



CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

MARCHE DE FOURNITURES ET SERVICES

RESTAURATION COLLECTIVE **Confection et livraison de repas en liaison froide**

POUVOIR ADJUDICATEUR

Mairie de Morgny la Pommeraye

85 rue du Gymnase

76750 Morgny la Pommeraye

SOMMAIRE

1 - OBJET DU MARCHÉ	3
<u>1.1 – OBJET DU MARCHÉ</u>	3
<u>1.2 – HORAIRES DES REPAS</u>	3
<u>1.3 – NOMBRE DE REPAS ET BENEFICIAIRES</u>	3
<u>1.4 – SPECIFICITES</u>	5
2 – STRUCTURE DES REPAS.....	5
<u>2.1 - REGLES GENERALES</u>	5
<u>2.2 –ELABORATION DES MENUS</u>	6
<u>2.3 – COMPOSITION DES MENUS</u>	6
<u>2.4 – AFFICHAGE DES MENUS</u>	7
3 – SPECIFICATIONS QUALITATIVES	7
<u>3.1 – SPECIFITES GENERALES.....</u>	7
<u>3.2 – PRISE EN COMPTE DES DISPOSITIONS DE LA LOI ÉGALIM.....</u>	8
<u>3.3– PROVENANCE DES PRODUITS</u>	8
4 – SPECIFICATIONS QUANTITATIVES	10
5 – CONDITIONS D’EXECUTION DES PRESTATIONS	10
<u>5.1 - COMMANDES DES REPAS</u>	10
<u>5.2 - LIVRAISON</u>	11
<u>5.3 – CONDITIONNEMENT.....</u>	11
<u>5.4 – REMISE EN TEMPERATURE.....</u>	11
<u>5.5 – CONTINUITE DU SERVICE PUBLIC</u>	11
6 – CONDITIONS D'EXECUTION DU MARCHÉ	11
<u>6.1 - RETENUES DE GARANTIE</u>	11
<u>6.2 - AVANCE</u>	12
<u>6.3 – MODALITÉ DE DÉTERMINATION DES PRIX.....</u>	12
<u>6.4 – PAIEMENT - ETABLISSEMENT DE LA FACTURE</u>	12
<u>6.5 – PÉNALITÉS DE RETARD.....</u>	12
<u>6.5 – NANTISSEMENT.....</u>	13
<u>6.6 – RESILIATION DU CONTRAT.....</u>	13

1 - Objet du marché

1.1 – Objet du marché

L'objet du présent marché est la confection et la livraison de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire de la Commune de Morgny la Pommeraye ainsi que pour le Centre de Loisirs pendant les vacances scolaires (enfants et adultes encadrants).

Le restaurant scolaire de l'école et du Centre de Loisirs fonctionne avec un service à table.

1.2 – Horaires des repas

a) Période scolaire

Compte tenu des effectifs en place à la signature du marché, le service de restauration collective, pour le déjeuner, sera assuré, à l'exception des jours fériés et des ponts accordés par l'Education nationale et/ou l'autorité territoriale, aux horaires suivants :

Restauration collective	Livraison des repas	Service des repas en période scolaire
Ecole maternelle et élémentaire	6h-7h maximum	Les lundis, mardis, jeudis et vendredis de 11h30 à 13h30

Le prestataire s'engage sur sa capacité à respecter l'horaire de livraison.

b) Vacances scolaires

En principe, le centre de loisirs communal fonctionne en moyenne 10 semaines par an :

- 2 semaines en hiver
- 2 semaines au printemps
- 4 semaines l'été (juillet)
- 2 semaines à la Toussaint

Pendant les vacances de Noël le centre est fermé les 2 semaines.

Restauration collective	Livraison des repas	Service des repas en période de vacances scolaires (voir ci-dessus)
Centre de Loisirs les Galopins	6h-7h maximum	Du lundi au vendredi de 11h30 à 14h00

Le prestataire s'engage sur sa capacité à respecter l'horaire de livraison.

