

*BRETTEVILLE
SUR ODON*



COMMUNE DE BRETTEVILLE SUR ODON

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS
EN LIAISON FROIDE POUR
LE RESTAURANT SCOLAIRE**

PROCÉDURE ADAPTÉE

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES
C.C.T.P**

CHAPITRE 1- OBJET

1-1- Généralités

Le présent marché porte sur la préparation et la livraison de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire.

1-2- Fabrication

Le titulaire fabriquera les repas à livrer dans ses propres installations.

Il indiquera dans quel centre de production seront fabriqués les repas qui seront livrés. Il en précisera la capacité de fabrication, et les ressources humaines employées ainsi que la condition d'appartenance ou d'exploitation de l'outil de production (*propriétaire, locataire avec bail, ou autres...*).

Le titulaire devra justifier soit de la certification ISO de son site de fabrication, soit de son engagement dans cette démarche ou dans une certification équivalente reconnue.

D'autre part, le titulaire devra justifier que son site de production est adapté au besoin du marché, qui est, dans sa majorité du segment « SCOLAIRE 1^{er} cycle ».

1-3-Concept

Il est expressément exigé du titulaire la pratique effective de l'art culinaire selon une cuisine traditionnelle.

Dans l'objectif de réduire le gaspillage alimentaire, la commune sera très attentive à la qualité des produits proposés et à leur préparation.

- 25 % de produits issus de l'agriculture biologique
 - Le prestataire pourra au choix proposer un menu dont toutes les composantes sont bio ou sur les quatre repas de la semaine proposer un hors d'œuvre, un plat protidique, un légume, un laitage ou produit laitier et un dessert bio.
- et 25 % de produits entrant dans le décompte des produits dits de qualité et durables bénéficiant des **signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes** suivantes :

- le **Label rouge**,
- l'appellation d'origine (**AOC/AOP**),
- l'indication géographique protégée (**IGP**),
- la Spécialité traditionnelle garantie (**STG**),
- la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (**HVE**),
- 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 bénéficiant du logo « **Région ultrapériphérique** » (RUP)
- **Les produits « équivalents »** aux produits bénéficiant de ces signes, mentions, écolabels ou certifications.
- Les produits prenant en compte les coûts imputés aux **externalités environnementales**

** À ce jour, en France, cela concerne les oeufs fermiers, les fromages fermiers (y compris les fromages blancs), les volailles de chair fermières (celles-ci doivent bénéficier des SIQO AOC/AOP, AB ou Label Rouge, sauf s'il s'agit d'une production à petite échelle destinée à la vente directe ou locale), ainsi que la viande de gros bovins de boucherie et la viande de porc fermières (celles-ci doivent bénéficier du SIQO Label Rouge).*

L'emploi de produits frais ayant subi peu de transport sera privilégié. Il est attendu une offre favorisant la prise en compte des impératifs environnementaux suivants :

- Produits sans OGM, variés et de saison, issus de circuits courts de commercialisation ;
- Les fournitures issues de l'agriculture biologique doivent être conformes au règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2018 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques ;

CHAPITRE 2- PRESTATIONS

2-1- Généralités

Le titulaire assurera la préparation et la livraison des repas du midi.

La prestation fournie concerne trois catégories de personnes

- Les maternelles (2 à 5 ans)
- Les élémentaires (6 à 12 ans)
- Les adultes

2-2- Modalités de livraison

Les repas sont livrés sur place **avant 9h** du matin selon le principe de la liaison froide le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de chaque semaine en période scolaire au restaurant scolaire, Avenue du Soleil à Bretteville sur Odon.

Le prestataire assure les opérations de déchargement et de manutention jusque dans l'office. Il devra reconnaître les lieux afin d'adapter ses moyens à la configuration des accès et des locaux. La prestation de stockage fait partie intégrante de la prestation du titulaire. Une clé d'accès aux locaux de restauration sera mise à disposition du prestataire afin de faciliter les livraisons.

CHAPITRE 3- CONDITIONS D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS

3.0- Commandes des repas

Les commandes des repas seront effectuées chaque semaine (le vendredi pour la semaine suivante) par l'agent responsable du service. Cependant des modifications pourront être apportées (repas en plus ou en moins) la veille avant 12 heures.

Les commandes se feront essentiellement par mail avec l'indication des effectifs enfants et adultes.

