

MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE

Article L 2123-1 du code de la commande publique

Cahier des Clauses Techniques Particulières

Pouvoir adjudicateur

COMMUNE D'AIGONDIGNÉ

Adresse : Place de la Mairie – Mougou -79370 AIGONDIGNÉ

Téléphone : 0549059019

Courriel : mairie@aigondigne.fr

Objet de la consultation

Fourniture et livraison de repas en liaison froide avec variante possible en liaison chaude

Date limite de remise des offres

Date : le 31 octobre 2020

Heure : 12:00

Le présent cahier des clauses techniques particulières est numéroté de la page 1 à 8

Préambule

Le présent marché est lancé par la commune d'Aigondigné pour la fourniture et la livraison en liaison froide ou avec une variante possible en liaison chaude, des repas aux restaurants scolaires des écoles publiques élémentaire Jean Migault et maternelle de la Fruitière.

Conscient des enjeux environnementaux, économiques et sociaux, la commune s'est inscrite dans une démarche visant à réduire les déchets organiques, soutenir la production alimentaire locale et la consommation responsable.

Soucieuse de jouer un rôle exemplaire, en tant qu'éco-acteur, la commune entend notamment inscrire ses achats dans une consommation responsable. Dans cette logique, elle souhaite promouvoir la protection de l'environnement et le développement durable à travers ses marchés de services et de fournitures.

De ce fait, l'introduction de produits frais, de saison, en bio une fois par semaine et provenant du bassin de consommation, constitue un levier dans cette démarche.

1- Objet du marché

Le présent cahier des clauses techniques particulières a pour objet de définir les conditions d'intervention du titulaire de services en vue d'assurer **la fourniture et la livraison de repas, en liaison froide, avec une variante possible en liaison chaude**, destinés aux restaurants scolaires des écoles publiques élémentaire Jean Migault et maternelle de la Fruitière.

2- durée du marché

Les prestations débuteront à compter du 1^{er} janvier 2021 pour une période d'un an, soit jusqu'au 31 décembre 2021 inclus. Le marché est ensuite renouvelable 2 fois.

La décision de ne pas renouveler le marché est notifiée au titulaire au plus tard le 1^{er} octobre pour le marché expirant le 31 décembre de la même année.

3- présentation du public concerné par les repas concernant la restauration scolaire et quantité estimative

Effectifs scolaires de référence pour l'année scolaire 2020/2021 : 118 élèves en élémentaires et 111 élèves à la maternelle.

- Fourniture de repas :
 - Maternelle : 144 jours x 100 repas : 14 400 repas
 - Élémentaire : 144 jours x 110 repas : 15 840 repas
 - Adultes : 144 jours x 6 repas : 864 repas
- Pique-nique : (environ 3 fois l'année)
 - Élémentaire : 110 enfants x 3 = 330 pique-niques
 - Maternelle : 100 enfants x 3 = 300 pique-niques

- Adultes : 6 x 3 = 18 pique-niques

La quantité de repas à livrer est estimée à **31 104 repas par année scolaire et 648 pique-niques** et communiquée à titre indicatif (les chiffres pouvant évoluer à la baisse ou à la hausse selon les inscriptions scolaires).

Le nombre de repas à fournir pourra varier à la baisse en cas de grève, journée pédagogique, sorties et voyages scolaires.

4- modalités de fabrication des repas

4-1 Origine des produits

Le titulaire retenu doit assurer la fabrication et l'acheminement de repas traditionnels, en conformité avec les recommandations sur la nutrition du GEM-RCN (Groupement d'étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) de juillet 2015. La commune est sensible au développement durable et souhaite privilégier un approvisionnement en circuit court.

Une prestation de qualité devra être proposée, au prix le plus juste, avec l'utilisation de produits de qualité, parfois bio, sans OGM, et un maximum de produits frais et de saison. Une variété optimale de menus équilibrés sera proposée.

Le titulaire justifiera de ses moyens de contrôles sur les approvisionnements, la traçabilité de viande bovine et sa politique retenue en matière d'OGM.

