Envoyé en préfecture le 14/02/2023
Reçu en préfecture le 14/02/2023
Publié le
ID : 031-200068807-20230209-MP_09_02_22_32-CC

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
BASSIN AUTERIVAIN
Haut-Garonnais

GROUPEMENT DE COMMANDE

Coordonnateur :
COMMUNAUTE de COMMUNES Bassin Auterivain haut-garonnais
-
RD 820 – ZI Robert LAVIGNE
31190 AUTERIVE
Tél: 05.61.50.99.00
Fax : 05.61.50.99.02

❒ **Auterive**
❒ **Cintegabelle**

❒ **Syndicat des coteaux**
Lagrâce-Dieu, Mauressac, Puydaniel

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES ET SERVICES

GROUPEMENT DE COMMANDE POUR LA CONFECTION ET LA LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE À DESTINATION DES ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES, EXTRA-SCOLAIRES, PERSONNELS ET PORTAGE DE REPAS À DOMICILE.

Cahier des Clauses Techniques Particulières

Lot 1 – scolaires et extra-scolaires

Envoyé en préfecture le 14/02/2023
Reçu en préfecture le 14/02/2023
Publié le
ID : 031-200068807-20230209-MP_09_02_22_32-CC

SOMMAIRE

CHAPITRE 1 – OBJET DU MARCHE – 3

1.1. OBJET DE LA FOURNITURE ET GÉNÉRALITÉS 3
1.2. PÉRIODES DE FOURNITURE DES DENREES ET PRESTATIONS 4
1.3. NOMBRE DE REPAS À FOURNIR 4
1.4. STRUCTURE ET COMPOSITION DES REPAS 5
1.5. PRESTATIONS ALIMENTAIRES DUES PAR LE TITULAIRE 7
1.6. PRESTATIONS NON ALIMENTAIRES 7
1.7. FABRICATION - CONDITIONNEMENT DES REPAS 7
1.8. SERVICE DES REPAS 8
1.9. COMMANDES - TRANSPORT – LIVRAISONS 9
1.10. RÉCEPTION DES REPAS ET DENRÉES DIVERSES 9

CHAPITRE II – ÉLABORATION DES MENUS 10

2.1. CHRONOLOGIE ET AFFICHAGE 10
2.2. DISTRIBUTIONS ALIMENTAIRES HORS MARCHÉ 10

CHAPITRE III – SPÉCIFICATIONS QUALITATIVES ET QUANTITATIVES 10

3.1. RÉFÉRENCES GÉNÉRALES ET EXIGENCES PARTICULIÈRES 10
3.2. SPÉCIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES ET GASTRONOMIQUES 12
3.3. SPÉCIFICATIONS QUANTITATIVES 13

CHAPITRE IV – CONDITIONS D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS (moyens de fonctionnement) 13

4.1. MOYENS À LA CHARGE DU TITULAIRE 13
4.2. MOYENS DES ACHETEURS 14

CHAPITRE V – VÉRIFICATION DE L'EXÉCUTION DES PRESTATIONS 15

5.1. COMMISSIONS 15
5.2. CONTRÔLE PERMANENT 15
5.3. CONTRÔLES PAR L'INTERMÉDIAIRE D'AGENTS SPÉCIALISÉS 16
5.4. CONTRÔLES BACTÉRIOLOGIQUES DES DENRÉES 16
5.5. SUIVI PERMANENT DE LA QUALITE ET MESURE DE SATISFACTION DES CONSOMMATEURS 16

Envoyé en préfecture le 14/02/2023
Reçu en préfecture le 14/02/2023
Publié le
ID : 031-200068807-20230209-MP_09_02_22_32-CC

CHAPITRE I – OBJET DU MARCHÉ

Préambule :

Cette consultation fait l'objet d'un groupement de commande entre la Communauté de Communes du Bassin Auterivain haut-garonnais et les membres du groupement de commande, selon les dispositions des articles L.2113-6 à L.2113-8 du Code de la Commande Publique.

La Communauté de Communes Bassin Auterivain est le coordonnateur de la consultation et sera l'interlocuteur privilégié jusqu'à la signature de l'accord-cadre avec bons de commande.

