mois.

Article 7 – Prescriptions supplémentaires de la collectivité en matière de qualité

La commune veillera à la qualité des mets définie par 3 critères indissociables :

- qualité hygiénique conforme à la réglementation en matière de sécurité alimentaire
- qualité nutritionnelle
- qualité organoleptique

Aucun de ces critères ne doit être privilégié au détriment des deux autres et sont tous trois systématiquement satisfaits.

Le prestataire veille à offrir quotidiennement et pour chacun des composants du menu une prestation uniforme quant :

- A la qualité des produits et des ingrédients entrant dans la composition des mets
- À la cuisson des produits
- À leur mode de préparation cuisinée dans les règles de l'art
- Au respect des fiches de production et des fiches recettes communiquées à la collectivité

Seront interdits les produits transformés achetés par le titulaire dont l'étiquetage indique la présence des ingrédients suivants :

- Colorant :
  - E102 Tartrazine
  - E104 Jaune de quinoléine
  - E110 Jaune orangé
  - E122 Carmoisine
  - E124 Rouge cochenille A
  - E129 Rouge allura
- Cas particulier des édulcorants :
  - E950 Acésulfate de potassium
  - E951 Aspartame

  L'utilisation des édulcorants est interdite pour les menus à destination des enfants. Pour les menus à destination des adultes, seuls les produits transformés sont autorisés comme les yaourts à 0% ou les boissons allégées. Il est interdit de remplacer le sucre par un édulcorant dans une préparation faite maison.
- Conservateurs :
  - E211 Benzoate de sodium

Par ailleurs, le titulaire s'engage à respecter les textes législatifs et les spécifications techniques en vigueur.

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

Le titulaire définit des procédures précises de contrôle pour garantir la conformité et la qualité hygiénique des viandes livrées dans son unité de production.
Il réalise selon son analyse des risques, des autocontrôles microbiologiques à la livraison.
Le titulaire doit s'assurer notamment auprès de ses fournisseurs de viandes de boucherie, qu'ils ont mis en place des procédures fiables qui garantissent le respect de la classification, des origines et des morceaux de viande exigés par la collectivité.

Article 8 – Traçabilité

Le prestataire doit remettre sans délais et sur simple demande de la collectivité toutes les informations, de façon lisible et sans ambiguïté, concernant la traçabilité et la qualité des produits fournis conformément à la réglementation en vigueur.

❖ **Viande de bœuf, veau, porc et agneau**

Pour chaque service de bœuf (*), veau (*), porc et agneau (ou plats composés de bœuf, veau, porc ou agneau) livrés, le titulaire du marché communique sur demande de la collectivité, les informations suivantes contenant obligatoirement de façon lisible et sans ambiguïtés :

- pays de naissance, pays d'élevage, pays d'abattage
- date de conditionnement, date limite de consommation, type racial de la viande

Sera jointe à cette traçabilité la liste des morceaux utilisés pour l'élaboration du plat cuisiné.
(*) Conformément au décret n°2022-65 du 26/01/2022 modifiant le décret n°2002-1465 du 17/12/2002 « Etiquetage de l'origine des viandes proposées à la consommation »

❖ **Produits avicoles**

Le prestataire doit remettre à la demande de la collectivité, toutes les informations, de façon lisible et sans ambiguïté, sur la certification « Label rouge » ou équivalent des produits servis.

❖ **La charcuterie**

Le prestataire doit remettre à la demande de la collectivité toutes les informations, de façon lisible et sans ambiguïté, concernant les produits utilisés, par exemple : certification « Label rouge » ou équivalent du jambon blanc.

❖ **Communication des éléments de traçabilité, des certificats et factures**

Le titulaire s'engage à fournir dans les 48 heures les certificats ou les factures de denrées utilisées pour la confection des repas que pourra lui demander à tout instant la collectivité. Il en sera de même de la communication des documents relatifs à la traçabilité de la viande.
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.
Des pénalités pourront être imposées en cas d'absence de présentation des justificatifs demandés (CCAP).
Les éléments de traçabilité sont systématiquement communiqués à la collectivité lors des commissions menus par tous moyens.