Pour l'ensemble des viandes, l'approvisionnement d'origine française (animaux nés, élevés et abattus sur le territoire français) est obligatoire.

Les poissons seront exclusivement issus de la « pêche durable », sans arêtes. Les poissons issus d'élevage doivent être conformes à la réglementation européenne.

4.2 Fabrication des repas, qualité

Les repas sont fabriqués à partir de menus élaborés par une diététicienne, dans la cuisine centrale du titulaire retenu dont les installations doivent être agréées par la Direction Départementale des Services Vétérinaires conformément aux dispositions de l'arrêté du 29 septembre 1997.

Tous les produits fabriqués et conditionnés individuellement doivent être étiquetés avec mention de la date de fabrication, de péremption (j+4) ainsi que les ingrédients entrant dans la composition (allergies alimentaires).

Les pâtisseries et entremets « maison » sont à privilégier.

Le titulaire retenu doit veiller à la fraîcheur du produit, à un degré de mûrissement correct pour les fruits et légumes, ainsi qu'à une cuisson suffisante pour faciliter la mastication des aliments. Les plats traditionnels à cuisson longue seront privilégiés. (Potée, pot-au-feu...).

L'approvisionnement en circuit court est fortement préconisé pour favoriser la fraîcheur des produits, leur saisonnalité, raccourcir les délais de livraison et réduire les émissions de gaz à effet de serre. La filière courte s'établit à un seul intermédiaire (du champ à l'assiette). En effet, dans une démarche de développement durable, les denrées nécessaires à la composition des repas devront plus possible provenir de fournisseurs locaux (producteurs, groupement de producteurs...) et si possible à proximité de la commune (Deux-Sèvres, Vienne, Vendée, Charente, Charente-Maritime).

4.3 Composition des repas

La structure du repas doit être conforme à un menu qui comprend **5 composantes**. Les ingrédients d'accompagnement seront fournis systématiquement. (Légumes verts, légumes secs, féculents).

1. Une entrée froide ou chaude
2. Un plat protidique (viande ou poisson ou volaille ou abat) ou céréale et/ou légumineuse si menu végétarien
3. Un légume d'accompagnement (légume vert ou féculent)
4. Un fromage (à la coupe ou portion (si possible, éviter la portion car trop de déchet))
5. Un dessert

Le prestataire proposera systématiquement des éléments certifiés agriculture biologique : au moins un élément bio par repas et un repas complet bio par mois.

Menu végétarien :

Le prestataire devra se conformer aux dispositions législatives en vigueur, notamment la loi EGalim du 30 octobre 2018, proposer des repas végétariens au moins un fois par semaine.

Stock tampon : Le prestataire mettra à disposition un stock tampon destiné à pallier des incidents de service Il sera renouvelé systématiquement en début de chaque année scolaire.

L'offre précisera le détail de ce stock en denrées et son conditionnement.

En cas d'utilisation, la collectivité signalera les articles consommés et en demandera le renouvellement.

La boisson et le pain ne sont pas compris dans la prestation.

La commune souhaite intégrer une pâtisserie réalisée par les artisans locaux. Ces produits concerneront le dessert, un jour par mois.

Pique-nique :

3 fois par an, soit environ 228 pique-niques seront fournis par le titulaire et livrés le jour même du pique-nique.

La composition de ces pique-niques, aux quantités conformes au tableau des grammages sera :

- Une salade composée en container
- Un sandwich maison
- Un produit laitier
- Un fruit de saison

Les pique-niques devront être éco-responsables et tendront vers le zéro déchet.

Menus thématiques

Le prestataire devra proposer un menu à thème par mois, par exemples : menu italien, semaine du goût, etc ...

Et inclure au moins un plat régional (toutes régions) par mois.

4.4 Présentation des menus

Le titulaire doit proposer à la collectivité des menus variés et équilibrés, comportant plusieurs propositions pour chaque composante afin de permettre à la commission des menus de faire son choix.

