

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

(C.C.T.P.)



Maître de l'ouvrage

**Commune de COURCELLES SUR SEINE
(27940)**

Objet du marché

*Restauration du groupe scolaire Claude MONET et de la
restauration extrascolaire du centre de loisirs :
Préparation et livraison de repas en liaison froide*

Remise des offres

Date limite de réception Mardi 02 mai 2023

Heure limite de réception 12 heures 00

CARACTERISTIQUES GENERALE

Maître d'ouvrage :

Commune de COURCELLES SUR SEINE
Place de la mairie
27940 COURCELLES SUR SEINE
Tél. : 02.32.53.05.14 – mail : mairie.courcelles@wanadoo.fr
Représenté par son Maire, M. LE DIGABEL Joël

Objet de la consultation :

Le présent marché consiste en la prestation de services pour la préparation, la fourniture et la livraison en liaison froide de repas cuisinés (restauration scolaire et extrascolaire).

Lieu d'exécution : 27940 COURCELLES SUR SEINE

Caractéristiques principales :

- Préparation des repas en cuisine centrale ;
- Mise en conditionnement ;
- Transport et livraison en liaison froide des repas scolaires et extrascolaires.

Article 1 : Objet du marché

Le présent marché a pour objet de la fourniture et livraison de repas en liaison froide pour la restauration du groupe scolaire Claude MONET (école maternelle et élémentaire) et la restauration extrascolaire du centre de loisirs organisé les mercredis pendant la période scolaire et lors de vacances scolaires.

Article 2 : Lieux des prestations

▪ Usagers

Les repas sont destinés aux adultes et aux enfants des écoles maternelles et élémentaires, aux adultes et aux enfants fréquentant les centres de loisirs organisés les mercredis et lors de chaque période de vacances scolaires. (*Adultes : des enseignants, des animateurs du centre de loisirs, acteurs éducatifs et périscolaires*)

▪ Lieux de consommation des repas

Les prestations sont consommées sur un lieu unique, que ce soit pour notre école Claude Monet et notre ALSH, de consommation :

**Restaurant scolaire
8 route des Champs
27940 COURCELLES SUR SEINE**

Article 3 : Missions du titulaire

Le présent CCTP a pour objet de définir les conditions dans lesquelles le titulaire assurera la bonne marche du restaurant, afin de fournir aux convives une prestation de qualité satisfaisante au meilleur coût, dans le cadre d'une saine exploitation.

Dans le cadre du présent marché, le titulaire aura en charge :

- L'élaboration des menus conformément au CCTP, en application du GEMRCN et validés par le/la nutritionniste ou diététicien(ne) diplômé(e) du titulaire,
- La confection des repas et la livraison des repas dans le respect des normes d'hygiène en vigueur,
- L'élaboration et le suivi du plan de maîtrise sanitaire personnalisé,
- Le suivi de la qualité et la satisfaction des convives.

Le titulaire s'engage d'une manière générale, à effectuer toutes les prestations nécessaires, conformément aux dispositions réglementaires, en vue du bon fonctionnement du service de restauration.

Le titulaire sera seul responsable de la gestion financière notamment vis-à-vis de ses fournisseurs. Il fera son affaire des résultats d'exploitation de son contrat, dans les conditions définies au CCTP, sans pouvoir exercer quelque recours que ce soit contre la commune.

Article 4 : Présentation du titulaire

Le titulaire présentera sa société, la structure locale et les moyens mis à la disposition de la commune au sein d'une partie dédiée dans le mémoire technique.

Article 5 : typologie des repas et convives, jours d'activité et effectifs

➤ **Typologie des repas et convives**

Le titulaire du marché assurera la fourniture de repas à destination d'adultes et d'enfants de 3 à 11 ans pour l'école Claude MONET mais également pour notre Centre de Loisirs enfants de 3 à 15 ans.

Typologie de repas : déjeuner

Typologie de convives : enfants (*maternelle, élémentaire et centre de loisirs*) ; adolescents (*centre de loisirs*) ; adultes (*enseignants, agents communaux, animateurs, acteurs éducatifs et périscolaire*).

➤ **Volumes estimatifs de repas (donnés à titre indicatif)**

	Repas/jour	Période annuelle	Total
Repas semaine école	170	144	24 480
Repas mercredi	50	36	1 800
Repas vacances scolaires	50	70	3 500
Repas adultes (<i>écoles</i>)	2.5	144	360
Repas adultes (<i>extrascolaires</i>)	5	106	530
TOTAL :			30670

Au regard du nombre d'élèves scolarisés et inscrits au centre de loisirs peuvent varier d'une année sur l'autre, la commune ne peut s'engager sur un nombre ferme de repas à réaliser.

Les périodes sont données à titre indicatif et pourront, le cas échéant, être modifiées afin de respecter, d'une part, le calendrier officiel, et d'autre part les besoins de la commune, sans que le titulaire ne puisse élever une quelconque réclamation.

➤ **Fonctionnement du restaurant scolaire**

Le service fonctionne :

- Pendant les périodes scolaires les lundis, mardis, jeudis et vendredis ;

- Les mercredis (*pendant les périodes scolaires*) ;
- Pendant les vacances scolaires les lundis, les mardis, les mercredis, les jeudis, et vendredis.

Les repas des maternelles, élémentaires et adultes du restaurant scolaire seront livrés les lundis, mardis, jeudis et vendredis pendant les périodes scolaires, en liaison froide au restaurant, avant 08h30 le matin, pour une consommation le jour même.

Les repas du centre de loisirs seront livrés (*au restaurant scolaire du Groupe scolaire*), les mercredis pendant les périodes scolaires et les lundis, mardis, jeudis et vendredis pendant les vacances scolaires, en liaison froide au restaurant, avant 08h30 le matin, pour une consommation le jour même.

