



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 :

**CONFECTION ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE AU RESTAURANT SCOLAIRE DE
MONTFERRIER-SUR-LEZ POUR L'ANNÉE CIVILE 2022**

La procédure de consultation utilisée est la suivante :

Procédure adaptée conformément au Code de la commande publique

SOMMAIRE

ARTICLE 1. OBJET DU MARCHÉ

ARTICLE 2. PRESTATIONS ALIMENTAIRES

ARTICLE 3. PRESCRIPTIONS ALIMENTAIRES

ARTICLE 4. COMMUNICATION ET AFFICHAGE DES MENUS

ARTICLE 5. FOURNITURE DE MATÉRIEL

ARTICLE 6. FICHES TECHNIQUES ET TRACABILITÉ

ARTICLE 7. COMMISSIONS DE MENUS

ARTICLE 8. SPÉCIFICITÉS TECHNIQUES

ARTICLE 9. COMMANDES ET LIVRAISONS

ARTICLE 10. CONTRÔLES

ARTICLE 11. FORMATION DU PERSONNEL

**ARTICLE 12. ÉTABLISSEMENT DES ÉTATS DE CONSOMMATION DES PRODUITS LAITIERS
CONSOMMÉS**

ARTICLE 13. ANIMATIONS

ARTICLE 14. VEILLE LÉGISLATIVE ET RÉGLEMENTAIRE

ARTICLE 15. ASSURANCES

ARTICLE 16. CONCILIATION – ARBITRAGE – LITIGES

ARTICLE 1. OBJET DU MARCHÉ

1. Objet

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) a pour objet de définir les conditions d'intervention du titulaire en vue de réaliser la confection et la livraison de repas selon le principe de la liaison froide et l'épicerie courante pour le restaurant scolaire de la commune de Montferrier-sur-Lez ainsi que pour l'accueil de loisirs sans hébergement (ci-après l' « **ALSH** ») de la commune.

2. 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.

Le titulaire assure :

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

Le titulaire respectera également l'ensemble des textes légaux et réglementaires européens et nationaux en vigueur au moment où s'effectueront les prestations.

3. Site de restauration

Le site pour la restauration scolaire se situe *Chemin de la Qualité – 34980 Montferrier-sur-Lez* et est accessible depuis la voie publique.

4. Types de convives

Le restaurant scolaire sert :

- Les scolaires de 32 mois à 12 ans des écoles maternelle, élémentaire et de l'ALSH ;
- Les adultes : agents communaux et assimilés, personnel enseignant, animateurs et toute autre personne autorisée par la Mairie.

5. Jours et Horaires de service

Le restaurant scolaire fonctionne :

- En période scolaire :
 - Les lundis, mardis, jeudis et vendredis pour les écoles maternelle et élémentaire entre 11h30 et 13h30 ;
 - Les mercredis pour l'ALSH entre 11h30 et 13h30.
- Pendant les vacances scolaires
 - Les lundis, mardis, mercredis, jeudis, vendredis pour l'ALSH entre 11h30 et 13h30.
 - Fermeture de l'ALSH : trois premières semaines d'août et les deux semaines des vacances de Noël.

En cas de modification ponctuelle des jours de livraison le titulaire en sera informé quinze (15) jours avant.

6. Nombre de repas

A titre indicatif, sur 2021, en moyenne par jour :

Nombre de repas 5 composantes maternelles période scolaire	90
Nombre de repas 5 composantes élémentaires période scolaire	180
Nombre de repas 5 composantes végétariens période scolaire maternelles et élémentaires	30
Nombre de repas 5 composantes ALSH maternelles période scolaire	15
Nombre de repas 5 composantes ALSH élémentaires période scolaire	15
Nombre de repas 5 composantes ALSH végétariens période scolaire maternelles et élémentaires	5
Nombre de repas 5 composantes ALSH maternelles vacances scolaires	15
Nombre de repas 5 composantes ALSH élémentaires vacances scolaires	15
Nombre de repas 5 composantes ALSH végétariens vacances scolaires maternelles et élémentaires	5
Nombre de repas adultes période scolaire	25
Nombre de repas adultes vacances scolaires	10

Ces nombres sont donnés à titre indicatif. Ils sont fondés sur une moyenne par jour scolaire (180 jours par an) et jours non scolaires (50 jours) et ont pour but d'aider le candidat à monter son offre.