Cette consultation est un groupement de commande pour la confection des repas des services de restauration scolaires, périscolaires, extrascolaires, municipaux et intercommunaux et portage de repas à domicile de :

- **La Communauté de Communes du Bassin Auterivain**
- **La commune d'Auterive**
- **Le syndicat des Côteaux représentant les communes suivantes : Lagrâce-Dieu ; Mauressac, Puydaniel (période courant du 1er mars 2023 au 8 Juillet 2023 avec possibilité de reconduction jusqu'au 31 décembre 2023).**
- **La commune de Cintegabelle (période courant du 1er mars 2023 au 8 Juillet 2023).**

Chacun des membres du groupement exécutera la part de son marché ; aura son propre acte d'engagement et ses propres avenants éventuels.
Chaque acheteur enverra ses bons de commande, mandatera le paiement des factures la concernant, etc.

1.1. OBJET DE LA FOURNITURE ET GÉNÉRALITÉS

1.1.1. Fourniture de denrées alimentaires

Le marché a pour objet la confection et la livraison de repas en liaison froide destinés aux services de restauration intercommunale, scolaire municipale des Communes, des Syndicats, de la Communauté de Communes.
Les repas sont destinés aux divers usagers suivants :

- les usagers des accueils de loisirs sans hébergement d'Auterive, Beaumont sur Lèze, Cintegabelle, Gaillac-Toulza, Grazac, Grépiac, Mauressac, Le Vernet.
- les enfants des écoles maternelles et élémentaires des collectivités
- les adultes du secteur scolaire et périscolaire

Le Titulaire assurera l'approvisionnement des denrées, la fabrication et la livraison des repas sur l'ensemble des offices des sites de restauration désignés dans l'accord-cadre.

Les personnels des offices assurent dans tous les cas et avec le conseil du Titulaire la distribution des repas pour toutes les clientèles concernées ainsi que le lavage de la vaisselle et l'entretien des locaux et matériels de restauration sur tous les sites de consommation.

Le Titulaire s'engage dans l'exécution de sa mission à respecter les textes législatifs et spécifications techniques, en vigueur :

- de la réglementation française de portée générale et professionnelle
- de la réglementation européenne
- des normes françaises

et notamment les textes suivants :

- *Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience »*
- *Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « EGalim 2»(2021)*
- *Décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime*
- *Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire*

Envoyé en préfecture le 14/02/2023
Reçu en préfecture le 14/02/2023
Publié le
ID : 031-200068807-20230209-MP_09_02_22_32-CC

- *Recommandation nutrition – Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition GEM-RCN – juillet 2015*
- *Code rural et de la pêche maritime – section 3: La qualité nutritionnelle en restauration collective (Articles L230-5, D230-25, D230-26)*

- Les préconisations liées à la mise en place d'un développement durable dans la gestion de la Communauté de Communes
- le respect des préconisations du Grenelle de l'Environnement

Le Titulaire, qui déclare connaître les lieux et les types de clientèles, s'engage, d'une manière générale, à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement des services de restauration scolaire, municipaux, syndicaux et intercommunaux.

1.1.2. Formation des personnels et Conseils divers

En complément de la production des repas et de la fourniture des denrées alimentaires, le Titulaire assurera **une mission de Formation des personnels communaux et intercommunaux et de Conseil auprès des services membres du groupement de commande**.

Cette mission concernera les principaux points suivants :

- Formation selon les besoins des personnels communaux : techniques culinaires et de liaison froide, utilisation des matériels, respect des règles d'hygiène alimentaire, etc.
- Assistance à la bonne utilisation des denrées et des grammages servis.
- Conseils divers pour l'optimisation de la distribution des repas et du fonctionnement sur les différents points de consommation, ainsi que la responsabilisation du personnel communal et intercommunal en place.
- Assistance à la mise en œuvre de la démarche HACCP sur les points de consommation, méthode d'assurance qualité.

Cette mission sera assurée pour chaque agent au moins une fois, durant la durée du marché in situ par un ou plusieurs cadres qualifiés mis à disposition par le Titulaire.

1.2. PERIODES DE FOURNITURE DES DENREES ET PRESTATIONS

Le Titulaire s'engage à livrer, chaque jour, les repas du midi des services de restauration scolaires et extrascolaires de chaque acheteur, du lundi au vendredi y compris le mercredi et pendant les petites et grandes vacances scolaires pour les usagers des Accueils de Loisirs.

Dans le cadre de modification des rythmes scolaires et les choix opérés par les municipalités dans le domaine, des modifications pourront intervenir au cours de la durée du marché pour acter la livraison de repas dans les services de restauration scolaire.

Il s'engage également à fournir les repas pour les employés des collectivités ainsi que les personnels encadrants, et ce, toute l'année 5 jours par semaine du lundi au vendredi.