3-1- Fabrication des repas

Les menus devront garantir un bon équilibre des besoins nutritionnels et caloriques des enfants et des adultes.

Un plan alimentaire sera proposé par l'entreprise. Cette dernière indiquera parallèlement concernant ce plan alimentaire :

- Les groupes d'aliments (1^{er} groupe : viande, poisson, œufs – 2^{ème} groupe : produits laitiers ...);
- La gamme des produits (produits frais, surgelés, fabrication maison, fabrication sous-traitée...);
- La qualité des produits utilisés : origine, appellations, labels, plats transformés, produits reconstitués et notamment la traçabilité des viandes.

Le prestataire devra fournir à tout moment des attestations justifiant la provenance des produits qu'il emploie et de leur traçabilité (article 3.7) ainsi que les fiches techniques et

nutritionnelles des produits. Dans le cas où le fournisseur fait pratiquer l'analyse chimique ou micro-biologique de ses produits, mention sera faite dans son dossier de soumission.

Et précisera la fréquence durant la période d'exécution du marché.

Les denrées employées pour la confection des repas livrés, ou livrées directement dans le cadre des menus prévus, devront respecter les contraintes suivantes dont le respect pourra à tout moment être contrôlé par la personne responsable du marché ou son représentant.

Elles doivent, en outre, être conformes aux normes homologuées et enregistrées de l'A.F.N.O.R et aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du Groupe Permanent d'étude des Marchés de Denrées Alimentaires (G.E.M.). Toute disposition nouvelle arrêtée par le G.E.M. est applicable dès sa publication.

Le plan alimentaire devra tenir compte des dernières recommandations du Programme National Nutrition Santé (PNNS) et proposer, outre des fruits et légumes en quantité suffisante, des légumes secs (lentilles, haricots, pois chiches etc.), des féculents complets ou semi-complets issus de l'agriculture biologique et éviter les aliments ultra-transformés. Pour ce qui est des crudités elles devront être livrées sans assaisonnement mais accompagnées de pots de vinaigrette ou autre sauce adaptée.

Le contrôle sera effectué ainsi que prévu dans le cadre du présent marché.

3-2- Conditionnement des repas

Le prestataire s'engage à respecter la réglementation sur l'usage des matières plastique notamment pour le conditionnement des repas (plat ou barquettes) et les ustensiles à usage unique (pailles, pots à glace,...)

3-3- Livraison des repas

Les repas seront acheminés dans des véhicules isothermes réfrigérés et titulaires d'un agrément des services départementaux d'hygiène.

Les véhicules sont fournis par le titulaire.

Le service de distribution comprend :

- le contrôle par le personnel communal des repas livrés,
- le stockage à froid, éventuellement.

Le prestataire devra prévoir des conditionnements collectifs jetables.

Les livraisons seront effectuées avant 9 heures le jour de la consommation (sans toutefois pouvoir être livrées la nuit entre minuit et 5 heures).

Le prestataire assurera les opérations de déchargement et de manutention jusque dans la cuisine du restaurant scolaire. Il devra reconnaître les lieux afin d'adapter ses moyens à la configuration des accès et des locaux.

La prestation de stockage dans les armoires froides du restaurant fera partie intégrante de la prestation du titulaire. Une clé d'accès aux locaux de restauration sera mise à disposition du prestataire afin de faciliter les livraisons.

Chaque livraison sera accompagnée d'un bon de livraison. Celui-ci sera signé par le responsable de chaque site après contrôle de conformité par rapport à la demande.

Le titulaire s'engagera à assurer l'approvisionnement des repas en cas de grève, de congés ou maladie de son personnel.

3-4- Personnel Communal

Le titulaire s'engage à assurer une formation du personnel communal chargé du service dont les objectifs sont les suivants :

- assurer les respects des mesures d'hygiène et de sécurité en matière de restauration scolaire et collective,
- être capable de déterminer les temps et températures de réchauffage, en fonction du type d'aliment et de sa quantité.

3-5- Animations

Le prestataire s'engage à effectuer des animations en rapport avec l'éducation nutritionnelle des enfants, les fêtes calendaires et/ou ayant un caractère pédagogique.

3-6- Stock Tampon

Afin de se prémunir de circonstances exceptionnelles ne permettant pas d'assurer l'approvisionnement normal, le titulaire mettra à disposition du restaurant scolaire, dès le premier jour de la rentrée de septembre, un stock tampon permettant de couvrir l'ensemble des besoins quotidiens et comprenant l'entrée, le plat principal et le dessert.