ARTICLE 2. PRESTATIONS ALIMENTAIRES

1. Définition des repas du marché

La politique nutritionnelle du titulaire 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 repas seront adaptés, en qualité et en quantité, à l'âge de chaque type de convives et doivent respecter le Décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 et l'Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, et suivant les recommandations du GEMRCN (Groupement d'Étude des Marchés de la Restauration Collective et Nutrition) ainsi que les objectifs nutritionnels visant à diminuer les apports lipidiques et glucidiques simples et ajoutés, et à augmenter ceux en fibres, en vitamines, en fer, en calcium et glucides complexes et notamment sans que cette liste puisse être considérée comme exhaustive :

- Veiller à l'équilibre alimentaire de chaque menu ;
- Respecter les fréquences de présentation de chaque catégorie d'aliments ;
- Proposer des repas variés et adaptés aux saisons, permettant d'éveiller les sens et les qualités gustatives des enfants ;
- Détailler (le nom du plat doit être écrit en entier) ;

- Ne pas comporter de menus à jour fixe ;
- Privilégier les aliments locaux, issus de circuits courts ;
- Éviter au maximum les aliments « reconstitués » (nuggets, croquettes de poisson, etc.).

Par ailleurs, le titulaire devra privilégier les circuits courts pour l'ensemble des composantes. Un minimum de 20% de produits locaux (en deçà de 80 km) devra être respecté. Le bilan carbone de ces aliments étant aussi un critère important pour la municipalité.

La commune attache une importance particulière à la variété des menus. Les menus seront composés par un diététicien par périodes de quatre (4) semaines au minimum, d'après un plan alimentaire de quatre (4) semaines minima qui sera fourni avec l'offre, les menus seront portés à la connaissance de la commune cliente un (1) mois à l'avance afin de permettre à la commune de présenter ses remarques éventuelles.

Le titulaire pourra apporter des modifications au menu, notamment au regard des possibilités d'approvisionnement ou de mesures sanitaires nationales. Il en 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 parvenir à la commune quinze (15) jours à l'avance, sauf exception dûment justifiée.

Les allergènes présents doivent être précisés par courriel (cantine.montferrier@gmail.com) au moins quarante-huit heures (48h) avant le jour du repas.

Les aliments contenant des organismes génétiquement modifiés (O.G.M.) sont proscrits. Le titulaire s'engage à leur absence dans les produits livrés. **Il doit en fournir la preuve et un engagement écrit de l'ensemble de ses fournisseurs sur ce point qu'il devra joindre dans le mémoire technique.**

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

L'aspect visuel des repas reste un critère très important pour la commune. Il est demandé au titulaire de privilégier des recettes simples avec un assaisonnement adapté aux enfants.

Les plats cuisinés à l'avance devront être préparés dans une cuisine centrale répondant aux normes en vigueur, dotée d'un numéro d'agrément des Services Vétérinaires du Département. Le titulaire devra en proposer des visites à des représentants de la Commune, visites au cours desquelles pourront être vérifiés les produits et les modalités de fabrication définis dans le présent marché.

Pour les repas, le titulaire fournira (dans des conditionnements séparés), les produits ou denrées « prêtes à l'emploi » nécessaires à la mise en valeur, à la décoration ou à l'aménagement des prestations : persil haché, échalotes, rondelles ou quartier de citron, feuilles de salade, tomates, etc. Ces denrées sont naturellement incluses dans le prix de la prestation.

Les dates limites de consommation (DLC) des produits frais et semi-frais devront être les dates du fabricant éventuellement majorées du temps nécessaire à la logistique d'approvisionnement. En aucun cas ne seront acceptés des produits dont la DLC sera proche de son expiration (Produits en Date-Limite de Consommation).

Les produits transgéniques seront prohibés.

Les aliments auront une texture variée.

L'utilisation de produits frais est obligatoire. La commune étant très soucieuse de ce point. Aucune boîte de conserve ne sera livrée, excepté pour répondre à des cas particuliers (panne de véhicule du titulaire, panne d'électricité sur nos sites, etc.).

Les tâches de préparation à la charge du personnel de service ne doivent pas être trop importantes (sont possibles toutefois la coupe de fromage, de tomates, la mise en ramequin, etc.).

Les menus seront établis de façon que le personnel de service n'ait pas à effectuer deux coupes / préparations le même jour (par exemple : coupe de tomates en entrée + coupe de pâtisserie en dessert).

2. Repas : 5 composantes

Pour tous les convives, les menus servis seront conformes au menu à 5 composantes. Le repas type sera constitué comme suit :

- Une entrée froide ou chaude ;
- Un plat garni comportant un plat protidique : viande, volaille, poisson ou œufs 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.

Enfin, les quantités fournies devront être calculées largement notamment lorsqu'il s'agit d'un « plat unique » (par exemple : hachis Parmentier, lasagnes, etc.).

3. Repas avec composantes BIO

Le maximum des composantes devra provenir de filières biologiques. La provenance (origine) des produits devra être indiquée.

En ce sens, la commune souhaite anticiper voire dépasser les principes de la loi EGALIM en ce qui concerne :

- Les denrées issues de l'agriculture biologique devront représenter au minimum 20% ;
- Le reste des denrées, 50% minimum, devront être issues de produits labellisés (AOP, label rouge, MSC, bleu blanc cœur, etc.). Le pourcentage de ces produits devra être indiqué par repas ;
- La suppression de la vaisselle plastique : toutes les préparations le nécessitant seront conditionnées en emballage alimentaire jetable compostable et recyclable en cellulose moulée ; toute utilisation d'emballages alimentaires jetables plastiques est prohibée.

