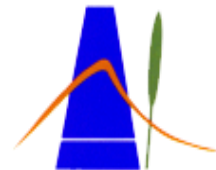




RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
MAIRIE DE SAINT-MARTIN-DU-TERTRE



**Livraison de repas en liaison froide pour**  
**les services de la commune de Saint-Martin-du-Tertre 2026-2030**

Marché en procédure d'appel d'offres ouvert

Cahier des clauses techniques particulières (CCTP)  
**Repas et goûters**  
**pour la restauration scolaire et le centre de loisirs**

## SOMMAIRE

	Pages
Article 1 – Objet du marché	3
Article 2 – Conditions d'exécution du marché	3
2-1 – Jours des livraisons	3
2-2 – Modalités des commandes en période normale	3
2-3 – Modalités des commandes en cas de grève	3
2-4 – Livraison des repas	3
2-5 – Moyens mis à disposition du client par le prestataire	3
2.6 – Stock tampon	4
2.7 – Repas témoin	4
Article 3 – Composition des repas et des goûters	4
Article 4 – Qualité des plats et des produits	5
Article 5 – Un repas bio par semaine	5
5-1 – Définition de la prestation attendue	5
5-2 – Modalités de contrôle	6
Article 6 - Choix des menus	6
Article 7 - Assistance technique et formation	7

## **Article 1 – Objet du marché**

La présente consultation porte sur la préparation et la livraison de repas et goûters pour la restauration scolaire et le centre de loisirs de la commune de Saint-Martin-du-Tertre.

Les déjeuners sont destinés aux enfants scolarisés, âgés de 3 à 11 ans et aux adultes accompagnants. Ils sont consommés au sein de deux cantines scolaires (réchauffe et service à table ou self).

Les goûters sont destinés aux enfants scolarisés, âgés de 3 à 11 ans. Ils sont consommés au sein de deux cantines scolaires (réchauffe et service à table ou self).

## **Article 2 – Conditions d'exécution du marché**

### **2-1 – Jours des livraisons**

Les commandes portent sur les journées du lundi au vendredi, hors jours fériés.

La commune se réserve le droit de fermer le service sur des périodes de très faibles fréquentations, telles que durant les vacances de Noël ou sur des ponts, sans que ces fermetures n'excèdent plus de 30 jours dans l'année. Le planning annuel de fermeture du service est adressé au prestataire à chaque début d'année civile, avant le 31 du mois de janvier au plus tard.

### **2-2 – Modalités des commandes en période normale**

Les commandes sont effectuées par mail ou par fax, à la préférence du prestataire, sur un formulaire dont le modèle peut être fourni par le prestataire. Toute information transmise par téléphone doit faire l'objet d'une confirmation écrite.

#### ▪ En période scolaire :

- Commande le vendredi avant 10 heures pour le lundi suivant
- Commande le lundi avant 10 heures pour le mardi de la même semaine
- Commande le mardi avant 10 heures pour le mercredi de la même semaine
- Commande le mercredi avant 10 h pour le jeudi de la même semaine
- Commande le jeudi avant 10 h pour le vendredi de la même semaine

#### ▪ En période de vacances scolaires :

- Commande le jeudi avant 10h pour les jours de la semaine suivante (du lundi au vendredi).

### **2-3 – Modalités des commandes en cas de grève**

En cas de grève des enseignants ou du personnel communal, le prestataire est informé de la modification de commande du nombre de repas dans les mêmes conditions que précisé à l'article précédent.

Néanmoins, dès le dépôt du préavis de grève, le prestataire en est informé et **le repas initialement prévu doit être remplacé par un repas froid** pour la totalité des repas commandés.

### **2-4 –Livraison des repas**

La livraison des repas doit être effectuée à l'aide d'un camion réfrigéré et dans des contenants adaptés de manière à garantir la parfaite conservation des aliments livrés.

Les repas doivent être placés dès leur arrivée dans les frigos de la collectivité par la personne effectuant la livraison. En cas de panne d'un réfrigérateur, la collectivité doit en être immédiatement avisée en appelant sur le téléphone d'astreinte technique dont le numéro est communiqué au prestataire lors de la signature du contrat.

