

Marché Public de Fournitures

**Commune de Loos-en-Gohelle
Service Restauration Scolaire
Place de la République
62750 LOOS EN GOHELLE**

**Marché de confection, fourniture et livraison
de repas en liaison froide
pour les écoles maternelles
et l'école élémentaire Arthur Lamendin
de la commune de LOOS-EN-GOHELLE**

**Cahier des Clauses Administratives
et Techniques Particulières**

(C.C.A.T.P)

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES (C.C.A.T.P.)

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – Objet du marché – dispositions générales	3
1.1 Introduction	3
1.2 Objet du marché	3
1.3 Délai de livraison et de montage – fournitures	4
1.4 Documentation	4
1.5 Tranches et lots	4
ARTICLE 2 – Pièces constitutives du marché	4
ARTICLE 3 – Modalités d'exécution	4
3.1 Effectifs – Lieux de livraison – prestations obligatoires	4
3.2 Biens à mettre à disposition par l'entreprise – matériel	5
ARTICLE 4 – Prestations alimentaires	5
4.1 Composition des menus	5
4.2 Grammages	6
4.3 Exigences relatives aux produits utilisés pour la confection des repas	6
ARTICLE 5 – Déchets	9
5.1 Gaspillage alimentaire	9
5.2 Autres mesures	9
ARTICLE 6 – Prix et règlement des comptes	10
6.1 Détermination et contenu des prix	10
6.2 Délai de paiement	10
6.3 Intérêts moratoires	11
ARTICLE 7 – Opérations de vérifications et de contrôle	11
7.1 Vérification quantitative	11
7.2 Vérification qualitative	11
7.3 Admission	11
7.4 Contrôles exercés par la collectivité	11
ARTICLE 8 – Réfections et pénalités	12
8.1 Réfections	12
8.2 Pénalités	12
8.3 Règlement des réfections et pénalités	13
ARTICLE 9 – Assurance	13
ARTICLE 10 – Règlement des litiges	13
ARTICLE 11 – Résiliation	14
ARTICLE 12 – Dérogation aux documents généraux	14
Annexes	15

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ - DISPOSITIONS GÉNÉRALES

1.1 - Introduction

La collectivité souhaite s'inscrire dans une démarche de développement durable via sa responsabilité en matière de restauration collective et son impact pédagogique de sensibilisation des élèves. A ce titre et en cohérence avec les ambitions nationales de la loi EGalim (Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018, décret n°2019-351 du 23 avril 2019), elle collabore avec d'autres communes du territoire, et A PRO BIO, pour améliorer la traçabilité et la qualité nutritionnelle des repas. Dans ce cadre, plusieurs enjeux tels que les modes de production et de commercialisation respectueux de l'environnement et des hommes se sont dégagés concernant le choix des denrées pour la confection des repas par le prestataire :

- Encourager l'introduction de produits durables comme spécifié dans le cadre de la loi EGalim ;
- Privilégier les produits issus de l'agriculture biologique ;
- Favoriser des circuits de distribution courts ;
- Recourir préférentiellement à des produits d'origine Hauts-de-France et de saison (pour le bio et le conventionnel).

1.2 - Objet du marché

Les stipulations du présent Cahier des Clauses Administratives et Techniques Particulières (CCATP) concernent la confection, la fourniture et la livraison en liaison froide de repas cuisinés pour les élèves des écoles maternelles : Victor Hugo, Emilienne Moreau, Samuel Merlin et l'école élémentaire Arthur Lamendin de la commune de Loos-en-Gohelle ainsi que le personnel adulte encadrant ce service.

La prestation consiste à fournir les repas du midi destinés aux élèves et aux personnels adultes encadrants des écoles susdites pendant les périodes scolaires telles que définies par le calendrier de l'Education Nationale.

L'entreprise cocontractante aura pour mission :

- d'établir les menus,
- d'assurer les approvisionnements,
- d'assurer la préparation et la confection des repas,
- d'assurer en temps, en qualité et en quantité, la livraison de repas aux points décentralisés,
- d'animer et d'assurer à l'ensemble du personnel de restauration scolaire une formation permanente en :
 - . Liaison froide,
 - . Hygiène et sécurité,
 - . Mise en valeur des mets et de leurs qualités gustatives,
 - . Organisation du travail,
 - . Préservation des fraîcheurs des aliments.
- d'assurer le contrôle de la qualité des repas servis conformément aux dispositions de l'arrêté du 26 juin 1974 sur les plats cuisinés à l'avance,
- de proposer à la commune toute mesure permettant une optimisation des moyens humains et matériels affectés aux différents équipements de restauration
- de mettre à disposition un four de remise en température et une armoire froide pour les sites suivants : école maternelle Victor Hugo, salle Duvauchelle (confère article 3.2).