Les composantes ainsi proposées devront être différentes. En effet, le caractère BIO devra s'effectuer alternativement sur l'entrée, le plat, l'accompagnement, le fromage et le dessert (pas toutes les semaines, un dessert bio par exemple). Cette spécificité devra être visible sur les menus proposés (pictogramme).

4. Repas végétariens hebdomadaires

La commune souhaite mettre en place un menu végétarien hebdomadaire pour tous. Dans ce cas, l'équilibre alimentaire devra être assuré.

Les menus végétariens devront remplir les mêmes normes d'équilibre alimentaire, avec des qualités de produits équivalentes à celles demandées pour les menus classiques.

Les protéines animales devront être remplacées par des protéines végétales (soja, tofu, céréales, légumineuses, graines, etc.) en veillant à alterner régulièrement les protéines végétales proposées.

Les fiches techniques des protéines végétales devront accompagner le plan alimentaire. Cette spécificité doit être visible sur les menus proposés (pictogramme). Le repas végétarien doit, au même titre, comprendre des aliments BIO.

5. Repas végétariens quotidiens

La commune souhaite mettre en place un menu végétarien quotidien pour tous ceux qui le souhaitent. Dans ce cas, l'équilibre alimentaire devra être assuré.

Les protéines animales devront être remplacées par des protéines végétales (soja, tofu, céréales, légumineuses, graines, etc.) en veillant à alterner régulièrement les protéines végétales proposées.

Les repas végétariens doivent respecter les prescriptions des présentes CCTP concernant les repas avec composantes BIO.

6. Repas avec substitution du porc quotidiens

La commune souhaite mettre en place la possibilité pour ceux qui le souhaitent de substituer quotidiennement le porc dans les repas classiques. Dans ce cas, l'équilibre alimentaire devra être assuré.

La viande de porc devra être remplacée par toute autre viande en veillant à alterner régulièrement les viandes utilisées dans le cadre de cette substitution.

7. Pique-nique

Le titulaire devra fournir à la demande de la commune des menus pique-niques.

Les menus pique-niques devront être sous un conditionnement devant répondre aux normes vétérinaires, notamment pour les sandwichs qui devront être conditionnés en portions individuelles.

La commune sera sensible au fait que le candidat intègre dans ses menus pique-nique des fruits et légumes « à croquer » tels que des tomates, des bâtonnets de carottes, etc.

Le titulaire devra présenter deux (2) exemples de formules pique-nique devant répondre au respect de l'équilibre alimentaire prévu par le GEMRCN et indiquer le prix dans le Bordereau Unitaire des Prix.

8. Repas de substitution

Il sera systématiquement proposé un repas froid de remplacement lorsque les repas chauds ne pourront être assurés par le titulaire (défaillance du matériel, panne électricité, etc.). Le titulaire du marché devra par conséquent toujours prévoir des quantités suffisantes pour pallier ces éventualités et être en mesure de fournir un repas à 11h30 dernier délai.

Le titulaire devra également avoir la capacité de fournir, dans les mêmes délais, un repas de substitution suite à une défaillance du matériel de la commune (ex : panne du four de remise en température) ou tout autre problématique.

Le candidat devra fournir deux (2) exemples de repas de substitution.

S'il le souhaite, le titulaire pourra livrer, en début de marché, un repas de substitution complet de longue conservation (conserves de betteraves, conserve de raviolis, conserve de salade de fruits, par exemple) en quantité suffisante pour un service. Celui-ci sera renouvelé automatiquement avant d'atteindre la DLC.

Dans ce cas, le candidat devra le mentionner dans son mémoire technique (avec le descriptif du menu).

9. Repas à thèmes

Le candidat devra transmettre un Plan annuel de repas à thème pour l'année civile dès la 1^{ère} semaine de début de la prestation.

Des repas à thèmes devront être proposés au nombre minimum de 5 (cinq) par an : Halloween, Noël, Chandeleur, Pâques et fin d'année scolaire avec un menu spécial adapté à la circonstance.

Sur l'ALSH, un repas spécifique froid de fin de session devra être également proposé (dernier jour).

Le candidat devra préciser dans son offre des exemples de menus et d'animations en lien avec l'Alimentation destinés aux enfants des écoles élémentaire et maternelle.

La commune sera sensible au fait que le candidat s'engage à livrer des supports de communication (affichettes) lorsqu'un plat spécifique, type produit du terroir, sera proposé.

Ce support devra avoir un impact pédagogique auprès des enfants (connaissance de la gastronomie régionale, par exemple).

Les affiches et éléments de décoration ou d'information devront être livrés en nombre suffisant au restaurant scolaire.

De plus, le titulaire devra pouvoir relayer les actions nationales de sensibilisation dans les écoles telles que « semaine du goût » et adapter ses menus en conséquence.