1.3. NOMBRE DE REPAS A FOURNIR

Le nombre moyen actuel et le nombre prévisible de repas par commune, par jour, et annuellement sont indiqués en annexe.

A titre indicatif, les quantitatifs globaux actuels et prévisionnels sont indiqués :

Envoyé en préfecture le 14/02/2023
Reçu en préfecture le 14/02/2023
Publié le
ID : 031-200068807-20230209-MP_09_02_22_32-CC

QUANTITATIF ANNUEL ACTUEL

Le nombre total de repas fournis pour l'ensemble des structures par catégorie de clientèles a été au cours de la période :

Référence Année 2021 :

ECOLES	
Repas Maternelles	44 589
Repas Élémentaires	94 317
Repas Adultes	703
Accueils de loisirs	
Repas Maternelles	9 824
Repas Élémentaires	13 012
Repas Adultes	4 256
TOTAL repas	**166 521**

Le détail du nombre de repas par type de convives et par structure est indiqué en annexe.

L'accord-cadre à bon de commande prévoit un minimum et un maximum de repas à commander comme indiqué dans l'acte d'engagement de chaque membre du groupement.

1.4. STRUCTURE ET COMPOSITION DES REPAS ET PRESTATIONS DIVERSES

1.4.1. Repas enfants (Élémentaires et maternelles)

⇨ Les composantes

Les repas comportent **4 ou 5 composantes** respectant les apports obligatoires :

- Viande, poisson, œuf, protéine végétale
- Céréales, légumineuses, féculents
- Fruits et légumes
- Produit laitier

L'Acheteur (commune, syndicat ou communauté de communes) fait le choix du nombre de composantes à la signature de l'accord-cadre.
En cours d'exécution, l'Acheteur pourra faire le choix de réduire ou augmenter le nombre de composantes. Ce choix est acté par ordre de service de l'acheteur concerné à destination du titulaire.
Ex : passer de 4 à 5 composantes ou inversement.

Nota : La composition des repas des maternelles sera adaptée systématiquement au niveau des grammages et ponctuellement pour les plats proposés lorsque ceux du menu de base ne conviendront pas pour ce type de consommateur.

Pour les Centres de Loisirs, les repas seront du même type que les repas des enfants (élémentaires et maternelles), sauf demandes spécifiques pour les pique-niques. L'âge des enfants inscrits devra être pris en compte pour le choix des grammages (ex. : enfants de maternelle, élémentaire, adolescents).
Pour les clientèles fonctionnant en service à table ou en self-service, le menu sera unique et sans choix.

⇨ Le pain

La commune et le syndicat :
Le pain est fourni par les communes du lundi au vendredi sauf le mercredi.

Les accueils de loisirs :
Le pain est fourni par le Titulaire le mercredi et durant les vacances scolaires.

Envoyé en préfecture le 14/02/2023
Reçu en préfecture le 14/02/2023
Publié le
ID : 031-200068807-20230209-MP_09_02_22_32-CC

1.4.2. Repas adultes du secteur scolaire et périscolaire

Pour les adultes du secteur scolaire, périscolaire, et les employés des collectivités, la composition générale sera identique à celle du menu enfant élémentaire, avec grammages de type adultes.

1.4.3. Pique-niques

Ils comprendront 4 composantes. Ils seront assimilables à des repas froids et adaptés à l'usage. Ils seront conditionnés en individuel ou en collectif sur demande des Communes, du Syndicat ou de la Communauté de communes et selon les besoins.

Ils seront de 2 types :

Type 1 : Sandwich

- 1 Crudité
- 1 Sandwich et élément protidique
  Nota : Le pain sera :
  - du pain de mie pour les maternelles
  - du pain normal pour les élémentaires et les adultes
- 1 Fromage ou yaourt ou laitage
- 1 Fruit et/ou 1 dessert
- Eau (50cl)

Conditionnement barquettes individuelles réutilisables ou biodégradables.

Type 2 : Salade

- 1 Hors d'œuvre (crudité)
- 1 Salade composée avec élément protidique
- 1 Fromage ou yaourt ou laitage
- 1 Fruit et/ou 1 dessert
- Pain
- Eau (50cl)

Conditionnement en barquettes individuelles réutilisables ou biodégradables.

Pour les pique-niques, le matériel à usage unique (gobelets, couverts, etc.) sera fourni par le Titulaire ainsi que les glacières de transport et sera conforme à la règlementation en vigueur sur les emballages.

1.4.4. Animations et repas à thèmes

La prestation comprendra, au minimum, 3 menus de fête par an pour l'ensemble des clientèles : vacances de fin d'année, vacances de printemps et fin d'année scolaire.