1.3 - Dates d'exécution, délai de livraison et de montage – Fournitures

La fourniture, la livraison et le montage des matériels, objet du présent marché, devront être réalisés au plus tard le vendredi 28 août 2026 selon un calendrier à convenir par le service Restauration Scolaire.

Ces fournitures seront livrées et installées à l'adresse indiquée l'article 3.1

Par dérogation à l'article 14.1 du CCAG, les emballages ne resteront pas la propriété de la personne publique et devront être enlevés par le titulaire à l'issue de la livraison et du montage des matériels.

1.4 – Documentation

Le titulaire s'engage à fournir à la livraison toute la documentation technique rédigée en langue française, nécessaire à une utilisation et un fonctionnement correct des matériels livrés ainsi qu'à leur entretien courant.

1.5 - Tranches et lots

Néant

ARTICLE 2 – PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ

Les pièces constitutives du marché sont indiquées ci-après et prévalent dans l'ordre où elles sont énumérées en cas de contradiction ou de différence entre elles :

PIÈCES PARTICULIÈRES :

- L'Acte d'Engagement (ATTRI1),
- Le présent Cahier des Clauses Administratives et Techniques Particulières (CCATP).

PIÈCES GÉNÉRALES

- Le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (décret n° 77-699 du 27 mai 1977 modifié et édité par la Direction des Journaux Officiels – brochure n ° 2014),
- Le Règlement Sanitaire Départemental,
- La documentation technique fournie par le candidat ainsi que ses plans d'aménagement et les indications relatives à la date de livraison sur laquelle il s'engage ; le catalogue du candidat.

ARTICLE 3 – MODALITES D'EXÉCUTION

3.1 Effectifs – Lieux de livraison – Prestations Obligatoires :

L'entreprise retenue assurera la confection, la fourniture et la livraison des repas en liaison froide pour les sites suivants :

SITES	NOMBRE DE REPAS ANNÉE SCOLAIRE	OBSERVATIONS
<u>Salle Duvauchelle</u> : école E. Moreau	6500	- Fonctionnement sur période scolaire, - Livraison quotidienne avant 10 h, - Facturation selon les sites commune de Loos en Gohelle.
École Victor Hugo	6500	
<u>EVS</u> : écoles S. Merlin/A. Lamendin	5000	

La fourchette contractuelle se situe entre 10 000 et 20 000 repas maximum par année scolaire.

Les livraisons se font lors des périodes scolaires définies par le Ministère de l'Education nationale et avant 10 h.

Le transport sera effectué par un véhicule spécifique et adapté, pris en charge par l'entreprise soumissionnaire.

3.2 Biens à mettre à disposition par l'entreprise – matériel

Un four de remise en température pour 50 repas et une armoire froide pour 50 repas pour la restauration de l'école maternelle Victor Hugo.

Un four de remise en température pour 50 repas et une armoire froide pour 50 repas pour la restauration de la salle Duvauchelle.

ARTICLE 4 : PRESTATIONS ALIMENTAIRES

4.1. Composition des menus

Le prestataire doit respecter les règles d'équilibre alimentaire. Les grammages, fréquences d'apparition et qualité des denrées seront en tous points conformes aux normes en vigueur au jour de la conclusion du marché : recommandation du GEMRCN relative à la nutrition.

Le titulaire s'engage à fournir un menu à 4 composantes décomposées comme suit :

- 1 hors d'œuvre ;
- 1 plat protidique : viande, volaille, poisson, préparation à base d'œufs à plus de 70% ou protéines végétales ;
- 1 plat d'accompagnement : alternance de légumes verts, de saison, frais, surgelés, conserves et de féculents (pâtes, riz, pommes de terre...) ;
- 1 dessert ;

Le pain est également fourni par le prestataire sous forme de petits pains individualisés.

Le nombre d'entrées, de plats principaux, de légumes, de fromages et de desserts pourront faire l'objet de variations en quantité au choix du lieu de restauration lors de la commande.

Un repas « S.O.S » sera inclus dans l'offre pour permettre de faire face à une panne ou à un problème de transport des repas.

Les menus, établis par un(e) diététicien(ne) seront communiqués à la commune de Loos-en-Gohelle pour diffusion dans les points de restauration, au moins 10 jours à l'avance. La société retenue et la commune se rencontreront toutes les 6 semaines afin d'évoquer le marché, les repas, et les animations.