ARTICLE 3. PRESCRIPTIONS ALIMENTAIRES

Le candidat devra remplir les spécificités particulières comme indiqué ci-dessous. Il fournira, pour chaque point, les documents nécessaires afin de prouver son engagement à répondre à ces critères.

1. Les matières grasses

Pour l'assaisonnement des entrées, des propositions de matières grasses améliorant l'équilibre lipidique seront appréciées (choix et variété des huiles).

L'huile d'arachide ne sera pas acceptée.

La limitation des sauces d'accompagnement riches en matières grasses est recommandée.

Toute vinaigrette ou sauce salade industrielle est proscrite.

Les fiches techniques pour les recettes composant les menus et faisant apparaître le grammage des matières grasses utilisées seront tenues à disposition du service de restauration de la commune.

2. Les crudités

Les crudités devront être variées et adaptées aux goûts des enfants. Les propositions devront être réalisées avec des légumes frais et de saison au sein de la cuisine du titulaire. Toute utilisation de crudités industrielles ou surgelées est proscrite.

3. Les soupes

En période hivernale, il sera prévu au minimum une soupe par semaine. Pour des raisons logistiques la soupe sera livrée en liaison froide.

Les soupes devront être variées et adaptées aux goûts des enfants. Les soupes épicées seront à éviter. Elles devront être réalisées avec des légumes frais et de saison au sein de la cuisine du titulaire. Toute utilisation de soupes industrielles ou surgelées est proscrite.

4. Les viandes

Les viandes doivent répondre à toutes conditions déterminées par la réglementation en vigueur que ce soit au stade de l'élevage (élevage en plein air), de l'abattage, de la préparation, de l'entreposage et du transport. Elles doivent satisfaire aux critères microbiologiques définis par la réglementation en vigueur. Le titulaire s'assurera auprès de ses fournisseurs de viande de boucherie qu'ils ont mis en place des procédures de traçabilité fiables qui garantissent le respect de la réglementation.

Les viandes françaises sont exigées. Les certificats l'attestant devront être tenus à disposition du service de restauration de la commune.

L'utilisation de viandes reconstituées est proscrite.

- **La viande de bœuf** : sur demande, la traçabilité sera communiquée à la commune. La viande devra provenir d'animaux répertoriés « race bouchère » ou « race à viande ». Les morceaux réfrigérés auront la préférence. Conformément à la réglementation spécifique, les viandes hachées seront fabriquées à partir de viande de bœuf choisie dans des morceaux 100% muscle provenant de la basse côte ou morceau équivalent dont la teneur en matières grasses ne dépassera pas 5%.
- **La viande de veau** : sur demande, la traçabilité sera communiquée à la commune. Les steaks hachés de veau seront avec une teneur en matières grasses de 15% maximum.

- **Les volailles** : la viande de volaille devra provenir d'élevages en plein air et grain (ou à défaut sur une base végétale excluant les farines de viandes et d'os). Les rôtis et sautés sont constitués de viande blanche sans barde, sans os, et sans cartilage.
- **La viande de porc** :
 - Pour les rôtis : utilisation de l'échine et limitation de la surface de gras à 10% de chaque tranche ;
 - Saucisses : recours à de la viande de qualité supérieure avec un taux de matière grasse inférieur à 30%.
- **Agneau** : élevage en plein air et alimenté sur un mode végétal excluant toute farine de viandes et d'os

5. Les poissons

Le poisson doit être présent au minimum une fois par semaine, non mélangé aux légumes.

Les poissons devront être issus de la pêche durable et provenir de marais fraîches à raison d'une fois par mois.

Les filets de poissons seront garantis sans arête et sans peau.

Une gamme variée sera proposée.

Le Pangasius sera interdit.

Les panés et les beignets seront 100% filet et ne devront pas être systématiquement proposés en tant que poissons.

6. La charcuterie

Elle sera élaborée selon le code des usages de la charcuterie.

Elle sera de qualité supérieure. Les cornichons seront conditionnés en barquettes séparées.

7. Les plats préparés à base de viande ou de poissons

Ils doivent être constitués d'une base protidique de bonne qualité.

Les plats reconstitués à base de bœuf ne seront autorisés que sous réserve de la production de la fiche technique indiquant de manière certaine la provenance de la viande incorporée.

8. Les légumes

Les légumes seront, de préférence, frais ou en dernier recours surgelés, et être des produits issus de l'agriculture biologique ou d'exploitations n'utilisant ni herbicide, ni pesticide et ne manipulant pas les OGM et n'ayant subi aucun traitement après récolte pour leur conservation.

Les petits pois seront au minimum très fins. Ils seront présentés cuisinés.

Les haricots verts seront au minimum très fins et sans fils.

Le titulaire prendra en compte la saisonnalité des légumes. Un recours prioritaire aux produits locaux sur cette gamme devra être mis en place par le titulaire.

9. Les féculents et légumineuses

Les frites seront prévues pour une cuisson au four.