Elle comprendra également annuellement pour le secteur scolaire (enfant et adultes) :

- 1 repas à thème au minimum 1 fois par trimestre, en alternant par exemple sur un pays puis sur un produit, ou une découverte de goût, repas végétarien, etc.;
  Pour le repas végétarien, l'équilibre alimentaire devra être respecté.
- 1 semaine du goût;
- L'attention du Titulaire est attirée sur le fait de ne pas proposer de plats trop compliqués et inadaptés aux enfants.

Des animations pédagogiques seront proposées une fois par an et par école (ex. : lutte contre le gaspillage alimentaire, l'origine des aliments, l'équilibre alimentaire). Une thématique « fil rouge » pourra être définie.

Ces animations devront avoir pour objet, entre autres, d'éduquer les enfants en matière d'équilibre alimentaire et en matière de goût. Une animation spécifique sur le gaspillage alimentaire devra être prévue.

1.4.5. Les repas dans le respect de l'environnement

- **Au moins 1 produit bio par semaine**;
- **Au moins 1 repas végétarien par semaine** (ces repas devront être proposés sur des jours de semaine différents) sauf le mercredi.

Envoyé en préfecture le 14/02/2023
Reçu en préfecture le 14/02/2023
Publié le
ID : 031-200068807-20230209-MP_09_02_22_32-CC

Il est demandé aux soumissionnaires de fournir en annexe de leur offre :

- **un plan alimentaire avec grille de fréquence d'apparition des plats et un plan de menus sur 8 semaines non reconductibles sur la base des prestations définies pour les différentes clientèles.**
- **des exemples de pique-niques.**
- **des éléments précis sur les animations et repas à thème proposés.**

1.5. PRESTATIONS ALIMENTAIRES DUES PAR LE TITULAIRE

1.5.1. Prévues par le cahier des charges

Le Titulaire du marché fournira l'ensemble des repas pour les clientèles mentionnées dans l'article 1.4., ainsi que sur demande des collectivités :

- Les denrées pour les pique-niques et repas froids pour les Centres de Loisirs,

1.5.2. En cas de supplément

Des suppléments, en quantité ou en qualité, des repas exceptionnels et prestations diverses, pourront être demandés par les collectivités au Titulaire. Ils feront l'objet d'une commande spécifique à partir d'un devis préalablement accepté par les deux parties.
Aucune exclusivité n'est accordée au Titulaire pour ce type de prestations.

1.6. PRESTATIONS NON ALIMENTAIRES

En sus des prestations alimentaires définies précédemment, le Titulaire du marché assurera la fourniture des barquettes et des emballages réutilisables et récupérables par le Titulaire (par ex. bac gastro inox) ou biodégradables nécessaires au conditionnement des repas, dans le respect des préconisations en faveur du développement durable.

Le titulaire limitera ou supprimera les emballages jetables et les remplacera par des emballages réutilisables ou biodégradables.

Les serviettes jetables seront fournies par les acheteurs pour ses structures.

Le Titulaire devra faire son affaire de l'évacuation et du traitement de l'ensemble des déchets produits dans le cadre de l'exploitation de l'activité en privilégiant autant que possible les filières de recyclage, développement durable…

Nota : Le Titulaire peut se rapprocher du service collecte et valorisation des déchets de la communauté de communes pour toute information sur les aides et solutions possibles sur la séparation à la source des biodéchets.

Il est demandé aux soumissionnaires de fournir en annexe de leur offre :

- **Mesures en matière d'environnement : accompagnement, recyclage, animation sur le gaspillage alimentaire, etc.**
- **Modalités de récupération des barquettes et des bacs réutilisables et récupérables**

1.7. FABRICATION – CONDITIONNEMENT DES REPAS

1.7.1. Fabrication

Les repas seront fabriqués en liaison froide traditionnelle par le personnel du Titulaire et dans le respect de l'ensemble des règles d'hygiène et de sécurité applicables à la restauration collective.

1.7.2. Conditionnement

Tous les éléments le nécessitant seront conditionnés en emballages réutilisables (bacs inox) ou biodégradables de type alimentaire.

Afin de respecter une hygiène parfaite, aucun aliment ne devra se trouver sans une protection adéquate lors des opérations de stockage, de transport et de manutention.

Les barquettes et bacs réutilisables auront un couvercle adapté permettant le respect des normes d'hygiène et de transport.
Les barquettes et bacs avec couvercle seront de type gastro-norme et permettront de traiter les repas servis en collectif et en individuel.

