

COMMUNE DE CRIEL SUR MER

ACCORD CADRE DE FOURNITURES ET SERVICES

Cahier des clauses techniques particulières (C.C.T.P.)

Objet du marché :

FOURNITURE ET LIVRASION DE REPAS EN LIAISON FROIDE

**Etabli en application du Code des Marchés publics
Ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 et Décret n°2016-360 du 25 mars 2016**

**La procédure utilisée est la suivante :
Marché à procédure adaptée en application des articles 27 et 34 du Décret n°2016-360**

Date et heure limites de remise des propositions : Lundi 3 avril 2017, à 12h00

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

SOMMAIRE

Article 1 : Objet du marché

Article 2 : Nature et Définition des produits

Article 3 : Réglementation en vigueur

Article 4 : Fourniture de repas

Article 5 – Conditions d'exécution de la prestation

Article 6 : Contrôles

Article 7 : Garantie technique

Article 8 : Durée de conservation – D.L.C. – D.L.U.O.

Article 9 : Assistance technique et formation du personnel

Article 1 - Objet marché

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières a pour objet de préciser certains points que la Commune de Criel sur Mer entend voir respecter au titre de la fourniture de repas en liaison froide pour son service de restauration municipale.

Article 2 – Nature et définition des produits

Tous les repas livrés doivent être de qualité saine, loyale et marchande et présenter toutes les garanties au niveau de leur fraîcheur. Tous renseignements devront être fournis sur l'origine géographique et le mode de présentation des produits, leur état de préparation, leur poids unitaire ou par lot, le nombre d'unités composant chaque lot. Le titulaire s'engage à fournir des produits issus de son catalogue destiné à l'ensemble de sa clientèle.

Article 3 – Réglementation en vigueur

3-1 Dispositions générales :

Pour l'exécution du présent marché, le titulaire doit se conformer (concernant notamment la composition, l'élaboration, la préparation, les quantités alimentaires, la fabrication, l'étiquetage, le conditionnement, l'emballage, les conditions de stockage et de transport des produits) aux documents techniques de base en vigueur au moment de la réalisation de la prestation, dont notamment :

- la réglementation générale européenne et française
- Le code de la santé publique
- La circulaire n°5297/SG de 2008 concernant l'objectif du Grenelle de l'Environnement d'atteindre 20 % de denrées issues de l'agriculture biologique dans la restauration collective
- Les objectifs nutritionnels du PPNS
- les directives communautaires
- les normes européennes et françaises (notamment AFNOR)
- les spécifications techniques et recommandations du GEM-RCN (Groupement d'Etude des Marchés – Restauration Collective et Nutrition) pour les produits relevant des dispositions contenues dans ces documents
- les usages professionnels publiés sous forme de codes des usages et approuvés par la Direction Générale de la Concurrence, de la consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)
- les spécifications techniques du présent CCTP
- les fiches techniques des produits fournis par le titulaire dans son offre, indiquant notamment la description, la composition, la valeur nutritionnelle et l'utilisation culinaire du produit.

Cette fourniture sera préparée dans le respect strict des règles de l'art et de l'hygiène, légales et réglementaires, et dans les usages loyaux et constants du commerce pour ce qui concerne :

- le personnel qui transforme et fabrique ces aliments,
- les composants (organiques ou chimiques) autorisés.

3-2 Conditions de transport

Les conditions de transport des produits réfrigérés sont au minimum celles édictées par la réglementation en vigueur au moment de la livraison. Les moyens en personnel et en matériel (véhicules et récipients) doivent présenter toutes les garanties de sécurité et d'hygiène indispensables. Les véhicules frigorifiques devront être en parfait état de propreté et les appareils réfrigérants en parfait état de fonctionnement.

Concernant les frais de transports des repas, ils seront à la charge du titulaire (franco de port). Le prestataire assurera le déchargement des repas.

Allergènes

Une déclaration systématique des allergènes présents dans les produits sera réalisée.

OGM

Les produits fournis par le candidat devront être sans OGM au sens de la réglementation communautaire.

3-3 Identification et étiquetage

Tous les produits fournis par le titulaire doivent être identifiés par un étiquetage, tel qu'éventuellement défini au présent CCTP, et conformément à la réglementation et aux normes homologuées en vigueur.