Article 9 – Conditionnement

Dans le cadre de la nouvelle réglementation, (loi « EGALIM » du 30 octobre 2018, loi « AGEC » du 10 février 2020 renforcé par la loi « Climat et Résilience » du 22 août 2021), la collectivité s'engage d'ores et déjà dans des conditionnements en barquettes collectives répondant aux

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

nouvelles normes. Ces contenants doivent permettre la conservation, le transport et les manipulations ou opérations en offices (compatibles avec le matériel existant dans les offices) ainsi qu'une hygiène optimale requis pour les plats cuisinés à l'avance. Les bacs gastronormes inox sont les contenants demandés par la collectivité et seront adaptés en fonction des composantes servies. Ils seront restitués propres au prestataire.
Les prix fixés au BPU tiennent compte de cette exigence.

En outre, le conditionnement et l'étiquetage doivent être conformes aux dispositions en vigueur notamment celles du code de la consommation relatives à l'indication de la date et du lot de fabrication dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
Sur chaque contenants, doivent notamment figurer les mentions suivantes :

- Le nom du plat
- La composition du produit
- La traçabilité des produits protidiques (viandes en particulier)
- Le poids de la barquette en précisant l'équivalent du nombre de part que cela représente
- La durée de réchauffage pour les plats qui se consomment chauds
- La date de fabrication et la date limite de consommation
- Les consignes et recommandations d'usages propres à la liaison froide

Pour le potage :

Le titulaire s'engage à mettre à disposition pendant la durée totale du marché des pack de chauffe au nombre de 2 par restaurant scolaire composé de :

- D'une marmite haute de diamètre 28 en inox 18/10 contenance 16 litres compatibles toux feux même induction
- D'une plaque de cuisson 2000 W chauffe de 60° à 240 ° qui soit adaptée au contenant
- D'une louche inox 10/18 contenance 50 cl

Pour les autres plats :

Le titulaire devra privilégier, chaque fois qu'il est possible, des grands formats de conditionnement plutôt que des formats individuels.
Par exemple :

- Seau de fromage blanc plutôt que des petits pots,
- Salière plutôt que des sachets individuels,
- ...

Afin de respecter l'hygiène, aucun aliment ne doit se trouver sans une protection adéquate, lors des opérations de stockage et de transport.
Les contenants utilisés pour la livraison sont fournis par le titulaire qui doit en assurer l'entretien quotidien, la collectivité sera vigilante à la propreté et à l'entretien de ces cagettes.
Le prestataire devra fournir une fiche conseil de remise en température qui devra être adaptée en fonction des plats à servir chaud.

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

Article 10 – Modalités d'exécution de la prestation

❖ **Procédure de commande des repas**

Les commandes seront effectuées par la collectivité la semaine qui précède celle de consommation des repas selon des modalités à définir ensemble, si le prestataire n'a pas reçu d'informations de la collectivité dans ce temps, le prestataire devra prendre contact avec la collectivité par téléphone ou mail afin de connaitre les commandes de la semaine. Une modification des commandes devra être possible jusqu'à la veille du jour de consommation, à 10h00.

❖ **Livraison des repas**

Les repas étant préparés en dehors des sites de restauration et selon le principe de la liaison froide, le prestataire en assurera le transport du lieu de production jusqu'à chacun des restaurants satellites.

Le transport sera réalisé dans des véhicules réfrigérés dotés de capacités de production de froid permettant le maintien des produits à une température < + 3°C à cœur minimum.

Les matériels réutilisables devront être nettoyés et désinfectés avant conditionnement dans la cuisine centrale, par tout moyen respectant les normes hygiène alimentaire. Ces produits d'entretien devront être validés par la Direction Départementale de la Protection de la Population, privilégiant au maximum les alternatives à la chimie traditionnelle.

Le livreur assurera le contrôle des véhicules de transport dans le cadre des contrôles HACCP. Ils tiendront un historique des contrôles effectués. (Contrôle de température du camion, de l'armoire réfrigérée sur le lieu de livraison).

