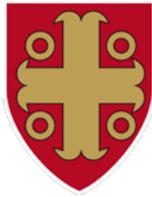


**DEPARTEMENT DU NORD**

**Arrondissement de Lille**

**Canton de Templeuve**

**REPUBLIQUE FRANCAISE**



**MAIRIE DE MOUCHIN**

**59310**

**Tél. 03 20 79 60 11**  
**contact@mairie-mouchin.fr**

**Accord-cadre à bons de commande mono-attributaire passé en  
procédure adaptée passée en application des articles L2123-1 et R.2123-1  
du code de la commande publique**

**OBJET : Fourniture de repas pour la restauration scolaire du 1<sup>er</sup> septembre 2019 au 7  
aout 2020**

**C.C.T.P**

---

**CAHIER DE CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

## SOMMAIRE

<b>CARACTERISTIQUES GENERALES</b> .....	3
<b>CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES</b> .....	4
<b>ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHE ET DEFINITION DE LA PRESTATION</b> .....	4
<b>1.1 Objet du marché</b> .....	4
<b>1.2 Restauration scolaire</b> .....	4
<b>ARTICLE 2 – EXECUTION DU SERVICE PAR LE PRESTATAIRE</b> .....	4
<b>ARTICLE 3 – COMPOSITION DES MENUS ET DES REPAS</b> .....	5
<b>ARTICLE 4 – SPECIFICITES NUTRITIONNELLES ET CONTROLE</b> .....	5
<b>4.1 Références générales</b> .....	5
<b>4.2 Les denrées</b> .....	6
<b>4.3 Particularités</b> .....	9
<b>ARTICLE 5 – LIVRAISON</b> .....	9
<b>ARTICLE 6 – GARANTIE – CONTROLE</b> .....	10
<b>ARTICLE 7 – LITIGES</b> .....	11

## CARACTERISTIQUES GENERALES

**Lieu d'exécution des prestations :** Foyer Rural, 85 route de Saint Amand – 59310 MOUCHIN

**Nature des prestations :**

Fourniture et service de repas en liaison froide pour la restauration scolaire sur la commune de MOUCHIN

**Marché passé en procédure adaptée en application de l'article R.2123-1 du code de la commande publique selon la technique de l'achat accord cadre à bons de commande**

Commune de Mouchin  
124 route de Saint Amand  
59310 MOUCHIN  
Tel : 03.20.79.60.11  
Courriel : contact@mairie-mouchin.fr

**Pouvoir adjudicateur :** Monsieur le Maire de Mouchin

**Ordonnateur :** Monsieur le Maire de Mouchin

**Comptable public assignataire des paiements :** Monsieur le receveur – Trésorerie de Templeuve en Pévèle

**REMISE DES OFFRES :**

- Date de validité : 120 jours à compter de la date limite de réponse
- Réception des offres : par voie dématérialisée via la plateforme : [www.marchespublics596280.fr](http://www.marchespublics596280.fr)
- Date et heure limite de réception des candidatures et des offres : **jeudi 8 aout 2019 à 16h30**

### ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHE ET DEFINITION DE LA PRESTATION

#### 1.1 Objet du marché

Le prestataire se verra confier la confection et la livraison en liaison froide des repas pour le restaurant scolaire de la commune de MOUCHIN dès la prochaine rentrée scolaire, à savoir le lundi 9 septembre 2019 jusqu'au 7 août 2020.

Ledit marché sera reconductible par période annuelle dans la limite de deux fois, soit une durée maximale dudit marché de trois années scolaires.

La périodicité de la présentation scolaire sera la suivante : le prestataire assurera la fabrication, la livraison et le service des repas les lundis, mardis, jeudis et vendredis de chaque semaine scolaire, du lundi au vendredi durant le mois de juillet.

Les repas devront être livrés avant 10h30.

#### 1.2 Restauration scolaire

Le présent C.C.T.P a pour objet de définir les prestations, les obligations et garanties du fournisseur dans le cadre du marché qui sera passé avec lui par la commune de MOUCHIN.

La prestation consiste en la fourniture par liaison froide de 130 repas en moyenne par jour scolaire sur le site suivant : Foyer rural 87 route de Saint Amand 59310 MOUCHIN.

Le chiffre ci-dessus étant précisé à titre indicatif et pouvant varier sans engagement contractuel de la part de l'administration durant les années scolaires à couvrir dans le cadre du présent contrat.