Article 6 : l'offre de restauration souhaitée par la commune

La commune de Courcelles sur Seine souhaite proposer des repas de qualité gustative satisfaisante composée de produits de saison. Le prestataire devra respecter les dispositions prévues par le décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. L'objectif est d'assurer une alimentation variée et de qualité aux enfants du groupe scolaire Claude MONET et du Centre de Loisirs.

Le prestataire devra respecter les recommandations issues du/de :

- Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire ;
- Groupe d'études des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN) ;
- Programme national nutrition de santé (PNNS) ;
- La loi dite EGALIM.

Dans le cadre d'une restauration collective dans tous les établissements chargés d'une mission de service public, le prestataire devra proposer des repas comptant 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques (éléments certifiés AB, agriculture biologique).

Le/la nutritionniste ou diététicien(ne) en charge de la confection des menus devra respecter la réglementation en vigueur en la matière, suivre son évolution, voire même aller plus loin en terme qualitatif, gustatif et nutritionnel selon les demandes du présent dossier de consultation des entreprises.

Par ailleurs, le prestataire doit garantir la possibilité d'interventions d'un(e) diététicien(ne) sur demande.

▪ Composition des repas

Chaque repas « enfant » devra être préparé suivant les besoins nutritionnels des enfants et adolescents de 3 à 15 ans, en privilégiant une cuisine simple et adaptée à goût des enfants et adolescent.

La prestation culinaire délivrée aux adultes et aux enfants, en période scolaire ou extrascolaire sera similaire dans la composition du repas. La différence, entre les adultes et les enfants se situera au niveau du grammage.

Le prestataire devra proposer une formule à la carte dans l'objectif d'adapter l'offre aux besoins des enfants et de limiter le gaspillage alimentaire.

Le prestataire devra facturer le repas aux composants.

L'offre sera composée d'un prix unitaire par repas-typé défini avec les préconisations suivantes :

- 1 aliment bio par jour, avec alternative repas sans porc/ sans viande ;

- 1 repas végétarien hebdomadaire ;
- 1 repas 100 % bio par mois, avec alternative repas sans porc/sans viande ;
- Offre d'un repas mensuel à thème pour les mercredis et durant chaque semaine de centre loisirs (octobre, février, avril.) ainsi qu'un repas à thème avant chaque période de vacance scolaire.

Chaque repas devra comporter 4 ou 5 compositions selon les recommandations GEMRCN :

- Entrée ;
- Un plat protidique (*végétarien une fois par semaine*) ;
- Garniture (sauf le cas de plat unique) ;
- Produit laitier : fromage ou yaourt ;
- Un dessert autre que le produit laitier.

Variante (sans entrée) :

- **Un plat protidique (*végétarien une fois par semaine*) ;**
- **Garniture (sauf le cas de plat unique) ;**
- **Produit laitier : fromage ou yaourt ;**
- **Un dessert autre que le produit laitier.**

Un stock d'assaisonnement (*sel, poivre, moutarde, huile d'olive, beurre mayonnaise, sucre ..*) sera fourni par le prestataire.

➤ **Les animations des repas :**

- Calendaires et thématiques

Le titulaire devra proposer, annuellement, des menus à thème en intégrant au minimum 1 temps fort mensuel. Il pourra s'agir soit des grandes fêtes calendaires (Epiphanie, chandeleur, pâques, Noël, mardi gras, etc ...) ou de temps à visée pédagogique et éducatives (semaine du goût ...).

Le titulaire décrira son programme de menus à thèmes et d'animations annuelles au sein du mémoire technique. Le prestataire en précisera le nombre, le contenu et la fréquence.

Le titulaire s'engage à ne pas facturer des coûts supplémentaires concernant l'ensemble des animations calendaires et thématiques à visée pédagogique ou non.

- A finalité pédagogique

A l'initiative du titulaire, il pourra être réalisé une ou des animation(s) à destination des enfants ayant une finalité pédagogique. Ces animations devront être en adéquation avec la catégorie d'âge du public visé. Dans cette perspective, il devra être prévu une rencontre de cadrage en amont de la mise en place de ces animations. Ces animations à finalité pédagogique, organisées sur le temps scolaire, devront être coordonnées avec les équipes pédagogiques. Le titulaire reste à l'initiative de leur composition, de leur mise en œuvre et de leur animation.

Le titulaire sera force de proposition quant aux thématiques abordées et à la mise en œuvre de ces animations. Il décrira son programme d'animations à finalité pédagogique au sein du mémoire technique.

- Les grammages :

Le titulaire respectera au minimum les grammages recommandés par le GEMRCN (*Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition*) pour les catégories suivantes :

- Pour les repas des enfants ;
- Pour les repas adultes.

Afin que ces grammages soient respectés lors du service, le titulaire transmettra, par un moyen adapté à la compréhension de chaque agent, les informations permettant le respect desdits grammages et du dressage qu'il aura défini.
Ces moyens d'information seront détaillés au sein du mémoire technique.

➤ **Respect des convictions personnelles**

Parmi les convives fréquentant le restaurant de la commune, certains d'entre eux, dans le cadre de leur conviction personnelle, ne consomment pas de recettes préparées à partir de viande, porcine ou non. Afin de respecter des dispositions, le titulaire devra proposer quotidiennement, en plat de substitution ou parmi les choix proposés selon l'offre alimentaire prévue, une recette préparée sans viande, porcine ou non.
Ces plats de substitution devront être variés dans le temps.

En cas de choix parmi deux éléments de repas, l'un des deux seront obligatoirement exempt de viande de porc. Cette adaptation du menu sera réalisée sans surcoût pour la commune.