Les coordonnées du chauffeur ainsi que celles d'un interlocuteur référent seront transmises à la collectivité dès l'exécution du contrat.

Le camion réfrigéré de transport ainsi que le matériel nécessaire au transport seront tenus en parfait état d'entretien, de propreté et devront répondre aux prescriptions législatives et sanitaires en vigueur.

❖ **Réception des repas**

Les prestations doivent être livrées aux points de livraison, aux jours et heures indiqués par la collectivité.

En cours d'exécution, avec l'accord du titulaire, le pouvoir adjudicateur pourra demander l'ajout ou le déplacement d'un point de livraison, la liste des sites pouvant être amenée à évoluer (déplacement des accueils de loisirs, nouvelles constructions, ...) **Ceci fera l'objet d'un avenant, sans frais supplémentaires en cas de déplacement d'un point de livraison.**

Les livraisons s'effectueront librement avant 7h00. Le titulaire disposera des clés du local de stockage des repas (chambres froides et sas). Une concertation avant le début d'exécution de la prestation aura lieu entre la collectivité et le prestataire afin de définir l'organisation pratique des livraisons.

Le livreur s'assurera du bon fonctionnement des armoires froides avant entreposage des repas. Il relèvera systématiquement la température des repas au moment de la livraison, qu'il mentionnera sur la fiche mise à sa disposition sur la porte de l'armoire.

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

Le livreur devra être en mesure de donner toutes les informations utiles sur les produits livrés, leur conservation, leur réchauffage.

Le conditionnement, le chargement, l'arrivage, et le déchargement sont effectués sous la responsabilité du titulaire (cf article 19 du CCAG-FCS), qui assure les opérations de déchargement et de manutention jusque dans les offices où il devra entreposer immédiatement les repas dans les armoires froides afin d'éviter la rupture de la chaine du froid (suivant les bons usages, repas décartonnés). Il devra reconnaître les lieux avant la prise d'effet du contrat afin d'adapter ses moyens à la configuration des accès et des locaux.

Le transport s'effectue sous la responsabilité du titulaire jusqu'au lieu de livraison. Il est responsable du mode et des risques afférents au transport des fournitures y compris en cas de retour des fournitures non-conformes ou en excédent, en complément à l'article 19 du CCAG-FCS.

Les bordereaux de livraison devront comporter de manière visible et simple :

- L'adresse de l'établissement livré,
- La date de livraison,
- Le nombre de repas livrés,
- La date de fabrication,
- La date limite de consommation,
- Le mode de réchauffage (avec ou sans couvercle) et le temps de remis en température,
- Le contenu du repas,
- La catégorie des destinataires (maternelles, élémentaires, ...)
- Le nombre de parts pour produits livrés entiers (tomates, melon, pastèque, fromages, desserts, ...)

Devront également être mentionnés de manière visible et simple (par code couleur ou barquettes différentes, par exemple), les repas de substitution (sans porc), de manière à ne pas occasionner d'erreur de la part du personnel de service lors de la manipulation des plats. Les dates seront également indiquées sur les sachets destinés aux repas froids et sur tous les produits d'épicerie courante.

L'étiquetage devra indiquer avec précision les modalités de remise en température pour les plats à servir chauds.

Pour les produits d'épicerie, le bon de livraison comporte les informations suivantes :

- L'adresse de l'établissement livré
- La date de livraison
- Les quantités livrées par produits
- La date limite de consommation
-

Chaque livraison comprend l'ensemble des denrées alimentaires et ingrédients (épicerie de mise en valeur, assaisonnement, ...) nécessaires à la confection des repas.

En l'absence de quantité suffisante livrée (livraison non conforme aux quantités demandées) **un réajustement est effectué le matin même du repas avant 10h00. En cas de difficulté de**

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

réajustement, la collectivité pourra s'approvisionner directement par ses propres moyens, et le coût sera supporté par le prestataire.

Un stock tampon sera mis à disposition en cas de souci de livraison et renouvelé annuellement ou après consommation, dans un délai rapide.
La composition du stock tampon devra répondre à la composition d'un repas qui sera servi complément froid de l'entrée au dessert.