La collectivité peut demander des conditionnements dans des contenants de tailles différentes si les contenants livrés ne sont pas adaptés aux frigos et fours en sa possession. Cette modalité de livraison est

## MP 26S01 CCTP

comprise dans le prix du repas tel que défini au marché. Cela ne peut donner lieu à facturation complémentaire.

Lors de la signature du contrat, il est remis gratuitement au prestataire les codes d'alarme et clefs lui permettant d'accéder aux locaux de chaque lieu de livraison. Le prestataire est responsable de toute perte ou divulgation/ reproduction de ces codes et clefs. En cas de perte ou d'incident, la collectivité peut mettre à la charge du prestataire la reproduction du trousseau de clefs ou la reprogrammation des alarmes. A l'achèvement du marché, le prestataire doit remettre à la collectivité le trousseau de clefs en sa possession.

La livraison des repas est effectuée impérativement **le J entre 9 h 00 et 10 h 30 (les livraisons sont interdites à l'heure de l'arrivée des élèves)**, aux adresses suivantes :

- En période scolaire sauf les mercredis : 2 lieux de livraison  
(Repas et goûters) École maternelle Pauline Kergomard, Allée Pablo Picasso  
(Repas et goûters) École élémentaire Langevin Wallon – 17 Rue de Viarmes
- En période de vacances scolaires : 1 lieu de livraison  
(Repas) centre de loisirs - École élémentaire Langevin Wallon – 17 Rue de Viarmes

### **2.5 – Moyens mis à la disposition du client par le prestataire**

Le prestataire doit mettre à disposition de la commune, pendant la durée du contrat et à titre gratuit, les matériels et agencements complémentaires nécessaires à l'exploitation du restaurant maternel (le restaurant élémentaire est équipé avec du matériel appartenant à la commune) :

Pour l'école maternelle, le prestataire devra :

- 1 four de remise en température adaptés aux services
- 1 Armoire froide avec enregistreur de température adapté aux services

En cas de panne de l'armoire froide, la livraison des repas de remplacement seront à la charge du prestataire.

La maintenance et l'entretien de ce matériel seront assurés par les soins du prestataire.

Le matériel restera la propriété du prestataire. Le prestataire s'engage à le retirer au plus tard 8 jours après la fin du contrat.

### **2.6 –Stock tampon**

Afin de garantir la continuité du service, il est mis en place, par le prestataire, un stock d'urgence appelé stock tampon.

Le prestataire pourra avoir recours, en avertissant au préalable les services de la Mairie, dès lors que la livraison est non réalisée ou incomplète à 11h, dans ce cas l'utilisation de ce stock peut donner lieu à l'application d'une pénalité (voir article 8.3 du CCAP).

### **2.7 –Repas témoin**

Il est fourni à chaque cantine, tous les jours, un repas témoin non facturable qui est conservé en cantine et qui pourra être analysé en cas de doute sur la qualité du repas.

## **Article 3 – Composition des repas et des goûters**

**Le repas se compose d'une entrée froide ou chaude, d'un plat principal chaud, d'un laitage, d'un dessert, assaisonnements et condiments nécessaires.**

En période d'été, le prestataire peut proposer un plat principal froid.

En outre, à plusieurs reprises, lors des vacances scolaires et une fois dans l'année au minimum en période scolaire, le titulaire doit être en mesure de fournir des repas "pique-nique" pouvant être emportés et consommés hors des locaux des cantines. La composition de ce repas est définie par le prestataire en début

## MP 26S01 CCTP

de marché et validée par la collectivité. Elle peut être modifiée en cours de marché sous réserve d'accord des deux parties. Le prix d'un repas « pique-nique » est identique à un repas classique.

Le goûter sera composé de trois éléments combinés et devra être varié en fonction des attentes du client :

- Pain, viennoiserie, gâteau enveloppé, céréales
- Jus de fruit, fruit frais, compote, salade de fruits
- Lait, yaourt, fromage blanc, crème dessert

Proposition de combinaison de ces 3 éléments (menu goûter).

En l'absence de congélateur, le goûter ne peut contenir de dessert glacé. Il ne doit pas non plus nécessiter ni préparation longue ni réchauffage au four traditionnel.

