

**COMMUNE DE
PORT-SAINTE-FOY-et-PONCHAPT**



**CAHIER DES CLAUSES
TECHNIQUES PARTICULIERES
CCTP**

N° 24335-01-2021

**FOURNITURE DE DENREES
POUR LE RESTAURANT SCOLAIRE**

Pouvoir adjudicateur :

Commune de Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt

Procédure engagée :

Procédure adaptée (article 28 du Code des marchés publics et article 27 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016).

Comptable assignataire des paiements :

Trésor Public La Force

Mairie de Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, 1 rue Simone Veil, 33220 PORT-SAINTE-FOY-et-PONCHAPT

☎ 05 53 22 24 10, 📠 05 53 22 24 19, ✉ dgs@port-sainte-foy.info

CHAPITRE I : OBJET DU MARCHE

Il s'agit d'un marché public de fourniture de denrées au restaurant scolaire de la Commune pour permettre au personnel communal de confectionner les repas servis aux enfants des écoles communales (élémentaire et maternelle).

1.0 GENERALITES

Le titulaire devra livrer les denrées dans des conditions parfaites d'hygiène et en respectant la réglementation en vigueur.

1.1 Prestations à fournir par le titulaire

- La participation à l'élaboration des menus ;
- La fourniture de fichiers informatiques pour les menus en vue d'une mise en ligne sur le site de la commune ;
- L'approvisionnement des denrées alimentaires au restaurant scolaire de la commune ;
- La réalisation d'un compte-rendu annuel d'activité.

1.2 Valeurs liées au marché

Le restaurant scolaire communal fournit des repas aux enfants des écoles tous les lundis, mardis, jeudis et vendredis. Sur la base d'un calendrier scolaire moyen de 36 semaines, cela représente 144 jours de service.

Cette quantité est fournie à titre indicatif sous réserve du maintien du rythme scolaire actuel qui peut varier en fonction du nombre d'élèves inscrits aux écoles, du nombre d'élèves inscrits au restaurant scolaire et au regard d'un calendrier scolaire qui peut varier d'un ou deux jours d'une année à l'autre.

Le nombre de repas servis est, en moyenne par jour, de 90 repas pour les enfants de l'école élémentaire et 60 repas pour les enfants de l'école maternelle, auxquels s'ajoutent généralement une dizaine de repas adultes.

Soit environ 160 repas/jour et donc $160 \times 144 = 23\ 040$ repas par an environ.

1.3 Procédure de consultation – Forme du marché

Il s'agit d'un marché de fournitures courantes en procédure adaptée en application de l'article 28 du code des marchés publics.

1.4 Pièces constitutives du marché

- L'acte d'engagement (AE) et ses annexes éventuelles,
- Le règlement de la consultation (RC),
- Le présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP),
- Une annexe technique fournie par le pétitionnaire.

1.5 Prestations supplémentaires éventuelles :

A l'offre de base avec des produits issus de l'agriculture biologique (30%), seront présentées les prestations supplémentaires éventuelles (PSE) suivantes :

PSE 1 : Offre de base avec viande de race bouchère

PSE 2 : Offre de base avec volaille Label Rouge

PSE 3 : Offre de base avec viande bouchère et volaille Label Rouge.

Le pétitionnaire peut présenter deux variantes supplémentaires de son choix, notamment s'il désire mettre l'accent sur les produits issus de l'agriculture biologique.

La réponse au marché de base est obligatoire pour pouvoir proposer des prestations supplémentaires et/ou des variantes.

CHAPITRE 2 : MENUS PREVISIONNELS

2.1 Elaboration des menus

Le titulaire élaborera des menus prévisionnels tous les trois mois environ. L'élaboration de ces menus fera l'objet d'une commission qui sera composée de représentants de la commune, de représentants élus des parents d'élèves, de l'agent responsable du restaurant scolaire et/ou de son adjoint(e) ainsi que de responsables de la société de restauration, assistés d'un(e) diététicien(ne) diplômé. Le titulaire proposera des grammages en fonction de l'âge du convive (maternel, élémentaire).

