

## COMMUNE DE BUHL



### CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES

**Marché public de fournitures : fourniture et livraison de  
repas en liaison chaude ou froide pour le pôle jeunesse**

Article 1 - OBJET DE LA CONSULTATION .....	3
1.1 Objet du marché.....	3
1.2 Définition du marché.....	3
1.3 Décomposition en lots.....	3
ARTICLE 2 - DOCUMENTS CONTRACTUELS .....	4
2.1. Pièces particulières.....	4
2.2. Pièces générales .....	4
ARTICLE 3 - MODALITÉS D'EXÉCUTION DU MARCHÉ .....	5
3.1. Représentant du pouvoir adjudicateur .....	5
3.2. Comptable assignataire .....	5
3.3. Lieu d'exécution / de livraison .....	5
3.4. Durée du marché.....	5
ARTICLE 4 - DESCRIPTION DE LA PRESTATION .....	6
4.1 Caractéristiques de la prestation .....	6
4.2 Composition des repas .....	9
4.2.1 Grammage .....	9
4.2.2 Élaboration des menus.....	9
4.2.3 Besoins nutritionnels.....	10
4.2.4 Plan alimentaire .....	10
4.2.5 Spécifications qualitatives et quantitatives des repas .....	10
4.2.6 Confection de repas spécifiques .....	12
4.2.7 Animations, repas à thème .....	12
ARTICLE 5 - CONTROLES .....	13
ARTICLE 6 - PRIX DU MARCHÉ .....	14
6.1. Prix.....	14
6.2 Défaillance du cocontractant .....	14
ARTICLE 7 - RÉGLEMENT DU MARCHÉ .....	14
7.1. Modalité de règlement.....	14
7.2. Délai de paiement .....	15
ARTICLE 8 – SOUS-TRAITANCE .....	15
ARTICLE 9 - RÉSILIATION.....	15
ARTICLE 10 - LITIGES.....	16

## Article 1 - OBJET DE LA CONSULTATION

### 1.1 Objet du marché

La présente consultation porte sur la fourniture et la livraison de repas en liaison chaude ou froide pour les enfants accueillis par le pôle jeunesse de la Commune de BUHL (service périscolaire et accueil de loisirs).

Le présent document a pour objet de définir les conditions dans lesquelles la Commune de BUHL souhaite confier à un restaurateur, traiteur ou à une société ou pouvoir adjudicateur de restauration collective un marché de confection et de livraison de repas pour le service Périscolaire et les Accueils de Loisirs organisés par la Commune de BUHL. La préparation et la confection des repas de midi seront réalisées à partir de l'unité centrale de production du cocontractant.

### 1.2 Définition du marché

Marché public de fournitures.

### 1.3 Décomposition en lots

Le présent marché ne fait l'objet que d'un seul et unique lot

## ARTICLE 2 - DOCUMENTS CONTRACTUELS

### **2.1. Pièces particulières**

- une lettre de candidature (DC1),
- une déclaration du candidat (DC2),
- un acte d'engagement (DC3),
- le présent cahier des clauses particulières (CCP)
- la notice descriptive des produits,

### **2.2. Pièces générales**

- le cahier des clauses administratives générales applicable aux marchés publics de fournitures courantes et de services (CCAG-FCS) approuvé par arrêté du 30 mars 2021.

## ARTICLE 3 - MODALITÉS D'EXÉCUTION DU MARCHÉ

### **3.1. Représentant du pouvoir adjudicateur**

La personne habilitée à signer le présent marché est Monsieur Yves COQUELLE, Maire de la Commune de BUHL.

Mairie de Buhl  
72 rue du Florival  
68530 BUHL  
Tél : 03/89/62/15/95

### **3.2. Comptable assignataire**

Le comptable assignataire des paiements est le Service de Gestion Comptable de Guebwiller.

### **3.3. Lieu d'exécution / de livraison**

Site 1 : Accueil de loisirs péri et extra scolaire « Les P'tits Potes »

8, rue de l'Ecole  
68530 BUHL

Site 2 : Salle du Cercle

4 rue du 5 Février  
68530 BUHL

### **3.4. Durée du marché**

Le marché est conclu pour une durée de 1 (un) an, du 2 septembre 2022 au 2 septembre 2023.

## ARTICLE 4 - DESCRIPTION DE LA PRESTATION

### 4.1 Caractéristiques de la prestation

Le cocontractant certifie avoir pris connaissance des dispositions réglementaires applicables en la matière et notamment les articles L. 221-1 à L. 225-1 du code de la consommation concernant la sécurité générale des produits.