Les menus seront proposés au moins 1 mois à l'avance.

Une commission des menus est constituée par la collectivité, composée des différentes personnes concernées par l'alimentation des enfants en milieu scolaire. Elle comprendra entre autres :

- **Un représentant du titulaire du marché**
- **Un représentant élu de la collectivité**
- **Un représentant du personnel de la cantine**
- **Toute autre personne jugée par la collectivité comme ayant un intérêt dans l'élaboration des menus (ex : diététicienne)**

Les assaisonnements (huile, vinaigre, sucre en poudre...) sont mis à disposition selon le menu proposé.

Le titulaire du marché doit prévoir un repas à thème une fois par mois pour l'ensemble des scolaires. Ces repas auront pour objectif de favoriser l'éducation gastronomique et nutritionnelle des enfants ainsi que la découverte du goût et de la diversité alimentaire. Le choix du repas devra être validé par la collectivité.

Tout doit être mis en œuvre pour éviter la monotonie des menus et le manque de variétés des plats dans le temps qui lasseraient le consommateur.

5 - Conditionnement des repas

La commune est particulièrement sensible au mode de conditionnement des repas pour de raisons environnementales.

Les hors d'œuvre, viandes, poissons, légumes et garnitures seront conditionnés en bacs gastros pour les repas des enfants. Les repas adultes seront en conditionnement individuel. Les matériaux de conditionnement devront répondre aux normes alimentaires et adaptés au four de remise en température. Les fromages et desserts seront conditionnés afin de maintenir une qualité optimale.

Toutes les préparations fournies devront être étiquetées de la façon suivante : nom du produit, numéro du lot, date de fabrication, date limite de consommation (D.L.C), température de conservation. Les emballages permettront de distinguer sans ambiguïté les repas sans porc ou les repas spéciaux.

Chaque contenant est étiqueté de façon à permettre une identification rapide et un strict respect des règles de remise en température. Cet étiquetage précisera notamment :

- Le nombre de portions
- La dénomination du produit et son numéro de lot
- La liste des ingrédients et notamment des additifs utilisés (information sur le caractère OGM des ingrédients)
- La date de fabrication
- La température de conservation
- La date limite de consommation
- Le procédé de remise en température pour les plats chauds

5-1 Tri et valorisation des déchets

Il conviendra de développer le tri et de mener des réflexions sur le recyclage des barquettes et sur les sacs plastiques à usage unique ainsi que les futurs décrets relatifs à l'interdiction de la vaisselle jetable prévue en 2020, pour mettre fin à l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique, au profit de l'utilisation de matériaux inertes et durables.

6 – conditions d'exécution des commandes, livraison, réception

6.1 Commandes des repas

Le service de la restauration scolaire passe les commandes auprès de la cuisine centrale de manière hebdomadaire et précise le nombre de repas et les menus choisis. Un réajustement peut être effectué 48 heures avant la livraison.

6.2 Livraison et déchargement des repas

La livraison se fait au restaurant scolaire de l'école Jean Migault , rue René Gaillard – Mougou -79370 Aigondigné et au restaurant scolaire de l'école de la Fruitière, Place de la Fruitière – Mougou - 79370 Aigondigné et devra être organisée comme suit :

- Le candidat proposera dans son offre l'heure de livraison.
- Le livreur procédera à l'acheminement des denrées jusqu'à l'intérieur de la chambre froide.
- Les plats destinés à être remis à température devront pouvoir être mis au four directement dans leurs emballages.
- Les clés des locaux seront remises au titulaire du marché pour lui permettre de déposer les repas. Les instructions seront données sur place au livreur lors de la 1^{ère} livraison.

Les repas fabriqués et conditionnés par le titulaire retenu sont acheminés vers la commune d'Aigondigné selon le procédé « liaison froide » au moyen d'un véhicule frigorifique dont la température est comprise entre 0° et + 3°.

Les repas livrés en « liaison chaude » devront être conditionnés dans des conteneurs de maintien en température, égale ou supérieure à 63°.