Envoyé en préfecture le 14/02/2023
Reçu en préfecture le 14/02/2023
Publié le
ID : 031-200068807-20230209-MP_09_02_22_32-CC

Les formats collectifs et individuels seront adaptés aux différents types de clientèles et modes de service pratiqués sur les points de consommation (service à table ou self-service).

- *Plats protidiques*

Les formats des barquettes ou bacs à utiliser sont les suivants :

- Clientèles scolaires en service à table : barquettes de 6 ou 8 portions GN 1/3 ou GN 1/4 + appoint en barquettes individuelles GN 1/6 ou 1/8
- Clientèles scolaires en self-service : barquettes ou bacs inox de 10 – 20 portions GN 1/1 ou GN 1/2
- Clientèles du service de portage à domicile : barquettes individuelles GN 1/6 ou 1/8

En tout état de cause, les types et formats des emballages devront être compatibles avec les capacités de **stockage froid et de remise en température mis en œuvre dans les offices des points de consommation.**

Les barquettes devront comporter les indications suivantes :

- date de fabrication
- date limite de consommation
- nom du produit en clair et sa provenance
- quantité nette et nombre de portions
- liste des ingrédients
- temps de remise en température
- programme de remise en température et indications spécifiques éventuelles (ouvert ou fermé par exemple)
- tampon avec numéro d'agrément des Services vétérinaires.

Le temps global de remise en température du repas ne devra pas excéder 45 minutes dans tous les cas de figure.

Par ailleurs, les barquettes utilisées comme supports pour le service à table, outre leur qualité alimentaire, devront avoir un aspect esthétique agréable pour la présentation des aliments.

- *Préparations froides*

Pour les écoles élémentaires fonctionnant en self-service, celles-ci seront conditionnées en bacs inox collectifs pour redressage systématique en assiettes sur les sites de consommation.
Pour les écoles maternelles et élémentaires fonctionnant en service à table, elles pourront être conditionnées en barquettes collectives de 6 ou 8 portions qui feront office de plats de service.
Tous les étiquetages devront pouvoir résister aux divers aléas du transport et aux différentes manipulations et opérations thermiques.

Les soumissionnaires indiqueront précisément dans leur offre :

- **la nature des emballages utilisés pour chaque composant des repas : plats protidiques, préparations froides et produits divers ;**
- **les formats des barquettes collectives et individuelles proposées pour chaque type de prestations.**

1.8. SERVICE DES REPAS

Le dressage des préparations froides, la remise en température, les finitions, la cuisson des grillades et des frites, et la distribution des repas seront assurés par les personnels des offices sur l'ensemble des sites selon les modalités suivantes :

- En self-service sur les restaurants élémentaires aménagés à cet effet
- En service à table sur les sites de consommation des enfants de maternelles et autres restaurants élémentaires

Le Titulaire apportera ses conseils techniques permanents à ces personnels sur les méthodes de travail à appliquer.

Envoyé en préfecture le 14/02/2023
Reçu en préfecture le 14/02/2023
Publié le
ID : 031-200068807-20230209-MP_09_02_22_32-CC

1.9 COMMANDES – TRANSPORTS – LIVRAISONS

1.9.1. Commande des repas

Les commandes de l'ensemble des besoins concernant les denrées alimentaires seront transmises par l'acheteur au Titulaire selon les modalités suivantes :

- ⇨ Une prévision mensuelle générale à M-1
- ⇨ Confirmation de commande hebdomadaire à S-1
- ⇨ Effectifs réels à J-1 à 10h00 au plus tard.

1.9.2. Livraisons des repas

Les repas et denrées diverses seront livrés dans les locaux de restauration des établissements destinataires par le Titulaire avec ses propres moyens (véhicules).

Dans tous les cas, le Titulaire mettra en œuvre un système de transport répondant à l'ensemble des normes en vigueur pour toutes les catégories de denrées, afin de garantir une hygiène parfaite pendant toute la durée des opérations jusqu'aux lieux de stockage.

Les livraisons seront effectuées quotidiennement. La livraison principale devra être effectuée au plus tôt la veille après 15h et au plus tard le matin avant 10 h 30.

La livraison des pique-niques sera réalisée le matin le jour même.

Un stock de secours (ou des moyens à définir) par le Titulaire devra permettre à tout moment de faire face au service d'un nombre de repas supérieur aux commandes passées et aux dépannages divers nécessités pour les besoins du service.

Le véhicule de transport sera fourni par le Titulaire.