#### 4.1.1 Description de la prestation

La prestation porte sur des déjeuners et d'autres repas commandés à titre exceptionnel par le pouvoir adjudicateur.

La prestation comprend :

- L'élaboration des menus
- L'approvisionnement en denrées
- La fabrication des repas classiques, à thèmes et festifs, en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies par le pouvoir adjudicateur.
- Le transport et la livraison des repas sur sites :
  - Périscolaire : 8 rue de l'école à Buhl
  - Salle du Cercle : 4 rue du 5 Février à Buhl
- Le respect du contrôle d'hygiène, notamment la réalisation à ses frais des contrôles microbiologiques prévus par le règlement en vigueur.
- Un suivi par une diététicienne.

#### 4.1.2 Catégorie d'usagers et modalités d'ouverture du centre

Les usagers sont des enfants de 3 à 12 ans.

Modalités d'ouverture du centre :

- Période périscolaire : Lundi/ Mardi/ Jeudi/ Vendredi
- Période scolaire : Mercredi
- Période extra scolaire : 2 semaines durant les congés d'automne  
2 semaines durant les congés de février  
2 semaines durant les congés de printemps

Il n'y a pas de prestation à fournir pendant les congés de Noël, ni pendant les vacances estivales ainsi que parfois, une journée durant les autres périodes de congés scolaires.

#### 4.1.3 Volumes attendus

En raison de la crise sanitaire liée à la pandémie de COVID, la quantité de repas livrés en 2020 et 2021 n'est pas représentative.

A titre indicatif le nombre de repas livrés sur l'année 2018 s'élevait à : 13107

Nombre de repas servis en moyenne par jour :

- Période périscolaire (Lundi/ Mardi/ Jeudi/ Vendredi) : 90 repas/enfts
- Période scolaire (Mercredi) : 20 repas/enfts
- Période extra scolaire (sur 4 jours) : 30 repas/enfts

#### 4.1.4 Adaptations des menus

Les possibilités d'adaptation des menus (sans porc ou végétariens), les modalités d'information sur les modifications apportées aux menus seront examinées, en commun accord, entre le cocontractant et le pouvoir adjudicateur.

#### 4.1.5 Modalités de Commande et de livraison

- Commande

Le nombre de repas est communiqué pour le mois. Les modifications sont apportées la semaine précédente et peuvent être ajustées la veille par téléphone ou par mail par le pouvoir adjudicateur (pôle jeunesse).

- Localisation

Les lieux de livraison sont fixés à :

- l'accueil Périscolaire (groupes des petits-moyens) « Les P'tits Potes » - 8, rue de l'Ecole à BUHL 68530

- la salle du Cercle (groupe des grands) : 4 rue du 5 Février à BUHL 68530

- Si la livraison se fait en liaison chaude :

Les repas seront livrés, dans les locaux accueillant le service : Du Lundi au Vendredi entre 11h30 et 11h45.

Le cocontractant effectuera le transport des repas jusqu'au point de consommation fixé par le pouvoir adjudicateur dans des véhicules conformes aux normes sanitaires en vigueur. Les repas seront livrés en liaison chaude, dans des containers réglementaires adaptés à la liaison chaude permettant le maintien de la qualité (température des produits à cœur +63°C...) jusqu'à leur consommation.

- Si la livraison se fait en liaison froide :

Les repas seront livrés, dans les locaux accueillant le service : Du Lundi au Vendredi avant 10h. Les repas seront livrés dans des containers réglementaires permettant la remise en température sans manipulation des denrées et le maintien de la qualité.

Le prestataire s'engage à mettre gracieusement à la disposition de la collectivité pendant toute la durée du marché le(s) four(s) nécessaire(s) à la remise en température (four de réchauffe sur les 2 sites).

Le matériel ainsi mis à disposition reste la propriété du prestataire qui s'engage à prendre en charge les pièces détachées et la main-d'œuvre permettant d'assurer l'entretien et les réparations du dit matériel.

Dans ce cas, le matériel est assuré par la commune. Cette assurance couvre notamment le vol, l'explosion et les dégâts des eaux pouvant survenir aux matériels mis à disposition et la responsabilité civile en découlant.

Un contrôle sera effectué par le personnel du pôle jeunesse. Toute anomalie sera immédiatement signalée (température, quantité...) et le cas échéant confirmé par mail.

Le conditionnement devra prendre en compte les contraintes du pouvoir adjudicateur. Les propositions de conditionnement feront partie de l'offre de base sur laquelle s'engage le candidat.

Le cocontractant sera tenu de produire, en plus du nombre de repas commandé, un repas témoin (minimum 100 gr) à conserver par le service en vue d'établir la traçabilité des produits. Conformément à la législation, ces repas témoins seront conservés 5 jours au frais. Ceux-ci seront remis aux services compétents suivant la procédure prévue en cas d'intoxication alimentaire ou de toute demande ponctuelle.