### ARTICLE 2 – EXECUTION DU SERVICE PAR LE PRESTATAIRE

Les menus seront établis pour une période par le prestataire en collaboration avec un diététicien à sa charge.

Le prestataire doit prévoir dans son offre et réaliser dans le cadre de l'exécution du contrat un programme thématique particulier pour les fêtes calendaires et un thème par trimestre en restauration scolaire.

Le titulaire fournira une documentation (affiches, sets, décoration...) en rapport avec le thème retenu et fera dresser le réfectoire en fonction de la thématique proposée.

Modalités des commandes de repas par la mairie de MOUCHIN : **la commande se fera la veille jusque 14h30 (le vendredi pour le lundi), une semaine avant pour des repas particuliers (repas froid, pique-nique).**

En cas d'arrêt temporaire du fonctionnement en cas de pont, sorties d'écoles, le fournisseur sera prévenu du jour au moins une semaine au préalable.

## ARTICLE 3 – COMPOSITION DES MENUS ET DES REPAS

Chaque repas sera composé comme suit :

- ✚ 1 hors d'œuvre ou potage ou entrée chaude (self : proposition au choix)
- ✚ 1 plat protéique (viande, volaille, poissons ou œufs)
- ✚ 1 plat de légumes ou féculents en accompagnement
- ✚ 1 fruit ou fromage ou pâtisserie ou entremets (self : proposition au choix)
- ✚ Pain inclus

L'établissement des menus tiendra compte de l'équilibre diététique des repas, protides, glucides, laitages, vitamines.

Les produits laitiers (yaourts, fromages, flan, petits suisses...) seront donnés au maximum 5 jours avant la date limite de consommation au moment du service.

Le fromage blanc et les petits suisses seront à 20% MG.

Des menus pourront être spécialement préparés pour respecter les convictions religieuses des demi-pensionnaires (repas sans porc).

Les menus devront satisfaire à des exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel en rapport en particulier avec l'âge des enfants.

Le prestataire s'engagera à présenter les menus établis conformément aux recommandations relatives à la nutrition des écoliers en respectant l'ensemble de la réglementation en vigueur.

Le prestataire présentera des menus variés qui respectent les objectifs nutritionnels à savoir diminuer les apports en lipides, et d'augmenter les apports de fibres, de vitamines, de fer et de calcium conformément à la réglementation en vigueur et à ses éventuelles évolutions en cours de marché.

## ARTICLE 4 – SPECIFICITES NUTRITIONNELLES ET CONTROLE

**Avant-propos :** le titulaire doit respecter les règles essentielles alimentaire. Il se conforme aux recommandations en matière de nutrition notamment la circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments et, selon les décisions prises par le Groupement Permanent d'Etudes dans Marché de Denrées Alimentaires (GPEMDA), le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, l'arrêté NOR : AGRG1032380A du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

**De manière générale, le prestataire s'engage à informer la commune de MOUCHIN de toute évolution de la législation relative à la fourniture et au service de restauration scolaire.**

### 4.1 Références générales

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

Elles doivent en outre être conformes :

- A la réglementation française de portée générale (code de la consommation et notamment les articles L.213-1 et suivants, décrets, arrêtés...)
- A la réglementation européenne
- Aux normes françaises homologuées ainsi qu'aux normes européennes reconnues équivalentes
- Aux spécificités techniques inscrites dans les décisions du groupe permanent d'études des marchés de denrées alimentaires (GPEM/DA)
- Aux décisions professionnelles (CTCPA, code des usages...)

Le titulaire doit se conformer aux recommandations en vigueur au moment de l'exécution du marché et à toutes celles susceptibles d'intervenir durant le marché.

