



Accord cadre n° 2025-01

Cahier des clauses techniques particulières (CCTP)

MARCHÉ PUBLIC DE RESTAURATION SCOLAIRE EN LIAISON FROIDE

Marché public de services passé selon une procédure adaptée en application des articles L2123-1 2° et R2123-1 3° du Code de la commande publique

Article 1 : Objet de la prestation	4
1.1 Généralités.....	4
1.2 Catégorie de repas et jours de fournitures.....	4
1.3 Lieux de la prestation	4
Article 2 : Représentation des parties	4
Article 3 : Obligations du titulaire	5
3.1 Répartition des prestations	5
3.2 Continuité du service.....	5
3.3 Communication du titulaire.....	6
3.4 Obligations sanitaires	6
Article 4 : Prestation alimentaire.....	6
4.1 Généralités.....	6
4.2 Grammage	7
4.3 Niveau qualitatif de la prestation.....	7
4.3.1 Pourcentage de « produit de qualité » dans les assiettes	7
4.3.2 Interdictions – limitation :.....	7
4.3.3 Approvisionnement durable et commerce équitable	7
4.3.4 Traçabilité et transparence	8
4.4 Spécifications particulières à certains produits	8
4.5 Régimes particuliers - accueil des enfants atteints d’allergie ou de troubles de la santé.....	9
4.6 Lutte contre le gaspillage.....	9
Article 5 : Composition des menus	9
5.1 Élaboration des menus	9
5.2 Composition des menus	10
5.2.1 Composantes.....	10
5.2.2 Confection de repas à thème, événementiels ou spéciaux	10
5.2.3 Composition des pique-niques.....	11
Article 6 : Repas de secours.....	11
6.1 Stock de repas de secours	11
6.2 Valorisation des repas de secours.....	11
Article 7 : Conditionnement des repas :	11
Article 8 : Contrôle bactériologique des repas.....	12
Article 9 : Modalité de commande	12
9.1 Commande des repas	12
9.2 Nombre de services.....	13
Articles 10 : Modalités de livraison	13

10.1 Lieu et horaires de livraison	13
10.2 Transport, hygiène et stockage	13
10.3 Bons de livraison et fiche technique	13
Article 11 : Formation du personnel	14
Article 12 : Communications à fournir	14
12.1 Relevé de distribution à transmettre à FranceAgriMer.....	14
12.2 Justification sur la qualité et l'origine des produits et la lutte contre le gaspillage	14
12.3 Compte-rendu d'activité annuel	14

Article 1 : Objet de la prestation

Outre les finalités habituelles à tout marché de restauration scolaire (équilibre alimentaire, sécurité d'approvisionnement ...), le présent marché s'inscrit dans une volonté d'amélioration de la qualité des repas et de la prise en compte d'objectifs de développement durable. Les objectifs devront cependant tenir compte du contexte budgétaire contraint de la collectivité.

1.1 Généralités

La confection et la livraison des repas, objet du présent marché s'effectuent selon le procédé de la liaison froide, conformément à l'ensemble de la réglementation applicable en la matière.

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières a pour objet de définir les conditions d'intervention du prestataire en vue de réaliser la confection et la livraison des repas, destinés aux enfants des écoles et de toute autre nécessité de repas ponctuels.

Le prestataire est en charge de l'approvisionnement, la préparation des produits alimentaires, la livraison et le déchargement des repas sur les sites de restauration. De ce fait, sa responsabilité est engagée pour l'ensemble de ces opérations.

1.2 Catégorie de repas et jours de fournitures

Repas scolaires enfants :

Pour les élèves en maternelle et en élémentaire des écoles, durant les jours de classe, le lundi, mardi, jeudi et vendredi.

1.3 Lieux de la prestation

Le groupe scolaire maternel et élémentaire se situe 27 rue du Jeu de Paume à Angerville. Il est composé de deux (2) réfectoires, un pour les enfants de l'école maternelle et un pour les enfants de l'école élémentaire.

Article 2 : Représentation des parties

Représentant du titulaire

Dès la notification du marché, le titulaire désigne une ou plusieurs personnes habilitées à le représenter auprès du pouvoir adjudicateur pour les besoins du marché. Il fournit son identité, ses coordonnées (e-mail, téléphone) et toute autre information utile.