En cas de besoin, ces horaires pourront être modifiés par accord entre les parties.

1.3 – Nombre de repas et bénéficiaires

a) volume initial

Période scolaire :

A titre indicatif sur les années scolaires 2017/2018 et 2018/2019, les moyennes s'établissent ainsi :

Nombre de repas « enfants » : 11790 repas

Nombre de repas « adultes » : 737 repas

L'école des Trois Hameaux accueille des enfants âgés de 3 à 11 ans répartis ainsi pour la rentrée scolaire 2021/2022 :

PS	MS	GS	CP	CE1	CE2	CM1	CM2	TOTAL
14	14							28
		15	11					26
				15	12			27
						11	12	23
14	14	15	11	15	12	11	12	104

Centre de Loisirs :

Le Centre de Loisirs accueille des enfants âgés de 3 à 11 ans.

Nombre de repas « enfants » : 1204 repas

Nombre de repas « adultes » : 223 repas

Que ce soit pour la restauration scolaire ou le Centre de Loisirs, ces données ne peuvent en aucun cas être considérées comme un engagement contractuel de la part de la Commune, tant sur les effectifs que sur le nombre de journées d'ouverture.

Une baisse des effectifs ou du nombre de jours d'ouverture de l'école ou du centre de loisirs, pour quelques raisons que ce soit, ne pourrait donner lieu à aucune réclamation ou demande de compensation financière de la part du fournisseur.

b) Le repas témoin

Un repas témoin sera fourni chaque jour à la Commune à titre gracieux. Des échantillons de ce repas seront conservés chaque jour juste avant le début du service et déposés en chambre froide, pendant 6 jours après le jour de consommation.

Les dispositions relatives aux plats témoins sont mentionnées dans l'arrêté du 21/12/2009 complété par la note de service NS DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 modifié par NS DGAL/SDSSA/N2012-8206 du 22 Octobre 2012 (version consolidé).

c) stock tampon

Le prestataire mettra à disposition gratuitement un stock tampon destiné à pallier des incidents de service, dans les quantités qui correspondent à la fréquentation journalière maximum. Il servira de sécurité dans des circonstances à caractère exceptionnel et notamment en cas de force majeure empêchant la livraison. Les produits de ce menu de

secours seront remplacés par le fournisseur au fur et à mesure de leur consommation. 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.

1-4 Spécificités

a) repas de substitution et allergies alimentaires

Que ce soit pour les enfants ou les adultes, Il sera proposé un repas alternatif sans porc ainsi que des repas prenant en compte les éventuelles allergies alimentaires, et végétarien qui devront être livrés en parts individuelles.

b) Animations

La commune demande au titulaire de mettre en place un calendrier d'animation en liaison avec la restauration (repas à thèmes et festifs), une fois par mois pour la restauration scolaire et une fois pendant les vacances scolaires pour le Centre de Loisirs. Il est entendu que le titulaire s'inscrit dans la semaine du goût et ce sans modification du prix.

Il livrera obligatoirement un repas spécial «Noël» fin décembre au même prix unitaire que celui du repas en prestation de base.

Le titulaire fournira pour chaque animation un kit d'affichage d'information et de décoration.

c) Pique nique

En fonction des besoins, Le prestataire proposera une gamme variée, au minimum 5 pique niques différents, la composition de ces derniers devra comporter des portions adaptées à l'âge des rationnaires.

Ils comprendront :

- Une entrée (crudité ou fruit)
- Un sandwich de viande avec un accompagnement,
- Un paquet de » Chips » ou équivalent,
- Un fromage
- Un dessert
- Une boisson.

Dans le cadre de la loi Egalim, les bouteilles d'eau en plastique étant interdites, l'attributaire proposera une autre solution.

2- Structure des repas

2.1 - Règles générales

L'élaboration des menus en tenant compte des prescriptions légales et de l'équilibre nutritionnel et des recommandations de la collectivité.