La commune pourra se faire assister d'un conseil de son choix si nécessaire.

Le plan alimentaire sera conforme aux recommandations du Programme National Nutrition Santé (PNNS), du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEM-RCN) et respecteront le décret n° 20 11-1227 du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Il n'est pas demandé au titulaire de prévoir des plats particuliers, ne contenant pas telle ou telle composante (porc, arachide, gluten, etc.).

Les repas effectivement servis chaque jour devront être conformes aux menus établis par la commission qui les aura fixés. Toutefois, le titulaire peut, en cours de réalisation, procéder à des modifications, à condition que celles-ci :

- soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas
- respectent l'introduction d'une composante Bio
- que la commune en soit avisée préalablement.

Le titulaire remet les menus au service périscolaire et à la mairie, suffisamment en amont de la prise d'effet, pour affichage aux écoles et mise en ligne sur le site de la Commune. Ils devront préciser, à titre informatif pour les parents d'élèves, les équilibres nutritionnels constatés sur le cycle de menus.

2.2 Composition des repas

Chaque repas devra comporter cinq composantes, soit :

- Une entrée : crudités, salade, charcuterie, poisson, potage etc.
- Un plat protidique principal : viande blanche, rouge, poisson, volaille, en alternance régulière
- Un légume d'accompagnement : légumes verts, féculents, ...
- Un fromage ou un produit lacté
- Un dessert : fruit de saison, pâtisserie, glace, compote, salade de fruits, dessert lacté etc.

Le titulaire devra proposer un menu végétarien une fois par semaine.

La commune se chargera de l'approvisionnement en pain de tous les repas.

2.3 Particularités demandées

RAPPEL : dans le cadre de la Loi EGALIM, applicable à compter du 1^{er} janvier 2022, plusieurs obligations sont imposées dans la restauration collective et notamment une part de 50 % du budget consacrée à l'achat de produits alimentaires sous signes officiels de qualité.

La commune demande impérativement de respecter les prescriptions suivantes :

- Pas de produits issus des cultures génétiquement modifiées ainsi que les plats comportant des protéines de soja. Le titulaire devra s'engager par écrit sur ce point.
- 30 % de produits issus de l'agriculture biologique (fruits et légumes). Le titulaire devra le justifier dans l'annexe technique demandée et pourra proposer une variante comprenant un pourcentage plus élevé. Le titulaire se rapprochera des agriculteurs de la commune (ou de proximité) pour favoriser une collaboration locale sur cet approvisionnement. Le résultat de cette recherche devra être intégré à la proposition de base ou, à défaut, être expliquée dans l'annexe technique.
- Le titulaire devra privilégier le développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture (aussi appelés « circuits courts »). Il est souhaitable que cela apparaisse sur les menus.
- L'emploi de produits de saison devra être favorisé et identifiable clairement dans les menus.
- L'utilisation de produits frais est à favoriser. Le candidat explicitera dans l'annexe technique sa politique en cette matière.
- Afin de faciliter au prestataire l'accès aux fruits de qualité, il ne lui sera pas imposé de communiquer à l'avance le type de fruit servi. Seulement lorsque cela ne sera pas possible, il portera la mention « fruit de saison » sur les menus. Cependant, le prestataire devra proposer l'ensemble des fruits de saison.

La commune sera vigilante à la qualité des fruits et souhaite qu'ils soient à parfaite maturité le jour de leur consommation. En cas de non-conformité répétée (fruits trop mûrs ou trop verts), ils pourront faire l'objet d'une demande de remboursement auprès du titulaire.

Lorsque des salades de fruits seront proposées, elles seront, au minimum, composées de 30 % de fruits frais.

- Toutes les viandes, bœuf, veau, volaille, mouton ou porc devront être d'origine française. Le titulaire se rapprochera des artisans-commerçants de la commune (ou de proximité) pour favoriser une collaboration locale sur cet approvisionnement. Le résultat de cette recherche devra être intégré à la proposition de base ou, à défaut, être expliquée dans l'annexe technique.

L'attention du titulaire est attirée sur le respect de la qualité des viandes servies notamment sur la

conformité des taux de matière grasse et de collagène/protéines.

