



COMMUNE DE MONTBAZIN

Marché à procédure adaptée

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

N° 24MBZ002

FOURNITURE DE REPAS CUISINES EN LIAISON FROIDE

Représentant du pouvoir adjudicateur :

M. Josian RIBES - Maire

CCTP
CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Sommaire

RENSEIGNEMENTS GENERAUX.....	2
I - Données générales.....	2
II - Objet et étendue de la consultation.....	2
1 - Objet.....	2
Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P)	3
1 - Contexte de la consultation.....	3
2 - Contenu de la prestation.....	3
3 - Elaboration des menus – Objectifs de la commune.....	4
4 - Composition des menus.....	5
5 - Conditionnement	6
6 - Commandes, transport et livraison des repas.....	6
7 - Formation du personnel.....	7
8 - Engagement en matière de développement durable suivant les objectifs de la loi EGALIM.....	7

RENSEIGNEMENTS GENERAUX

I - Données générales

Pouvoir adjudicateur : Mairie de MONTBAZIN

II - Objet et étendue de la consultation

1 - Objet

La présente consultation a pour objet de définir les conditions d'intervention du prestataire en vue de réaliser la fourniture et la livraison de repas et autres prestations alimentaires selon le principe de la liaison froide pour le restaurant scolaire de la commune de MONTBAZIN.

Code CPV :

55523100-3 : Services de restauration scolaire.

La description des prestations attendues et leurs spécifications sont indiquées dans le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP).

Lieu d'exécution : MONTBAZIN - Restaurant Scolaire - 4 rue de Valfalis - 34560 MONTBAZIN

Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P)

1 - Contexte de la consultation

La commune de MONTABZIN souhaite trouver un fournisseur de repas et de goûters en liaison froide pour sa cantine scolaire ainsi que des repas pour des adultes. Les repas sont destinés à des enfants de maternelles et élémentaires pendant et hors période scolaire. Des repas sont également destinés à des adultes (personnel communal encadrant).

2 - Contenu de la prestation

Les données suivantes sont des quantitatifs prévisionnels établis sur une base des quantités constatées l'année précédente et les estimations d'évolution pour les années à venir, en particulier avec une classe d'élèves en moins pour la rentrée scolaire 2024/2025.

La période de fonctionnement est définie sur la semaine scolaire (lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi) et sur les périodes de vacances scolaires (pour l'accueil de loisirs).

Période scolaire (36 semaines environ)		
	Repas enfants	Repas adultes
Lundi	160	16
Mardi	160	16
Mercredi	40	0
Jeudi	160	16
Vendredi	160	16
Période vacances scolaires (12 semaines environ)		
Lundi	40	5
Mardi	40	5
Mercredi	40	5
Jeudi	40	5
Vendredi	40	5
Estimation Maximum Annuelle	32160	3180

3 - Elaboration des menus – Objectifs de la commune

3-1 *Recommandations et normes*

Le prestataire devra respecter les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et PNNS (Programme National Nutrition Santé) qui garantissent la qualité et l'équilibre nutritionnel des repas servis en collectivité.

La commune de MONTABZIN souhaite proposer des repas de grande qualité gustative, environnementale et territoriale composés de produits de proximité (local Occitanie) et de saison, et s'appuie sur l'arrêté Ministériel du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Le nutritionniste ou diététicienne en charge de la confection des menus devra respecter la

règlementation en vigueur en la matière, suivre son évolution, voire même aller plus loin en termes qualitatif, gustatif et nutritionnel selon les demandes du présent dossier de consultation des entreprises.

La commune attachera une grande importance à la traçabilité des produits, notamment en termes de provenance et d'impact écologique. La commune s'attachera à vérifier la provenance des viandes et autres produits carnés, ainsi que des produits frais entrant dans la composition des menus.

3-2 Origines des produits utilisés

Viandes : toutes les viandes seront nées, élevées et abattues en France, majoritairement provenance Occitanie. Elles seront préférées labellisées, à minima « qualité viande bovine française », ou équivalent. Les races bovines seront « race à viande ». Les volailles et les œufs seront « label rouge » ou « label agriculture biologique ».