Les repas devront être à température au moment du premier service à 12 heures.

#### 4.1.6 Fabrication des repas

La cuisine centrale où seront fabriqués les repas devra disposer de l'Agrément Sanitaire Communautaire délivré par la Direction Départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP) : **copie de cet agrément devra être inclus dans les pièces administratives**. En cas de changement du lieu de fabrication, un nouvel agrément devra être fourni dans les 8 jours suivant le déplacement.

Dans le cas où l'autorisation de fabriquer ces repas à partir de l'établissement initialement prévu serait suspendue pour quelque cause que ce soit, le cocontractant s'engage à informer le pouvoir adjudicateur et à faire en sorte de pouvoir continuer ses prestations à partir d'une autre cuisine dans les mêmes conditions et avec les mêmes garanties. En cas de délais courts, et de façon très exceptionnelle, le cocontractant devra prévoir un repas de substitution à titre de secours.

La cuisine dans laquelle seront fabriqués les repas devra répondre strictement aux dispositions réglementaires en vigueur pour la fourniture des repas en liaison chaude notamment la maîtrise de la norme HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), analyse des dangers – points critiques pour leur maîtrise.



## **4.2 Composition des repas**

### **4.2.1 Grammage**

Le grammage est adapté en fonction de la catégorie des convives. Les grammages indiqués sont des poids nets, après cuisson et sans déchet. Ils devront impérativement être retrouvés dans l'assiette de chaque convive pour sa catégorie concernée. Les grammages des hors d'œuvre sont hors assaisonnement éventuel.

Pour les viandes, poissons, plat protidique principal ils sont hors sauce, assaisonnement ou accompagnement éventuel, qu'il s'agisse de panure, de pâte ou autres éléments d'assaisonnement ou décor.

Le cocontractant veille à prendre en compte les évolutions technologiques en matière de restauration et les évolutions des différents modes de restauration en matière nutritionnelle. (Arrêté du 30/09/2011 – Annexe II).

### **4.2.2 Élaboration des menus**

Le cocontractant devra respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire définies dans les textes officiels en vigueur et notamment les dispositions spécifiées dans :

- la circulaire n°2001-118 du 08/06/2011 (BO n°9 du 28/06/2011 du Ministère de l'Éducation Nationale et du Ministère de la Recherche)
- les recommandations J5-07 du 4 mai 2007 relatif à la nutrition du GEM-RCN (Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) et ses mises à jour en 2011, 2013 et juillet 2015.
- la loi EG-ALIM 2018 complétée par la loi Climat de 2021, portant obligation de servir 50% de produits durables et de qualité, dont 20% issus de l'agriculture biologique (applicable depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022)

La liste des menus variés est établie pour un mois et remise par le cocontractant au pouvoir adjudicateur, (mail ou papier) au plus tard la dernière semaine précédant le mois concerné. Les menus du mois seront affichés dans la salle de restauration, dans le hall du service et publiés sur le site internet.

Le représentant légal habilité du pouvoir adjudicateur pourra demander une modification si la composition du menu ne correspond pas au présent cahier des charges.

**Les menus servis doivent comportés :**

- Une entrée
- Un plat protéique
- Un accompagnement (légumes et féculents)
- Un laitage ou dessert (fruits)
- Pain

Le prestataire a l'obligation de proposer un moins un menu végétarien par semaine.

Toutefois, le cocontractant peut, en cours de réalisation procéder à des modifications, à condition qu'elles :

- 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 hygiène et gastronomique du repas.

Un nouveau menu devra alors être établi et transmis au pouvoir adjudicateur dans les meilleurs délais.

#### 4.2.3 Besoins nutritionnels

Afin de répondre aux besoins nutritionnels des enfants de 3 à 12 ans, une attention doit être portée aux nutriments suivants :

- protéines : apport qualitatif et quantitatif ;
- lipides : de manière contrôlée et équilibrée ;
- calcium : présent chaque jour sous forme de fromage, de dessert lacté, ou qui peut être inclus dans la confection d'un plat ;
- fer : apport surveillé par viandes et des poissons de bonne qualité ;
- Fibres : présentes chaque jour à travers des légumes cuits ou crus, des fruits, des céréales ou légumes secs.