La Commune attend du prestataire une cuisine dite « familiale », basée sur des produits simples et bruts. Par conséquent, les offres des candidats qui consisteraient pour une grande part en une cuisine dite « d'assemblage » seront écartées.

De la même façon, la commune attend du prestataire une cuisine la plus « naturelle » possible, comportant le moins possible d'additifs, très présents dans tous les produits industriels.

2.2 Elaboration des menus

Les menus seront élaborés par la diététicienne ou nutritionniste du titulaire attributaire pour une période de (trimestre, mois...) avec obligation pour lui de respecter les prescriptions réglementaires et contractuelles.

Ils garantiront un équilibre alimentaire favorisant la découverte du goût et des saveurs, permettant d'éviter toute lassitude des jeunes consommateurs.

Les quantités et les menus seront adaptés en fonction de l'âge des convives.

Les menus devront proposer, en plus de la recommandation de la diététicienne, d'autre choix (2 à 3 choix pour les entrées, plat, accompagnements)

Les menus trimestriels devront parvenir en mairie de Morgny la Pommeraye au moins huit jours avant le début du trimestre concerné.

2.3 Composition des menus

La composition des menus devra respecter les règles d'équilibre alimentaire, de besoins nutritionnels et être conformes aux lois et règlements en vigueur en matière de restauration collective.

Le prestataire s'engage à suivre les recommandations Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) portant sur l'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas.

Toute nouvelle réglementation ou loi spécifique à la restauration scolaire ou collective s'appliquera automatiquement au présent marché.

Chaque repas sera constitué

- une entrée,
- un plat protidique
- un légume ou féculent d'accompagnement
- un produit laitier
- un dessert dont un fruit frais deux fois par semaine

Le pain ne sera pas fourni par le prestataire.

Les serviettes en papier ne seront pas à la charge du prestataire.

Le prestataire fournira également les assaisonnements (ketchup, mayonnaise sel, poivre, moutarde, ... en dosettes) et condiments en fonction des entrées.

Une proposition d'une série de 20 menus successifs pour l'école de 5 menus successifs pour le centre de loisirs, avec un menu végétarien tous les 4 menus pour répondre à la loi EGalim, en donnant pour chacun d'eux toutes les précisions sur la qualité et le grammage des aliments, et toutes les explications utiles sur le choix de ces menus par rapport aux exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel.

Une proposition de menu de repas froid type pour les sorties scolaires et le centre de loisirs sera également proposée

2.4 –Affichage des menus

Une fois, le choix des composants des menus effectués et renvoyés au prestataire, le titulaire fournira les affiches de menus qui seront apposées par le personnel communal, aux emplacements désignés par la mairie.

En outre, le titulaire s'engage à fournir des menus en version électronique (à envoyer par mail à la mairie de Morgny : mairie-morgny76@wanadoo.fr).

Le prestataire devra également renseigner le tableau ci-joint comportant des informations sur la part de produits bio et sous signes de qualité composant les repas Les menus devront intégrer les sigles (de type AB, AOC, IGP, etc...) ou autres repères favorisant une lecture claire et transparente de ce qui est servi aux enfants.

Aucun changement de menu ne sera accepté, sauf cas de force majeure, explicitement justifié auprès de la commune.

3 – Spécifications qualitatives

3.1 –Spécifications générales

Le pouvoir adjudicateur exige :

- une restauration de qualité – sanitaire, organoleptique et nutritionnelle – pour les usagers du service.
- une variété des repas doit tenir compte des saisons et des produits frais locaux présents sur le marché.
- des menus conformes aux exigences d'apport énergétique et nutritionnel en rapport avec l'âge des utilisateurs.

Le titulaire s'engage à respecter les textes législatifs et spécifications techniques présents et à venir :

- ◇ De la réglementation française de portée générale et professionnelle
- ◇ De la réglementation communautaire
- ◇ Des normes françaises
- ◇ Des décisions et recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEM-RCN)
- ◇ Décret n°2011-1227 et arrêté du 30/09/2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
- ◇ De l'ensemble des règles sanitaires auxquelles sont soumises les personnes publiques effectuant le même type de prestation et celles introduites par l'arrêté du 08/10/2013
- ◇ Des consignes particulières applicables à l'Education Nationale

Sans que cette liste soit exhaustive, le prestataire étant réputé avoir la parfaite connaissance des différentes dispositions applicables à la restauration scolaire.