Le conditionnement devra comporter de petites boîtes pour 5-6 personnes. Tout stock entamé devra être complété lors de la livraison suivante, et le titulaire devra en tenir compte pour modifier, le cas échéant, les menus suivants. La date de péremption du stock devra être vérifiée régulièrement par le prestataire.

3-7 Traçabilité

Le prestataire s'engage en matière de sécurisation des aliments. A cet effet, une traçabilité des aliments doit être fournie (conforme à la législation en vigueur, notamment en matière

de présence d'OGM). Le prestataire fournira sur demande, pour chaque menu, la certification d'origine et le critère qualité de chaque élément principal entrant dans la composition du menu ainsi que le montant HT correspondant.

Au titre du développement durable et de la limitation du transport, le prestataire devra indiquer les adresses et coordonnées des fournisseurs et lieux de production des produits locaux qu'il propose à la date du dépôt de l'offre. L'utilisation de ces produits devra faire l'objet d'une traçabilité sur les menus et dans les rapports semestriels.

Par ailleurs le prestataire devra fournir systématiquement chaque semestre à la commune la part (en valeur HT) des produits issus de l'agriculture biologique, la part de produits avec « label » avec une distinction selon chaque label, et la part des produits locaux (Grand Ouest) dans les menus proposés afin que, conformément à la loi, la commune puisse communiquer sur la qualité et la durabilité de ses approvisionnements.

CHAPITRE 4 – ÉLABORATION DES MENUS

4-1- Chronologie et affichage

Les propositions de menus sont transmises auprès du point de livraison à chaque début de mois pour le mois suivant de manière à ce que les responsables puissent confirmer le choix auprès de l'entreprise pour le mois à venir.

Les commandes comportant les quantités exactes sont confirmées la veille des jours scolaires.

Le projet de menus validé doit correspondre aux menus servis. Toutefois, le titulaire peut en cours de réalisation procéder à des modifications exceptionnelles à condition que celles-ci :

- soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement,
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique des repas.

Le fournisseur fournit les affiches de menus qui seront apposées par le personnel communal aux emplacements réservés à cet effet.

4-2- Plan de menus

Les produits identifiés transgéniques (*O.G.M.*) seront prohibés.

Le plan alimentaire servira de base pour l'élaboration des menus durant la durée du marché.

Les projets de menus seront établis par le prestataire par période de quatre semaines consécutives et soumis au moins quinze jours avant le début de la période considérée, à la commune de Bretteville sur Odon, pour accord et/ou modification. En cas de force majeure

motivant une modification des menus, le Maire de la Commune doit être informé immédiatement.

Les menus devront être établis conformément aux dernières recommandations du GEMRCN n°J5-07 du 4 mai 2007, ils respecteront les règles de l'équilibre nutritionnel et seront établis par une diététicienne.

4-3- Composition des repas

Un repas est composé :

- un hors d'œuvre,
- un plat protidique,
- un légume d'accompagnement,
- un fromage ou un produit laitier,
- un dessert,
- une serviette,
- vinaigrette.

En dehors des repas habituellement fournis par le titulaire du marché, il conviendra de fournir sur demande les repas suivants :

- repas spécifiques pour personnes allergiques (PAI)
- variante sans porc
- variante végétarienne
- repas pique nique

CHAPITRE 5 – SOUS TRAITANCE

Le titulaire ne peut transférer à un sous-traitant tout ou partie de l'exécution du marché sans l'accord du maître d'ouvrage.

CHAPITRE 6 – CONTRÔLES ASSURÉS PAR LE TITULAIRE

Le titulaire est tenu de procéder, à ses frais, au contrôle de la qualité des repas servis, conformément aux dispositions de l'arrêté du 29 septembre 1997 sur les plats cuisinés à l'avance, qui prévoit notamment le prélèvement d'un échantillon par semaine et son analyse bactériologique.

Si cette fréquence ou les modalités ou les examens devait être modifiée, le titulaire devra s'y conformer.

Le résultat de ces contrôles est communiqué à la commune systématiquement et dans les meilleurs délais.

Le titulaire est tenu, par ailleurs, de conserver au froid pendant 3 jours un échantillon de chacun des plats préparés pour examen en cas de toxi-infection alimentaire.

Ces contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer à tout moment la commune.

Fait à le

L'entrepreneur