Poissons : Seuls les poissons dont la production de pêche est respectueuse de l'environnement et des ressources naturelles seront proposés. Tous les poissons seront de qualité supérieure, et seront préférés ceux disposant d'un label de qualité (label rouge, label agriculture biologique, aquaculture stewardship council, marine stewardship ou équivalent). Le poisson sera garanti sans arrête.

Fruits et légumes : les fruits et légumes seront obligatoirement de saison et seront préférés labellisés (AOC) et/ou issus de l'agriculture raisonnée. Ils devront être mûrs à point pour être consommés. Les légumes utilisés dans la préparation des plats seront frais. La commune devra connaître les fruits prévus dans le menu à l'avance (environ 48h) afin de prévoir une éventuelle décontamination ou préparation.

Préparations et desserts pâtisseries : toutes les préparations devront être « faites maison ». On entend par « fait maison » une élaboration des préparations au sein de la cuisine du prestataire par assemblage et manipulation de produits de base (et de préférence frais). Les desserts pâtisseries seront « maison », ou fabriqués par un artisan pâtissier.

Fromage : les fromages AOC seront préférés (à hauteur d'au moins 70 %). Ils devront être prédécoupés par le prestataire. Les fromages à tartiner à pâtes reconstituées sont interdits.

Pain : le pain sera confectionné principalement par un artisan boulanger de la commune de MONTBAZIN et à un prix raisonnable. La quantité sera adaptée aux menus proposés. La quantité de pain demandée est de 1 pain pour 8 enfants et un pain pour 6 adultes.

Si à titre exceptionnel, le prestataire déroge à cette règle cela devra être précisé sur les menus, mais en aucun cas plus d'une fois par période.

Interdiction : L'utilisation des produits surgelés, en conserve ou appertisés sera exceptionnelle (moins de 20% par période). L'utilisation des produits contenant des organismes génétiquement modifiés ou des huiles hydrogénées est interdite.

Le prestataire devra s'approvisionner de préférence sur le site Agrilocal (<https://www.agrilocal34.fr/>). La commune attache une grande importance à la traçabilité des produits, notamment en termes de provenance et d'impact écologique. La commune pourra mettre en place une vérification systématique de la provenance et de la qualité des viandes et autres produits carnés, ainsi que des produits frais entrants dans la composition des menus.

Les fiches recettes de composition des plats seront transmises au service de restauration scolaire en même temps que les menus (à chaque période). Ils devront, notamment, faire apparaître les allergènes entrant dans la composition des plats.

4 - Composition des menus

4-1 Composition du repas de base

Chaque repas devra comprendre 5 composantes :

- Un hors d'œuvre
- Un plat protidique (dont un issu de la pêche une fois par semaine, et un végétarien une fois par mois).
- Un légume de saison (au moins deux fois par semaine), ou un féculent
- Un laitage
- Un dessert autre que le laitage (fruits frais de saison au minimum deux fois par semaine)

Chaque repas comportera à minima une crudité (légumes en hors d'œuvre ou en dessert).

Les potages à base de légumes frais auront leur place dans les menus proposés, une à deux fois par semaine sur la période de novembre à février.

Un stock d'assaisonnement (sel, poivre, moutarde, huile d'olive, mayonnaise...) sera fourni par le prestataire.

Le prestataire proposera systématiquement des éléments certifiés « agriculture biologique » ou issus du « circuit court (Occitanie) », soit :

- **Un repas complet bio par semaine,**
- Le reste de la semaine la proportion **des produits circuit-court** (Occitanie) doit être de 50/50 de la composition des menus.

S'agissant des éléments certifiés « agriculture biologique » ceux-ci devront représenter à minima 30% de la valeur d'achat (€ HT) par le prestataire (valeur mensuelle et sur la durée du marché).