➤ **Les menus**

Pour respecter une certaine variété alimentaire et répondre aux besoins nutritionnels des différents publics concernés une grande attention doit être portée aux menus et aux nutriments.

Le titulaire propose, à une périodicité définie, ses menus à la commune. Ces menus pourront alors être ajustés et modifiés au besoin de la commune. Ces ajustements seront motivés et chaque modification sera réalisés dans la même catégorie nutritionnelle de produit afin de ne pas modifier le plan alimentaire utilisé par le même titulaire.
Le titulaire réalisera les approvisionnements en fonctions des menus validés par la collectivité.

Le titulaire accompagnera ses menus fournis des plans alimentaires et plans de fréquence GEMRCN associés.

Dans une succession de 5 repas, le poisson sera servi de manière aléatoire et non sur un jour fixe.
Dans une succession de 5 repas, un repas végétarien sera servi de manière aléatoire et non sur un jour fixe.

Les menus fournis seront représentatifs de la qualité de prestation culinaire sur laquelle le titulaire s'engage pour la durée du marché.

Les menus doivent être effectifs au 1^{er} jour de prestation du titulaire.

Conformément à la réglementation en vigueur (décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration), le titulaire affichera de manière visible, sur le restaurant à l'attention des convives, la provenance des viandes qu'elles soient bovines, ovines, porcines ou de volailles (lieu de naissance, lieu d'élevage, lieu d'abattage).

Par ailleurs, le titulaire fournira en annexe de son offre une note explicative des moyens mis en œuvre pour informer les parents d'élèves des allergènes présents dans les plats consommés par leurs enfants sur le restaurant scolaire et le centre de loisirs de la commune de COURCELLES SUR SEINE. Cette note explicative sera accompagnée d'exemples de réalisations mis en place par le titulaire.

La communication du titulaire à destination des convives respectera le Règlement Européen 1169/2011 du 25/10/2011 – règlement INCO (*Informations Consommateurs*) relatif à l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (allergènes).

Le titulaire devra être en mesure de fournir les fiches techniques des produits utilisés sur simple demande de la commune.

La commune pourra faire appel au/ à la diététicien(ne) du titulaire, lors d'échanges avec le service périscolaire ou lors de commissions « Scolaire ».

Les éventuels labels qualité proposés par le titulaire (*Label Rouge, AOC, AB, FAIT MAISON ...*) devront également être clairement identifiés sur les menus. Les plats de substitution dits « sans viande » seront identifiés sur les menus prévus à l'affichage. Conformément aux dispositions du décret 2011-1227, les « produits de saison » seront clairement identifiés sur les menus.

Le titulaire renseignera au sein du mémoire technique, le descriptif des outils de communication à destination des élèves et/ou parents d'élèves qu'il est à même de mettre en place – les surcoûts éventuels devront être évoqués explicitement.

Parallèlement à l'affichage des menus prévus et sa cause sont portés sans retard à la connaissance de la commune. Si remplacement il y a, le produit prévu en remplacement sera issu de la même famille de produits afin de respecter l'équilibre nutritionnel prévu au plan alimentaire.

➤ **Repas végétarien**

En application de la loi n°2018-939 du 30 octobre 2018 « pour équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » le titulaire réalisera le service d'un repas végétarien par semaine.

Ces repas sont réalisés dans le cadre de la diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas proposés. Il est attendu de la part du titulaire d'évaluer durant les deux premières années du marché l'impact sur le gaspillage alimentaire, le taux de fréquentation du restaurant et l'impact sur le coût d'un repas. Ces éléments devant permettre à la commune de formuler un retour d'expérience à l'issue de la période d'évaluation prévue par la loi.

Ces données feront parties intégrantes du compte rendu annuel d'activité présentés à la commune.

Afin d'apprécier la variété proposée dans la confection de repas végétarien, le titulaire fournira dans son mémoire technique une présentation de repas végétariens qu'il est en mesure de réaliser dans le cadre du présent marché.

Le repas végétarien servi chaque semaine est un repas à 4 à 5 composantes, sans substitut végétarien à base de soja ou autre perturbateur endocrinien.

L'ensemble des préparations proposées dans le cadre du repas végétarien seront exemptes de produits issus de l'industrie agroalimentaire pour les produits élaborés. Le recours aux produits semi-élaborés devra être limité. Le repas végétarien sera composé obligatoirement de protéines végétales pouvant aussi comporter des légumineuses, des céréales, œufs, et/ou des produits laitiers.

Les menus végétariens seront adaptés à des recettes appréciées des enfants dans lesquelles la viande (ou le poisson) est remplacée par une céréale et/ou un légume sec. En respectant l'équilibre et la diversité alimentaire, il est aussi possible d'utiliser par des œufs et/ou du fromage/produits laitiers.

Ce remplacement de la protéine animale au sein du repas doit être clairement identifié afin de ne pas laisser penser qu'il s'agit uniquement d'un retrait de cette protéine au sein du met.

Les prestations liées à la réalisation des repas végétariens seront réalisées sans surcoût pour la commune.

Le titulaire décrira son approche technique au sein du mémoire technique.

Article 7 : locaux de préparation et de confection des repas.

La cuisine centrale où seront fabriqués les repas devra avoir reçu l'agrément sanitaire délivré par la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) : copie de cet agrément devra être inclus dans les pièces administratives.

En cas de changement du lieu de fabrication, un nouvel agrément devra être fourni dans les 8 jours suivant le déplacement.

Les repas doivent être préparés dans une unité de production gérée par le titulaire du marché répondant à la réglementation en vigueur notamment aux règles d'hygiène préconisées dans la réglementation européenne concernant les règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détails, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant et concernant l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale.