❖ **Gestion des aléas**

En cas de situation exceptionnelle du côté du prestataire comme par exemple : météorologique, sanitaire, mouvement social interne au prestataire, ... (liste non exhaustive), une procédure de gestion des aléas ou « de crise » sera fournie au pouvoir adjudicateur pour étude.
Le prestataire devra préciser son système de gestion et de communication au pouvoir adjudicateur pour assurer, malgré ces conditions, la livraison des denrées prévues.

Article 11 – Hygiène et contrôles

❖ **Contrôles microbiologiques**

Les contrôles microbiologiques dans l'unité de production des repas fabriqués et livrés au pouvoir adjudicateur sont à la charge du prestataire.
Ils sont assurés par un laboratoire indépendant dûment agréé. Les coordonnées sont communiquées au pouvoir adjudicateur, dès le premier jour du marché.
En cas de doute sur la qualité d'un plat ou d'un produit, le pouvoir adjudicateur peut imposer un contrôle microbiologique supplémentaire.
Le prestataire s'engage à conserver dans des locaux appropriés et pendant 5 jours au moins, un exemplaire complet de chaque préparation ou produit composant le repas destiné à chaque catégorie de consommateurs du pouvoir adjudicateur.
Le plat témoin conservé par la collectivité : le prestataire mettra à disposition de la collectivité les contenants nécessaires pour une semaine afin qu'elle puisse réaliser les prélèvements nécessaires liés au plat témoin.

❖ **Information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO)**

Dans le cadre de la réglementation « INCO », il est demandé de manière journalière, et ce, avant 10h les informations concernant la présence d'allergènes dans les repas fournis et/ou livrés. Il en sera de même pour la déclaration nutritionnelle rendue obligatoire depuis le 13/12/2016.
Cette règle s'applique tant aux denrées préemballées (mention intégrée à l'étiquetage) que pour les denrées non préemballées.

❖ **Approvisionnements**

Afin de s'assurer du respect des préconisations du présent CCTP en matière de produits issus de critères qualités (SIQO), issus de l'agriculture biologique ou de l'approvisionnement direct, la collectivité pourra solliciter du titulaire la production d'attestations ou tout autre document permettant d'en attester.

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

À tout moment et sans préavis tous les produits et ingrédients peuvent être contrôlés par la commune.

❖ **Visites de la cuisine centrale et des sites fournisseurs**

La collectivité se réserve le droit d'inviter ses représentants ou tout expert mandaté par elle à se rendre inopinément chez le prestataire pour vérifier l'hygiène générale des locaux, la propreté du matériel utilisé, la tenue du personnel, la qualité des produits utilisés, les procédures de travail mises en œuvre et notamment leur conformité au regard de la méthode HACCP.
Ces visites pourront avoir lieu également chez les fournisseurs dont la liste sera fournie à la demande de la collectivité.
Des représentants de la collectivité pourront effectuer une visite de la cuisine centrale au démarrage du contrat.

❖ **Contrôle quantitatif et qualitatif des prestations**

Le responsable désigné par la collectivité ou tout agent mandaté s'assurera que la qualité des denrées et des produits livrés répond aux normes fixées par le cahier des clauses techniques particulières et aux engagements souscrits par le titulaire dans le cadre de son mémoire technique.
Les contrôles quantitatifs auront lieu juste avant l'ouverture des bacs gastronormes et les contrôles qualitatifs ont lieu à l'ouverture des contenants. Ces contrôles porteront sur :

- Le respect des menus annoncés ;
- Le respect des grammages ;
- La quantité de repas livrés par rapport à la quantité de repas commandés ;
- Le respect des dates limite de consommation ;
- L'état général des repas ;
- L'état des fruits (consommables ou non)

A l'issue des contrôles :

- Soit les prestations sont admises
- Soit les prestations sont refusées avec demande de changement ou remplacement immédiat. En cas de non-remplacement, les pénalités prévues dans le CCAP sont appliquées

De même seront vérifiées les conditions de livraison : état du véhicule et propreté corporelle du livreur, température ambiante de l'enceinte réfrigérée et températures des plats.
Par ailleurs, le prestataire doit pouvoir fournir à la collectivité, si elle le demande, les fiches techniques comportant les valeurs nutritionnelles pour 100g ou par portion des produits livrés. Le bon de livraison permettra de relier ces fiches techniques aux produits servis.

