



**MONTFERRIER-SUR-LEZ**

## **MARCHÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE**

*Marché public de prestations de services à bons de commande*

# **CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES**

**(C.C.T.P.)**

Personne publique :

Mairie de Montferrier sur Lez

4 Impasse du Château

34980 Montferrier sur Lez

Objet de la consultation :

**FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE**

**Etablie en application du décret n° 2021-357 du 30 mars 2021 portant diverses dispositions en matière de commande publique**

La procédure de consultation utilisée est la suivante :

**Procédure adaptée**

## **Article 1 - OBJET DU MARCHÉ**

### **1 - GÉNÉRALITÉS**

Le titulaire s'engage à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement du restaurant scolaire en liaison froide, pour les repas.

Il assure :

- L'élaboration des menus,
- L'approvisionnement des denrées,
- La fabrication,
- Le conditionnement,
- Le transport et la livraison,
- Le déchargement des préparations culinaires sur les sites dans le strict respect des règles d'hygiène et de contrôles microbiologiques en vigueur.

Il respectera également l'ensemble des textes et autres réglementations en vigueur au moment où s'effectueront les prestations.

### **2 - TYPES DE CONVIVES**

Le restaurant scolaire sert :

- Les scolaires de 32 mois à 12 ans des écoles maternelles, élémentaires et ALSH
- Les adultes : agents communaux et assimilés, personnel enseignant, les animateurs et toute autre personnes autorisés par la Mairie.

### **3 - SITE DE RESTAURATION**

Le site pour la restauration scolaire se situe Chemin de la Qualité sur la commune de Montferrier-sur-Lez (34980)

### **4 - ORGANISATION DES REPAS**

#### *A) Fonctionnement*

#### **Déjeuner**

Période scolaire :

- Les lundis, mardis, jeudis, vendredis pour les écoles maternelle et élémentaire.
- Les Mercredis pour l'ALSH

Vacances Scolaires :

- Les lundis, mardis, mercredis, jeudis, vendredis pour l'ALSH.

En cas de modification ponctuelle des jours de livraison le titulaire en sera informé 07 jours avant.

### *B) Nombre de repas*

- Ecole maternelle : 110 repas
- Ecole élémentaire : 190 repas
- ALSH : 40 repas

soit environ 300 repas journaliers

Ces nombres sont donnés à titre indicatif. Ils sont basés sur une moyenne par jour scolaire ( 53 jours sur la période du 1<sup>er</sup> septembre au 31 décembre 2021) et les jours non scolaires (09 jours : centre de loisirs fermé pendant les vacances de Noël) ont pour but d'aider le prestataire à monter son offre.

## **Article 2 - ÉLABORATION DES MENUS**

### *A) Généralités*

La politique nutritionnelle du prestataire prendra en compte les recommandations nutritionnelles mises en place par le ministère de la santé, avec le soutien de tous les ministères et institutions concernés.

Les menus seront établis conformément à la recommandation n° J5-07 du 4 mai 2007 du GPEM/DA rééditée en Version 2.0 en juillet 2015 et relative à la nutrition en restauration collective. Toutes révisions de ces recommandations devront être prises en compte y compris la loi EGALIM n°2018-938.

Les menus seront composés par périodes de quatre semaines au minimum, d'après un plan alimentaire qui sera fourni avec l'offre, portés à la connaissance de la commune cliente un mois à l'avance afin de permettre à la collectivité de présenter ses remarques éventuelles.

Le prestataire pourra apporter des modifications au menu, notamment au regard des possibilités d'approvisionnement ou de mesures sanitaires nationales. Il informera la commune. Cette modification sera faite en respectant scrupuleusement le plan alimentaire et ne devra en aucun cas modifier l'équilibre des repas.

Les changements éventuels dans la composition des menus devront nous parvenir 15 jours à l'avance.

### *B) Affichage des Menus*

La grille hebdomadaire précise et détaillée des menus de la semaine suivante sera remise au plus tard le lundi précédent (ou le dernier jour de classe dans l'hypothèse des vacances) par le chauffeur livreur aux agents en charge de la réception. Il sera transmis par courriel aux responsables des affaires scolaires en vue d'une diffusion dans les écoles.