A titre exceptionnel, des modifications pourront être apportées aux menus notamment pour des raisons d'approvisionnement, décalage de saisons et de récolte. Le titulaire s'engage à en informer la collectivité au minimum 3 jours à l'avance. Ces dernières devront être formalisées par écrit et validées par la collectivité.

La découverte et le patrimoine gastronomique doivent être valorisés dans les menus. Les menus doivent comporter obligatoirement le nom du composant principal et les appellations « fleuries » (non explicites) sont à bannir.

Devront être facilement identifiables sur les menus :

- Les produits régionaux ou dont la traçabilité mérite d'être mise en avant ;
- Les produits de qualité (bio, SIQO, mentions valorisantes...) et durables ou équivalents.

Les fruits servis devront être mûrs et de saison. Pour les maternelles, des compotes de fruits pourront remplacer les fruits difficiles à manger ou longs à préparer. Plus généralement, les menus devront être adaptés à l'âge des enfants. Les assaisonnements doivent être simples.

4.2 Grammages

Les grammages seront adaptés aux convives et correspondront aux préconisations du G.E.M.R.C.N. Toute disposition nouvelle du G.E.M.R.C.N. est applicable dès sa parution. Ces grammages pourront toutefois être ajustés à la demande de la collectivité dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

4.3 Exigences relatives aux produits utilisés pour la confection des repas

La commune souhaite aller au-delà des exigences de la loi EGalim (voir annexe 1 du CCTP) notamment en anticipant la date de démarrage de ces exigences, en veillant également à l'origine des produits et leur saisonnalité. Ainsi, **à compter de la prise d'effet du marché** et pour répondre aux objectifs de la commune en matière de développement durable, les exigences de la commune sont reprises ci-dessous :

4.3.1. Exigences générales

La liste suivante classe des critères à respecter pour toutes les offres :

- a) le respect des règles relatives aux obligations en matière d'hygiène, de sécurité et d'équilibre alimentaire
- d) menus équilibrés sur la journée et la semaine
- i) la même qualité, du premier jour au dernier jour de la période
- j) prise en compte du principe de traçabilité pour tous les aliments et les temps de conservation
- k) les produits à base d'O.G.M. sont à exclure.

4.3.2. Produits visés par la loi EGalim

Les produits issus de l'agriculture biologique

Le candidat doit proposer au **minimum 30 %** (en € HT) de produits certifiés « agriculture biologique » dont **20 %** doivent être **d'origine française**, en conversion ou équivalent. Les produits d'origine Hauts-de-France sont à privilégier.

Les produits sous signes officiels de qualité (SIQO) et les Certifications environnementales, HVE et mentions valorisantes

Le candidat doit proposer au **minimum 20 %** (en € HT) de produits sous signes officiels de qualité (bio, label rouge, AOP, AOC, STG, IGP) ou équivalent, ou de produits sous certifications environnementales (Endives Perle du Nord, Vergers Écoresponsables, Agriconfiance...), HVE ou mentions valorisantes (produit fermier : fromage, fromage blanc, volailles, œufs). Les produits d'origine Hauts-de-France sont à privilégier.

Tableau 1: Synthèse des exigences – produits visés par la loi EGalim

TYPES DE PRODUITS	QUANTITE MINIMUM EXIGEE TOTALE	ORIGINE DES PRODUITS	PRECISIONS
Bio	30% en valeur HT	20 % Français (privilégier l'origine Hauts-de-France)	Produits : souhait de toucher toutes les filières
SIQO	20% en valeur HT	SIQO et HVE tout origine (privilégier l'origine Hauts-de-France)	Exemples de produits à privilégier : - bio : toutes filières - Label Rouge : Volailles de Licques, Lingot du Nord, Flageolet vert, Endives de pleine terre ... - IGP : Ail d'Arleux ... - AOC : Maroilles ... - Endives Perle du Nord, Vergers Ecoresponsables, Agriconfiance - produit fermier : fromage, fromage blanc, volailles
Certifications environnementales et HVE			
Mentions valorisantes			

4.3.3. La diversification des protéines conformément à la loi EGalim

Le repas végétarien

Le candidat doit proposer **une fois par semaine** un repas végétarien. Le repas végétarien comprend l'entrée ainsi que le plat. Le menu végétarien doit être composé de protéines végétales (légumineuses, céréales) ou animales (produits laitiers et œufs). Il sera proscrit l'utilisation de chair animale (ni viande, ni poisson, ni crustacé). Le candidat doit limiter l'utilisation de produits industriels (exemples : steak de soja, nuggets de blé, boulettes végétales...). **Le quart des repas végétariens servis devra être fait maison** en privilégiant les légumineuses d'origine régionale (lingots du Nord, lentilles vertes, flageolets verts, pois chiche...).