#### 4.2.4 Plan alimentaire

Pour répondre à ces objectifs et respecter une certaine variété alimentaire les menus seront composés à partir d'un plan alimentaire sur 20 jours et prendront en compte la fréquence d'apparition de service de plats : Mise à jour de la recommandation nutrition GEMRCN (02/08/2013)

#### 4.2.5 Spécifications qualitatives et quantitatives des repas

- Références générales

Le cocontractant est tenu de respecter l'arrêté du 21 décembre 2009 et du 8 octobre 2013 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et toute nouvelle disposition le remplaçant ou le complétant en cours de marché, ainsi que les recommandations relatives à la santé publique telles que définies dans le cadre du Programme National Nutrition Santé. (PNNS). Les denrées alimentaires doivent être conformes aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR. De plus, le cocontractant devra justifier d'un agrément de la DDCSPP – Services vétérinaires.

- Préconisations en matière environnementales et nutritionnelles :

Dans une logique de développement durable, la promotion des circuits courts est souhaitée. Conformément aux objectifs du Grenelle II, le cocontractant s'efforcera d'introduire dans la

composition des repas les produits de l'agriculture raisonnée, biologique ou labellisée (Grenelle II – JO du 13/07/2010).

Sont interdits les viandes reconstituées et tout aliment contenant des OGM.

Les fromages seront à forte teneur en calcium (de préférence AOC). Les matières grasses effectives, les épices trop fortes ne sont pas admises. D'une manière générale, le cocontractant veillera à ce que la fréquence de présentation des plats contribue à diminuer les apports de lipides et augmente ceux de fibres, de vitamines, de fer et de calcium.

- Spécifications gastronomiques :

Les prestations culinaires doivent être soignées, variées et tendre à approcher la qualité d'une bonne « cuisine familiale ».

La variété des repas doit tenir compte des saisons et des produits frais locaux présents sur le marché. Les produits de saison se définissent comme ceux étant produits en France métropolitaine pendant la saison considérée.

Le cocontractant devra s'approvisionner en pain si possible auprès d'artisans boulangers locaux et veiller à varier les pains. Dans la mesure du possible il sollicitera les producteurs locaux, notamment en termes de légumes et de viandes.

- La préparation des aliments :

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et tendres et éviter la monotonie alimentaire.

La présentation des plats doit être simple, mais ne doit pas être négligée. Par conséquent, le cocontractant s'efforcera de varier au maximum la composition des repas, en tenant compte des équilibres alimentaires et des demandes du pouvoir adjudicateur.

- Quantité

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

Les grammages seront ceux conseillés pour les enfants de 3 ans à 12 ans. (Arrêté du 30/09/2011 annexe II) et conforme au point 4.2.1 ainsi qu'aux recommandations du GEMRCN.

#### 4.2.6 Confection de repas spécifiques

- Repas végétarien ou sans porc :

Les jours où le menu comporte du porc, le cocontractant devra prévoir des menus spéciaux pour les enfants ne consommant pas de viande de porc. Un menu végétarien doit être aussi prévu si besoin.

- Allergies alimentaires légères :

Un ou des aliments de substitution seront proposés aux enfants en « PAI » (Plan d'accompagnement Individualisé), pour les allergies mineures, dont le dossier aura été soumis au préalable au cocontractant.

#### 4.2.7 Animations, repas à thème

À l'occasion des fêtes calendaires, le cocontractant proposera un repas en lien avec cette fête. Il est laissé au cocontractant toute latitude pour proposer au pouvoir adjudicateur des solutions d'animation ou de présentation susceptibles de dynamiser la prestation en la rendant attrayante, avec une dimension pédagogique.

Dans le cadre des centres de loisirs, des pique-niques pourront être commandés lors des sorties à l'extérieur et ceux-ci devront être livrés au centre avec possibilité d'une livraison plus tôt suivant l'horaire de départ pour la sortie.

À la demande du pouvoir adjudicateur, ou sur proposition du cocontractant, ce dernier pourra apporter son concours aux actions d'information que le pouvoir adjudicateur pourrait être amené à conduire dans le domaine de la nutrition.

## ARTICLE 5 - CONTROLES

Le cocontractant fera procéder à ses frais aux contrôles de qualité des repas suivant la réglementation en vigueur et transmettra les résultats à la collectivité.

Il devra assurer une totale transparence quant à l'origine des produits de manière à ce que la collectivité puisse éventuellement par le biais d'un organisme agréé contrôler celle-ci.

Le pouvoir adjudicateur peut à tout moment et sans en référer préalablement au cocontractant, procéder à tous les contrôles qu'elle jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du présent marché.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- de salubrité (respect de la méthode HACCP) ;
- Nutritionnelles et gastronomiques (menus et fréquence des repas définie dans la circulaire du J5-07 du 04/05/2007 relatif à la nutrition du GEM-RCN - Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) et ses mises à jour ;
- Qualitatives ;
- Quantitatives.