Principaux textes de référence :

- Code de la Consommation, notamment le chapitre II du titre 1er du livre 1er de sa partie Réglementaire ;
- décret n°84-1147 du 7 Décembre 1984 (J.O. du 21 Décembre 1984) modifié, portant application de la loi du 1er août 1905 sur la fraude et la falsification en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ;
- directive 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard
- recommandations n° D6-87 et D8-99 du GEM-RCN relative à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ;
- décret n° 99-260 du 2 avril 1999 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des viandes bovines ;

L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées comporte, sauf dispositions dérogatoires ou complémentaires particulières, les mentions obligatoires suivantes (articles R.112-9 et suivants du Code de la consommation) :

- la dénomination de vente ;
- la liste des ingrédients le cas échéant, cités par ordre d'importance décroissant et l'énumération des produits d'addition ;
- la quantité de certains ingrédients le cas échéant ;
- la quantité nette ;
- la date à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation ;
- le mode d'emploi chaque fois que sa mention est nécessaire pour un usage approprié de la denrée, ainsi que le cas échéant les conditions particulières d'utilisation et de conservation, notamment les précautions d'emploi.

En cas d'évolution de la réglementation concernant l'exécution du présent marché, il sera fait application de toute nouvelle réglementation ou toute modification de la réglementation à sa date d'entrée en vigueur.

3-4 Le Conditionnement

Les repas (hors d'œuvre, plat protidique, d'accompagnement, fromage, salade et dessert) seront servis dans des barquettes jetables de 6 portions distinctes.

Toutes les barquettes seront fermées hermétiquement par un couvercle ou un film thermo-soudé.

Les barquettes devront être assez résistantes afin d'éviter tout incident lors des différentes manipulations. Elles seront en matériaux cassant ni friable.

Chaque barquette sera identifiée par une étiquette mentionnant :

- La nature du produit
- Le nombre de parts
- La date de fabrication
- La date limite de consommation
- La température d'entreposage

- Le temps de remise en température avec/sans couvercle, coins relevés...
- Le type de convive : - 18 mois, maternel, primaire, adulte...
- L'éventuelle spécificité (sans porc, sans allergène..)
- Le numéro d'agrément des services vétérinaires

L'étiquetage devra être unique : pas de ré-étiquetage ou de sur-étiquetage

Article 4 - Fourniture des repas:

4-1- Composition des repas :

La composition des menus devra respecter l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire et petite enfance.

Attention : La variété des repas est appréciée sur la base de la fréquence de présentation des plats servis au cours de 20 repas successifs.

Produits « BIO » ou issus de l'agriculture raisonnée

Le prestataire devra respecter les 20 % de produits « Bio » ou issus de l'agriculture raisonnée en privilégiant l'approvisionnement en circuit courts et les produits de saison.

La commune contribue dans son activité quotidienne à la protection des ressources naturelles. Toutes propositions de la part du prestataire s'inscrivant dans cette démarche seront les bienvenues (barquettes recyclables...)

De façon générale :

- La fourniture de pain n'est pas prévue au marché.
- La fourniture de boisson n'est pas prévue au marché.
- Le sel, poivre, ketchup, moutarde, mayonnaise... seront fournis par le prestataire.
- Les fromages seront à la coupe tant que possible
- Les pâtisseries ne seront pas individuelles tant que possible
- Des potages seront proposés en saison froide

Composition d'un repas (repas scolaires et centre de loisirs du mercredi) :

Les repas livrés comporteront 5 composantes :

- Une entrée
- Une viande, poisson, œufs ou protéines végétales
- Un féculent et/ou un légume
- Un produit laitier (fromage ou laitage)
- Un dessert

Composition d'un repas Multi-accueil « Titou » (accueil de jeune enfants) :

Dans le respect strict des grammages afférents à ces tranches d'âge spécifiques.

Repas sans ajout de sel

-Pour les moins de 18 mois :

- Des purées « maisons » variées, non mélangées au plat protidique
- Pas de sel, pas de matière grasse,
- Un laitage adapté à l'âge
- Un plat protidique mixé (viande ou poisson)

-Pour les plus de 18 mois :

Repas à 4 composantes variées

Grammage

Les grammages livrés en fonction des différentes catégories d'individus respecteront la réglementation en vigueur. Un tableau des grammages devra être fourni à la commune et joint à l'offre.

Plat témoin

Un échantillon témoin du menu sera fourni quotidiennement dans des contenants spécifiques lors de la livraison de repas.

Repas de substitution

Au cas où un problème surviendrait de conformité d'hygiène, par exemple, le titulaire du marché s'engage à laisser sur chaque site un stock d'urgence (repas complet en nombre suffisant) avec une date limite de consommation prendre toutes les mesures nécessaires afin de mettre à disposition un nombre de repas suffisants.