Une fois par an, le prestataire devra proposer une visite obligatoire des locaux de préparation et de confection de la cuisine centrale. Le prestataire s'engage à laisser visiter le lieu de préparation des repas à tout moment par les représentants de la commune.

Article 8 : les approvisionnements – qualité et traçabilité des denrées utilisées.

La commune souhaite une approche qualitative en matière d'approvisionnements en denrées alimentaires pour ce marché et d'une manière générale. La commune exprime une attente particulière concernant la provenance des denrées alimentaires entrant dans la composition des plats confectionnés et servis par le titulaire, celles-ci devant être issues de la production locale (*vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire*).

Pour ses approvisionnements, le titulaire privilégiera des produits simples dans leur composition, frais, respectant la saisonnalité, et issus d'une production locale (*circuit court*).

Dès lors, dans la composition des repas, devront être privilégiés, lorsque cela est possible :

- Les produits issus de filières courtes ou locales ;
- Les produits de saison et de production française ;
- Les produits reconnus pour leurs qualités (labels, AOP/AOC, etc.) ;
- Les produits issus de l'agriculture biologique ;
- Les produits bénéficiant des mentions valorisantes officielles suivantes : spécialité traditionnelle garantie (STG), « issu d'une exploitation à haute valeur environnementale » (HVS), « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production.

L'utilisation de produits surgelés, en conserve ou appertisés sera ponctuelle.

L'utilisation des produits suivants est totalement proscrite sur la durée du marché :

- Produits reconstitués ;
- OGM (*Organismes Génériquement Modifiés*) ou des huiles hydrogénées (*dans le respect des règlements communautaires n°1829 – 1830/2003/CE*) ;
- Pas de substitut végétarien à base de soja ou autre perturbateur endocrinien ;
- L'huile de palme utilisée brut ou en produit préparé. L'huile de palme, y compris dans des aides culinaires ou dans des produits élaborés.

Le titulaire a toute latitude pour compléter cette liste imposée.

La commune assurera elle-même l'approvisionnement en pain auprès de l'artisan boulanger située sur la commune, dans le cadre du circuit-court.

Les denrées utilisées devront respecter l'ensemble de la réglementation en vigueur.

Dans le cadre des différents contrôles relatifs aux denrées utilisées, la commune sera automatiquement destinataire de comptes-rendus qui seraient adressés au titulaire que cela concerne des retraits produits, des rappels ou des audits internes ou externes. Toutes actions correctives seront également automatiquement transmises à la commune pour information.

➤ **Loi dite EGALIM**

La loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine durable et accessible à tous impose qu'au 1^{er} janvier 2022 les repas servis dans les restaurants collectifs publics dont les cantines scolaires, doivent comprendre une part au moins égale, en valeur, 50 % de produits répondant à au moins un critère de qualité dont au moins 50 % de produits issus de l'agriculture biologique.

La commune souhaite que chaque typologie de convive (*enfants en classe maternelle, classe élémentaire, en centre de loisirs et adultes*) puisse se voir proposer des éléments du repas répondant au critère de qualité définis au présent article et d'origine France, permettant l'atteinte d'une part significative de produits qualitatifs.

En effet, le contexte actuel et son imprévision économique importante ne permet pas une projection à moyen et long terme d'une capacité technique et économique du respect intégral de l'apport des produits qualitatifs au sein des menus.

Sur la première année du marché, la commune souhaite se voir proposer une part, en valeur, de 50 % de produits qualitatifs, origine France, dont au moins 20 % de produits AB.

Tous les ans, la commune pourra formuler au prestataire sa capacité et sa volonté de mettre en éventuellement en œuvre un palier supplémentaire l'année scolaire suivante, notamment au regard de l'impact budgétaire en découlant.

Dans ce contexte, le prestataire présentera chaque fin d'année un bilan à la commune quant à la part d'achats : quantité (Kg) et financier (€) par famille de produits labélisés, en achats locaux et/ou circuit court ainsi qu'en achat circuit direct.

Le prestataire renseignera au sein du mémoire technique les démarches mise en œuvre pour atteindre et promouvoir la part de produits qualitatifs souhaités par la commune.

➤ **Traçabilité des produits proposés**

La commune attache une grande importance à la traçabilité des produits en termes de provenance et d'impacts écologiques.

Elle s'attachera à vérifier la provenance des viandes et autres produits carnés ainsi que des produits frais entrant dans la composition des menus (*respect de la saisonnalité attendu*). Le prestataire devra être en mesure de justifier la provenance des denrées alimentaires brutes en circuits courts et/ou produits locaux.

- Viandes : nées, élevées et abattues en France. Elles seront préférées labellisées à minima « qualité viande bovine française » ou équivalent.
- Poissons : seuls les poissons dont la production de pêche est respectueuse de l'environnement et des ressources naturelles seront proposés. Le service de poissons issus d'élevages intensifs est strictement proscrit.

- Tous les poissons seront de qualité supérieure et seront préférés ceux disposant d'un label de qualité. Le poisson sera garanti sans arête.
- Fruits et légumes : ils seront obligatoirement de saison. Ils devront être murs à point pour être consommés.
- Fromage : les fromages AOC seront préférés. Les fromages à tartiner à pâtes sont interdits.

Article 9 : l'intégration de produits AB (issus de l'agriculture biologique) dans les menus

Durant la période d'activité scolaire et extrascolaire, la commune souhaite que chaque typologie de convive (*maternelle + élémentaire + adulte + centre de loisirs*) se voit servir des éléments du repas labellisés AB (*issus de l'Agriculture Biologique*) d'origine France, dans les conditions suivantes, avec alternative repas sans porc/ sans viande :

- 1 élément du repas labellisé AB, à la fréquence d'une fois par an par jour (produit Bio à répartir par rotation entre les composantes du repas),
- 1 repas labellisé 100 % bio, à la fréquence d'une fois par mois.