Les menus proposés doivent respecter les recommandations relatives à la santé publique (Programme National Nutrition Santé). La composition des repas doit prévoir un équilibre nutritionnel sur la journée et sur la semaine.

Les menus proposés doivent garantir sur deux semaines consécutives les rythmes d'introduction des produits suivants :

- Au minimum en plat principal 2 fois du bœuf ou du veau, 2 fois du poisson, 2 fois de la volaille et 2 fois du porc
- Au maximum en dessert 4 fois des fruits frais
- Au minimum 8 goûters à la composition différente.

En cas de mets comprenant du porc, le prestataire doit proposer une variante, si possible similaire, sans porc. Les commandes de la collectivité feront apparaître à chacune de ces occasions le nombre de commande avec porc et de commande sans porc.

Le vendredi, les menus proposés doivent comprendre plusieurs plats principaux avec du poisson.

Les quantités et le contenu du repas doivent être conformes aux normes en vigueur.

Les quantités doivent être adaptées aux tranches d'âges servies, à savoir, des enfants de maternelles, des enfants de primaires et des adultes. Le repas des adultes sera identique à celui retenu pour les enfants.

### **Article 4 – Qualité des plats et des produits**

Le prestataire devra se conformer à la réglementation en vigueur notamment le Décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs, la Loi n° 2013-595 du 8 juillet 2013 d'orientation et de programmation pour la refondation de l'école de la République, le Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire...

La qualité nutritionnelle et culinaire doit en permanence être recherchée par une politique exigeante et une veille permanente en matière d'approvisionnement (produits frais, labels, utilisation privilégiée de produits bruts) mis en valeur par le savoir-faire de cuisiniers compétents.

L'offre en produits de 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> gamme sera limitée autant que possible.

Les produits fabriqués à partir d'organismes génétiquement modifiés (O.G.M.) sont interdits.

L'introduction de produits biologiques ou équivalents, d'origine locale de préférence, doit s'intégrer dans cette approche de qualité culinaire cohérente.

Pour être en conformité avec les dispositions applicables par la loi EGALIM, le titulaire devra proposer une part au moins égale à 50% (en valeur HT d'achats en €, calculé par année civile) des produits alimentaires qui répondent à au moins un critère de qualité suivants :

- Les produits issus de l'agriculture biologique (à hauteur de 20% minimum du total des achats HT). Sont acceptés les produits végétaux étiquetés "en conversion" (produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et en conversion depuis 2 ans au moins),

- Certains produits bénéficiant de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQ01) ou de mentions valorisantes, à savoir :
- Le label rouge,
- L'appellation d'origine (AOP),
- L'indication géographique (IGP),
- La mention "issue d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale" (HVE2). Jusqu'au 31/12/2029 uniquement, les produits "issus d'une certification environnementale de niveau 2", sont acceptés,
- La mention "fermier" ou "produit de la ferme" ou "produit à la ferme", uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production.
- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel pêche durable,
- Les produits équivalents aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabels ou certifications.
- Les produits acquis selon les modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie. En l'absence de méthodologie définie au niveau national et par catégorie de produit, le candidat pourra s'appuyer sur le commerce et les producteurs locaux (communes, département...).

Pour accompagner dans l'approvisionnement local et de qualité, le ministère de l'agriculture et de l'alimentation a mis à disposition la boîte à outils LOCALIM ([agriculture.gouv.fr](http://agriculture.gouv.fr)).

## **Article 5 – Une Composante « Bio » une fois par jour**

### **5-1 – Définition de la prestation attendue**

Le repas devra avoir une composante « bio » par jour.

La composante Bio sera uniquement de produits d'origine biologiques ou sous label de type « rouge » ou « bleu blanc cœur » par exemple, attestant de la qualité particulière portée lors de l'élaboration du produit brut.

En matière de produits biologiques, le prestataire doit se référer aux Règlements européens CE 834/2007 et CE 889/2008 relatifs au mode de production biologiques, à l'étiquetage et au contrôle des produits biologiques.

Le prestataire s'engage à n'utiliser que des produits relevant de ces catégories. Cet engagement porte notamment sur les légumes, fruits, viandes, poissons, œufs et laitages et concerne aussi bien l'entrée, que le plat principal, le laitage et le dessert.