Tableau 2: Synthèse des exigences –la diversification des protéines conformément à la loi EGalim

TYPES DE PRODUITS	QUANTITE MINIMUM EXIGEE TOTALE	PRECISIONS
Repas végétarien	1 repas par semaine	25% de repas en “fait maison” Produits à privilégier : - légumineuses régionales

4.3.4 Autres exigences

Les produits d’origine Hauts-de-France

Le candidat doit proposer **au minimum 20%** (en € HT) de produits de la région Hauts-de-France préférentiellement issus d’un rayon de 150 km autour de la commune et de circuits courts (0 ou 1 intermédiaire). Ces produits pourront être aussi labellisés conformément à la loi EGalim.

Les viandes

Le porc et le bœuf devront être d’origine France et le candidat devra privilégier les viandes d’origine Hauts-de-France autant que possible.

Les poissons

Il sera apprécié du candidat de proposer des espèces de poissons de saison (<https://www.mrgoodfish.com/especes/>) et préférentiellement d’origine Hauts-de-France en privilégiant le label MSC ou le programme européen Mr Good Fish.

La saisonnalité

Les saisons de production des fruits et légumes frais de la région Hauts-de-France devront être respectées et prises en compte dans l’élaboration des menus. Un calendrier de la saisonnalité en région Hauts-de-France est disponible en annexe 2 du CCTP.

Tableau 3: Synthèse des exigences – Autres exigences

TYPES DE PRODUITS	QUANTITE MINIMUM EXIGEE TOTALE	ORIGINE DES PRODUITS	PRECISIONS
Produits d’origine Hauts-de-France	20%	Origine Hauts-de-France	Produits à privilégier : - tout produit confondu - pouvant être aussi labellisés conformément à la loi EGalim
Viandes	Totalité	Porc et bœuf d’origine française et autant que possible Hauts-de-France	

Poissons			Produits à privilégier : - poissons de saison - MSC, Mister good fish...
Saisonnalité	100% des produits frais	Tout origine	Produits à privilégier : - Fruits et légumes

En cas d'impossibilité ou de difficultés à respecter les engagements pris dans le marché, le prestataire devra en prévenir la commune et en apporter des justifications.

ARTICLE 5 : DECHETS

5.1 Gaspillage alimentaire

Conformément à la loi du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte, et par anticipation de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous dite EGalim, le titulaire devra s'inscrire dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dès la prise d'effet du contrat.

Il devra accompagner la commune dans les 4 phases de la démarche, faire partager son expérience et expertise pour proposer des solutions par des actions et des outils concrets :

1. Établir un diagnostic : connaître le gaspillage alimentaire : en cuisine et en restaurant, ainsi que le potentiel de réduction (pesées, grilles d'analyses, grammages, etc.) ;
2. Analyser les résultats : identifier les principales causes ;
3. Elaborer un plan d'actions : identifier les actions et les outils à engager (modification des pratiques et des procédures, gestion des stocks, formation, gachimètre, actions de sensibilisation, magasin solidaire, etc.). Le candidat devra notamment présenter des propositions concrètes et pédagogiques de lutte contre le gaspillage alimentaire. Des actions de sensibilisation devront être menées lors d'évènements annuels : semaine du développement durable, semaine du goût, journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, semaine européenne de réductions des déchets... ;
4. Fournir un bilan annuel à la commune.

Il est donc attendu que le titulaire propose un plan d'action et un rétroplanning de réalisation.

5.2. Autres mesures

Les types d'emballages devront correspondre aux normes en vigueur sanitaires, d'hygiène et de sécurité.

Conformément aux exigences de la loi EGalim, le titulaire devra tenir compte des échéances suivantes :

- 1^{er} janvier 2020 : interdiction des bouteilles d'eau en plastique et de la mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique ;
- 1^{er} janvier 2025 : il est mis fin à l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service de matière plastique dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans.

Le candidat au marché renseignera ce critère. Le titulaire du marché fournira un bilan aux échanges citées, pour rendre compte de la réalisation de ces objectifs.

ARTICLE 6 - PRIX ET RÉGLEMENT DES COMPTES

6.1. Détermination et contenu des prix

Les prix sont fermes.