Les légumes secs seront présents sur les menus. Une gamme variée sera proposée (lentilles, pois chiches, pois cassés, flageolets, etc.).

Une variété de féculents sera proposée (pâtes variées, riz, semoule, boulgour, etc.).

Du fromage râpé pourra accompagner le service de pâtes.

La purée sera obligatoirement fraîche et faite maison. Toute utilisation de purée en flocons ou paillettes est proscrite. De manière globale toute utilisation de purées industrielles est proscrite.

10. Les omelettes

Les omelettes devront être préparées et cuisinées dans les locaux du prestataire. Dans la majorité des cas les œufs seront BIO.

11. Les fromages et produits laitiers

Afin d'atteindre les objectifs du Programme National Nutrition Santé, le titulaire sera particulièrement vigilant à la composition et à la fréquence de présentation des produits laitiers.

Les fromages au lait cru sont exclus des propositions.

Les fromages seront de qualité et les plus variés possibles (fromages issus des différentes régions françaises). Ils devront bénéficier d'un label ou d'une AOP et devront être servis au minimum une à deux fois par semaine.

Certains fromages peuvent être découpés sur les offices de la commune en accord avec le service de restauration.

Les fromages livrés coupés seront présentés de telle manière qu'ils ne colleront pas les uns aux autres afin de garantir une présentation harmonieuse.

Les fromages, en portions individuelles, emballés sous vide seront limités au maximum.

12. Les fruits

Les fruits seront de catégorie extra ou au moins de catégorie 1, et seront des produits issus de l'agriculture biologique ou d'exploitations n'utilisant ni herbicide, ni pesticide et ne manipulant pas les OGM et n'ayant subi aucun traitement après récolte pour leur conservation

Le titulaire prendra en compte la saisonnalité des fruits. Un recours prioritaire aux produits locaux sur cette gamme devra être mis en place par le titulaire.

En cas de non-conformité, les fruits seront refusés et leur changement sera effectué le jour même par le titulaire.

13. Les fruits cuits et compotes

Les compotes seront proposées en format collectif et devront avoir été préparées et cuisinées au sein de la cuisine du titulaire à partir de produits frais. Toute utilisation des compotes industrielles ou surgelées est proscrite.

Les fruits au sirop pourront être proposés.

14. Les produits issus de la viennoiserie et pâtisserie

Les pâtisseries seront livrées en portions individuelles ou collectives. Elles seront servies selon les fréquences recommandées. Les pâtisseries fraîches dites « maison » préparées au sein de la cuisine du titulaire doivent être grandement privilégiées et doivent être servis au minimum une fois par semaine. Des pâtisseries surgelées peuvent être proposées épisodiquement.

Les pâtisseries sèches n'entrent pas dans cette catégorie.

15. Le pain

La commune se charge de fournir le pain. Le candidat n'aura donc pas à le prévoir dans le cadre de son offre.

16. Eau

La commune se charge de fournir l'eau. Le candidat n'aura donc pas à le prévoir dans le cadre de son offre.

ARTICLE 4. COMMUNICATION ET AFFICHAGE DES MENUS

La grille précise et détaillée des menus pour chaque période scolaire (une période scolaire étant entendue comme la période comprise entre la date de reprise de l'école par les enfants jusqu'à la prochaine date de reprise de l'école par les enfants période de vacances comprise) sera remise au moins 7 jours avant la fin de la période scolaire en cours. Elle sera transmise par courriel aux responsables des affaires scolaires et à la Directrice du restaurant scolaire 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 titulaire ne sera pas amené à fournir des repas en lien avec les Projet d'Accompagnement Individualisé).

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 de qualité utilisés.

ARTICLE 5. FOURNITURE DE MATÉRIEL

Le titulaire devra fournir à la commune, chaque jour, le nombre suffisant de serviettes en fonction du nombre de repas commandés.

Le titulaire veillera à ce que lesdites serviettes respectent des critères écologiques et de développement durable.

ARTICLE 6. FICHES TECHNIQUES ET TRACABILITÉ

1. Fiches techniques

A la demande de la commune, le titulaire s'engage à fournir les fiches techniques détaillées des produits utilisés. Elles définissent, entre autres, la qualité et la composition nutritionnelle détaillée pour chaque aliment acheté. Le candidat communiquera toutes les fiches techniques qu'il peut produire pour les produits signalés à l'article 3, ainsi que les plats préparés et/ou cuisinés achetés cuits ou crus à l'industrie agro-alimentaire qu'il entend servir dans le cadre du marché et ceci de manière exhaustive. Le candidat produira également les fiches techniques, certificats ou tout autre document, pour les produits et plats issus de l'agriculture biologique qui seront proposés. Le candidat devra notamment détailler l'origine, le fournisseur, pour tous les produits qu'il sera amené à livrer.

2. Traçabilité

La traçabilité des produits et des actions du titulaire doit être complète et le titulaire doit être en mesure de présenter des garanties sur l'origine, le contrôle lors du conditionnement, la composition et la fabrication des produits.