Article 10 : prescriptions relatives aux préparations culinaires et à l'assaisonnement

La commune exige un ensemble de prescriptions. Ainsi :

- Les sauces riches en graisses seront évitées ;
- Les condiments trop épicés seront proscrits ;
- Les préparations seront simples, variées et adaptées aux publics ;
- Un soin particulier sera apporté à la préparation des légumes ;
- Les entames seront agréables à la vue et leur présentation dans les barquettes, soignée ;
- Le goût des aliments ne sera pas altéré par les modes de préparation ;
- Les viandes rôties et les viandes rouge seront cuites à point (c'est-à-dire ni trop saignantes, ni trop cuites) ;
- La texture des aliments sera variée ;
- L'accumulation de préparation molles et d'aliments hachés sera proscrite.

Article 11 : moyens mis en œuvre dans le cadre du respect de la réglementation en vigueur relative à la restauration collective

Les prestations alimentaires devront être effectuées dans le respect strict de la réglementation en vigueur relative à la restauration collective, à savoir notamment :

- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Arrêté du 08 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- Règlement (CE)n°853/2004 du parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées d'origine animale ;
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité Européenne de sécurité des aliments fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Compte tenu de l'évolution des textes réglementaires, le titulaire s'engage à appliquer les nouveaux textes dès leur parution, sans surcoût financier pour la commune.

Ces contrôles bactériologiques seront pris en charge par le prestataire et auront lieu une fois par trimestre dans le respect de la réglementation en vigueur.

La commune sera automatiquement destinataire de tout audit et/ou analyse bactériologique réalisé par le titulaire ou l'un des sous-traitants (ex : laboratoire d'analyses bactériologiques).

La commune pourra par ailleurs effectuer elle-même, à sa charge, des contrôles bactériologiques à sa convenance.

Le titulaire doit à tout moment être en mesure de démontrer qu'à tous les niveaux, les modalités de production, de transports et de livraison des prestations sur les restaurants respectent en tous points la réglementation en vigueur.

Le titulaire sera chargé de les faire appliquer et d'en informer le personnel municipal.

Le titulaire indiquera au sein du mémoire technique le détail de la prestation de suivi par un laboratoire d'analyses qu'il prévoit de faire appliquer sur le restaurant scolaire et le centre de loisirs.

Article 12 : impact environnemental

La commune est sensible au principe d'amélioration continue de la performance environnementale par la maîtrise des impacts liés à sa restauration.

Dans ce contexte, le titulaire se montrera force de proposition afin d'accompagner la commune dans une démarche visant à réduire l'impact environnemental lié à l'exploitation du service de restauration.

Les axes d'amélioration souhaités par la commune :

- Inciter les enfants et les adultes au tri des déchets ;
- Réduire les impacts des livraisons ;
- Lutter contre le gaspillage alimentaire ;
- Partenariat pédagogique souhaité avec les écoles.

Les démarches du titulaire en termes de maîtrise de l'impact environnemental spécifiques au restaurant scolaire et centre de loisirs, seront à renseigner dans le mémoire technique.

Dans le cadre la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire saine, durable et accessible à tous, il est prévu l'arrêt de l'utilisation des contenants plastiques à l'horizon du 1^{er} janvier 2025. Dans ce contexte, la commune souhaite que le titulaire expose l'accompagnement qu'il souhaite mettre en place dans la réduction de ce type de contenant.

L'objectif de la commune étant la mise en conformité progressive mais définitive pour la rentrée scolaire 2024/2025 soit au 1^{er} septembre 2024.

Article 13 : modalités de commande des repas

Une organisation a été pensée en vue d'une gestion souple des commandes. Les délais proposés pourront toutefois être revus en fonction du prestataire et des outils de commande de repas offerts.

Le prestataire présentera, dans son mémoire technique, l'outil de commande qu'il mettra à disposition du service périscolaire de la commune pour le passage de commandes.

Les commandes des repas seront effectuées par le service périscolaire de la commune. L'accueil des enfants au sein de la structure lié aux inscriptions des familles et peut fluctuer en fonction des jours.

La commune s'engage à établir la commande (*nombre de repas prévisionnel*) au minimum quinze jours avant la semaine concernée.

Elle confirme le nombre exact de repas à fournir, au plus tard, la veille du jour ouvré avant 12 heures. La commune peut être amenée à modifier ce nombre, dans les mêmes conditions, sans pénalité sur la facturation.

Lorsque la municipalité doit décommander ou annuler des repas pour des faits ne lui incombant pas (*ex : grève d'une partie ou totalité des personnels rendant la mise en place de la prestation de restauration scolaire impossible, fermeture de classes pour cause de pandémie*), celle-ci aura la possibilité de modifier jusqu'à 24 heures avant le jour concerné, le nombre de repas à livrer.

Article 14 : modalités de conditionnement et livraison des repas

La commune de COURCELLES SUR SEINE, soucieuse de la qualité de son environnement, cherche à le préserver dans le cadre de l'exécution de ses marchés. A cet effet, le restaurant scolaire s'attache à réduire son empreinte environnementale en favorisant le transport des repas par des circuits optimisés et en réduisant au maximum l'utilisation d'emballages plastiques et des contenants dans le cadre de l'exécution du marché.

Afin de limiter l'impact néfaste de la restauration collective sur l'environnement en termes de déchets autres qu'alimentaires, le prestataire conditionnera les aliments en limitant l'usage des contenants à usage unique. Une attention particulière sera apportée à la non-utilisation de matière plastique en contact avec les aliments. Les contenants devront être clos à la livraison.

Le prestataire devra assurer la reprise des contenants des repas, et dans la mesure du possible, leur valorisation après leur utilisation par le prestataire ou l'un de ses sous-traitants, via une filière spécifique.