Tout changement ultérieur est immédiatement communiqué à la personne publique.

Responsable communal

Un responsable chargé du contrôle de la distribution des repas est désigné par la personne publique.

Ce responsable est tenu constamment informé par le titulaire des éléments nouveaux ou des difficultés éventuelles survenant dans la réalisation des prestations de services ainsi que des principales questions posées par les usagers.

Commission des menus

Tous les trimestres, la commission des menus se réunit afin de trancher sur la composition des menus à fournir sur la période à venir.

Elle est composée de :

- 1 élue municipale,
- 2 représentants du personnel de restauration,
- 1 représentant qualifié/référent et/ou 1 diététicien, représentant le titulaire.

Les réunions se dérouleront dans les locaux de la personne publique.

Le titulaire devra se conformer aux décisions prises concernant la composition des menus.

Article 3 : Obligations du titulaire

Le titulaire s'engage dans l'exécution de sa mission à respecter les textes législatifs et spécifications techniques et notamment :

- La réglementation française et communautaire de portée générale et professionnelle.
- Les dispositions de la loi EGALIM n° 2018-938 du 30 octobre 2018 et celles de la loi Climat et Résilience n° 2021-1104 du 22 août 2021.
- Les décisions et recommandations du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-CRN), version consolidée en juillet 2015 (la dernière version en vigueur au moment de l'exécution des prestations sera automatiquement applicable).
- L'ensemble des règles sanitaires auxquelles sont soumis les opérateurs effectuant ce type de prestations.

Le titulaire, qui déclare connaître les lieux et les types de convives, s'engage, d'une manière générale, à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement du service de la restauration scolaire.

3.1 Répartition des prestations

Les prestations du présent marché sont réparties comme il suit :

Le pouvoir adjudicateur reste chargé de :

- La remise en température des plats,
- le service,
- la fixation, par délibération, des tarifs des repas servis,
- la facturation et du recouvrement des participations des usagers,
- la surveillance des enfants pendant le repas scolaire.

À ce titre, le titulaire est notamment chargé de réaliser les prestations suivantes :

- Établir les menus,
- préparer les repas dans la cuisine centrale désignée dans son offre,
- veiller à la qualité, la quantité et la continuité des approvisionnements,
- veiller à la conformité des repas avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies par la réglementation en vigueur (décisions et recommandations du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-CRN) notamment), et les dispositions définies dans le présent CCTP,
- assurer en temps utile, en qualité et en quantité, la préparation des repas,
- assurer le transport, la livraison, la réception et le stockage des repas dans la cantine du groupe scolaire,
- organiser des journées à thème ainsi que des repas événementiels (noël, chandeleur et pâques),
- faire effectuer les contrôles microbiologiques et les analyses bactériologiques prévus par la réglementation en vigueur.

3.2 Continuité du service

Le titulaire s'engage à assurer la continuité du service en toute circonstance. Il est tenu d'informer la personne publique de ses éventuelles difficultés.

En cas d'interruption imprévue de la fabrication ou de la livraison de repas, même partielle, le titulaire doit aviser la personne publique dans les délais les plus courts, au plus tard dans les quarante-huit (48) heures, et prendre, en accord avec elle, les mesures nécessaires pour y pallier et assurer l'obligation de continuité de service.

Le titulaire fourni au pouvoir adjudicateur en début de marché, des repas de substitution comme indiqués dans l'article 6 du présent document.

3.3 Communication du titulaire

Le titulaire doit prêter son concours aux agents de la personne publique ou à ceux de l'organisme qui l'assiste le cas échéant en leur facilitant l'accomplissement de leur mission et en leur fournissant tous les documents nécessaires.

Le titulaire doit notamment :

- Justifier aux agents et assistants de la personne publique, lorsqu'ils en feront la demande, les informations qu'il aura fournies, au moyen de tous documents techniques ou comptables (feuilles de consommations journalières, fiches de stock, etc.), et les autoriser à prendre copie de ces documents sous réserve des droits protégés par la loi.
- Fournir à la personne publique toutes les informations nécessaires en cas de plainte d'un ou plusieurs usagers dont celle-ci serait saisie, de même que toute information ou conseil de nature à permettre à la personne publique d'éviter tout risque de nature à mettre en jeu sa responsabilité.