Le titulaire devra s'adapter en permanence à l'ensemble de la législation et réglementation en vigueur.

3.2 – Prise en compte des dispositions de la Loi Egalim

Concernant l'obligation prévue par la loi Egalim à l'échéance du 1er janvier 2022 de fournir 50% de produits de qualité et durables (dont au moins 20% de produits biologiques), **il est attendu du prestataire qu'il explique de quelle façon cette obligation sera remplie.**

Il s'agit des produits :

- issus de l'agriculture biologique (à hauteur de 20% minimum) ;
 - bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivants (Label rouge, appellation d'origine (AOC/AOP), indication géographique (IGP), Spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » ;
 - issus de la pêche bénéficiant de l'écolabel Pêche durable ;
 - bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique ».
 - issus du commerce équitable et issus de projets alimentaires territoriaux (PAT) (bien qu'ils ne soient pas comptabilisés dans les 50%) ;
- (Calcul du ratio : en valeur HT d'achats en € de produits alimentaires par année civile).

Il est demandé 20% minimum de produits biologiques en valeur par repas ce qui correspond à une composante bio à chaque repas au minimum, cela s'appliquera à l'ensemble des repas.

Les composantes bio (entrée, plat protidique, plat d'accompagnement, produit laitiers, dessert) seront variées c'est-à-dire que la même composante bio ne pourra en aucun cas être proposées plus de deux fois au cours de la même semaine.

Attention, la formule d'un repas entièrement bio ne permettant pas d'avoir des composantes bio dans les autres repas est à exclure – l'offre sera jugée irrecevable.

3.2- Provenance des produits

a) Généralités

La société prestataire présentera à la collectivité une fiche pour chaque produit compris dans la fabrication des repas, indiquant le pays d'origine. Les denrées entrant dans la fabrication des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation sanitaire française en cours au jour de la passation et s'adapter aux nouvelles dispositions réglementaires applicables pendant toute la durée du marché.

Un approvisionnement local sera considéré comme un plus.

Un candidat affirmant se fournir localement, devra communiquer dans son mémoire la liste de ses fournisseurs locaux : la commune devra pouvoir localiser et contacter lesdits fournisseurs pour vérification - avec le pourcentage des produits locaux (% des fruits, % des légumes...).

b) Origine des denrées

Les diverses variétés de viandes utilisées (viande bovine, ovine, porcine, volaille...) devront être d'origine française.

- Pour la volaille : utilisation de volaille fermière classe A n'ayant jamais été surgelée.
- Pour le boeuf : utilisation exclusive de viande de bœuf VBF (animaux nés, élevés et abattus sur le territoire français). Il en sera de même pour toutes les préparations à base de cette viande.
- Utilisation de viande de veau et porc rôti, sauté : sans os, avec un maxi de 5% de gras. Cette viande ne devra jamais avoir été surgelée
- Agneau - mouton gigot d'épaule et sauté sans os avec maximum 5% de gras. Cette viande ne devra jamais avoir été surgelée.

Les viandes reconstituées sont strictement interdites.

Le poisson proposé au minimum une fois par semaine. Utilisation exclusive de poisson surgelé mer (S.M) ou de poisson frais. Filets, poisson blanc qualité sans arêtes. Les poissons seront issus de la pêche en Manche, Atlantique ou Méditerranée, ou d'élevages implantés sur les côtes et les rivières européennes.

Toutes les préparations à base de légumes seront exécutées avec des produits surgelés ou frais cueillis depuis moins de 4 jours.

Les fruits et légumes seront à maturité suffisante pour être consommés le jour de la livraison et au maximum frais et de saison.