Le véhicule utilisé par le titulaire doit répondre à la réglementation en vigueur en matière de manipulation et transport de denrées périssables.

Les repas livrés doivent être accompagnés d'un **bordereau de livraison** comportant notamment la date, le lieu et l'heure du déchargement des repas, le nombre (standards et spécifiques) des repas, la température des denrées lors du déchargement des produits sur le lieu de livraison.

Si la livraison de repas est incomplète –ce qui doit rester exceptionnel- le titulaire retenu se charge d'assurer le réapprovisionnement avant 12 heures, le jour même.

En cas d'impossibilité de livrer les repas, le titulaire doit en informer aussitôt le service de la restauration scolaire de la commune d'Aigondigné et faire en sorte que le service reste assuré par tout autre moyen à sa charge.

Si le titulaire ferme son établissement pour congés annuels, il conserve la responsabilité entière de la livraison de repas effectuée par le remplaçant qu'il a désigné à cet effet.

6.3 Réception des repas

Les repas réceptionnés doivent correspondre aux spécifications qualitatives et quantitatives, ainsi qu'à la commande passée. L'autorité territoriale se réserve le droit de refuser les livraisons non conformes aux prescriptions.

La réception ne sera définitive qu'après achèvement des vérifications en qualité et en quantité, lesquelles devront demeurer constantes tout au long du marché, sous peine de résiliation sans préavis. A défaut de notification de rejet (total ou partiel) de la livraison, la réception sera considérée comme acquise dans le délai de 5 jours. Ce délai ne saurait cependant être opposé par le titulaire du marché dans le cas où les fournitures donnent lieu à expertise.

L'autorité territoriale pourra procéder à toute expertise des fournitures qu'il jugera nécessaire pour la conformité de la prestation.

7. hygiène et salubrité

7.1 Les règles sanitaires

Le titulaire retenu s'engage en tant que professionnel de la restauration à assurer le contrôle de ses approvisionnements, la sécurité alimentaire, la gestion de la traçabilité des produits utilisés (selon le règlement 178/2002) et de répondre à la réglementation en vigueur. L'utilisation de produits à base d'OGM est proscrite.

7.2 Les contrôles sanitaires

Le titulaire retenu est responsable de la préparation, de la distribution et du transport des plats.

7.3 Echantillon témoin

Le titulaire retenu s'engage à prélever un échantillon sur chaque fabrication de plats préparés et conserve l'échantillon au réfrigérateur aux fins d'analyses microbiologiques pour les services vétérinaires ou laboratoire (plat témoin conservé pendant 5 jours).

Toute réclamation relative à la qualité sanitaire d'un plat devra parvenir au titulaire avant destruction de l'échantillon.

7.4 Prélèvements de surface

Le titulaire retenu fait assurer par un laboratoire de contrôle et d'audit spécialisé et indépendant du titulaire, le contrôle des sources de contaminations (matières premières, matériel, locaux, recherche listéria, légionnelles).

8- Responsabilité

Le titulaire retenu est responsable de la qualité sanitaire du produit qu'il livre jusqu'à la date limite prévue de consommation, sous réserve que les conditions de conservation, d'utilisation et de transport soient respectées.

9- Résiliation

En cas de résiliation pour faute, il sera fait application des articles 32 et 36 du CCAG PES avec les précisions suivantes :

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.

S'il n'est pas possible au pouvoir adjudicateur de se procurer, dans des conditions acceptables, des prestations exactement conformes à celles dont l'exécution est prévue dans les documents particuliers du marché, il peut y substituer des prestations équivalentes.

Le titulaire du marché résilié n'est pas admis à prendre part, ni directement ni indirectement, à l'exécution des prestations effectuées à ses frais et risques. Il doit cependant fournir toutes informations recueillies et moyens mis en œuvre dans le cadre de l'exécution du marché initial et qui seraient nécessaires à l'exécution de ce marché par le tiers désigné par le pouvoir adjudicateur.

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.