### **Spécificités de salubrité et règles générales d'hygiène.**

Le titulaire doit notamment respecter les dispositions des textes suivants :

- ✓ **Mesure de prophylaxie**  
Circulaire du 6 mars 1968 modifiée et ses mises à jour, relative aux mesures de prophylaxie à prendre en matière d'hygiène alimentaire dans les établissements publics universitaires et scolaires
- ✓ **L'équipement et aménagement des locaux et le transport**  
*Note de service de la DGAL n°8126 du 10/08/1998 sur la restauration scolaire*  
Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.  
*Guide du GPEM/DA n°B2 16-96 relatif aux plats cuisinés conservés par le froid 5BOCCRF du 04/05/1994 et ses mises à jour*
- ✓ **Le personnel**  
Arrêté interministériel du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origines animales (Journal Officiel du 31 mars 1977) ainsi que le règlement sanitaire départemental, arrêté préfectoral du 12/04/1979 et ses mises à jour

## **4.2 Les denrées**

Les denrées animales ou d'origine animale utilisées dans le cadre de la restauration scolaire collective doivent satisfaire aux conditions sanitaires de la réglementation en vigueur et ses mises à jour.

- Arrêté du 08/05/1997 modifié, relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinées à la réglementation en vigueur et ses mises à jour.
- Arrêté du 09/05/1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs modifié par l'arrêté du 06/07/1998 et ses mises à jour.
- Arrêté ministériel du 22/01/1993 modifié, relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande et ses mises à jour.
- Arrêté interministériel du 29/09/1997 réglementant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social (JO du 23/10/1997) et ses mises à jours

Toutes dispositions nouvelles modifiant ou complétant ces diverses instructions et arrêtés en cours de marché sont applicables dès leur publication.

## Spécificités nutritionnelles

Le titulaire doit appliquer les principes et les spécificités nutritionnelles indiqués dans la recommandation n°J3-99 élaborées par le GPEM/DA et adopté par la section technique de la commission centrale des marchés le 06/05/1999 et ses mises à jour.

La circulaire interministérielle du 25 juin 2011, révisant la circulaire du 9 juin 1971 relative à la nutrition de l'écolier (BOEN N°24 du 17/06/1971 – JO n°7150), relative à la composition des repas servis en restauration scolaires et à la sécurité des aliments.

## Spécificités organoleptiques et gastronomiques

### ✓ La préparation des aliments

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et tendre à approcher de la qualité de la bonne cuisine familiale. Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes. Les mets doivent être agréables au goût. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur. Les menus à jour fixe sont proscrits.

### ✓ La présentation des plats

La présentation des plats peut être simple mais elle ne doit pas être négligée. Les plats doivent être appétissants

### ✓ La température des plats

Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plats doit être optimale à l'instant du service, qu'il s'agisse de plats chauds ou de préparations froides. Les plats doivent être livrés conformément à la réglementation de septembre 1997.

Des contrôles de température seront effectués par le prestataire dans le point de livraison par la personne responsable désignée par elle. Un deuxième contrôle sera effectué par les agents de service.

Ces contrôles seront consignés dans un cahier tenu à la disposition de la commune qui y aura librement accès.

La réglementation ne permettant aucune marge de tolérance, tout écart de température à la réception des repas sera refusé et imputable au titulaire, qui assurera dans ce cas la livraison d'autres repas de même nature.

Un contrôle de température des plats sera également effectué lors du service des repas, de la même manière il sera consigné dans un cahier et tenu à disposition de la commune

### ✓ Origine des denrées

Dans le but de réduire l'impact environnemental, le prestataire favorisera les circuits courts d'approvisionnement afin de garantir une origine régionale des denrées présentées à la consommation dans le restaurant scolaire de Mouchin.

Les menus élaborés par le prestataire mettront en valeur les produits alimentaires régionaux et cultivés localement en privilégiant l'utilisation de produits de saison.

## **Viande bovine**

*La viande bovine répondra aux critères qualitatifs suivants :*

*Catégorie de bovins : A (jeune bovin de moins de 24 mois)*

*Etat de conformation : R (classification EUROP)*

*Etat d'engraissement : 3*

*Type racial : à viande*

*Particularité du veau : 2R3*

*Pour mémoire : la viande hachée sera un produit pur bœuf comportant obligatoirement 100% de muscle bovin.*

*Elle sera à 15 % de matières grasses maximum.*

### Etiquetage :

*Il comportera les éléments suivants : la dénomination de vente, la quantité nette, la date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques, l'indication de conservation.*

*Conformément à la réglementation du 1er janvier 2000, la traçabilité se matérialisera par l'indication du numéro de lot, l'indication du pays d'abattage et le numéro d'agrément de l'abattoir, l'indication du pays de découpage et le numéro d'agrément de l'atelier de découpe.*

*Le titulaire fournira à la demande les documents indiquant le pays de naissance et le pays d'engraissement.*