1.9.3. Repas de secours

Le Titulaire du marché devra prévoir, pour chaque site, un repas de secours afin de pallier tout imprévu et notamment l'impossibilité de livraison ou de remise en température du repas initial.

Ce stock sera géré par le Titulaire.

1.10 RECEPTION DES REPAS ET DENREES DIVERSES

Les repas et prestations diverses livrés doivent correspondre aux spécifications quantitatives et qualitatives de la commande régulièrement passée au Titulaire.

Dans chaque lieu de livraison, le personnel des offices contrôlera les fournitures (quantités et qualités) et signalera toutes les anomalies qui pourraient être constatées.

Sera établi un bon de livraison en deux exemplaires et la réception des fournitures ne deviendra effective qu'après les vérifications réalisées par le livreur du Titulaire puis par le responsable communal ou intercommunal.

Les soumissionnaires décriront précisément et obligatoirement dans leur offre les moyens techniques mis en œuvre pour assurer la gestion des commandes, le transport et la livraison des denrées et les dépannages éventuels selon les prescriptions du présent C.C.T.P. ainsi que les procédures garantissant l'assurance hygiène qualité des prestations.

Envoyé en préfecture le 14/02/2023
Reçu en préfecture le 14/02/2023
Publié le
ID : 031-200068807-20230209-MP_09_02_22_32-CC

CHAPITRE II – ELABORATION DES MENUS

2.1. CHRONOLOGIE ET AFFICHAGE

Les menus pour les différentes clientèles seront établis par le Titulaire, validés et signés par son diététicien par cycles de **8 semaines non reconductibles** et présentés pour une période de 2 cycles, **1 mois à l'avance** à chaque Acheteur.

Le diététicien du Titulaire **sera invité aux réunions des commissions Cantine de chaque Acheteur et de Suivi des Marchés de la Communauté de communes.**

Le Titulaire en début de contrat devra établir des menus types qui seront ensuite examinés et amendés par la commission cantine de chaque collectivité.

Ces menus devront être respectés impérativement sauf en cas de contraintes majeures reconnues (grèves EDF, pannes techniques importantes, etc.), où le Titulaire pourra modifier les menus après en avoir informé chaque Acheteur et obtenu son accord. Ces modifications ne devant pas nuire à l'équilibre nutritionnel et calorique, ainsi qu'à la qualité organoleptique des menus.
Les Commissions veilleront à ce respect.

L'origine des viandes, les provenances des produits, le risque allergène seront affichés dans les vitrines d'affichage des menus de chaque site de consommation. Ces informations devront être indiquées par le Titulaire sur les menus.

2.2. DISTRIBUTIONS ALIMENTAIRES HORS MARCHE

Le Titulaire s'engage à ne proposer aucune autre prestation (que celles définies précédemment) aux convives ou autres collectivités sans autorisation expresse de la Communauté de Communes.
Les demandes de fourniture de repas aux extérieurs seront adressées au mail suivant : coordination-enfancejeunesse@ccba31.fr.

CHAPITRE III – SPECIFICATIONS QUALITATIVES ET QUANTITATIVES

3.1. RÉFÉRENCES GÉNÉRALES ET EXIGENCES PARTICULIERES

Références générales

L'ensemble des denrées fournies par le Titulaire pour la fabrication des repas doit répondre aux dispositions de la réglementation sanitaire Française et Européenne en vigueur, présente et à venir, soit générale, soit particulière, et notamment :

- ***Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience »***
- **Loi n°2021-1357 du 18 octobre 2021 visant à protéger la rémunération des agriculteurs Dite loi « EGALIM 2 »**
- ***Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « EGALIM »***
- ***Décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime***
- ***Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire***
- ***Recommandation nutrition – Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition GEM-RCN – juillet 2015 :***

Envoyé en préfecture le 14/02/2023
Reçu en préfecture le 14/02/2023
Publié le
ID : 031-200068807-20230209-MP_09_02_22_32-CC

Par ailleurs, le Titulaire doit pouvoir à tout moment sur demande de l'Acheteur justifier des contrôles effectués par lui sur les produits en amont de la fabrication : choix des denrées, vérification des transports et livraisons, contrôle de conformité des produits, etc.

Exigences Particulières : origine et qualité

Les exigences suivantes sont à prendre en compte par les soumissionnaires :

- L'utilisation de produits frais (viandes et volailles fraîches sous vide, légumes frais pour hors d'œuvre, etc.)
- Les produits modifiés génétiquement étiquetés OGM seront exclus.
- Toutes les viandes (race à viande) proviendront de bêtes nées, élevées et abattues en France.
- La cuisson préconisée sera : basse température et nouvelles techniques culinaires.
- Les abats seront exclus des menus.