Dans tous les cas, quel que ce soit le type de conditionnement retenu, celui-ci devra convenir aux contraintes techniques du site notamment en termes de capacité de maintien et/ou remise en température, et garantir une manipulation aisée et un port de charge limitée pour les agents de restauration sur site, en termes de sécurité au travail et de prévention des Troubles Musculosquelettiques (TMS). De la même manière, ces conditionnements devront être en conformité avec les attentes de la loi dite EGALIM.

Les propositions de conditionnement feront partie de l'offre de base sur laquelle s'engage le candidat.

Chaque conditionnement fera apparaître sur une étiquette ou par un autre moyen :

- Le nom du produit nature du produit (*intitulé de la recette*)
- Le nombre de parts que représente le conditionnement ;
- La typologie de convive ;
- La composition détaillée faisant apparaître les allergènes détaillés ;
- La date de fabrication ;
- La DLC (*Date Limite de Consommation*) ;
- Les conditions et temps de remise en température ;
- L'estampille sanitaire de la cuisine centrale (*si établissement disposant d'un numéro d'Agrément Sanitaire*) ;

L'ensemble des repas sera livré par le prestataire sur le restaurant de la commune, à l'aide d'un véhicule répondant aux normes en vigueur pour le transport de repas selon le principe de la liaison froide et dans le respect des d'accès au site en vigueur.

Une séparation doit être prévue par type d'aliments.

- Les hors d'œuvre devant être servis avec une vinaigrette seront livrés sur site, à chaque fois qu'il sera possible, non assaisonnés (à l'exception des aliments dont la présentation et l'appétence pourraient être altérées par une absence d'assaisonnement) ;
- Les sauces froides (pour salade, tartare mayonnaise, vinaigrette) devront être conditionnées à part dans des contenants séparés ;
- Le plat principal : selon la composition, il pourra être séparé (viande et légumes) ;
- Les plats destinés à être remis en température devront pouvoir être mis au four directement dans leurs emballages.

La commande est livrée directement au bâtiment de restauration.

Le transport s'effectue, sous la responsabilité du prestataire jusqu'au lieu de livraison. Le conditionnement, le chargement, l'arrimage et le déchargement sont effectués sous la responsabilité du prestataire.

Le stockage doit permettre le maintien au froid jusqu'au service du midi.

Chaque livraison sera accompagnée d'un bon de livraison récapitulatif, à minima :

- Le nombre de repas livrés ;
- La date de fabrication et de conditionnement ;
- La date de livraison ;
- La date limite de consommation ;
- La nature des produits ;
- La température du frigo ;
- Les effectifs prévus par catégorie de convives ;
- Le nombre de barquettes et/ou bacs gastronormés ;
- Le nombre de parts par barquette selon la typologie de convives considérée ;
- Les modalités (couple temps/température, conditionnement ouvert ou fermé) de remise en température des plats devant être servis chauds (> + 63 °) et ce, par typologie de produits.

Un contrôle sera effectué par le personnel du restaurant scolaire. Toute anomalie sera immédiatement signalée (température, quantité ...) et le cas échéant confirmée par écrit.

➤ **Le prestataire aura en charge :**

- La livraison des repas avant 8h30 sur le site de la consommation, le matin du jour prévu pour leur consommation ;
- Le déclenchement et l'acheminement des repas jusqu'à la mise dans les réfrigérateurs du restaurant scolaire et s'engage à respecter la chaîne du froid, dans le respect des conditions d'accès en vigueur ; les moyens d'accès nécessaires seront mis à disposition du prestataire par la mairie ;
- Le contrôle des températures des denrées à leur arrivée sur le site de consommation, les emballages homologués contact alimentaire doivent pouvoir être stockés directement dans les réfrigérateurs.
- Le contrôle des quantités livrées par rapport au bon de livraison ;
- Si conditionnement en bacs gastronormés réutilisables : la récupération des contenants du jour de consommation précédent, exempts de déchets alimentaires, en vue de leur désinfection sur l'unité de production du prestataire.

Le prestataire présentera au mémoire technique le conditionnement, les modalités de transport qu'il utilisera ainsi que les éventuels circuits de valorisation mis en œuvre.

➤ **Organisation des livraisons :**

Les livraisons devront garantir la bonne qualité des repas. Un ensemble de règles doivent être respectées :

Les livreurs

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité lors du transport des denrées et de leurs manipulations ;
- Tenue propre et soignée ;
- Prise de toutes les précautions nécessaires pour maîtriser les risques de contamination et s'assurer de l'état irréprochable des caquettes ou autres contenants de transport.

Le transport des denrées

- Rangement soigneux dans les caquettes servant à leur transport afin de préserver l'intégrité et la non altération des emballages des denrées.
- Lavage soigneux des caquettes après chaque livraison.

Les véhicules de livraison

- Adaptés et conformes à la réglementation en vigueur en matière de manipulation et de transport des denrées périssables ;
- Réfrigérés conformément aux textes en vigueur ;
- Entretien réguliers,
- Equipés d'un système permettant l'enregistrement automatique des températures (les données enregistrées devront être tenues à disposition de la commune).

Lors de la tournée, le livreur sera particulièrement attentif à la maîtrise des élévations de température.

En cas de retard dans la livraison, la collectivité aura le droit de promouvoir aux besoins du service, aux frais et risques et périls du titulaire sans mise en demeure préalable. Ainsi, en situation de retard de livraison, la collectivité aura recours à l'utilisation du repas de substitution, à charge au titulaire de le reconstituer à ses frais.