L'œuf ne peut être servi en plat principal dans la composante bio.

La composante bio dans la composition du repas doit varier chaque jour de la semaine.

### **5-2 – Modalités de contrôle**

Le prestataire s'engage à fournir à la commune, au plus tard le 31 mai de chaque année, un bilan écrit détaillé listant les quantités et détails de produits concernés pour ces repas, commandés à chacun de ses fournisseurs entre le 1<sup>er</sup> août 2026 et le 30 juin 2027 pour la première année du marché, puis entre le 1<sup>er</sup> mai et le 30 avril des années suivantes.

Ce bilan doit faire apparaître les dates d'achat pour chaque produit, ainsi que les coordonnées et référencement de chaque fournisseur.

Il sera fourni en annexe de ce bilan plusieurs exemples de factures émises par ces fournisseurs dans le courant de l'année. Le prestataire pourra en camoufler le prix d'achat uniquement. La collectivité se réserve le droit de demander des factures précises ou la totalité des copies des factures pour les produits concernés par la prestation.

La production de ce bilan ainsi que des éventuelles copies supplémentaires demandées par la collectivité sont incluses dans le coût de la prestation indiqué par le prestataire dans son bordereau des prix. Ils ne sauraient faire l'objet d'une facturation annexe supplémentaire.

## MP 26S01 CCTP

Le prestataire s'engage en outre à accepter 3 contrôles inopinés en cuisine au cours de chaque année du marché.

Ces contrôles seront conduits par des membres de la collectivité, dûment désignés par le Maire.

Ils auront lieu sur le site de production des repas pour la collectivité, en se conformant aux règles sanitaires mis en œuvre par le prestataire au sein de ses locaux.

La commission de contrôle pourra demander à l'occasion de cette visite qu'il lui soit montré les emballages des produits utilisés et les factures s'y afférents. Ils pourront prendre photo des étiquettes des produits utilisés.

Le titulaire doit respecter le système de contrôle mis en place et présenté dans son offre technique, issu de sa politique de maîtrise des risques et de la sécurité alimentaire et il doit démontrer que ce système fonctionne et est bien appliqué.

### **Article 6 - Choix des menus**

Le prestataire doit proposer aux dates précisées ci-dessous une liste de plusieurs menus possibles par jour ainsi qu'une liste de plusieurs goûters possibles par jour, en tenant compte des exigences de la collectivité précisées aux articles précédents.

- Pour la période du 1<sup>er</sup> août au 31 août 2026, le prestataire proposera des menus vers le 15 juillet 2026.
- Avant le 15/08/2026 les menus pour la période allant du 2/09/2026 au 20/10/2026 inclus,
- Avant le 1<sup>er</sup> octobre, les menus pour la période allant des vacances de la Toussaint aux vacances de Noël inclus,
- Avant le 1<sup>er</sup> décembre, les menus pour la période allant de la reprise des cours en janvier jusqu'aux vacances d'hiver inclus,
- Avant le 1<sup>er</sup> février, les menus pour la période allant de la reprise des cours des vacances d'hiver jusqu'aux vacances de printemps inclus,
- Avant le 1<sup>er</sup> avril, les menus pour la période allant de la reprise des cours des vacances de printemps jusqu'à la fin des cours de l'année scolaire,
- Avant le 1<sup>er</sup> juin, les menus pour la période allant du début des vacances d'été, jusqu'au début des vacances de la Toussaint.

Ce choix doit porter chaque jour sur, au minimum :

- 3 entrées
- 3 plats principaux
- 2 laitages
- 2 desserts

Les choix de menus doivent être envoyés par mail aux adresses définies par la collectivité en début de marché. Le fichier doit être sous format modifiable de manière à être renvoyé par mail à la société de restauration. Dans les deux sens de flux, les fichiers seront dotés d'un accusé-réception.

Les menus seront validés par la collectivité, au plus tard 15 jours après réception de la proposition de choix de menus pour la période à venir.

Les propositions de menus du marché seront explicitées par un représentant de la société de restauration. Cette assistance est incluse dans le coût du repas facturé à la collectivité. Il ne peut faire l'objet d'une facturation annexe.

La commande de repas « pique-nique » se substitue au menu choisi en début de période. La commande des repas « pique-nique » est transmise à l'entreprise au minimum 10 jours à l'avance.