Les viandes de boucherie rouges et blanches seront de qualité supérieure de 1re catégorie, et fraîches uniquement. Elles seront de provenance française, VBF (viande bovine française) et RAV (race à viande);

- Les viandes sont de qualité et durable au sens de l'objectif fixé par EGAlim (label rouge; produit à la ferme, produit de la ferme, fermier; issus de l'agriculture biologie, en conversion; AOC/AOP; IGP; STG; HVE + niveau 2; commerce équitable)
- La teneur en matière grasse des steaks hachés sera de 15% maximum
- Les steaks hachés seront 100% bœuf, 100% muscle.
- Les volailles seront de type labellisé avec 51 jours minimum d'élevage

Le porc sera VPF (viande de porc française), labellisé, durable et de qualité.

- Le jambon sera de qualité « au torchon » ou DD supérieur, sans nitrites;
- Les saucisses seront de qualité supérieure, boyaux naturels.

Les poissons seront des produits **frais ou surgelés**, sans arête, de qualité et variés (filets ou frais panés, pas de poissons reconstitués)
Les poissons ont « l'écolabel pêche durable »

Les fruits et légumes

- Les fruits et légumes seront frais de catégorie 1 ou catégorie extra ; ils seront variés et adaptés à la saison, labellisés, issus de l'agriculture raisonnée et servis à maturité. Le prestataire veillera à privilégier les circuits courts.

Le Titulaire indique la provenance des producteurs de fruits et légumes auprès desquels il s'approvisionne (raison sociale et commune).

- Ils seront épluchés pour les crudités.
- Les assaisonnements des crudités seront « vinaigrette maison »;

Les produits laitiers :

- Les fromages seront à la coupe, découpés en part individuelle;
- Les laitages et produits divers pour desserts (flans, crèmes, etc.) seront choisis dans des marques connues ou locales de préférence et présenteront une diversité de parfum. *L'attention du titulaire est attirée sur l'utilisation de contenants réutilisables ou biodégradables;*
- Pour les yaourts, les arômes artificiels seront exclus.
- Le prestataire veillera à privilégier les circuits courts.
- **Le Titulaire indique la provenance des producteurs de fruits et légumes auprès desquels il s'approvisionne (raison sociale et commune).**

Divers : l'utilisation de plats cuisinés industriels n'est pas autorisée dans le présent marché.

Les soumissionnaires préciseront dans leur offre la nature et la qualité des denrées utilisées pour la fabrication des repas, et leurs modes et lieux d'approvisionnements (raison sociale et commune).

Les grilles de nature des produits figurant en annexe de l'acte d'engagement devront être obligatoirement remplies par les soumissionnaires.

Envoyé en préfecture le 14/02/2023
Reçu en préfecture le 14/02/2023
Publié le
ID : 031-200068807-20230209-MP_09_02_22_32-CC

3.2. SPÉCIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES ET GASTRONOMIQUES

Les menus proposés pour l'ensemble des clientèles devront être parfaitement équilibrés, pour chaque repas, sur le plan des apports nutritionnels et caloriques.

Ils répondront aux normes minimales recommandées en vigueur ou à venir.

Les valeurs caloriques moyennes des repas respecteront, au minimum, les normes du GEMRCN et/ou les recommandations officielles.

Pour chaque plat protidique, y compris pour les produits transformés de l'industrie Agro-alimentaire, le taux de protides / lipides sera supérieur à 1,2.

Un plan alimentaire de 4 semaines minimum devra être respecté.
Il devra éviter la monotonie alimentaire et présenter des plats et recettes variés.

Les menus à jour fixe sont proscrits à l'intérieur d'un cycle de 4 semaines.

En outre, seront exclus les plats et recettes comportant des difficultés particulières de consommation (poissons avec arêtes fines, viandes avec petits os pointus, morceaux de gélatine, de cartilage ou de tendons, etc.) ou ne correspondant pas aux goûts de la clientèle enfantine.

L'attention du Titulaire est attirée sur le fait de ne pas proposer de plats trop compliqués et inadaptés aux enfants.
Une attention particulière devra être portée sur les recettes proposées et la qualité de leur préparation.
Les plats proposés devront être attractifs pour les convives auxquels ils sont destinés et goûteux.

La présentation des plats peut être simple pour favoriser les diverses opérations de transport et de remise en température mais doit toujours être soignée.