Le titulaire s'engage à répondre par écrit aux questions de la personne publique et à lui transmettre les documents qu'elle aura demandés dans un délai n'excédant pas quinze (15) jours à compter de la date de réception de la demande.

Le titulaire doit regrouper l'ensemble des informations nécessaires à l'exercice du contrôle de la personne publique dans le rapport annuel qu'il remet à celle-ci.

Il est tenu de répondre aux questions supplémentaires posées par la personne publique pour compléter le rapport annuel ou en cas de besoin particulier ne pouvant attendre l'examen du prochain rapport.

De manière générale, le titulaire s'engage à orienter tous ses efforts dans le sens d'une transparence de l'exécution du présent marché.

3.4 Obligations sanitaires

Au titre de la politique de maîtrise des risques et de la sécurité alimentaire, les deux (2) obligations suivantes incombent au titulaire :

- Respecter le système de contrôle mis en place et présenté dans son offre technique, issu de sa politique de maîtrise des risques et de la sécurité alimentaire.
- Démontrer que ce système fonctionne et est bien appliqué.

Article 4 : Prestation alimentaire

4.1 Généralités

L'heure du repas étant un moment important pour l'enfant, une prestation de qualité doit lui être offerte tant sur :

- un plan hygiénique : repas sains, faire acquérir aux enfants de bonnes règles d'hygiène alimentaire,
- un plan nutritionnel : repas équilibrés, variés, digestes et garants d'une bonne santé,
- un plan organoleptique : repas bons et bien présentés.

À la demande de la personne publique, le titulaire apporte son concours aux actions d'information que peuvent conduire les enseignants dans des domaines comme l'éveil du goût, la découverte de produits, de région, etc. Cette participation à l'information en matière nutritionnelle est réalisée en liaison avec la commission de suivi du marché de restauration scolaire.

Lors de la préparation des repas, le titulaire est tenu de respecter les prescriptions suivantes :

- les préparations culinaires doivent être simples, soignées et variées,
- la qualité des repas doit correspondre à celle d'une bonne cuisine familiale,
- au moins deux (2) fois par semaine, le plat protidique principal est un plat entier non reconstitué,
- les viandes grillées ou rôties doivent être cuites à point,
- les assaisonnements doivent être simples,

- dans la mesure du possible, les sauces lourdes, les graisses cuites et les condiments trop épicés doivent être évités,
- dans la mesure du possible, le titulaire fournit des produits frais et de saison, issue d'un mode de production respectueux de l'environnement.

4.2 Grammage

Le titulaire respecte les règles essentielles d'équilibre alimentaire. Il s'engage donc, pour l'élaboration des menus, à respecter les calibrages des portions minimales unitaires, prescrits par le GEM-RCN, propres à chaque catégorie de convive (enfants en maternelle, enfants en classe élémentaire).

4.3 Niveau qualitatif de la prestation

Les denrées utilisées dans la confection des repas répondent aux dispositions de la réglementation en vigueur concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telle d'entre elles.

4.3.1 Pourcentage de « produit de qualité » dans les assiettes

Pour être en conformité avec les dispositions applicables par la loi EGALIM, codifié à l'article L.230-5-1 du code rural et de la pêche maritime, le titulaire doit répondre aux objectifs principaux de cette loi, notamment :

- Au moins 50% de produits durables et de qualité, incluant :
 - Les produits issus de l'agriculture biologique (label AB) ;
 - Les produits bénéficiant d'autres signes officiels de qualité et d'origine (SIQO) comme le Label Rouge, l'Appellation d'Origine Protégée (AOP), l'Indication Géographique Protégée (IGP) ou la Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) ;
 - Les produits issus d'exploitations ayant la certification environnementale HVE (Haute Valeur Environnementale) ;
 - Les produits issus de la pêche durable (Ecolabel Pêche durable) ;
 - Les mentions "fermier" ou "produit de la ferme" ;
 - Les produits issus du commerce équitable.
- Au sein de ces 50%, au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

Pour accompagner dans l'approvisionnement local et de qualité, le ministère de l'agriculture et de l'alimentation a mis à disposition la boîte à outils LOCALIM : <https://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective>

Pour être également en conformité avec les dispositions de la loi « Climat et Résilience » n°2021-1104 du 22 août 2021, le titulaire doit servir des repas avec une part au moins égale en valeur à 60% de produits durables et de qualité en ce qui concerne les viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et des produits de la pêche.