4-2- Elaboration et communication des menus

Le candidat joindra à son offre l'équivalent d'un trimestre de menus scolaires type

Les menus seront adaptés aux saisons.

Les produits utilisés seront de bonne qualité gustative et nutritionnelle,

Les menus devront valoriser le patrimoine culturel et régional, les spécialités du pays et de la région, favoriser les produits locaux.

Les menus seront établis pour une période correspondant à un trimestre scolaire.

Ils seront proposés par le prestataire avec choix optionnels à la Commune de Criel sur Mer qui arrêtera les menus définitifs et les transmettra au titulaire, au plus tard, 3 semaines avant le début de la période.

Chaque semestre, une réunion de suivi et d'organisation sera organisée avec la présence des 2 parties. Seront présents : des élus nommés par Le Maire, des représentants des services communaux, un référent désigné par le prestataire (dès le début de la prestation) et un technicien du prestataire (cuisinier ou diététicien). D'autres participants pourront être conviés, tels que : des représentants de parents d'élèves, des enseignants...

4-3 Menus Thématiques, festifs

Le prestataire devra proposer :

- des menus thématiques, un par trimestre minimum,
- des menus festifs aux fêtes calendaires

Des exemples, la fréquence et les moyens de communication et d'animation mis en œuvre devront être joints à l'offre.

Le prestataire devra être en mesure de répondre aux demandes de la collectivité pour toute animation éducative concernant le goût, l'alimentation.

4-4 Menus spéciaux

Pique-niques

Le Prestataire devra être en mesure de fournir des repas pique-nique à l'occasion des sorties. Il devra fournir sans suppléments de prix le nécessaire, outre le repas, en couverts, gobelets, serviettes, eau en bouteille de 50 cl.

Dans son offre, le prestataire joindra des exemples de composition de pique-nique dans lesquels on trouvera systématiquement : un hors d'œuvre, un sandwich à base de baguette fraîche (plat froid pour l'espace multi-accueil Titou), un laitage, un dessert à base de fruit et un petit paquet de chips.

Régimes spéciaux

Le prestataire devra répondre à des demandes de menus spéciaux tels que sans porc... Une variété de substitution devra, alors être, apportée.

Les enfants présentant des allergies alimentaires et bénéficiant d'un plan d'accueil individualisé pouvant être géré en restauration collective seront signalés lors de la commande des repas, chaque jour.

4-5 Prescriptions techniques des denrées :

Les spécifications techniques du GEM-RCN sont applicables à toutes les denrées constituant les menus.

- Les filets de poisson seront certifiés sans arêtes, sans peau et sans aucun additif polyphosphatés.
- Les produits enrobés devront contenir au minimum 70 % de chair de poisson.
- Les viandes avec petits os seront exclues
- Les viandes de boucherie comporteront une étiquette de traçabilité.
- Les viandes doivent provenir, d'abattoirs et d'ateliers de découpe possédant l'agrément communautaire (estampille CEE).
- Les steaks hachés ne contiendront pas plus de 15% de matière grasse
- **L'approvisionnement s'effectuera sur des races à viande.** La viande de taureau est exclue.

- **Pour les volailles**, les volailles fraîches devront être de classe A.
- La viande de veau devra provenir de veau âgé de moins de 8 mois, la couleur de la viande de veau sera rose clair, classe 2 conformation R, état d'engraissement n°3 et être d'un poids compris entre 120 et 185 kgs de carcasse.
- La viande de verrat, de porc cryptorchide et de truie est exclue, de même celle provenant de carcasses pesant moins de 70 kg et de plus de 100 kg.
- **Pour la charcuterie** : Aucun tissu bovin (notamment cervelle, moelle épinière, rate, yeux, thymus, intestins), quelle que soit l'origine de l'animal, ne pourra être inclus dans une quelconque préparation.
- Les saucisses et chipolatas seront sans colorant et sans exhausteur de goût.
- Les fruits et légumes seront de 4^{ème} et 5^{ème} catégorie
- Aucun tissu bovin (notamment cervelle, moelle épinière, rate, yeux, thymus, intestins), quelle que soit l'origine de l'animal, ne pourra être inclus dans une quelconque préparation.
- Les vinaigrettes devront être sans conservateurs et de préférence préparé par le prestataire

Article 5- Conditions d'exécution de la prestation

Le titulaire s'engage à fournir fours et armoires à froid positif ou négatif dans chaque office, nécessaire à la réalisation du présent marché. Cette fourniture s'effectuera au fur et à mesure que ce besoin s'en fera sentir, soit du fait de l'obsolescence des matériels ou de la nécessité de pourvoir à un renforcement de moyens. La maintenance des matériels ainsi mis à disposition est assurée par le titulaire.