Article 15 : corps étrangers dans les mets

La commune avisera le prestataire de tout corps étranger dans les repas livrés. Celui-ci alors, par écrit, dans un délai de maximum 48h à minima sur les deux points suivants :

- Donner des explications précises sur la présence de ce corps étranger,
- Communiquer les mesures prises afin que l'incident ne se renouvelle pas.

Article 16 : procédure d'urgence

Le prestataire et la commune mettront au point une « procédure d'urgence » au cas où un met devrait être retiré de la consommation sur tout ou partie du restaurant scolaire dans les hypothèses suivantes :

- Denrées sont impropres à la consommation (fait établi) ;
- Présomptions sérieuses quant à la qualité hygiénique des produits.

Les mets seront remplacés par un ou plusieurs éléments de menu de secours afin que les enfants puissent malgré tout bénéficier d'un repas équilibré.

Article 17 : livraison erronée

Toute livraison erronée ou de qualité défectueuse devra être mentionnée sur le bon de livraison et faire l'objet, dans l'heure qui suit, d'une communication téléphonique entre la commune et le prestataire. Le prestataire procédera ainsi à la reprise de l'excédent fourni, au complément de livraison ou au remplacement des mets défectueux, au plus tard avant 10h00.

La vérification effectuée par les agents de la commune s'appuie sur un examen visuel des produits.

Si des défauts apparaissent lors de l'ouverture des barquettes, de la remise en température ou lors du service des enfants, le prestataire ne sera pas tenu de remplacer les mets impropres. Les agents seront alors habilités à utiliser une partie équivalente d'un ou plusieurs éléments du menu de secours afin que les enfants puissent malgré tout bénéficier d'un repas équilibré.

Cette utilisation se fera sans refacturation du prestataire quelle que soit la quantité de menu de secours utilisé et le remplacement de la fraction utilisée sera remplacée dès le lendemain sur le site concerné.

Article 18 : garantie de continuité de service

Défaillance du prestataire

Le prestataire assure la continuité du service en toutes circonstances, sauf en cas de force majeure ou de destruction totale des ouvrages. Une éventuelle défaillance technique d'un quelconque équipement ne saurait être considérée comme cas de force majeure exonérant le prestataire de son obligation de produire et livrer les repas selon les prescriptions du présent CCTP.

En cas de défaillance du prestataire, la commune a le droit d'assurer la continuité du service par le moyen qu'elle juge bon et aux seuls frais du prestataire défaillant.

Le titulaire s'engage à assurer la continuité du service en toutes circonstances. Il doit informer la commune des éventuelles difficultés et prendre toutes les mesures de substitution. En cas de grève de son personnel ou tout autre cause imputable au prestataire, il est tenu d'assurer un service minimum, de type repas froid, dans le respect des recommandations du Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

Il lui appartiendra, en tout état de cause, d'assurer la continuité du service public en mobilisant les moyens qu'il juge nécessaire après avoir obtenu, à cet effet, l'aval de la commune ; notamment avec un repas de substitution. Ce repas de service minimum devra être livré prêt à la consommation au plus tard, à 10h00 le matin même de la consommation. En cas de manquement, le prestataire s'expose à une rupture de contrat.

➤ **Mesures d'urgence**

Outre les mesures prévues ci-dessus, le responsable de la commune peut prendre d'urgence en cas de carence grave du prestataire, ou de menace à l'hygiène ou à la sécurité publique, toute décision adaptée à la situation.

➤ **Menu de secours**

Le site devra disposer gracieusement d'un menu de secours (ou stock de secours) permanent, à disposition, composé de produits de qualité nutritionnelle équivalente à celle des repas classiques, de denrées non périssables, afin de palier tout cas de force majeure ou manquement venant perturber la régularité des livraisons des repas.

Le menu de secours sera livré sur site en tenant compte des quantités liées à la fréquentation journalière habituelle.

Les produits du menu de secours seront impérativement renouvelés par le prestataire au fur et à mesure de leur consommation et de leur date de péremption.

➤ **Prestation de services restauration scolaire et extrascolaire**

Ces menus seront sans protéines animales et ne seront pas soumis, au regard du caractère exceptionnel de ceux-ci, à une quotité d'ingrédients bio.

Ce menu fera office de sécurité dans des circonstances à caractère exceptionnel et notamment si des produits s'avéraient tardivement non conformes à la qualité hygiénique attendue, et que le prestataire de service n'ait matériellement pas été en mesure (faute de temps) de les changer. Il pourra également être utilisé en cas d'empêchement « absolu » de livraison (neige, panne...). L'initiative de recourir au menu de secours incombe à la commune.

Il sera mis en place sous la responsabilité du prestataire dès le démarrage des prestations et sera renouvelé avant l'échéance des dates limites de consommation.

Son utilisation justifiée se fera sans double facturation de repas en cas d'utilisation pour mets livrés dont la consommation n'est pas possible par l'utilisateur.

➤ **Possibilité de substitution**

Le prestataire devra être en mesure de proposer une solution de secours en cas d'arrêt d'approvisionnement ou de fabrication, pour une cause extérieure ou de tout autre phénomène interdisant partiellement ou complètement la production de repas.

Le prestataire indiquera dans son offre les mesures mises en place pour assurer la continuité du service.

Article 19 : Formation du personnel

Le prestataire devra organiser et prendre en charge financièrement un programme de formation du personnel municipal par un organisme agréé. Ces formations (1 minimum par an) devront se dérouler sur le site de restauration scolaire.

Le prestataire devra être présent pour assister le personnel au moment du démarrage de l'activité. Il s'engage à veiller régulièrement au suivi de la prestation.

Le prestataire devra inclure dans son offre une visite mensuelle du responsable de secteur.

Article 20 : Contrôle et suivi de la prestation

La commune pourra, sans en référer préalablement au prestataire, procéder à tous contrôles qu'elle pourrait juger nécessaire en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Ce contrôle porte notamment sur le respect des spécifications :

- de salubrité ;
- nutritionnelles ;
- quantitatives ;
- qualitatives.