Les prix sont entendus franco de port et d'emballage. Ils sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres, frappant obligatoirement les fournitures ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, au stockage, au transport jusqu'au lieu de livraison, mais aussi la récupération des emballages tel qu'il est mentionné à l'article 1.3. Les fournitures objet du présent marché seront réglées par application des prix unitaires renseignés par le titulaire dans le cadre du devis quantitatif estimatif. Seront déduites le cas échéant, les pénalités prévues au 8.2. du présent CCATP.

6.2. Délai de paiement

Le délai global de paiement des acomptes et du solde ne peut excéder 30 jours à réception des factures hors litiges.

Le point de départ du délai de paiement est la date de réception de la facture du ou des titulaires à Commune de Loos-en-Gohelle – Service Restauration Scolaire – Place de la République – 62750 Loos-en-Gohelle.

Les factures afférentes au marché seront établies en un original portant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- les noms, n° Siret et adresse du créancier,
- le numéro et la date du marché, ainsi que le cas échéant la date et le numéro du bon de commande,
- le matériel livré,
- la date de livraison,
- le montant hors T.V.A. de la fourniture exécutée, éventuellement ajusté ou remis à jour,
- le prix des prestations accessoires,
- le taux et le montant de la T.V.A. et les taxes parafiscales le cas échéant,
- le montant total des fournitures livrées,
- le détail des fournitures livrées.

Les factures seront adressées à :

Commune de Loos-en-Gohelle
Service Finances
Place de la République
62750 LOOS-EN-GOHELLE

ou

Déposées sur le portail CHORUS

Le n° de SIRET de la commune est : **216 205 286 00018**

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique conformément à la réglementation en vigueur.

6.3. Intérêts moratoires

Le défaut de paiement dans le délai indiqué au 6.2. fait courir de plein droit des intérêts moratoires calculés dans les conditions réglementaires à partir du jour qui suit l'expiration dudit délai jusqu'à la date de mise en règlement du principal. Ces intérêts moratoires seront servis au taux prévu par la réglementation en vigueur, augmenté de deux points, à la date à laquelle les intérêts moratoires auront commencé à courir.

Les intérêts moratoires ne sont pas assujettis à la taxe sur la valeur ajoutée.

ARTICLE 7 – OPÉRATIONS DE VÉRIFICATIONS ET DE CONTROLE – DÉCISIONS APRÈS VÉRIFICATIONS

7.1 Vérification quantitative

Ces opérations de vérification sont effectuées lors de la livraison des fournitures dans les conditions prévues aux articles 18 et 20.2 du chapitre IV du CCAG.

Elles consistent à vérifier la conformité entre la quantité définie au marché et celle portée sur le bon de livraison ainsi que celle effectivement livrée.

Si la quantité livrée n'est pas conforme au marché ou à la commande, le pouvoir adjudicateur peut mettre le titulaire en demeure de reprendre l'excédent ou de compléter la livraison dans les délais qu'il prescrira.

En cas de non-conformité entre la quantité livrée et le bordereau de livraison, le dit bordereau et son duplicata seront rectifiés, sous la signature des deux parties ou de leur représentant.

7.2 Vérification qualitative

Ces opérations de vérification sont effectuées lors de la livraison des fournitures dans les conditions prévues aux articles 19 et 20.2 du chapitre IV du CCAG. Elles sont effectuées dans les locaux de l'établissement par les agents désignés à cet effet.

Elles consistent à vérifier la conformité des fournitures livrées avec les spécifications du marché ou de la commande.

Si les fournitures ne sont pas conformes, elles seront refusées par la collectivité et devront être remplacées immédiatement par le titulaire sur demande verbale ou écrite du pouvoir adjudicateur, qui toutefois peut accepter les fournitures avec réfaction de prix.

7.3 Admission

Suite aux vérifications, les décisions d'admission, de réfaction, d'ajournement ou de rejet sont prises dans les conditions prévues à l'article 21 du CCAG par le Maire ou son adjoint.

7.4. Contrôles exercés par la collectivité

La collectivité contrôlera régulièrement la grille de menus pour **vérifier la saisonnalité des produits ainsi que la présence de produits labellisés, l'origine régionale.**

Pour rappel, devront être facilement identifiables sur les menus :

- Les produits régionaux ou dont la traçabilité mérite d'être mise en avant ;
- Les produits de qualité (Bio, SIQO, mentions valorisantes...) et durables ou équivalents.

La collectivité peut, à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire, procéder aux contrôles qu'elle juge nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations avec les engagements du prestataire et les clauses du marché.