*Le titulaire conservera les documents légaux attestant de la traçabilité de la viande bovine. Il fournira les étiquettes comportant le numéro de lot, le ou les D.A.B. Correspondant au numéro de lot. La collectivité se réserve le droit de vérifier les documents d'accompagnement des denrées comme le Bon de commande et le bon de livraison.*

*Cette exigence pourra se généraliser aux autres viandes à la demande de la collectivité.*

## **Viande porcine**

*La viande porcine répondra aux critères qualitatifs suivants :*

*Etat de conformation : R*

### Etiquetage :

*Il comportera les éléments suivants : la dénomination de vente, la quantité nette, la date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques, l'indication des conditions particulières de conservation.*

*Le titulaire s'engage à fournir le pays d'abattage et le numéro d'agrément de l'abattoir, le pays de découpe et le numéro d'agrément de l'atelier de découpe.*

*La collectivité se réserve le droit de vérifier les étiquettes des produits, les documents d'accompagnement des denrées comme le bon de commande et le bon de livraison.*

## **Viande ovine**

*La viande ovine répondra aux critères qualitatifs suivants :*

*Catégorie d'ovins : L*

*Etat de conformation : R (classification E.U.R.O.P.)*

*Etat d'engraissement : 3*

### Etiquetage :

*Il comportera les indications suivantes : la dénomination de vente, la quantité nette, la date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques, l'indication des conditions particulières de conservation.*

*Le titulaire s'engage à fournir le pays d'abattage et le numéro de l'abattoir, le pays de découpe et le numéro de l'atelier de découpe.*

*La collectivité se réserve le droit de vérifier les étiquettes des produits, les documents d'accompagnement des denrées comme le bon de commande et le bon de livraison.*

## **La volaille**

*La volaille répondra aux critères suivants :*

*Classe A ou B*

*Pour les maternelles, la volaille sera donnée sous forme d'escalope afin de faciliter la découpe pour les petits.*

## **Œufs – poissons**

*Les œufs entrant dans les préparations seront sous forme d'ovo produits. Les œufs durs seront des produits de 5ème gamme. Les omelettes seront faites avec des ovo produits ou surgelés.*

*Les poissons seront présentés sous forme de filets variés (saumon, limande, cabillaud, merlu, lieu...) sous forme de dés, de filets panés avec une préférence toutefois pour les filets. Les filets de poissons panés seront constitués de 70% de poisson au minimum et seront présentés 4 fois par cycle de menus au maximum.*

## **Légumes et fruits**

*Les légumes et les fruits seront de catégorie I (étiquette verte).*

*Le choix des denrées se fera en priorité sur le frais, le surgelé puis les produits de 4ème et 5ème gamme, l'appertisé.*

*Le potage servi, sera fait exclusivement à base de légumes frais.*

*Les pommes de terre servies seront des fraîches.*

## **Autres**

*Les produits « hachés-reconstitués-panés » seront exclus des menus.*

## **4.3 Particularités**

Un effort particulier sera porté pour fournir des menus adaptés aux enfants, notamment aux maternelles.

En accord avec la personne publique, le titulaire constituera un stock de précaution de denrées non périssables, entreposées dans le site afin de faire face en cas de force majeure empêchant toute livraison (intempéries) et pour permettre ainsi le service d'un effectif moyen.

## **ARTICLE 5 – LIVRAISON**

Les repas seront livrés dans le site, en barquette conforme à la législation, par le fournisseur désigné, jusque 10h30 le matin.

Chaque livraison fera l'objet d'un bon de livraison spécifique établi en double exemplaire dont l'un sera conservé sur le site de livraison.

Le bon de livraison indique notamment : la quantité de denrée livrée, la température de livraison.

## ARTICLE 6 – GARANTIE – CONTROLE

Le fournisseur devra obligatoirement être assuré contre tous les risques d'exploitation (intoxication alimentaire en particulier et d'empoisonnement pouvant survenir du fait de son exploitation) sur simple demande, il présentera sa police d'assurance à l'administration municipale. Le montant des garanties souscrites pour couvrir les risques d'intoxication alimentaire et d'empoisonnement ne peut être inférieur aux limites usuellement pratiquées sur le marché français de l'assurance.

Le titulaire et ses assureurs renoncent à tous recours contre le client et ses assureurs.