Sur chaque grille, le libellé des repas sera précis et explicite. L'information portée aux enfants, à leur famille et au personnel responsable du restaurant scolaire sera claire. Il permettra notamment d'identifier les principaux allergènes (à noter que le prestataire ne sera pas amené à fournir des repas en lien avec les Projet d'Accompagnement Individualisé).

Le descriptif des salades composées, le nom des filets de poisson, de fruits ou des fromages sera donc précisé.

Les produits bio, de saison ou de circuits courts seront mis en valeur par une signalétique spécifique.

Le document précisera également le label des produits utilisés.

### **Article 3 - COMPOSITION DES REPAS**

Il est exigé que les repas soient l'objet d'un soin particulier quant à leur préparation, leur présentation, leurs qualités organoleptiques et gastronomiques.

#### **1 - REPAS (enfants de 32 mois à 12 ans) + Adultes**

La composition respectera la définition du repas scolaire en assurant par repas :

- Des crudités (légumes crus entiers ou râpés, salade ou fruit en hors d'oeuvre ou en dessert).
- Une source de protéine animale dont une partie sous forme de lait ou de fromage.
- Des légumes frais cuits deux fois par semaine, des pommes de terre, des pâtes, du riz ou des légumes secs les autres jours.

##### *A) Repas type*

Pour tous les convives, les menus servis seront conformes au menu à 5 composants. Le repas type comprendra :

- Une entrée froide ou chaude,
- Un plat garni comportant un plat protidique : viande, volaille, poisson ou oeufs et un légume d'accompagnement : légumes verts ou féculents en alternance (5 légumes verts sur 10 repas) ou plat unique composé de ces deux éléments,
- Un produit laitier : fromage, yaourt, fromage blanc, petit suisse, un fromage à pâte ferme par semaine et/ou une toute autre préparation au lait,
- Un dessert : fruit cru ou cuit, entremet, compote, pâtisserie, glace ou tout autre produit sucré,

De plus lorsque le plat ne comporte pas de sauce, le titulaire devra prévoir un assaisonnement complémentaire adapté.

##### *B) Repas festifs ou spéciaux*

La collectivité s'efforçant de promouvoir dans ses restaurants scolaires l'éducation au goût et les produits régionaux, le prestataire doit s'engager à participer à ces actions par la préparation de repas spécifiques sans que cela puisse excéder une fois par mois. De même, le cuisinier responsable pourra être sollicité par la collectivité pour des actions à caractère pédagogique et des conseils.

En outre, il est prévu au moins un menu de fête sur la période concernée : Noël avec un menu spécial adapté à la circonstance.

### C) Repas végétariens

La commune désire étendre la gamme d'aliments servis aux enfants **le désirant** et leur fournir **tous les jours** un plat protidique végétarien. Ce plat ne devra contenir ni viande ni poisson. Il sera composé de substitut végétal (steak de soja, tofu...) ou d'un produit fromager (flan de légumes, lasagnes au fromage...) ou d'œufs. Ce repas se devra d'être agréable et savoureux.

La commune attend des propositions du prestataire retenu ainsi que des conseils pour que l'appréciation des enfants soit bonne.

Dans la mesure du possible et selon nos exigences, les plats complets seront préférentiellement végétariens.

## 2 - SPÉCIFICATIONS NUTRITIONNELLES

Le prestataire doit appliquer les principes et les spécifications nutritionnelles contenus dans ce document tout en se conformant à la réglementation en vigueur.

Il sera servi à chaque enfant la quantité qui lui est nécessaire en fonction de son âge et de son activité, sans excès mais surtout sans insuffisance.

Le prestataire respectera le grammage qu'il aura proposé dans son offre, s'appuyant sur les recommandations de nutrition du Groupe D'étude Des Marches De Restauration Collective Et Nutrition (GEM-RCN) Version 2.0 de Juillet 2015 et à leurs réactualisations.

Dans le cadre de la présentation de son offre, le restaurateur fournira des plaquettes de présentation de sa société ainsi que des exemples de menus proposés.

Afin d'éviter toute rupture de livraison, le restaurateur s'engage à mettre en place un stock de marchandise longue conservation pour la valeur d'un repas. Il sera composé d'éléments ayant une durée de conservation longue dans le temps et sera adapté à l'âge des enfants. Le nombre de repas "tampon" sera prévu, pour chaque site, à hauteur du nombre de repas habituel commandé.