Les steaks hachés et les boulettes de bœuf comprendront au maximum 10% de matières grasses et devront provenir exclusivement du muscle. Les saucisses devront contenir moins de 20 % de matières grasses.

- Les produits à base de viande reconstituée sont interdits. Par conséquent, les plats comme les nuggets de volaille, escalopes cordon bleu...seront à base de morceaux non reconstitués.

- Le poisson : toujours dans un souci de qualité, le poisson sera servi prioritairement sous la forme de filet. Le service de poisson d'élevage type Panga sera à proscrire des menus.

Le titulaire explicitera dans l'annexe technique les critères d'origine, de qualité et de traçabilité des produits utilisés :

- viandes
- volaille
- poisson
- œufs
- légumes
- conserves
- charcuterie
- fruits.

Il détaillera dans l'annexe technique sa politique concernant :

- la non utilisation de produits reconstitués
- les produits surgelés
- la 5^{ème} gamme
- la 4^{ème} gamme.

Les denrées doivent en outre être conformes :

- aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR ou équivalentes.
- aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEM-RCN). Toute disposition nouvelle du GEM-RCN est applicable dès sa publication.

Le titulaire s'engage à toujours suivre et appliquer la législation en vigueur et à adapter en permanence ses méthodes d'approvisionnement.

Morceaux et fréquence d'apparition des viandes bovines :

Les produits :

- Le sauté : Collier, Basse-côte
- Le braisé : Paleron - Jumeau – Macreuse
- Le rôti : Cœur de Tranche Grasse
- Le steak haché : Pur bœuf 10% de matière grasse maximum
- La viande égrenée pour préparation culinaire type hachis bolognaise : pur bœuf 10% de matière grasse maximum.

La commune pourra demander à tout moment au prestataire la production des documents et listes nécessaires. En cas de non-production des éléments de traçabilité (n° prouvant le respect de ces dispositions, n° d'identification des animaux constituant le lot et n° d'identification des cheptels naisseurs et engraisseurs), les repas ne feront pas l'objet d'une facturation.

2.4 Repas à thèmes

Le titulaire fera des propositions d'animations et de menus à thème une fois par trimestre, dont une de nature à sensibiliser les enfants à l'importance de se protéger du surpoids et une autre sur les produits issus de l'agriculture biologique ou sur le développement durable. Les menus à thème seront connus au plus tard le jour de la commission des menus de la période concernée.

2.5 Commande et livraison des denrées

2.5.1 Commande

Les commandes sont consécutives aux commissions repas. Le titulaire programmera et effectuera tous les achats nécessaires, hors pain, et fera son affaire du paiement de ses fournisseurs.

2.5.2 La livraison

Le titulaire assurera la livraison des denrées dans les locaux du restaurant scolaire pendant les horaires de travail du personnel qualifié pour réceptionner, en semaine et entre 7h30 et 11h00. Elles devront être faites suffisamment en amont pour permettre la confection des repas dans de bonnes conditions, et avec une fréquence suffisante pour que cela ne mette pas en péril la fraîcheur des produits. Le pétitionnaire fera des propositions en ce sens dans son annexe technique.

CHAPITRE 3 : PRIX ~ REVISION

3.1 Prix de base initial et étendue de son application

Le prix initial conformément à l'acte d'engagement est exprimé en euros, hors taxe et TTC, et comprend :

- Le prix du repas tout compris (denrées alimentaires, frais de personnel, de fabrication, de distribution et d'une manière générale tous les frais annexes inhérents à l'exécution du présent marché).
- L'acte d'engagement indique ce qui doit être réglé respectivement au titulaire du marché et à ses sous-traitants ou co-traitants.
- Il est réputé établi à la date limite de réception des offres.