4.3.2 Interdictions – limitation :

Les produits fabriqués à partir d'organismes génétiquement modifiés sont interdits. Les produits étiquetés « O.G.M. » ne doivent pas être utilisés.

Les produits de 4ème gamme « produits crus conditionnés sous atmosphère contrôlée » ne doivent être utilisés qu'exceptionnellement.

4.3.3 Approvisionnement durable et commerce équitable

La personne publique est particulièrement attentive :

- à la saisonnalité des produits,
- aux performances du titulaire en matière d'approvisionnements directs de produits de l'agriculture,

- aux démarches visant à promouvoir les produits issus du commerce équitable
- aux démarches visant à promouvoir les « produits maison ». *S'entend comme « produit maison » au sens du présent marché le résultat d'un ensemble d'opérations culinaires successives à partir de produits alimentaires bruts ou semi-élaborés, selon une recette établie en fonction de la dénomination du plat correspondant, entièrement mis en œuvre dans les locaux de production du titulaire.*

4.3.4 Traçabilité et transparence

Pour l'ensemble des produits livrés, le prestataire doit être en mesure de fournir les documents attestant de l'origine des produits ainsi que les opérations subies pour les produits transformés.

Le prestataire doit fournir un document détaillé faisant état de sa politique d'achat et permettant de prouver la traçabilité des produits, exemples à l'appui.

4.4 Spécifications particulières à certains produits

Le titulaire doit adopter une attitude de transparence dans la gestion de ses approvisionnements.

Les fruits et légumes frais autres que pommes de terre appartiennent à la catégorie I (étiquette verte) pour les produits soumis à la normalisation CEE chaque fois que cela est possible. Sinon ils sont choisis dans la catégorie extra (étiquette rouge). Le changement est défini par le titulaire, selon les caractéristiques du marché.

Pour les produits non soumis à la normalisation, le respect des règles minimales de commercialisation des fruits et légumes est appliqué et la réglementation particulière à certains produits respectée.

Les pommes de terre sont conformes à la réglementation en vigueur. Elles doivent, de plus, appartenir à l'une des variétés inscrites, soit au catalogue officiel des espèces et variétés de plantes cultivées (texte français), soit au catalogue commun des variétés et espèces de plantes agricoles (texte communautaire).

Les produits respectent les indications suivantes :

Pour les tubercules :

- Sont propres, fermes, sains et non germés.
- Ne renferment pas plus de 4% de tubercules impropres à la consommation ou verdis avec, à l'intérieur de cette tolérance, 2% de pommes de terre atteintes de pourriture, d'humidité, ou de mildiou.

Pour les produits crus :

- Le guide de bonnes pratiques hygiéniques concernant les produits végétaux prêts à l'emploi, dits de la 4ème gamme, approuvé le 1er août 1988 par la DGCCRF (B.O.C.C.R.F. n°17 du 13 août 1988).
- Les arrêtés du 22 mars 1993 relatifs aux règles d'hygiène applicables aux végétaux et préparations de végétaux crus destinés à la consommation humaine parus les 28 et 30 mars 1993 au Journal Officiel.

Pour les produits précuits :

- Le guide des bonnes pratiques hygiéniques cité supra.

Pour les viandes :

- La viande de taureau est exclue.
- L'origine de la viande bovine est portée à la connaissance des convives, de façon lisible et visible, par affichage, indication sur les menus, ou sur tout autre support.
- La viande de veau est de qualité " R " du catalogue EUROP, classe 3 rosé, état d'engraissement n°3 (couvert), provenant de carcasses comprises entre 90 et 130 kg. Les races laitières sont proscrites.

- La viande d'ovin provient de carcasses d'agneaux de 16 à 19 kg de la qualité " R " du catalogue EUROP et d'état d'engraissement n° 3 (couvert). Il ne peut être livré que de la viande d'agneau.
- La viande de porc provient de carcasses appartenant à la classe " R " de la grille communautaire de classement (règlement CEE n° 2760-75 transcrit en droit national par l'arrêté du 21/9/1983, d'un poids compris entre 75 et 95 kg). Les viandes provenant de truies et verrats sont exclues.
- Les viandes de volailles et de lapins sont de classe A, éviscérée sans abats.
- La viande de cheval est à exclure, elle ne doit pas être proposée aux convives.