La composition de ce menu sera définie par le prestataire en accord avec la commune.

## Article 4 - PRESCRIPTIONS ALIMENTAIRES

### 1 - GENERALITES SUR L'APPROVISIONNEMENT DU PRESTATAIRE

Le prestataire devra pour toutes les familles de produits à qualité égale privilégier les produits frais ou de saison provenant de **producteurs locaux**. Le fournisseur devra être en mesure de présenter à la demande de la collectivité l'ensemble des justificatifs utiles au contrôle du respect de l'ensemble de ces prescriptions. En particulier, il devra être en mesure de démontrer les contacts qu'il a pris auprès des producteurs locaux et les résultats de ceux-ci (viande, fromage, fruits et légumes...).

Repas "Bio" :

La commune souhaite continuer à introduire auprès des jeunes convives des produits confectionnés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

Le prestataire devra s'engager à fournir des produits et/ou repas labellisés "Bio".

Deux options sont possibles :

- Soit un repas labellisé "Bio" une fois par semaine
- Soit l'intégration dans le menu journalier d'un ou deux composants « bio »

Le prestataire devra prouver par tous moyens que les produits utilisés pour ces repas sont issus de l'agriculture biologique. Dans ce domaine également, la production locale devra être recherchée.

Ces options devront faire l'objet d'une proposition de prix identifiée. En fonction de ce prix, la commune indiquera au prestataire la fréquence souhaitée, ainsi que l'option choisie.

## **2- PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX VIANDES**

- Viande d'origine France sans exception
- Pas de viande reconstituée
- Viande de bœuf issue d'animaux répertoriés « race bouchère » ou « race à viande »
- Bœuf : Steak haché : 15% de matière grasse maximum
- Porc :
  - o Pour les rôtis : Utilisation de l'échine et limitation de la surface de gras à 10% de chaque tranche
  - o Saucisses : Recours à de la viande de qualité supérieure avec un taux de matière grasse inférieur à 30%
- Volaille : Elevage en plein air et grain (ou à défaut sur une base végétale excluant les farines de viandes et d'os)
- Agneau : Elevage en plein air et alimenté sur un mode végétal excluant toute farine de viandes et d'os

Pour tout service de viande, la commune pourra demander au prestataire de lui remettre différentes pièces :

- le document d'accompagnement de l'animal
- l'ensemble des documents de traçabilité (de la naissance à l'abattage)
- un état récapitulatif de la répartition des pièces de viande utilisées avec leur poids respectif

## **3 - PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX POISSONS\***

Le poisson doit être présent au minimum une fois par semaine, non mélangé aux légumes, sans peau ni arêtes

Le pangasius est interdit

Les panés et beignets seront 100% filet

\* ne concerne pas les repas dits végétariens

#### **4 - PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX FRUITS ET LEGUMES CRUS**

- Recours à des produits issus de l'agriculture biologique ou d'exploitations n'utilisant ni herbicide, ni pesticide et ne manipulant pas les Organismes Génétiquement Modifiés et n'ayant subi aucun traitement après récolte pour sa conservation
- Utilisation de fruits et légumes ayant atteint leur degré de maturation optimum pour le jour de consommation prévu
- Prise en compte de la saisonnalité des fruits et légumes
- Utilisation de fruits et légumes frais de première catégorie selon les normes de qualité adoptées par l'Union Européenne
- Recours prioritaires aux produits locaux sur cette gamme

#### **Article 5 - TECHNOLOGIE DE PRÉPARATION CULINAIRE**

##### **1 - FABRICATION**

Les repas seront préparés et conditionnés en liaison froide, dans la cuisine centrale du titulaire. Ils devront répondre aux textes réglementaires et normes en vigueur lors des préparations.

Le prestataire devra présenter dans un mémoire technique l'ensemble de ses procédures et procédés de fabrication. Par exemple et sans que cette liste soit limitative :

- organisation de la cuisine et agréments
- formation du personnel
- analyses alimentaires (laboratoire, contrôle vétérinaireⓈ)
- plan d'alerte et réactivité
- traçabilité des produits
- liste des fournisseurs
- plan alimentaire

Un mémoire technique particulièrement complet et détaillé sera apprécié.

##### **2 - MARQUES DE SALUBRITÉ**

Le titulaire doit justifier de la marque de salubrité attribuée à son atelier de plats cuisinés à l'avance, par les services vétérinaires, conformément à la circulaire du 3 mars 1975.