Le titulaire s'engage à fournir dans les vingt-quatre heures (24h) les certificats ou les factures que pourrait lui demander la commune.

Il s'engage, de manière plus générale, à lui communiquer l'ensemble des informations en sa possession susceptibles d'avoir un impact sur la prestation ou sur les usagers.

3. Approvisionnement en produits issus de circuits courts

La commune a la volonté de s'engager dans une démarche d'approvisionnement en produits issus de circuits courts. L'enjeu est double :

- Créer un lien entre producteurs locaux et consommateurs à partir de produits de qualité ; et
- Diminuer l'impact du bilan carbone des produits distribués dans le restaurant scolaire.

Aussi le candidat devra présenter dans le mémoire technique les moyens qu'il peut mettre en œuvre pour promouvoir ce type de démarche. Le candidat précisera les produits, leurs origines et les quantités annuelles pouvant être proposés ainsi que leurs fréquences dans les menus en complément des autres annexes à fournir dans le mémoire technique.

ARTICLE 7. COMMISSIONS DE MENUS

Le titulaire s'engage à participer aux commissions de menus (composées de représentants de la municipalité, du personnel du restaurant scolaire et, selon le choix de la commune, de représentants de parents d'élèves). Il fournira à cette occasion des menus établis pour une période scolaire. La proposition de menus sera transmise au minimum une (1) semaine avant, à la commune pour une étude préliminaire, avant la commission.

Les commissions de menus sont chargées d'examiner les appréciations portées sur les menus servis au cours de la période scolaire précédente. Elles permettent également d'examiner, de discuter, de modifier si besoin et valider le projet de menus pour la période à venir. Après adoption des menus, aucun changement de menus ne sera accepté, sauf cas de force majeure, dont la commune sera avertie immédiatement par courriel avec des plats de substitution ayant la même équivalence nutritionnelle.

ARTICLE 8. SPÉCIFICITÉS TECHNIQUES

Le titulaire s'assurera d'adapter ses conditionnements aux capacités des fours de remise en température de la commune. Le matériel de conditionnement doit être compatible et adapté avec le matériel de remise en chauffe.

Les produits finis non transformés (issus de l'industrie agro-alimentaire) seront conditionnés pour correspondre aux conditions de chargement des fours et de remise en température sans modification de réglage.

Les hors d'œuvres, fromages, desserts seront conditionnés en barquettes collectives avec DLC obligatoire.

Les contenants devront comporter de manière visible et simple :

- Le nom de la commune ;
- La date de fabrication ;
- La date limite de consommation ;
- Le temps de remise en température (en précisant avec ou sans opercule) ;
- Le contenu ;
- Le nombre de rations par contenant ;
- Les allergènes présents.

Les dates seront également indiquées sur les sachets destinés aux repas froids et sur tous les produits d'épicerie courante.

ARTICLE 9. COMMANDES ET LIVRAISONS

1. Effectifs

L'effectif journalier sera notifié au titulaire par la commune à J-4 maximum. En cas d'oubli de la commune, le titulaire pourra la joindre et, en cas d'indisponibilité des services, il se fondera sur une moyenne haute des commandes pour établir une estimation de l'effectif.

Concernant les effectifs de l'ALSH, comme pour les repas scolaires, l'effectif réel sera communiqué à J-4 maximum par le directeur du centre. Concernant les pique-niques, les réajustements se feront jusqu'à 48h avant la date de livraison.

En cas de grève, le titulaire ne devra à aucun moment diminuer ou sous-estimer les effectifs initialement prévus sans avis express de la commune qui transmettra sans délai les éléments prévisionnels du mouvement en sa possession.

2. Transport

Les repas étant préparés en dehors du site de restauration et selon le principe de la liaison froide, le titulaire en assurera le transport du lieu de production au restaurant scolaire.

Les livraisons doivent garantir la bonne qualité hygiénique des denrées livrées :

- Le véhicule ou le personnel du titulaire sera équipé d'un système de communication (exemple, téléphone portable) et pourra être joint à tout moment par les représentants de la commune ;
- Le personnel de l'entreprise en charge de la livraison devra porter un vêtement de travail identifiable par le personnel de la collectivité. Ils auront une tenue propre et soignée ;
- Le titulaire doit disposer des véhicules en nombre suffisant pour assurer le transport des repas lors des livraisons et des réajustements ;
- Les véhicules de livraison seront réfrigérés conformément à la législation et réglementation en vigueur ;
- Les véhicules seront entretenus régulièrement et avec soin.

Le candidat devra proposer un descriptif des moyens et de l'organisation logistique qu'il s'engage à mettre en place pour garantir le respect des conditions et délais de livraisons des repas.

3. Livraisons – Réajustements

Les livraisons des repas se feront au plus tard le jour-même avant 7h00.