Les viandes doivent provenir de bêtes abattues depuis 48 heures au moins et 6 jours au plus.

Le titulaire doit respecter l'ensemble des recommandations, réglementations, dispositions relatives à l'étiquetage et l'affichage des origines des viandes bovines en vigueur ou à venir.

Pour les poissons :

- Poissons surgelés : le taux de glaçage ne doit pas dépasser 5% maximum.
- Poissons panés : le panage ne pourra excéder 30% de la composition du produit.

Pour les fruits :

- Les fruits doivent être frais, de saison et mûrs.

4.5 Régimes particuliers - accueil des enfants atteints d'allergie ou de troubles de la santé

Pour les enfants pour lesquels les familles le demanderaient, toute préparation à base de viande sera remplacée par un plat végétarien.

En application de la circulaire interministérielle n°2003-135 du 8 septembre 2003, un projet d'accueil individualisé des enfants allergiques ou présentant des intolérances alimentaires (PAI) est mis à l'œuvre à la demande des familles, entre celles-ci et les différents intervenants impliqués dans la vie de l'enfant concerné.

Dans le cadre de ce PAI, les parents des enfants allergiques ou présentant des intolérances alimentaires remettent au titulaire un « panier repas » dont ils assument la pleine et entière responsabilité.

4.6 Lutte contre le gaspillage

Le titulaire est obligé de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, avec un diagnostic préalable incluant l'estimation des quantités gaspillées et leur coût, l'estimation des approvisionnements en produits durables, et les économies potentielles (article L.541-15-3 du code de l'environnement).

Article 5 : Composition des menus

La transmission de la liste des allergènes présents dans les plats est obligatoire pour chaque repas prévu et repas effectivement livré.

5.1 Élaboration des menus

Avant le 10 du mois précédent, le début de chaque trimestre, le titulaire présente un projet de menus à la commission des menus. Les projets de menus doivent comporter la date, le jour de la semaine, la dénomination précise et claire de chaque composant du repas.

La collectivité se réserve le droit de demander quelques modifications de détails des menus proposés, afin d'établir des menus définitifs qui correspondent au mieux à ses attentes.

Une fois que les menus définitifs sont validés par la personne publique, ils lui sont transmis afin d'être diffusés pour information aux fédérations de parents d'élèves et aux écoles et être affichés sur les lieux de restauration.

Le titulaire ne peut procéder à aucun changement sans l'accord préalable de la personne publique. Toutefois, à titre exceptionnel, le titulaire peut, avant l'approvisionnement en denrées, procéder à des modifications à condition d'en avertir la personne publique et que celles-ci :

- Soit dûment justifié par les nécessités de l'approvisionnement.
- Respectent les prescriptions qualitatives et quantitatives mentionnées dans le présent document,
- Ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

5.2 Composition des menus

Les menus types sont proscrits. Le même plat ne doit jamais revenir régulièrement et notamment le même jour de la semaine. Le même aliment de base ne doit jamais être servi avec la même préparation ou sous la même forme régulièrement ou deux (2) fois de suite. Le titulaire s'engage à respecter les prescriptions qualitatives et quantitatives en vigueur ou définies dans le présent CCTP.

Pour répondre aux obligations légales, le titulaire a l'obligation d'afficher et de communiquer annuellement aux usagers la part des produits durables (dont ceux issus de l'agriculture biologique) dans les repas, ainsi que les démarches pour acquérir des produits du commerce équitable (Article L.230-5-3 du code rural et de la pêche maritime)

5.2.1 Composantes

Dans une approche qualitative et nutritionnelle, le titulaire doit proposer des repas à quatre (4) composantes.

Le titulaire fournit le sel et le poivre en sachets individuels, les condiments et les serviettes en papier. **Le pouvoir adjudicateur se charge de fournir le pain.**

Les menus sont établis en prenant en compte les paramètres suivants :

Menu à 4 composantes (pour chaque repas)
<ul style="list-style-type: none">- 1 plat protidique à base de viande, poisson, volaille, oeufs, abats, etc.- 1 légume vert ou féculent- 1 fromage ou laitage- 1 dessert

OU

Menu à 4 composantes (pour chaque repas)
<ul style="list-style-type: none">- 1 hors d'oeuvre ou entrée chaude- 1 plat protidique à base de viande, poisson, volaille, oeufs, abats, etc.- 1 légume vert ou féculent- 1 dessert

Les plats à goût fort sont exclus des repas « maternelles ».