La commune souhaite une rencontre à l'occasion d'une commission « Menus » composée de représentants de la commune, des représentants de l'association de parents d'élèves, de l'équipe périscolaire et pédagogique avant chaque période vacances scolaire afin d'établir les menus pour les périodes suivantes.

Dans ce cas, un représentant du prestataire sera présent à ces rencontres et accompagné de la /du diététicien(ne) en charge des menus.

Contrôles exercés par le prestataire du marché

Le prestataire s'engage à assurer le contrôle du bon fonctionnement de ses prestations, et se conforme aux prescriptions réglementaires.

Contrôles exercés par la commune

Le prestataire prend connaissance que la commune pourra réaliser, ou faire réaliser par l'intermédiaire d'un organisme extérieur spécialisé en restauration collective ou par une personne mandatée, une à plusieurs fois par an, un contrôle de la prestation délivrée, en intégrant les points suivants :

- Le respect de ses engagements commerciaux et contractuels définis au contrat,
- La prestation culinaire délivrée,

- Le respect de la réglementation en vigueur.

Ces contrôles auront lieu sur place et sur pièces, de manière inopinée.

Afin que le contrôle puisse s'exercer pleinement, l'organisme de contrôle pourra demander à tout moment la production d'éléments documentaires (factures d'achats, bons d'intervention de sociétés spécialisées, résultats d'audits internes, résultats d'analyses bactériologiques, main courante... tout document nécessaire la bonne réalisation du contrôle).

Le prestataire devra conserver les pièces comptables relatives aux denrées durant la totalité du contrat. La commune prend à sa charge financièrement ce(s) contrôle(s).

A la suite de ces visites de contrôle, un rapport sera réalisé et remis à la commune, et des pénalités seront appliquées si nécessaire, conformément aux dispositions de l'article 11 du CCAP. Ces manquements pourront être constatés par la commune, l'organisme extérieur spécialisé ou les services compétents de l'Etat (type D.D. (C.S.) P.P.).

Le prestataire prend connaissance du fait que la commune pourra faire réaliser des audits en supplément, en cas de manquements avérés et non rectifiés à la suite des évaluations. Ces audits seront pris en charge financièrement par le prestataire.

Contrôle des grammages et des rations individuelles

Si à l'issue d'un contrôle réalisé sur les grammages, à partir d'un échantillon de 20 portions, il s'avère que les quantités fixées contractuellement ne sont pas obtenues, **une pénalité sera infligée au prestataire comme prévu au C.C.A.P.**

Contrôle de qualité

Un contrôle régulier et inopiné pourra être effectué par la commune et/ou une personne mandatée, auquel pourront être associés les parents d'élèves, portant sur la qualité des produits utilisés, la qualité de préparation des plats et leur valeur gustative.

La collectivité se réserve le droit de rejeter les fournitures ne satisfaisant pas aux conditions prescrites. Ces fournitures seront déduites de la facture du mois en cours. A l'initiative de la collectivité, il pourra être procédé à une expertise des fournitures. La constatation des avaries sera faite contradictoirement avec le fournisseur. En cas d'absence du fournisseur au rendez-vous, il sera passé outre. Dans ce cas, la décision de l'expert mandaté par la collectivité sera sans appel. Les frais d'expertise ou de constat seront à la charge du titulaire du marché.

La commune et/ou une personne mandatée se réserve également le droit d'inviter ses représentants ou tout expert mandaté par lui à se rendre inopinément chez le titulaire 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.

Article 21 - Bilan d'activité annuel

Pour permettre la vérification et le contrôle du fonctionnement des conditions techniques et financières, le prestataire produit chaque année, pour le 31 juillet de chaque année scolaire, un compte-rendu technique et financier, relatif au marché de restauration scolaire.

Il sera réalisé sous format écrit et adressé par courrier et mail au représentant de la commune.

Au-delà d'un reporting de l'activité, il est attendu une vraie analyse des données au sein du document, accompagné en fonction d'un plan de progrès et/ou d'un plan d'action pour l'année à venir. Dans ce cadre, des propositions d'amélioration de la prestation pourront être discutées.

Une réunion annuelle de restitution pourra être organisée pour faire le point sur l'ensemble des exigences du cahier des charges et leur respect par le prestataire.

Contenu du compte-rendu de la partie technique

Le prestataire fournira à minima les informations suivantes :

- Les éléments justificatifs du respect de ses engagements sur les denrées alimentaires,
- Le nombre total de repas servis suivant leur catégorie et évolution,
- Les modifications éventuelles de l'organisation du service de livraison,
- Les animations réalisées, plan d'animation annuel,
- Evolution en matière du développement durable et plan de progrès,
- Analyse de la satisfaction convive.

Des justificatifs peuvent être demandés par le prestataire.

Contenu du compte-rendu de la partie financière

Cette partie du compte-rendu rappellera les conditions économiques générales de l'exercice. Elle met en évidence les cas où une ou plusieurs conditions de révision des conditions financières du contrat sont réunies. La commune a le droit de contrôler les renseignements donnés dans le compte-rendu technique et financier. A cet effet, la commune pourra prendre connaissance de tout document technique, comptable et autres, nécessaire au bon accomplissement de la mission.

Article 22 : Modalités de facturation

Le prestataire facture mensuellement à la commune la totalité des prestations qui lui sont destinées, effectuées au cours du mois écoulé, sur la base du nombre et du prix total des prestations servies par article défini au bordereau de prix « BPU ».

La base de facturation est constituée par l'état des commandes communiqué au prestataire la veille de chaque prestation selon les ajustements définis à l'article 13 du présent CCTP.