En contrepartie, la commune s'engage à prendre les contrats d'assurance nécessaire à la mise à disposition de ce matériel.

Les offices étant déjà équipés de matériel, le candidat effectuera une visite de chaque lieu de distribution afin d'effectuer un inventaire et d'établir la nécessité ou non d'ajouter du matériel dès le début de la prestation.

Article 6 – Contrôles

6-1 Vérification

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de faire vérifier à tout moment, par les services des Affaires sanitaires, de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, ou de l'Agriculture, le respect de la réglementation en vigueur et des clauses du présent marché.

6-2 Analyses

A tout moment en cours de marché ou en cas de doute quant à la qualité et à la conformité des produits, Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de faire procéder par un laboratoire agréé des analyses, épreuves ou expertises qu'elle juge nécessaires. Si les résultats sont défavorables au titulaire du marché, les frais en sont à sa charge. En cas de non conformité qualitative soulevée après vérification, et conformément aux dispositions de l'article 29 du CCAG/FCS, le marché peut être résilié sans indemnité par le pouvoir adjudicateur aux torts exclusifs du titulaire après que ce dernier ait été informé de la décision envisagée et invité à lui présenter, dans un délai de 15 jours, ses observations et les mesures correctives qu'il compte prendre. En l'absence de réponse du titulaire, la résiliation interviendra à la date fixée dans la décision.

6-3 Conditionnement et transport

Les conditions de conservation (stockage, entreposage) et de transport des produits doivent permettre de maintenir une température à cœur respectant le règlement HACCP en vigueur dans la collectivité. La collectivité pourra se faire présenter sur simple demande l'attestation d'agrément sanitaire du véhicule de livraison.

Un contrôle de la température est effectué à chaque livraison en présence du livreur. En cas de non conformité de la température relevée, la fourniture est refusée par le pouvoir adjudicateur. Dans ce cas, le titulaire doit relivrer une fourniture conforme.

Les matériaux de conditionnement doivent répondre aux dispositions réglementaires en vigueur. Les emballages doivent envelopper entièrement les produits de telle sorte que les denrées soient jusqu'au moment de leur utilisation intégralement protégées contre les pollutions extérieures et contre la déshydratation en cours de stockage. Les produits sont obligatoirement stockés en sachets ou boîtes plastique collées.

6-4 Contrôles bactériologiques

La société procédera, elle-même et par le biais de laboratoires extérieurs, à des contrôles bactériologiques réguliers des aliments et surfaces du lieu de production. Les résultats seront transmis systématiquement à la commune de Criel sur Mer.

Article 7 – Garantie Technique commune à tous les lots

Lorsque les marchandises sont admises par le pouvoir adjudicateur, elles deviennent propriété de ce dernier qui en assume alors la responsabilité du stockage. Cependant, pour tout vice de fabrication caché, tel que notamment l'introduction volontaire ou accidentelle de substances étrangères à l'intérieur des conditionnements rendant la denrée impropre à la consommation, la garantie technique est mise en oeuvre .

La valeur des fournitures reconnues impropres à la consommation, soit contradictoirement pour vice de fabrication, soit en cas de contestation à la suite d'examens demandés par le pouvoir adjudicateur consécutifs à la constatation d'avaries, est remboursé par le titulaire au prix de règlement du marché ou fait l'objet d'un avoir ou d'un titre de recette émis à son encontre par la collectivité.

Article 8 – Durée de conservation – D.L.C.- D.L.U.O.

Chaque produit fourni par le titulaire doit comporter l'indication soit de sa date limite de consommation (DLC), soit de sa date limite d'utilisation optimale (DLUO).

Le délai entre la fabrication du produit et le jour de livraison doit être le plus court possible.

Tout produit livré par le titulaire ayant une DLC ou une DLUO insuffisante sera refusé

Article 9 – Assistance technique et formation du personnel

En complément de la fourniture de repas, le prestataire assurera une mission de conseil auprès de la commune et de formation auprès des agents communaux des différents sites.

Cette mission concernera les points suivants :

- Assistance technique :

- Lors de la mise en place de la prestation sur les différents site,
- Conseils divers pour l'optimisation de la distribution des repas et du fonctionnement sur les différents site
- Assistance à la mise en place de la démarche HACCP (pack hygiène)

-Formation

Le prestataire s'engage à assurer une formation auprès du personnel communal sur les modalités de remise en température

Fait à Criel sur Mer, le

Lu et accepté,

Le prestataire
(Date, cachet, signature)