La personne publique se réserve le droit, pour des raisons de santé publique, de demander au titulaire la suppression de certains aliments, pour un temps donné et cela dans un délai de 15 jours.

5.2.2 Confection de repas à thème, événementiels ou spéciaux

En début d'année scolaire, et conformément à son offre, le titulaire propose un programme d'animation, sur la base d'au moins un repas à thème/événementiel (Noël, Chandeleur, Pâques, etc.) par mois, sans supplément de prix.

Le programme d'animation est présenté en commission des menus. Le titulaire s'engage à fournir les documents et supports pédagogiques afférents à ces repas à thèmes ainsi qu'à assurer l'animation pendant toute la durée du repas.

Le titulaire a l'obligation d'organiser un repas végétarien par semaine (Loi « climat et résilience » 2021-1104 du 22 août 2021).

5.2.3 Composition des pique-niques

Des pique-niques pourront être commandés très ponctuellement. Ces repas devront obligatoirement respecter la définition du repas scolaire conformément aux recommandations du GEM-RCN et être adaptés aux différentes catégories de convives. Ces repas doivent être faciles à consommer. Les produits doivent faciliter l'organisation du déjeuner : peu ou pas de couverts à utiliser, compotes à boire, briques individuelles, etc. (pas de fruit type orange, ni yaourt à déguster avec cuillère).

Conditionnés en portion individuelle, ils pourront se présenter sous la forme de repas « sandwich » sans mayonnaise. Des glacières devront être fournies pour la conservation des repas en quantité suffisante afin de garantir la chaîne du froid jusqu'à leur consommation.

Ils comprennent 4 composantes. Le conditionnement est individuel.

Ils sont de deux types au choix de la personne publique :

Type 1 : sandwich

- 1 entrée : crudités ou charcuterie,
- 1 sandwich avec élément protidique (viande ou poisson),
- 1 fromage ou un yaourt ou laitage,
- 1 fruit ou un dessert.

La forme « sandwich » des repas devra être de type « pain de mie ».

Type 2 : salade

- 1 hors d'œuvre,
- 1 salade composée avec légumes et élément protidique (viande ou poisson),
- 1 fromage ou yaourt ou laitage,
- 1 dessert ou 1 fruit.

Article 6 : Repas de secours

6.1 Stock de repas de secours

Le titulaire fournit au pouvoir adjudicateur en début de marché des repas de substitution permettant de pallier l'absence exceptionnelle de livraison (incidents sur les axes routiers empêchant la livraison, grèves, intempéries, cas de force majeure, etc.). Le stock de repas de secours doit être suffisant afin d'assurer les services d'au moins deux (2) jours (de type pâtés en boîte, plats en conserve, berlingots de compote). Ce stock est renouvelé autant que de besoin, en cas de péremption, d'utilisation ou de récupération en vue de valorisation.

Ce stock tampon ne doit pas contenir de denrées prohibées par les confessions religieuses.

6.2 Valorisation des repas de secours

Il sera demandé au titulaire de valoriser les repas de secours afin de ne pas les gâcher. À cette fin, le titulaire pourra soit récupérer les stocks de repas de secours en voie de péremption pour les intégrer à leurs menus, soit faire don de ces repas à des associations caritatives.

Article 7 : Conditionnement des repas :

L'utilisation des ustensiles à usage unique en matière plastique suivante est interdite : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons.

L'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique est interdite à l'exception des repas de type « pique-nique ».

L'étiquetage doit impérativement faire apparaître, le contenu de la barquette, les dates de fabrication, de péremption, le numéro d'agrément. En outre, il doit indiquer de manière claire les conditions mêmes de remise en chauffe, température et durée.

Les repas spécifiques devront être conditionnés dans des barquettes d'une couleur différente afin de pouvoir très facilement les identifier.

Les repas destinés aux maternelles doivent être conditionnés en barquettes de 6 parts et les repas destinés aux élémentaires en barquettes de 6 parts.

Le conditionnement des repas doit être le plus respectueux possible de l'environnement. L'attributaire devra proposer des conditionnements ayant l'empreinte écologique la plus basse possible.