Il pourra donc être demandé au prestataire de fournir les bons de commande émis sur une période donnée (fixée par la mairie) pour vérifier les circuits de distribution de produits issus de filières régionales (nombre et nom des intermédiaires) et la présence de produits biologiques ou autres

labels (attestation de certification des fournisseurs/producteurs pour les produits concernés). Sur ces produits, la commune vérifiera qu'ils correspondent bien aux saisons de production régionales.

ARTICLE 8 : REFACTIONS ET PENALITES

8.1. Réfactions

Lorsque le pouvoir adjudicateur estime que les prestations ne satisfont pas entièrement aux conditions du marché mais qu'elles présentent des possibilités d'admission en l'état, il peut prononcer une réfaction qui consiste en une réduction de prix selon l'étendue des anomalies.

Cette réfaction sera calculée au prorata de la prestation non ou mal effectuée.

Le titulaire sera avisé par lettre recommandée des anomalies constatées et de l'application de réfaction sur les prix correspondants.

Après trois envois, le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de résilier le marché sans mise en demeure préalable.

8.2. Pénalités

Pénalités de retard

Outre la réfaction des prix, le pouvoir adjudicateur pourra appliquer cumulativement des pénalités de retard. Lorsque le délai contractuel est dépassé par le fait du titulaire, celui-ci encourt, sans mise en demeure préalable, une pénalité calculée par application de la formule suivante :

$$P = V \times R / 50$$

P = montant de la pénalité

V= valeur des prestations sur laquelle est calculée la pénalité, cette valeur étant égale à la valeur de règlement de la partie des prestations en retard ou de l'ensemble des prestations si le retard d'exécution d'une partie rend l'ensemble inutilisable.

R = nombre de jours de retard

Pénalités concernant la Composition et modalités d'élaboration des menus

S'il est constaté que les repas livrés n'ont ni la qualité, ni la quantité prévue, une pénalité proportionnelle sera appliquée, laquelle portera sur le nombre total de repas livrés dans la journée, après simple avis par lettre recommandée. Cette pénalité fera l'objet d'un titre de recette à déduire sur la facture du même mois.

Pénalités concernant les exigences relatives aux produits utilisés pour la confection des repas

La commune pourra procéder à un contrôle inopiné pour vérifier la traçabilité des produits servis en cours de marché. Des pénalités seront appliquées dès l'apparition d'irrégularités ne faisant pas l'objet d'explications du prestataire ou la cause exprimée ne satisfaisant pas la mairie. Les pénalités seront appliquées selon le tableau 4 à la page suivante.

Tableau 4: Pénalités concernant les exigences relatives aux produits utilisés pour la confection des repas

Rappel de l'exigence		Moyens de Contrôle	Nature de la pénalité
Exigences du CCTP (bio, SIQO, régional...) (cf paragraphe 2.2)	Respect des exigences du présent CCTP	Bilan fourni par le prestataire à la fin d'une année civile complète accompagné d'une partie des factures sur demande	Somme forfaitaire : 25€ par jour de retard après le 15 mars

Produits régionaux	Produit identifié dans le menu	Contrôles inopinés des étiquettes ou factures	10% du prix TTC du repas retenu par repas concernés sur la période étudiée
Produits biologiques			
Les produits sous SIQO			
Repas végétarien	Le quart des repas végétariens doivent être faits maisons	Lecture des menus et contrôles inopinés des étiquettes ou factures	10% du prix TTC du repas retenu par repas concernés sur la période étudiée
Poissons	Espèces de saisons ou durables	Lecture des menus et contrôles inopinés des étiquettes ou factures	10% du prix TTC du repas retenu par repas concernés sur la période étudiée
Viandes	Le porc et le bœuf doivent être au minimum d'origine française et autant que possible régionale	contrôles inopinés des étiquettes ou factures	10% du prix TTC du repas retenu par repas concernés sur la période étudiée
Saisonnalité	Les saisons de production régionales devront être respectées et prises en compte dans l'élaboration des menus	Lecture des menus	10% du prix TTC du repas retenu par repas concernés sur la période étudiée

En cas de non-production des justificatifs demandés par la mairie, les mêmes pénalités seront appliquées.

8.3 Règlement de réfections et pénalités

Les réfections et pénalités viendront en déduction de la facture relative à la prestation effectuée. En cas de non prise en compte par le titulaire lors de la facturation, la personne publique effectuera elle-même la réduction de prix correspondante lors de la réception de la facture. Le montant des réfections et pénalités pouvant être infligées à l'entreprise n'est pas plafonné.