Le conditionnement est individuel et composé de 4 éléments.

Le type de "pique-nique" peut être :

- 1 entrée : crudités ou charcuterie,
- 1 sandwich avec élément protidique (viande ou poisson),
- 1 fromage ou un yaourt ou laitage,

- 1 fruit ou un dessert.

**Les quantités moyennes sont les suivantes :**

- école élémentaire (160 repas et 30 goûters)
- école maternelle (90 repas et 35 goûters)
- centre de loisirs (80 repas et 90 goûters)

Il est possible qu'il y ait des ouvertures ou des fermetures de classe selon les années scolaires (décision de l'Éducation nationale). Les chiffres moyens peuvent donc être, le cas échéant, augmenter pour les deux écoles d'une quinzaine de repas et de goûters. Le montant du marché est compris entre 150 000 € et 200 000 €.

**Article 7 - Assistance technique et formation**

En complément de la fourniture des repas, le prestataire assurera une mission de conseil auprès de la commune et de formation auprès des personnels municipaux des différents restaurants.

Cette mission concernera les points suivants :

- Assistance technique lors de la mise en place de la prestation sur les différents sites (centre de loisirs, restaurants scolaires),
- Conseils divers pour l'optimisation de la distribution des repas et du fonctionnement sur les différents restaurants,
- Présence lors de deux réunions annuelles (janvier et juin) en mairie pour faire le point sur le fonctionnement du marché, la qualité des repas fournis (...),
- Présence lors des commissions de menus,
- Formation assurée en début de marché et éventuellement à une nouvelle reprise en cours de marché à destination du personnel communal concernant sur les modalités de remise en température et de préparation des repas fournis,

Cette assistance est incluse dans le coût du repas facturé à la collectivité. Il ne peut faire l'objet d'une facturation annexe.

**Article 8 – Obligations du titulaire**

Le titulaire s'engage dans l'exécution de sa mission à respecter les textes législatifs et spécifications techniques et notamment :

- La réglementation française et communautaire de portée générale et professionnelle,
- Les dispositions de la loi EGALIM n° 2018-938 du 30 octobre 2018,
- Les décisions et recommandations du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-CRN), version consolidée en juillet 2015 (la dernière version en vigueur au moment de l'exécution des prestations sera automatiquement applicable),
- L'ensemble des règles sanitaires auxquelles sont soumis les opérateurs effectuant ce type de prestations.

Le titulaire, qui déclare connaître les lieux et les types de convives, s'engage, d'une manière générale, à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement du service de la restauration scolaire de la commune.

A ce titre, le titulaire est notamment chargé de réaliser les prestations suivantes :

- Etablir les menus,
- Préparer les repas dans la cuisine centrale désignée dans son offre,
- Veiller à la qualité, la quantité et la continuité des approvisionnements,
- Veiller à la conformité des repas avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies par la réglementation en vigueur (décisions et recommandations du groupe d'études des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-CRN) notamment), et les dispositions définies dans le présent CCTP,

## MP 26S01 CCTP

- Assurer en temps utile, en quantité et en qualité, la préparation des repas,
- Assurer le transport, la livraison, la réception et le stockage des repas dans les cantines,
- Organiser 4 journées à thèmes ainsi que des repas événementiels (Noël, Chandeleur et Pâques...),
- Faire effectuer les contrôles microbiologiques et analyse bactériologiques prévus par la réglementation en vigueur,
- Assurer la continuité du service en toutes circonstances, notamment dans l'hypothèse de travaux dans les cantines impliquant un déplacement provisoire du lieu de restauration.
- En cas d'interruption imprévue de la fabrication ou de la livraison de repas, même partielle, le titulaire doit aviser la personne publique dans les délais les plus courts, au plus tard dans les 48 heures, et prendre, en accord avec elle, les mesures nécessaires pour y pallier et assurer l'obligation de continuité de service. Le titulaire doit fournir des repas de substitution.

### Le personnel communal conserve à sa charge :

- La remise en température des plats,
- Le service,
- La fixation des tarifs des repas,
- La facturation et le recouvrement des participations des usagers,
- La surveillance des enfants pendant le repas scolaire.