Les valeurs nutritionnelles demandées sont :

- Pour tous les produits : les teneurs en protéines et lipides exprimées par portion servie ou pour 100g de produit ;
- Pour les produits laitiers frais ou les fromages : les teneurs en calcium exprimées par portion ou pour 100g de produit.

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

❖ **Contrôle sur les fréquences d'apparition**

Le prestataire doit pouvoir fournir à l'établissement la preuve que les fréquences par catégories d'aliments sont respectées au minimum pour 20 repas. Ce contrôle sera effectué à l'occasion, a minima, lors des commissions menus.

❖ **Accompagnement du prestataire**

A la notification, un accompagnement à la mise en route du marché est obligatoire et doit notamment permettre d'informer les agents municipaux sur les points suivants :

- Lecture des indications portées sur le bon de livraison ;
- Lecture des indications portées sur l'étiquetage des contenants ;
- Temps de remise en température ;
- Procédures à suivre pour le réchauffage des contenants en fonction du plat ;
- Donner tous renseignements utiles sur le déconditionnement et les portions.

Le prestataire peut être sollicité par la collectivité pour assister ce dernier dans le cadre d'actions spécifiques ou ponctuelles sur les lieux de restauration, selon des dates définies par la collectivité.

Le prestataire ne peut en aucun cas intervenir directement à son initiative dans les sites (offices et restaurants), tant auprès des chefs d'établissement que des personnels affectés au service de la restauration sans l'accord préalable de la collectivité.

Le prestataire mettra à disposition tout au long du marché une personne, qualifiée notamment en diététique et en animation, qui assurera les diverses manifestations et les échanges relationnels avec le pouvoir adjudicateur.

❖ **Formation du personnel de la collectivité**

Le prestataire devra proposer des formations adaptées à l'exécution de la prestation ou à la mise en valeur de celle-ci au profit des personnels de service du pouvoir adjudicateur en poste dans les offices de tous les sites.

Le fournisseur assurera, au début du contrat, la formation du personnel communal sur les sites prévus.

Cette formation devra se faire sur site et devra permettre au personnel d'être opérationnel et organisée à chaque mouvement de personnel de cuisine.

Il sera demandé une formation concernant :

- l'utilisation du matériel présent sur les sites
- les techniques, méthodes et procédures pour les remises en températures des différents produits livrés
- l'apprentissage de la lecture des étiquettes
- la préparation des assaisonnements

❖ **Réunions périodiques de la collectivité et du prestataire**

A côté des commissions menus organisées, a minima une réunion périodique de fin d'année sera réalisée 4 mois avant la date anniversaire du contrat afin d'assurer le suivi du marché. Les éléments abordés seront les suivants :

- la qualité des repas,
- l'application stricte des clauses contractuelles,

Envoyé en préfecture le 13/12/2022
Reçu en préfecture le 13/12/2022
Publié le
ID : 077-217700483-20221212-AC2022_51-CC

- l'introduction de mets nouveaux avec leur grammage,
- l'adaptation de produits qui constituent un échec,
- le bilan de la qualité hygiénique des mets,
- le bilan des menus à thèmes /animations

La collectivité se réservera la possibilité d'organiser des réunions plus ou moins rapprochées selon la qualité de la prestation ou l'exécution du marché.

La participation aux réunions périodiques du responsable de la cuisine centrale et du responsable de l'exécution et du suivi du contrat est obligatoire :

- Le jour est défini par les deux parties
- Les participants analysent les dysfonctionnements et non-conformités de la période écoulée. Pour ce faire, le prestataire remet les documents afférents à la mise en place des actions correctives

Les comptes rendus de ces réunions sont rédigés par le prestataire et transmise à la collectivité sous un délai de 8 jours.