Pour des raisons techniques (armoire réfrigérée en panne, etc.) des livraisons tardives pourront être demandées ou la re-livraison de l'ensemble des repas prévus sur le site suite à coupure de courant et nécessité de jeter les repas livrés. Le candidat devra préciser dans son offre la procédure qu'il entend mettre en place pour pallier ces éventualités. Il devra également préciser l'horaire maximum pour lequel la commune pourra prévenir afin qu'il puisse livrer avant le début du service (11h30). Les repas re-livrés suite à une défaillance de la collectivité seront facturés conformément au BPU.

Le personnel communal n'aura pas à intervenir dans le portage des repas, fournitures et matériels, qui devront être acheminés par les soins du titulaire, décartonnés jusqu'à l'armoire réfrigérée du restaurant scolaire. Le titulaire assurera les opérations de déchargement et de manutention jusque dans l'office. Il devra reconnaître les lieux avant la prise d'effet du marché afin d'adapter ses moyens à la configuration des accès et des locaux.

La livraison ayant lieu en dehors des horaires des agents de la commune, le titulaire assume la responsabilité de la livraison et du stockage et doit prévenir la commune en cas de défaillance du matériel, qui reste sous la responsabilité de cette dernière. Le livreur sera chargé de refermer les locaux.

Le livreur a l'obligation de consigner, sur le bon de livraison, l'heure de la livraison ainsi que la température de l'armoire réfrigérée au moment de la livraison. Cette température sera reportée par les agents communaux sur le tableau de relevé des températures.

Le bon de livraison contiendra les informations nécessaires à la remise en température, ainsi que toutes les remarques que le titulaire jugera utiles à la bonne organisation du service et à la bonne présentation du produit.

Au minimum, les informations suivantes devront être inscrites sur le bon de livraison :

- Lieu de livraison ;
- Date de livraison et jour de consommation ;
- Type de repas ;
- Effectifs livrés ;
- Grammage ;
- Nombre de barquettes ;
- Les temps nécessaires à la remise en température ;
- Des conseils de préparation à destination des agents de restauration.

Les horaires, circuits et conditions d'accès aux locaux seront définis et organisés conjointement entre le titulaire et le représentant de la commune. Les livraisons aux horaires d'entrée et de sortie scolaires devront être proscrites.

Le livreur devra être en mesure de donner toutes les informations utiles sur les produits livrés, leur conservation, leur murissage s'agissant de fruits, leur remise en température.

Lors de la livraison, le délai de conservation résiduel ne devra pas être inférieur à trois jours, sauf concertation préalable.

En cas de retard, le titulaire devra immédiatement en informer la commune.

4. Service

L'ensemble des prestations de remise en température, de dressage et de service des repas sera assuré par le personnel municipal, sous le contrôle direct de la commune.

Le service s'effectue sous forme de service à table.

5. Obligations de la commune

La commune s'engage à fournir au titulaire des installations adaptées, en parfait état de marche et conforme à la législation et, notamment en ce qui concerne l'armoire frigorifique.

ARTICLE 10. CONTRÔLES

Les contrôles seront effectués sur la base de la législation en vigueur parue au Journal Officiel et ayant trait à l'alimentation.

La commune se réserve le droit d'inviter ses représentants ou tout expert mandaté par elle à se rendre inopinément chez le titulaire pour vérifier l'hygiène générale des locaux, la propreté du matériel utilisé, la tenue du personnel, la qualité des produits utilisés, les procédures de travail mis en œuvre et notamment leur conformité au regard de la méthode HACCP.

La commune pourra demander à tout moment les comptes rendus des autocontrôles ainsi que les rapports d'inspection des Services Vétérinaires.

La commune se réserve le droit de demander au titulaire les photocopies des bandes de contrôle des températures de la chambre froide de stockage des plats cuisinés du titulaire.

La commune pourra demander à tout moment également la production des documents d'accompagnement des factures d'achats, notamment de viandes, afin de lui permettre de contrôler la provenance des produits (traçabilité).

1. Contrôle quantitatif et qualitatif des livraisons

Le responsable désigné par la commune ou tout agent mandaté par elle, s'assurera que les quantités et les qualités des denrées et des produits livrés répondent aux normes fixées par le présent CCTP et aux propositions du titulaire.

Le titulaire établit chaque jour un état indiquant le nombre de repas, détaillant éventuellement le nombre de repas sans viande

Le responsable désigné par la commune vérifiera la conformité des repas livrés aux menus arrêtés par la commission des menus, leur date limite de consommation et la conformité aux programmes exigés au chapitre spécificités alimentaires.

Tous produits livrés reconnus inconsommables, seront refusés et leurs changements se feront aux frais du titulaire, sans préjudice d'autres sanctions.

2. Contrôle bactériologique

Le titulaire est tenu de procéder, à ses frais, au contrôle de la qualité des repas servis, notamment le prélèvement d'échantillons et leur analyse bactériologique conformément aux normes en vigueur et notamment pour les produits dits à risque (exemple : plat en sauce, charcuterie tranchée, pâtisserie, produit à base de mayonnaise, etc.).