Le client s'engage à renoncer et à faire renoncer par ses assureurs à tous recours contre le titulaire et ses assureurs. Les parties conviennent expressément de maintenir pendant toute la durée des présentes la renonciation réciproque au recours stipulée dans leurs polices d'assurances respectives au titre des risques ci-dessus stipulés.

Le titulaire fait son affaire de tous les risques et litiges pouvant provenir de son fait. La responsabilité de la collectivité ne peut être recherchée à ce titre.

Le titulaire est seul responsable vis à vis des tiers, de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature qu'ils soient, résultant de son service.

Le titulaire doit respecter les dispositions législatives en vigueur. Pour ce faire, il fera procéder à des prélèvements et des diagnostics d'hygiène 2 fois par mois par les services vétérinaires dont les résultats seront impérativement et systématiquement communiqués à la collectivité.

En cas d'analyse bactériologique défavorable, le fournisseur prendra toutes les dispositions pour en rechercher les causes et remédier rapidement à la situation.

De son côté, l'administration se réserve le droit de procéder à des contrôles qualitatifs et quantitatifs, ainsi qu'à tous prélèvements et analyses qu'elle jugera utile de faire exécuter à ses frais, de salubrité (denrées, matériels, locaux, personnels, nutritionnels et gastronomiques).

La Commune pourra effectuer à tout moment des contrôles sur le nombre et la qualité des repas, l'état hygiénique et sanitaire et les mesures de sécurité prises par le prestataire.

Le prestataire s'engagera à accepter tout prélèvement d'aliments dans le but d'analyses sous responsabilité de la Commune.

Le prestataire sera tenu de conserver au froid pendant cinq jours au moins, un échantillon de chacun des plats préparés. En cas de toxi-infections alimentaires, ces échantillons seront remis pour être analysés au service officiel de contrôle.

Le prestataire s'engagera à accepter tout audit de la part de la Commune.

Le prestataire fera effectuer par un laboratoire agréé, une fois par mois au minimum, des analyses bactériologiques sur des repas témoins. Les frais seront à sa charge. Les résultats d'analyse seront communiqués à la commune et devront être archivés par le prestataire.

Pour effectuer les contrôles ci-dessus indiqués, la personne responsable peut à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement à l'entreprise, notamment la Direction Départementale des Services Vétérinaire, le Service de la Répression des Fraudes et du contrôle de la qualité, la Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale.

Ces interventions, à la demande, des agents officiels de contrôle ne font pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation.

Elles doivent être conformes :

- aux normes homologuées de l'AFNOR NFV 46003 d'AOUT 1991
- aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du Groupe permanent d'études des marchés de denrées alimentaires (G.P.E.M./D.A.) ; cf. Brochure n°5541 J.O. 26, Rue Desaix PARIS CEDEX 15.

Toute spécification nouvelle ou mise à jour sera applicable dès sa parution en particulier la directive Européenne CEE 93143 qui préconise l'application de la méthode HACCP.

## **ARTICLE 7 – LITIGES**

La fourniture d'aliments jugés en tout ou partie impropres à la consommation sera refusée et remplacée, immédiatement aux dépens du fournisseur de manière à éviter toutes perturbations dans le service.

Les contestations nées de cette décision donneront lieu à des dispositions conservatoires à l'égard des denrées litigieuses, pour les soumettre à une analyse concertée ou contradictoire et arbitrale.

Selon le résultat de celle-ci, la partie supportera le coût des produits alimentaires ou plats refusés et de leur remplacement ainsi que les frais d'analyse unique et de ses suites éventuelles.

Le titulaire endossera la pleine et entière responsabilité dans toutes leurs conséquences, des intoxications alimentaires provoquées par l'altération des mets servis.

Sauf le cas de force majeure, tout manquement sérieux ou répété dans l'exécution du service ou dans la qualité et la quantité des repas confectionnés donnera à la collectivité le droit de résilier immédiatement le présent marché, après avertissement et mise en demeure non suivis d'effets dans le délai imparti ou encore si la défaillance reprochée se reproduisait dans un délai réduit.

La résiliation serait alors prononcée aux risques et périls du titulaire jusqu'à l'expiration du présent marché. Il aura, en surplus, à supporter les conséquences onéreuses des moyens de substitution engagés par la collectivité pour pallier sa défaillance.