ARTICLE 9 – ASSURANCE

Dans un délai de quinze jours à compter de la notification du marché, le titulaire doit justifier, s'il ne l'a pas fait antérieurement, et ce au moyen d'une attestation portant mention de l'étendue de la garantie, qu'il est couvert par un contrat d'assurance au titre de la responsabilité civile découlant des articles 1382 à 1384 du code civil ainsi qu'au titre de responsabilité professionnelle en cas de dommage occasionné par l'exécution du marché.

ARTICLE 10 – REGLEMENT DES LITIGES

En cas de différend, le titulaire du marché peut adresser, par écrit, un recours à la personne publique, dans un délai de 15 jours à compter de sa constatation.

La juridiction compétente en cas de recours contentieux est le tribunal administratif de Lille.

ARTICLE 11 – RÉSILIATION

La personne publique peut résilier le marché selon les Articles. L. 2195-2 à L. 2195-6 du Code de la commande publique.

ARTICLE 12 - DÉROGATION AUX DOCUMENTS GÉNÉRAUX

Les dérogations explicitées dans les articles désignés ci-après du CCATP sont apportées aux articles suivants du Cahier des Clauses Administratives Générales (CCAG) applicables aux fournitures courantes et services approuvé par le décret n° 77-699 du 27 mai 1977 modifié :

L'article du CCATP déroge à l'article du CCAG :

L'article du CCATP	déroge à l'article du CCAG
1-3	14-1

Date et Signature du titulaire :

ANNEXE 1 : Description des produits « durables » ou « de qualité »¹

- Les **produits issus de l'agriculture biologique** - certifiés et labellisés agriculture biologique.

Précision : Sont aussi acceptés les produits végétaux bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an, conformément au règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2018 relatif à la production biologique.

- Les produits bénéficiant des autres **signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes** suivants : le **Label rouge**, l'appellation d'origine (**AOC/AOP**), l'indication géographique (**IGP**), la **Spécialité traditionnelle garantie (STG)**, la mention « issu d'une exploitation à **Haute Valeur Environnementale** » (**HVE de niveau 2**), la mention « **fermier** » ou « **produit de la ferme** » ou « **produit à la ferme** » pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production.

Précision : Les produits portant les mentions « montagne » ou « produits pays » n'entrent pas dans le décompte. Pour les produits portant la mention « fermier », seuls les cas précisés entrent dans le décompte : à ce jour, les œufs fermiers ; les fromages fermiers y compris les fromages blancs ; les volailles de chair fermières qui doivent bénéficier des SIQO AOC/AOP, AB ou Label Rouge, sauf s'il s'agit d'une production à petite échelle destinée à la vente directe ou locale ; la viande de gros bovins de boucherie et la viande de porc fermières qui doivent bénéficier du SIQO Label Rouge.

- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de **l'écolabel Pêche durable**

Précision : Le référentiel du label a été élaboré par une commission composée d'acteurs représentatifs de l'ensemble de la filière pêche, de représentants de l'administration, d'organisations non gouvernementales, de consommateurs et de scientifiques. Il est le premier écolabel public français concernant la pêche maritime. À ce jour, une pêcherie française bénéficie de ce label pour le thon rouge.

- Les produits bénéficiant du **logo « Région ultrapériphérique » (RUP)**.
- Les **produits « équivalents »** aux produits bénéficiant de ces signes, mentions, écolabels ou certifications.

Précision : L'appréciation de l'équivalence relève du pouvoir adjudicateur (acheteur) et repose sur une analyse au cas par cas, à partir des éléments de preuve apportés par le fournisseur, conformément aux articles R. 2111-12 à R. 2111-17 du code de la commande publique (CCP) sauf pour les produits issus d'exploitations bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 pour lesquels l'équivalence doit être certifiée par un organisme indépendant accrédité.

- Les **produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales** liées au produit pendant son cycle de vie.

Précision : les coûts imputés aux externalités environnementales peuvent inclure le coût des émissions de gaz à effet de serre et émissions polluantes ainsi que d'autres coûts d'atténuation du changement climatique. À ce jour, il n'existe pas de référentiel ni de méthodologie officielle sur lesquels le pouvoir adjudicateur (acheteur) pourrait s'appuyer pour effectuer une sélection des produits alimentaires sur la base de ces coûts. Il est de la responsabilité de l'acheteur ayant recours à ce mode de sélection de respecter les dispositions du CCP y afférentes (articles R. 2152-9 et R. 2152-10). »

¹ Source : LES MESURES DE LA LOI EGALIM CONCERNANT LA RESTAURATION COLLECTIVE, Conseil National de la Restauration Collective (Janvier 2020)