Un repas de secours (pour l'ensemble des convives) type « appertisé » sera prévu et stocké dans l'enceinte du restaurant scolaire, à chaque rentrée scolaire de septembre. Un réassort sera effectué au fur et à mesure des utilisations.

4-2 Menus spécifiques

- Des **menus à thème** seront proposés en période de fêtes au moins une fois par cycle scolaire (entre chaque période de vacances).
- Des repas destinés à **l'apprentissage du goût** seront proposés à minima une fois par mois.
- Des **animations spécifiques** pourront être proposées autour des repas. Le prestataire en précisera le nombre, le contenu et la fréquence.
- Des **repas de substitutions variés** devront être proposés pour les enfants ayant un régime alimentaire spécifique (sans porc, végétarien, sans poisson...)
- Les pique-niques : bouteille d'eau plastique interdite. Voir propositions de substitution

Dans une succession de 5 repas, du lundi au vendredi, le poisson sera servi de manière aléatoire, et non sur un jour fixe.

Un repas végétarien, par semaine, sera servi de manière aléatoire, et non sur un jour fixe.

4-3 Commissions menus et restauration

Le Prestataire devra soumettre les menus avant validation et diffusion (origines, allergènes, SIQO et Bio, Fait maison, etc...) au moins un mois avant.

Les commissions menus se dérouleront une fois par trimestre et pourront si besoin prendre un caractère de commission restauration. A ces commissions pourront participer des représentants ou des responsables des services de la mairie de MONTBAZIN, des élus, des parents d'élèves, un représentant du titulaire du Marché et le/a diététicien/ne du Prestataire.

Le contact avec le chef de secteur, le/a diététicien/ne et le responsable qualité devra être établi au moins une fois par trimestre et sur demande si besoin.

Il devra également fournir les documents nécessaires à une enquête de satisfaction objective et représentative (convives ET parents) avec un plan d'action associé une fois par an à minima.

5 - Conditionnement

Plats réutilisables : le prestataire prévoit de fournir les repas dans des contenants de type plats gastro en inox. Ils devront être clos à la livraison. Aucune barquette plastique.

Le prestataire peut aussi proposer une formule alternative permettant de réduire les déchets, et dont la collectivité n'aurait pas connaissance.

Dans tous les cas devront figurer sur les bacs :

- Le nom du produit
- La date de fabrication
- La date limite de consommation
- Le mode et le temps de réchauffage
- La composition détaillée faisant apparaître les allergènes potentiels.

6 - Commandes, transport et livraison des repas

6-1 *Commandes*

Une semaine avant, un prévisionnel sera envoyé au prestataire.

Les commandes définitives seront passées la veille avant 16h. Un réajustement pourra se faire le matin-même avant 9h00, par téléphone, associé à un mail de confirmation.

6-2 *Livraisons*

Les livraisons sont effectuées le matin même de leur consommation à l'adresse et aux horaires suivants :

Restaurant Scolaire - 4, rue de Valfalis 34560 MONTBAZIN

Horaire de livraison :

- **période scolaire (lundi/mardi/jeudi/ vendredi) : de 8h à 8h30 maximum**
- **horaire de livraison – période de vacances scolaires et mercredis : de 8h à 8h30 maximum**

La livraison doit impérativement tenir compte des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. Elle sera assurée par un véhicule agréé afin de respecter la chaîne du froid. À l'arrivée, les denrées devront être déposées par le prestataire dans le réfrigérateur après contrôle de nos services.

Chaque livraison est accompagnée d'un bon de livraison numéroté mentionnant le nombre de repas livrés.

En cas d'erreur, le prestataire s'engage à livrer le site le jour même :

- pour le restaurant scolaire : avant 10h30

7 - Formation du personnel

La commune souhaite maintenir un bon niveau de formation de ces agents de cantine, et ceux en relation avec les enfants lors des repas. Le prestataire devra proposer des formations régulières, annuelles et gratuites pour les agents communaux notamment sur les thèmes suivants :

- Règles hygiène en restauration collective
- Usage du matériel (four, remise en température...)
- Thématiques touchant aux besoins de l'enfant
- Gestion des allergies alimentaires chez l'enfant (manipulation des repas...)
- Sécurité sanitaire des aliments...
- Gestion des déchets

La commune attend donc du prestataire qu'il présente dans son offre le thème et la quantité de formations proposées annuellement.