Les aliments issus de modifications génétiques ou contenant des produits issus de modifications génétiques sont strictement interdits.

Autres :

- La confiture n'est pas considérée comme un dessert.
- Les gâteaux secs ne seront servis qu'en accompagnement.
- Les pâtisseries seront fraîches ou livrées à + 3°.
- Les produits laitiers auront au minimum 10 jours de valeur avant leur date de péremption
- Un fromage à la coupe sera proposé au minimum 1 fois par semaine.
- Les OGM ou denrées contenant des produits issus de modifications génétiques ou de farines animales sont **strictement interdits**.

Les produits génétiquement modifiés sont prohibés.

c) Spécifications particulières

Les plats seront préparés à partir de produits frais, locaux et de saison qui devront être variés dans les menus. Le recours aux conserves et produits surgelés devra être limité et le recours aux circuits courts privilégié.

d) Produits dont l'utilisation est interdite

- Huile de palme, coprah, coco,
- Pour les fritures, pas d'huile type Végétaline (huile résultant de la transformation d'huiles liquides en huiles solides par hydrogénation)
- Produits d'organismes génétiquement modifiés (OGM), ni viande issue d'animaux nourris avec des farines animales ou avec des aliments génétiquement modifiés.

- Poissons en provenance de CHINE, poissons exotiques, filet de poisson « PERCHE DU NIL »
- Tous les poissons dont les modes de production ou d'élevage relèvent de ce qu'on appelle l'aquaculture intensive. Ce type de production se caractérise par l'élevage d'animaux en vase clos, alimentés par des farines
- Thon rouge.
- Les produits « allégés ».
- Les potages déshydratés,
- Les produits dérivés de type pâtes farcies
- Les sauces à base de produits industriels déshydratés

e) *Prise de décision*

Avant la prise de décision du nouveau prestataire une dégustation sera demandée sur 4 menus types dont un végétarien comprenant :

- Un hors d'œuvre à bases de crudités
- Un plat chaud : pâtes, ratatouille et viande de poulet ou protéines
- Un fromage
- Un dessert type pâtisserie

4 – Spécifications quantitatives

Il est servi à chaque convive la quantité qui lui est nécessaire, en fonction des règles de la nutrition correspondant à son âge et à son activité, sans excès, ni insuffisance.

Les grammages servis correspondront conformément aux prescriptions du GEM-RCN.

5 – Conditions d'exécution des prestations

5.1 – Commandes des repas

Les commandes sont effectuées par l'agent en charge de la restauration scolaire ou par la Directrice du Centre de Loisirs.

Une tolérance devra être apportée sur une possible annulation de quelques repas la veille pour le lendemain.

a) Pour la restauration scolaire

La semaine précédente, les effectifs sont annoncés pour la semaine suivante.
Le nombre exact des repas est précisé la veille par téléphone avant 10h30 maximum.

b) Pour le centre de loisirs

Les repas seront commandés environ un mois avant le début du centre avec un effectif prévisionnel, et ajusté ensuite la veille pour le lendemain.

5.2 -Livraison

La livraison des repas s'effectuera au sein des locaux du restaurant scolaire à l'adresse ci-dessous, aux heures indiquées à l'article 1.2 :

877 Rue du calvaire (RD 15)
76750 Morgny la Pommeraye.

Le transport est à la charge de la société. Le personnel préposé aux transports et aux Manipulations doit observer les règles d'hygiène les plus stricts.

5.3- Conditionnement

Les repas seront livrés ;

- en barquettes à usage unique thermo-scellées collectives de 4,8 ou 12 portions, exclusivement (hors fruits ou légumes frais, fromages et desserts) pour les enfants de la cantine
- en barquettes individuelles pour les adultes.

Un conditionnement spécifique pour les repas de substitution et allergies alimentaires est également prévu (renvoi article 1)

Les matériaux de conditionnement devront répondre aux normes alimentaires et adaptés aux fours de remise en température.