ANNEXE 2 : Calendrier des produits de saison en Hauts-de-France

Cuisinez Bio et selon les saisons en Hauts-de-France



MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE	JANVIER	FÉVRIER
Légumes Betterave Carotte Céleri vert Choux rouge Choux blanc Choux frisé Choux de Bruxelles Endive Mâche Navet Oignon jaune Panais Poireau Pomme de terre Topinambour Fruits Pomme	Légumes Échalote botte* Epinard* Carotte Navet* Oignon jaune Pomme de terre Radis rose Fruits Pomme	Légumes Betterave Carotte Céleri vert Choux rouge Choux blanc Choux frisé Choux de Bruxelles Endive Mâche Navet Oignon jaune Panais Poireau Pomme de terre Topinambour Fruits Pomme	Légumes Betterave Carotte Céleri vert Choux rouge Choux blanc Choux frisé Choux de Bruxelles Endive Mâche Navet Oignon jaune Panais Poireau Pomme de terre Topinambour Fruits Pomme	Légumes Betterave Carotte Céleri vert Choux rouge Choux blanc Choux frisé Choux de Bruxelles Endive Mâche Navet Oignon jaune Panais Poireau Pomme de terre Topinambour Fruits Pomme	Légumes Betterave Carotte Céleri vert Choux rouge Choux blanc Choux frisé Choux de Bruxelles Endive Mâche Navet Oignon jaune Panais Poireau Pomme de terre Topinambour Fruits Pomme	Légumes Betterave Carotte Céleri vert Choux rouge Choux blanc Choux frisé Choux de Bruxelles Endive Mâche Navet Oignon jaune Panais Poireau Pomme de terre Topinambour Fruits Pomme	Légumes Betterave Carotte Céleri vert Choux rouge Choux blanc Choux frisé Choux de Bruxelles Endive Mâche Navet Oignon jaune Panais Poireau Pomme de terre Topinambour Fruits Pomme	Légumes Betterave Carotte Céleri vert Choux rouge Choux blanc Choux frisé Choux de Bruxelles Endive Mâche Navet Oignon jaune Panais Poireau Pomme de terre Topinambour Fruits Pomme	Légumes Betterave Carotte Céleri vert Choux rouge Choux blanc Choux frisé Choux de Bruxelles Endive Mâche Navet Oignon jaune Panais Poireau Pomme de terre Topinambour Fruits Pomme	Légumes Betterave Carotte Céleri vert Choux rouge Choux blanc Choux frisé Choux de Bruxelles Endive Mâche Navet Oignon jaune Panais Poireau Pomme de terre Topinambour Fruits Pomme	Légumes Betterave Carotte Céleri vert Choux rouge Choux blanc Choux frisé Choux de Bruxelles Endive Mâche Navet Oignon jaune Panais Poireau Pomme de terre Topinambour Fruits Pomme

* Disponible uniquement en poney chez les producteurs de circuits-courts.

ANNEXE 3 : Stratégie d’approvisionnement des produits régionaux - Tableau à remplir pour le mémoire technique

Le titulaire devra fournir ce tableau renseigné dans le mémoire technique afin de donner un aperçu des approvisionnements des principaux produits, habituellement utilisés en restauration collective, dont la liste est fixée dans le tableau suivant.

Pour indiquer le type de fournisseurs, merci de préciser s’ils sont à votre connaissance : grossiste, coopérative, producteur direct, abattoir...

	Catégorie	Type de produits	BIO	SIQO (hors bio)	Autres labels et mentions valorisantes (HVE, certifications environnementales, produit à la ferme ...)	Conventionnels
			Nom et typologie des 2 principaux fournisseurs directs par ordre d'importance (= éditeurs de la facture pour la SRC)			
<i>Exemple</i> :	<i>Viandes, poissons</i>	<i>sauté de bœuf</i>	F1 : Société A / grossiste	F1 : Société C / grossiste	F1 : -	F1 : Société E / grossiste
			F2 : Société B/ Coopérative	F2 : Société D / grossiste		
	Viandes, poissons	sauté de bœuf				
		rôti de bœuf				
		saucisse porc				
sauté de porc						

	sauté de volaille				
	Poisson				
	autre produit à préciser (optionnel) : ...				
Produits laitiers	Yaourt				
	fromage type emmental pour recettes				
	fromages à la coupe pour dessert				
autres à préciser (optionnel) :					
Fruits et légumes	Carotte				
	pomme de terre				

		oignon				
		Salade				
		pomme				
	autres à préciser (optionnel) :					
	Epicerie	Pâtes				
Lentilles						
autres à préciser (optionnel) :						