En vertu de l'article L.541-15-10 du code de l'environnement, les contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique sont interdits.

Article 8 : Contrôle bactériologique des repas

Le contrôle bactériologique des repas livrés est à la charge du prestataire.

Le prestataire s'engage à respecter la réglementation en vigueur, notamment en conservant – pendant le temps réglementaire – un plat témoin de chaque repas livré.

Le prestataire fournit les résultats des analyses, à la demande de la Collectivité.

En cas de doute sur la qualité d'un plat, la Collectivité est en droit de demander qu'une analyse soit faite et que les résultats lui soient communiqués.

En cas de toxi-infection alimentaire, le prestataire fournira tous les éléments en sa possession et assistera la Collectivité.

Article 9 : Modalité de commande

Le présent marché s'exécute au fur et à mesure de l'émission de bons de commande sur la base du bordereau des prix unitaires (BPU) comme indiqué dans le CCAP.

De manière générale, les bons de commande ne peuvent être émis que pendant la durée du marché. Ils sont exécutoires à la date indiquée. Le commencement d'exécution des prestations peut toutefois être différé, sur mention expresse du bon de commande ou d'un document annexe.

Chaque bon de commande définit les prestations à fournir, correspondant à celles prévues dans le marché.

9.1 Commande des repas

La commande des repas s'établit de la façon suivante :

- les commandes sont passées les mardis avant 17h00 pour les repas de la semaine suivante ;
- les réajustements d'effectifs auront lieu la veille avant 10h00 par téléphone puis confirmés par télécopie ou courriel ;
- la livraison aura lieu le jour même du lundi au vendredi.

La liste des allergènes présents dans les plats devra être rappelée par le titulaire lors de la livraison.

9.2 Nombre de services

Le service de restauration fonctionne une fois par jour, de la manière suivante :

Écoles maternelles et élémentaires	Année civile, hors jours fériés	
	Période scolaire	Vacances scolaires
	4 jours / semaine (lundi, mardi, jeudi et vendredi)	▪ Néant

Les heures de repas sont les suivantes :

- École maternelle : service à 12h00 et 12h45
- École élémentaire : services à 12h00 et 12h45.

La personne publique peut demander au titulaire d'intervenir, exceptionnellement, en dehors des jours et heures habituelles sous réserve que les instructions nécessaires soient données au titulaire au plus tard 72 heures à l'avance.

Les heures des repas peuvent être légèrement modifiées par la personne publique en particulier à chaque rentrée scolaire.

Articles 10 : Modalités de livraison

10.1 Lieu et horaires de livraison

Les livraisons de repas auront obligatoirement lieu le jour de consommation, avant 8h00, à l'adresse suivante : 27 rue du Jeu de Paume à Angerville

10.2 Transport, hygiène et stockage

La personne en charge des livraisons décharge elle-même les repas et les stocke dans les espaces appropriés (réfrigérateurs, chambres froides, espace de stockage, etc.). Les clés des locaux lui sont remises en début de marché et une visite de la cuisine est effectuée. Toutes les consignes appropriées lui sont transmises à cette occasion.

Il ne sera assisté d'aucun personnel communal.

Il veille obligatoirement à la sécurité des locaux. En cas de perte des clés, il prend contact dans les meilleurs délais avec la personne publique. En fin de marché, il remet obligatoirement les clés en sa possession.

Le personnel du titulaire chargé de la livraison des repas est tenu d'observer les règles de propreté les plus strictes : mains propres, linge propre, véhicule propre et matériel propre.

10.3 Bons de livraison et fiche technique

Le titulaire s'engage à livrer les marchandises à l'adresse figurant sur le bon de commande. De plus, chaque livraison effectuée par le titulaire ou un transporteur doit être impérativement accompagnée d'un bordereau de livraison, établi en deux (2) exemplaires, remis au moment de la livraison et émargée par le réceptionnaire (cachet et signature originaux). Un exemplaire sera conservé par le service réceptionnaire, un autre par le fournisseur.

Ce bordereau mentionne obligatoirement :

- les dates d'expédition et de livraison,
- le(s) site(s) de livraison,
- la référence du bon de commande (numéro et date),
- l'identification du titulaire du marché,
- l'identification des produits livrés et des contenants,
- la liste des allergènes contenus dans les plats conformément au décret n°2015-1447 du 17 avril 2015,

- le numéro du marché,
- toute autre indication propre à permettre d'assurer le contrôle des repas livrés.