8 - Engagement en matière de développement durable suivant les objectifs de la loi EGALIM

8-1 Suivi comptable des achats

La loi EGALim et la loi Climat et Résilience encadrent la qualité des produits achetés entrant dans la composition des repas servis en restauration collective du secteur public et des établissements du secteur privé (article L. 230-5-1 du Code Rural et de la Pêche Maritime). La qualité des produits devra pouvoir s'analyser par des justificatifs financiers.

Afin que la commune complète de manière optimum les différentes données publiques (<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil>), ou fasse des demandes d'obtentions de labels éventuels tel que le TER (<https://www.interbio-occitanie.com/label-territoire-bio-engage/>) ; **le prestataire s'engagera à transmettre, de manière mensuelle, un suivi comptable des achats selon leurs caractéristiques (Bio, Label Rouge, AOC/AOP, Commerce équitable,...).**

Le Prestataire mettra à disposition, dès le premier jour du Marché et pour toute sa durée, un outil de gestion mensuel, pour suivre l'exécution du Marché et le suivi de l'atteinte des objectifs fixés par la Loi EGALIM et les Labels souhaités par la commune. Cet outil pourra être celui mis à disposition sur la plateforme « ma cantine ».

Dans tous les cas, **le Prestataire aura la charge réaliser directement la télé-déclaration des données d'achats une fois par an, sur la plateforme « ma cantine » entre le 1er janvier et le 31 mars chaque année avec les données de l'année n-1.** Sachant que la mairie de MONTBAZIN pourra, sur toute la durée du Marché, réaliser des contrôles des données transmises en demandant, de façon occasionnelle ou à une fréquence donnée, des pièces comptables (bons de commande valorisés ou factures).

8-2 Réduction du gaspillage alimentaire

Dans un objectif de développement durable la commune a déjà entrepris auprès des enfants de la sensibilisation pour réduire le gaspillage alimentaire.

Conformément aux dispositions voulues par EGALIM, le Prestataire devra en début de Marché et dans tous les cas avant le 31 décembre 2024 procéder à un premier diagnostic dit « Anti gaspillage alimentaire » sur le self de l'école de MONTBAZIN.

Un plan d'action sera remis, dans le mois qui suit, à la mairie de MONTBAZIN en incluant un plan

de formation professionnelle dont le programme détaillé inclura les séquences pédagogiques et la qualification de l'intervenant/e.

Ce point (formation) devra être défini dans l'offre par le Soumissionnaire.

Des pesées devront être organisées avant et après ces diagnostics et plans d'actions, pour mesurer et apprécier leur bien fondé.

Ces pesées seront réfléchies, organisées et le matériel sera mis à disposition par le Commanditaire ; la mise en œuvre devra être conçue de manière à ne pas augmenter les besoins en ressources humaines des agents de restauration.

Ces pesées, diagnostic, plan d'action avec formation professionnelle seront réalisés au moins une fois par an par le Prestataire durant le Marché.

Le Prestataire devra également durant toute la durée du marché :

- Mettre en place des moyens contre l'interdiction de rendre impropre à la consommation les excédents alimentaires encore consommables en cuisine centrale ET satellites.
- Mettre en place l'obligation de dons sur la cuisine centrale ET les satellites si besoin.

Ces points devront être définis dans l'offre par le Soumissionnaire.

8-3 Diversification des sources de protéines et menus végétariens

Dans le cadre de la loi EGALIM, il sera proposé un repas végétarien par semaine. Ce repas végétarien ne devra pas être proposé le même jour sur plusieurs semaines consécutives.

Hors jour du repas « végétarien », un repas végétarien (entrée plat-accompagnement et dessert), pourra être commandé tous les jours sur inscription obligatoire.