La marque de salubrité devra figurer sur les conditionnements.

##### **3 - CONDITIONNEMENT**

Toutes les préparations le nécessitant seront conditionnées en emballage alimentaire jetable et recyclable dans la mesure du possible en fonction de la nature du contenu. Aucun aliment ne devra se retrouver sans protection adéquate lors des opérations de stockage et de transport.

Les barquettes devront être adaptées aux différents convives et type de services. Surtout, elles devront être compatibles avec les matériels de stockage au froid (armoires frigorifiques), remise en température (armoires de réchauffage) existants sur le point de livraison afin de permettre un fonctionnement optimal et devront donc supporter des températures positives et négatives élevées.

Les repas sont conditionnés en barquettes de 8 portions.  
Les fromages à la coupe sont prédécoupés en barquettes de 8.

Les desserts (liquides ou semi liquides), crème, etc sont servis en barquettes individuelles.

#### **4 - ÉTIQUETAGE**

Chaque barquette doit revêtir sur la face externe de son couvercle, les mentions suivantes :

- La dénomination claire et correcte du produit, en langue française,
- La marque de salubrité reproduisant le numéro d'agrément du prestataire,
- La quantité nette par catégorie de convives,
- La date de fabrication et le numéro de lot,
- La date limite de consommation,
- Les conditions de conservation et particulièrement la mention " à conserver à +3° "
- Les informations pour la remise en température (ouvert, fermé),
- La température et le temps de réchauffement.

Dans tous les cas, le temps global de remise en température ne devra pas dépasser 45 minutes.

#### **5 - TRANSPORT**

Le prestataire étant en liaison froide, les repas seront livrés par des véhicules frigorifiques à une température entre 0° C et 3° C.

Ce véhicule respectera toutes les exigences réglementaires, notamment en matière d'hygiène, sur le transport des denrées alimentaires.

Aucune rupture de la chaîne du froid, depuis la fabrication en cuisine centrale jusqu'au stockage dans les armoires du site de consommation en passant par le transport ne sera tolérée.

Le titulaire précisera les moyens humains, techniques et matériels mis en oeuvre pour assurer les livraisons en temps utile et les dispositions prises pour pallier tout évènement imprévu (panne, grève...) et toute commande éventuelle de dernière minute.

### **Article 5 - COMMANDE ET LIVRAISON**

#### **1 - COMMANDE DES REPAS**

Le nombre exact de repas à livrer sur chaque site sera précisé au fournisseur à J-1 par le mode de communication proposé.

C'est cette commande qui servira de base de facturation.

Le titulaire devra prévoir un certain nombre de repas complets qui ne seront utilisés qu'en cas de défaillance ou de non-conformité et ne seront pas facturés à la commune.

Le prestataire devra faire son affaire du nombre aléatoire de repas à fournir compte tenu des inscriptions des enfants et d'autres évènements imprévisibles (grèves, sorties scolaires...).

#### **2 - LIVRAISON**

Le titulaire devra livrer les repas et fournitures à l'intérieur des locaux du point de consommation à ses frais, risques et périls.

Cette livraison doit impérativement tenir compte des règles d'hygiène et de sécurité en



vigueur. Chaque livraison sera accompagnée d'un bon en double exemplaire mentionnant la date ainsi que le nombre de repas commandé et livré.

Le personnel communal vérifiera la conformité des produits livrés ainsi que la température des produits avant d'accepter les repas. Ces relevés de température seront portés sur un bordereau qui sera signé par les deux parties.

En cas de livraison non conforme (opercule abîmé, température non conforme...), le prestataire s'engage à accepter le refus de la livraison par le personnel qui en assure la réception et à le remplacer dans les plus brefs délais, en tout état de cause avant l'heure du service.

Les livraisons seront journalières et elles seront faites suivant les commandes le matin en pré-livraison avant 7h00 et réajustement éventuel avant 11h dans l'établissement.