Chaque réception de repas donnera lieu à la remise d'un bon de livraison fourni par la société prestataire, faisant apparaître le nombre de repas de chaque catégorie effectivement livrée.

Chaque barquette aura son étiquette précisant la provenance des produits, le grammage, la température de chauffe... en accord avec la réglementation en vigueur.

5.4- Remise en température

L'attention du titulaire est attirée sur son offre qui ne doit pas prévoir de cuisson dans le restaurant scolaire mais une remise en température en fonction des plats.

Le titulaire reconnaît avoir visité les locaux avant la remise de son offre et avoir une parfaite connaissance des matériels de réchauffe dont dispose le restaurant scolaire.

5.5 – Règles de continuité du service public

En cas de grève ou d'impondérable du titulaire, ce dernier s'engage à assurer dans tous les cas sa prestation ; si cette dernière n'était pas assurée, cela constituerait une faute grave susceptible d'entraîner la rupture du marché.

6 – Conditions d'exécution du marché

6.1 Retenue de garantie

Le titulaire du marché est dispensé de constituer une retenue de garantie.

6.2 Avance

Les modalités d'attribution de l'avance sont fixées conformément aux dispositions de l'article R. 2191.3 du code de la commande publique.

6.3 Modalités de détermination des prix

La prestation comprend la livraison et la fourniture des repas.

Le prix de la prestation est un prix unitaire.

Ce prix est révisable tous les ans à la date de notification du marché.

Le prix de la prestation de fourniture de repas est révisé selon la formule suivante :

$$P = P_0 (0.15 + 0.85 \times I/I_0)$$

P = prix unitaire révisé

P₀ = prix unitaire en vigueur l'année précédente

I = valeur de l'indice mensuel du prix des repas dans un restaurant scolaire à la date de révision du prix

I₀ = valeur du même indice à la date de notification du contrat ou lors de la dernière révision du prix.

(La formule de révision tient compte de l'indice 0639025 - Ensemble des ménages – France métropolitaine - par fonction de consommation - Repas dans un restaurant scolaire ou universitaire)

Toutefois, en cas de modification du régime de la T.V.A., le montant de l'offre sera ajusté aussitôt sans besoin de signature d'un avenant.

6.4 Paiement -Etablissement de la facture

Les factures afférentes au paiement, établies au nom de la Mairie de Morgny la Pommeraye et transmises sur le portail Chorus Pro, portant outre les mentions légales :

- Le nom et l'adresse du créancier ;
- Le numéro de son compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé dans l'acte d'engagement ;
- Le numéro et la date du marché ;
- La date et le lieu de la prestation ;
- Le type et la quantité de boissons livrées « *consommées* » ;
- Le prix unitaire hors TVA en Euros ;
- Le montant de la facture avant et après application de la TVA en Euros ;
- La date d'établissement de la facture.

Les sommes dues au(x) titulaire(s) seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des demandes de paiement.

6.5 Pénalités de retard

En cas de retard dans le délai d'exécution ou de livraison des prestations, par le fait du titulaire, il sera fait application des dispositions de l'article 14 du CCAG-FCS.

Par dérogation à l'article 14.1 du CCAG-FCS, il n'est prévu aucune exonération à

l'application des pénalités de retard.

6.6 Nantissement

En vue de l'application du nantissement ou de la cession de créance prévue aux articles L. 2191-8 et R. 2191-45 à R. 2191-63 du Code de la commande publique, le comptable assignataire chargé des paiements est :

Centre des finances Publiques de Blainville-Crevon
31 Place de la Mairie
76116 BLAINVILLE-CREVON

La personne habilitée à donner les renseignements est :

Monsieur le Maire de Morgny la Pommeraye.

6.7 Résiliation du contrat

Les conditions de résiliation de l'accord-cadre sont définies aux articles 38 à 45 du CCAG-FCS.

En cas de résiliation de l'accord-cadre pour motif d'intérêt général par le pouvoir adjudicateur, le titulaire ne percevra aucune indemnisation.