Pour ce faire, une part supplémentaire de chaque composant, tenant lieu de plat témoin, sera fournie et prélevée par le personnel du restaurant scolaire.

En cas de toxi-infection alimentaire, ces échantillons seront remis, aux services officiels de contrôle pour être analysés.

Ces contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles qu'effectue à tout moment la commune, ainsi que ceux auxquels procèdent les agents de l'État dans le cadre des réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur.

Dans le cadre du principe de précaution, le titulaire devra en outre accepter tout contrôle bactériologique effectué à la demande de la commune et pratiqué par un laboratoire désigné par celle-ci.

3. Contrôle qualitatif des prestations

Des contrôles pourront être effectués par la commune sur les critères suivants :

- Quantité ;
- Produits prévus : conformité aux menus prévus ;
- Aspect de la présentation ;
- Grammage des portions unitaires ;
- Qualité des produits ;
- Qualité microbiologique.

Des enquêtes de satisfaction pourront être réalisées auprès des utilisateurs du restaurant scolaire. Le titulaire s'engage à prendre en considération lesdits retours qui lui seront transmis par la commune afin de faire évoluer, si besoin, sa prestation.

ARTICLE 11. FORMATION DU PERSONNEL

Le titulaire du marché proposera un programme de formations annuel destinées aux agents de service du restaurant scolaire. Selon le programme et le contenu de ces formations, la commune pourra choisir d'inscrire ses agents à l'ensemble de ces formations ou à certaines d'entre elles seulement.

Ces formations porteront sur des thématiques visant à améliorer la qualité du service et seront orientées vers les questions relatives à l'hygiène en restauration collective (méthode HACCP), les préparations terminales et la présentation des plats, les conseils diététiques, l'animation et la mise en valeur de la restauration scolaire lors de repas à thème.

Ces formations auront obligatoirement lieu le mercredi. De même, le titulaire assurera la formation du personnel municipal dans les locaux municipaux par une personne qualifiée pendant la durée d'exécution du présent marché.

Un représentant du titulaire réalisera une visite du restaurant scolaire au minimum à chaque rentrée scolaire de septembre. A cette occasion, il rappellera les conseils techniques au personnel en place mais également aux éventuels nouveaux agents de la structure. Cette visite permettra de vérifier la bonne mise en œuvre des obligations techniques et la bonne utilisation des matériels mis à disposition.

ARTICLE 12. ÉTABLISSEMENT DES ÉTATS DE CONSOMMATION DES PRODUITS LAITIERS CONSOMMÉS

Le titulaire s'engage à transmettre chaque trimestre à la commune un état indicatif des produits laitiers consommés par les enfants pour permettre à la commune de bénéficier des subventions versées par France Agrimer.

Cet état précisera :

- Les quantités livrées, le prix unitaire du Kg (pour les fromages) et le montant des factures payées par le titulaire ;
- Le poids de chaque portion (pour les fromages),
- Leur teneur en matière grasse.

Cet état pourra évoluer dans sa présentation en fonction des demandes de l'Office Interprofessionnel. Le titulaire s'engage d'ores et déjà à produire un état permettant à la commune de bénéficier de ces subventions.

ARTICLE 13. ANIMATIONS

Le titulaire pourra proposer, en option, des animations à destination de groupes d'élèves assurées par l'un de ses salariés dédiés à ce type de prestation, telles que des animations à visée pédagogique (les bases d'un bon petit déjeuner, la diététique, le développement durable, etc.) ou des animations plus ludiques (crêpes, smoothies, etc.).

ARTICLE 14. VEILLE LÉGISLATIVE ET RÉGLEMENTAIRE

Le titulaire s'engage à assurer une veille législative et réglementaire relative à la thématique « Restauration Scolaire » et à informer régulièrement la commune de toute évolution qui pourrait avoir un impact sur la réalisation de la prestation.

Le titulaire présentera les outils dont il dispose pour ce faire dans le mémoire technique qu'il remettra à la commune.

ARTICLE 15. ASSURANCES

Le titulaire s'engage à contracter auprès de compagnies notoirement solvables, une assurance responsabilité civile couvrant les risques pouvant résulter de son fait ou de celui du personnel travaillant sous sa direction garantissant en particulier :

- Les dommages corporels ;
- Les intoxications alimentaires ;
- Les dommages matériels.

Il devra être en mesure de justifier à tout moment auprès de la commune des polices et quittances correspondantes.

ARTICLE 16. CONCILIATION – ARBITRAGE – LITIGES

Dans le cas où un désaccord ou une contestation surviendrait sur l'interprétation des clauses des présentes CCTP 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 titulaire

Le pouvoir adjudicateur

Représentant légal :

Le maire

À

À Montferrier-sur-Lez

Le

Le

Signature + cachet (*précédé de la mention
« Lu et approuvé »*)

Signature + cachet