## **Article 6 - CONTRÔLE ET VÉRIFICATION DES PRESTATIONS**

### **1 - CONTROLES PERMANENTS**

En tant que client la commune pourra à tout moment, et sans se référer préalablement au titulaire, procéder à tous contrôles qu'il jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché. Ces contrôles effectués par la personne responsable du service restauration ou toute autre personne désignée par la commune, portent notamment sur le respect des spécifications :

- D'hygiène (du personnel, du matériel et des locaux),
- De salubrité (denrées,...) et sécurité,
- De fabrication, conditionnement, transport des préparations culinaires,
- Nutritionnelles, organoleptiques et gastronomiques,
- Quantitatives et qualitatives des denrées entrant dans la confection des repas.

Pour exercer ces contrôles, le Maire ou son représentant pourra, à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire, faire appel à un service ou à des agents officiels spécialisés de son choix.

Le titulaire devra autoriser l'accès à la cuisine centrale et aux locaux annexes fixés dans l'acte d'engagement et permettre les contrôles que souhaite faire le Maire ou son représentant.

Ces contrôles inopinés viseront à s'assurer de la qualité des denrées et produits, de l'hygiène générale du personnel, des locaux, des matériels du titulaire.

### **2 - CONTRÔLES BACTÉRIOLOGIQUES**

Le restaurateur s'engage à faire effectuer des prélèvements à des fins bactériologiques aux fréquences conformes à la législation en vigueur.

Il devra préciser à la commune l'organisme référent et les procédures de contrôle de qualité et d'hygiène qu'il met en oeuvre.

Il incombe également au prestataire de suivre l'évolution de la réglementation en matière de contrôle et de tenir informée la commune.

Les repas témoins seront conservés dans les conditions et délais légaux.

### **3 - CONTRÔLE DE SATISFACTION**

Le restaurant scolaire possède un classeur avec des fiches d'appréciation de repas que le personnel remplira régulièrement pour y consigner les observations ou les remarques sur le fonctionnement du service et la qualité des repas.

Le prestataire devra prendre en compte ces éléments d'appréciation pour améliorer les prestations.  
En cas de problème particulier, le service de restauration scolaire le traitera avec célérité.

**Remarque : En cas de repas ou de fournitures refusés pour avaries ou non-conformité, le titulaire sera tenu de les remplacer à ses frais, risques et périls par d'autres qui remplissent les critères exigés contractuellement. Ce remplacement doit se faire dans la demi-heure qui suit et au plus tard, une heure avant le début de consommation.**

## **Article 7 - RÈGLES DIVERSES**

Le prestataire s'engage à assurer la continuité du service des repas. En particulier, il doit prendre toutes les mesures pour pouvoir assurer la fourniture des repas même en cas d'empêchement de livraison (conditions météo, pannes, grèves...). Il devra indiquer à la collectivité les mesures de remplacement prévues. En tout état de cause, chaque site scolaire devra être pourvu par le prestataire d'un nombre suffisant de repas de secours à utiliser en cas d'urgence.

En cas d'interruption partielle ou totale du service sauf cause imputable à la collectivité, la commune pourra prendre toute mesure en vue d'assurer le service par tous les moyens à sa convenance et ce aux frais du fournisseur. En cas de manquement ou de carence grave du fournisseur notamment en matière d'hygiène, la commune pourra en outre résilier le marché, les conséquences financières de cette résiliation étant supportées par le fournisseur.

Le titulaire du marché s'engage à souscrire toutes assurances nécessaires pour couvrir la responsabilité qu'il fait encourir soit de son fait soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres à l'occasion de la préparation et du transport des repas. Seront notamment couverts les risques d'intoxication alimentaire. Il devra être en mesure de justifier auprès de la collectivité des polices et quittances correspondantes.

La commune se réserve le droit d'organiser en son sein une commission restauration scolaire à laquelle participeront des élus et des représentants des parents d'élèves. Le prestataire devra s'engager à participer à ces réunions.

Des représentants de la commission pourront demander à visiter les locaux du prestataire.

## **Article 8 - CONCILIATION ET ARBITRAGE**

Dans le cas où un désaccord ou une contestation surviendrait sur l'interprétation des clauses du présent contrat ou de ses suites ou conséquences, les parties signataires affirment leur désir de rechercher une solution amiable.

Au cas où une solution n'interviendrait pas, le litige serait soumis au tribunal administratif de Montpellier, seul compétent en la matière.

Accepté par le restaurateur prestataire

A \_\_\_\_\_ le \_\_\_\_\_  
(Signature et cachet du prestataire avec la mention "Lu et approuvé")