Ils sont effectués par un représentant du pouvoir adjudicateur.

Le contrôle des lieux de restauration collective est assuré par la DDCSPP (Direction Départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations).

Le cocontractant est tenu de faire, à ses frais, des contrôles réguliers afin de vérifier la conformité des repas fournis aux critères microbiologiques réglementaires auxquels il doit satisfaire. Le prestataire procédera aux conservations d'aliments nécessaires, par ailleurs, pour les contrôles sanitaires.

Les comptes rendus et bilans des contrôles réalisés, tant par le cocontractant que par les services compétents seront mis à la disposition du pouvoir adjudicateur.

Le cocontractant veillera à l'application des règles relatives à la surveillance médicale et à l'hygiène corporelle du personnel qui manipule les denrées.

Si la non-conformité des prestations est établie, les frais d'analyses supplémentaires seront à la charge du cocontractant. Le pouvoir adjudicateur se réserve alors la faculté de s'approvisionner auprès d'une maison concurrente de son choix, aux frais du cocontractant défaillant.

## ARTICLE 6 - PRIX DU MARCHÉ

### 6.1. Prix

Le prix est ferme et non révisable pour la durée du marché.

### 6.2 Défaillance du cocontractant

Le cocontractant veillera à fournir, pendant toute la durée du marché, un repas de substitution pour le cas où il se trouverait dans l'impossibilité d'assurer la livraison des repas. Il s'engage à une obligation de moyens et de résultats.

En cas de défaillance de sa part, des pénalités de retard seront appliquées dès le premier jour.  
Calcul des pénalités de retard : environ 90 repas/jour \* prix de chaque repas.

## ARTICLE 7 - RÉGLEMENT DU MARCHÉ

### 7.1. Modalité de règlement

Au début de chaque mois, le cocontractant remet au pouvoir adjudicateur un état récapitulatif des repas par jour qui le validera. La facture sera établie par le cocontractant en deux exemplaires et devra comporter les mentions suivantes :

- ✓ Nom et adresse du créancier et date de facturation
- ✓ Numéro de son compte (bancaire ou postal)
- ✓ Numéro de SIRET
- ✓ Références du marché et le cas échéant de chaque avenant
- ✓ Le nombre de repas servis par mois
- ✓ Le prix des repas hors TVA
- ✓ Le taux et le montant de la TVA
- ✓ Le montant TTC à payer

Les montants facturés sont arrondis au deuxième chiffre après la virgule.

En application du code des marchés publics, le délai de paiement des factures ne pourra excéder 30 jours (à compter de la date de réception). Le règlement se fait par virement administratif.

## **7.2. Délai de paiement**

Le délai de paiement ne peut excéder trente (30) jours. En cas de dépassement du délai de paiement, des intérêts moratoires au taux d'intérêt légal, majoré de deux (2) points, sont dus au cocontractant.

Le comptable assignataire des paiements est Monsieur le Trésorier du Service de Gestion Comptable de Guebwiller.

## **ARTICLE 8 – SOUS-TRAITANCE**

La collectivité admet que le contractant sous-traite à des tiers une partie des tâches qui lui sont confiées, à la condition expresse que celui-ci conserve pour lui-même l'entière responsabilité du service et qu'il y ait été préalablement autorisé par la collectivité.

Tous les contrats passés par le contractant avec des tiers et nécessaires à la continuité du service doivent comporter une clause réservant expressément à la collectivité la faculté de se substituer au contractant dans le cas où il serait mis fin au présent contrat et, le cas échéant, d'y mettre fin.

Le sous-traitant ne peut lui-même sous-traiter sans l'accord de la collectivité.

## **ARTICLE 9 - RÉSILIATION**

Le pouvoir adjudicateur peut, à tout moment, qu'il y ait ou non faute du cocontractant, mettre fin à l'exécution des prestations faisant l'objet du marché avant l'achèvement de celles-ci par une décision de résiliation du marché, selon les modalités définies au CCAG FCS.

Il peut être mis fin au marché en cours de réalisation en cas ;

- d'intoxication alimentaire confirmée par enquête de la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations,
- de non respect du cahier des charges ou des quantités insuffisantes de la prestation constatés par huissier.

## ARTICLE 10 - LITIGES

En cas d'impossibilité entre les parties de régler un éventuel litige à l'amiable, ou grâce à une médiation externe, seul le Tribunal administratif de Strasbourg sera compétent pour juger le litige. Il est convenu entre les parties que seules les pièces contractuelles détenues par l'administration feront foi en cas de litige, ou d'interprétation portant sur le contrat ou sur les fournitures.