Article 11 : Formation du personnel

Le titulaire s'engage à assurer :

- une formation, **dans les semaines suivants la notification du marché**, à l'ensemble du personnel communal (environ 10 agents) dans le cadre d'une formation continue à l'hygiène ;
- une formation HACCP par an, pour environ 10 agents.

Ces formations doivent permettre aux agents d'acquérir un niveau de qualification permettant d'exécuter dans les meilleures conditions les opérations dont ils ont la charge, et plus particulièrement dans les domaines suivants :

- la maîtrise des techniques de stockage, de réchauffage et de distribution des plats,
- l'utilisation des produits et matériels nouveaux mis à disposition,
- l'amélioration de ses connaissances en matière de sécurité et d'hygiène,
- l'amélioration de ses connaissances en matière de présentation des plats.

Les modalités des actions de formation du personnel municipal seront fixées d'un commun accord entre la Commune et le titulaire, conformément à son offre.

Article 12 : Communications à fournir

Outre les pièces administratives à fournir décrites dans le présent marché, le titulaire s'engage à fournir les informations suivantes.

12.1 Relevé de distribution à transmettre à FranceAgriMer

Le titulaire transmet tous les semestres à la personne publique, pour les périodes septembre – décembre et janvier – juin, un relevé de distribution des produits laitiers éligibles à la subvention FranceAgriMer.

12.2 Justification sur la qualité et l'origine des produits et la lutte contre le gaspillage

Afin de justifier du respect des seuils d'approvisionnement fixés aux articles L.230-5-1 et L.230-5-6 du code rural et de la pêche maritime, le titulaire s'engage à transmettre, sur une base semestrielle, un rapport détaillé comprenant :

- Le pourcentage en valeur des produits durables et des produits issus de l'agriculture biologique dans la composition des repas servis.
- Le pourcentage en valeur des viandes et produits de la pêche durables et de qualité.
- Pour chaque produit concerné, les pièces justificatives attestant de son origine et de sa qualité (factures détaillées, bons de commande, certificats de conformité, labels, attestations fournisseurs, etc.).

Afin de justifier d'actions menée pour lutter contre le gaspillage alimentaire, le titulaire s'engage à transmettre :

- Le diagnostic préalable de lutte contre le gaspillage alimentaire, incluant l'estimation des quantités gaspillées, leur coût et les approvisionnements en produits durables.
- Un rapport annuel détaillant les actions mises en place et les résultats obtenus en matière de réduction du gaspillage.

12.3 Compte-rendu d'activité annuel

Le titulaire est tenu de fournir à la personne publique chaque année, dans un délai de trente (30) jours maximums après la fin de la date anniversaire du marché, un compte-rendu sur l'exécution du marché au cours de l'exercice précédent. Il contient les informations nécessaires pour permettre de s'assurer de la bonne exécution du marché.

Le compte-rendu d'activité est précédé d'une synthèse rappelant les faits, les chiffres et les évolutions marquants, ainsi que les principales suggestions du titulaire.

Le compte-rendu d'activité comprend les informations suivantes :

- le nombre de repas livrés mensuellement par catégorie de convives,
- le montant annuel des prestations,
- une synthèse annuelle des contrôles bactériologiques mensuels effectués,
- une information sur le programme d'animation, d'éducation nutritionnelle, etc. réalisé au cours de l'année scolaire écoulée : repas à thèmes, formation au goût, animations calendaires, régionales, etc.,
- la part des produits entrant dans la composition des 50% de « produit de qualités »,
- l'adoption de nouvelles techniques pour l'élaboration des repas, la logistique, la présentation et le service des repas, la communication avec les convives, etc.,
- une synthèse sur les réclamations et satisfactions exprimées par les convives et autres intéressés (avec la nature et le traitement des désaccords),
- les actions de formation menées ;
- les éventuels accidents survenus,
- les rapports de visite des organismes de contrôle,
- les attestations d'assurance en responsabilité civile et autres assurances nécessaires à l'exécution de l'activité, le cas échéant,
- le calcul des pénalités pour l'exercice, le cas échéant.