3.2 Révision des prix

Les prix demeureront fermes du 1^{er} mai 2021 au 31 juillet 2022 puis ils seront révisés tous les ans, en fonction des éventuelles reconductions, au 1^{er} août de chaque année, selon les conditions suivantes :

A compter du 1^{er} août 2022, et pour chaque éventuel renouvellement du marché en suivant, les prix feront l'objet, au 1^{er} août, d'une révision suivant la formule suivante :

$$P = P_0 \times (0,50 I/I_0 + 0,50 I''/I''_0)$$

Avec :

P = prix révisé hors TVA

Po = prix initial hors TVA

I = dernière valeur publiée à la date d'ajustement de l'indice des prix à la consommation « Restauration » publié par l'INSEE sous l'identifiant 0639022

Io = valeur du même indice pris pour base au mois d'août précédent

I'' = dernière valeur publiée à la date d'ajustement de l'indice des prix à la consommation « Repas dans un restaurant scolaire ou universitaire » publié par l'INSEE sous l'identifiant 0639025

I''o = valeur du même indice prise pour base au mois d'août précédent

Le pétitionnaire peut proposer une autre formule de révision mais devra motiver ce choix dans l'annexe technique en faisant ressortir les avantages et les inconvénients des deux formules.

3.3 Modalités de règlement

L'entreprise s'engage à traiter dans les conditions du présent règlement et aux prix de l'offre fixés dans l'acte d'engagement.

A l'issue de chaque période mensuelle, le titulaire procédera à l'établissement d'une facture. Les factures seront adressées en mairie et libellées au nom de la commune.

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique en vigueur. Le dépassement du délai de paiement ouvrira de plein droit et sans autre formalité, pour le titulaire du marché ou le sous-traitant, le bénéfice d'intérêts moratoires, à compter du jour suivant l'expiration du délai.

3.4 Avance forfaitaire

Il n'est pas prévu d'avance forfaitaire.

CHAPITRE IV : PENALITES EN CAS DE DISCONTINUITÉ DU SERVICE

Le titulaire s'engage, pendant toute la durée du marché, quelle qu'elle soit, à assurer régulièrement la continuité du service.

En cas de défaillance grave de sa part, et notamment dans les cas suivants :

- Nombre de repas livrés inférieur au nombre de convives annoncés,
- Retard de livraison entraînant un retard du service,
- Non-conformité des grammages,
- Modification de plat sans accord préalable,
- Qualité des composants du repas non conforme,
- Conditions de livraison non-conformes,

la commune pourra, après avoir dûment constaté la défaillance, faire assurer le service, au frais et risques du titulaire, par toute personne et tous moyens appropriés et/ou résilier le contrat, si bon semble à la Commune, après simple mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception restée infructueuse dans un délai d'un mois.

Concernant les pénalités journalières, seules les stipulations de l'article 14.1 du C.C.A.G.-F.C.S. s'appliquent, sauf cas de force majeure ayant empêché le titulaire de remplir ses obligations.

En cas de modifications, un avenant pourra être proposé, si l'économie générale du marché n'est pas remise en cause et reste conforme au Code des Marchés Publics.

Outre les mesures prévues ci-dessus, la commune, en cas de carence grave du titulaire, ou de menace à l'hygiène ou à la sécurité publique, y pourvoira par tous les moyens qu'elle jugera utiles, aux frais, risques et périls du fournisseur.

CHAPITRE V : RESILIATION

Le marché peut être résilié selon tous les cas prévus au CCAG Fournitures Courantes et Services en vigueur.

Par dérogation à l'article 32 du CCAG Fournitures Courantes et Services, en cas de défaillance grave du titulaire, et notamment dans les cas indiqués au chapitre précédent du présent CCTP, le marché pourra être résilié sans indemnité par la commune.

CHAPITRE VI : REGLEMENT DES LITIGES

Tous les litiges qui pourraient résulter de l'exécution du présent marché et qui ne seraient pas résolus à l'amiable seront portés devant le Tribunal Administratif de Bordeaux dans les formes et les délais légaux.

CHAPITRE VII : DEROGATIONS

Il sera dérogé à l'article 32 du CCAG FCS par le chapitre V.

Fait à,
le

Fait à Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt,
le 22 décembre 2020

Le Titulaire,

Le Maire,

Date et visa de l'entreprise (identité, cachet, signature) pour le récapitulatif du détail des prestations :