Exigences particulières (fréquences) :

Viandes

- Les viande (de « 1re catégorie et plats nobles ») seront servies à une fréquence maximale de 2 fois par semaine.
- Pour la viande de bœuf, il sera servi 2 fois par mois des produits rôtis et braisés provenant d'animaux de race à viande
- Les viandes hachées seront limitées au maximum (1 fois par quinzaine au maximum)
- Les produits panés (non reconstitués) seront servis au maximum 1 fois par quinzaine
- La composition des plats à base de viandes hachées (raviolis, bolognaise, etc.) sera précisée dans l'offre.

Grillades
Dans les offices équipés de grill (Syndicat des Coteaux), elles seront servies à la fréquence minimale de 1 fois par quinzaine. Elles ne concernent pas uniquement la viande de bœuf et devront être variées.

Elles seront traitées sur place dans les offices avec les matériels prévus à cet effet (grills) afin d'obtenir un résultat gustatif satisfaisant.

Poissons

- La fréquence minimale sera d'une fois par semaine.

Frites
Les frites ou pommes rissolées seront traitées dans les friteuses ou les fours de remise en température sur les divers sites de consommation.
L'huile de friture sera fournie par le Titulaire qui devra en préciser la nature (risque allergique). L'huile de friture sera changée au rythme de la règlementation.

Potage
En période hivernale (novembre à février), du potage sera servi dans le secteur scolaire 1 fois par semaine au minimum. Il sera de type frais, fabriqué par le Titulaire, les briques industrielles seront exclues.

Envoyé en préfecture le 14/02/2023
Reçu en préfecture le 14/02/2023
Publié le
ID : 031-200068807-20230209-MP_09_02_22_32-CC

Pâtisseries

- Un dessert « maison » (tarte, gâteau, riz au lait) sera proposé au moins une fois par semaine. Ces desserts « maison » devront être proposés sur des jours de semaine différents. Les desserts-maison ne contiennent pas gélatine de porc.

Recettes végétariennes :
Le Titulaire développe et propose des recettes végétariennes attractives et adaptées aux différents types de convives. Il est préférable d'éviter de proposer des recettes de plats végétariens trop éloignés des habitudes des enfants.

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande, une sauce sans viande sera proposée pour les accompagnements. Elle sera présentée à part et sera laissée au choix de l'enfant.

NOTA :
Pour tous ses achats de denrées alimentaires et dans un souci de développement durable, le Titulaire devra privilégier les circuits de distribution les plus courts possibles et utiliser un mode de transport le plus respectueux de l'environnement possible.
En cas de difficultés d'approvisionnement, il devra en conserver la preuve.

Les soumissionnaires rempliront obligatoirement les grilles des grammages et fréquences des plats protidiques et autres composantes des menus figurant en annexe de l'acte d'engagement.

3.3. SPÉCIFICATIONS QUANTITATIVES

Les grammages, quantités et calibrages pour les repas des enfants et adultes servis répondront au minimum aux recommandations spécifiées par le GEMRCN et les normes correspondantes de l'Éducation Nationale.

Les grammages sont indiqués en poids net dans l'assiette sans jus et sans sauce.

Les éléments de décoration et ingrédients divers seront également fournis en quantités suffisantes pour l'ensemble des sites (salade, persil, cornichons, olives, etc.).

CHAPITRE IV – CONDITIONS D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS (MOYENS DE FONCTIONNEMENT)

4.1. MOYENS A LA CHARGE DU TITULAIRE

4.1.1. Personnels à la charge du Titulaire

Le Titulaire fournira et rémunérera les personnels qu'il estime nécessaire à l'accomplissement de sa mission.

Le nombre et la qualification du personnel d'encadrement et du personnel spécialisé en liaison froide seront obligatoirement précisés dans l'offre.

Le Titulaire s'engage à respecter pour ses personnels les textes légaux présents et à venir en matière de sécurité sociale, législation du travail, législation fiscale, ainsi qu'en matière d'hygiène et notamment de prophylaxie.

Les certificats d'aptitudes délivrés après les visites médicales et analyses obligatoires seront systématiquement conservés et pourront être consultés sur demande par le représentant de chaque Acheteur.

En cas de défaillance du Titulaire sur l'un des deux alinéas précédents, chaque Acheteur se réserve le droit de faire exécuter la prestation par un autre prestataire aux frais du Titulaire.

4.1.2. Matériels du Titulaire

Le Titulaire s'engage à fournir :

- Les matériels nécessaires au bon fonctionnement de la livraison des repas jusqu'au lieu de stockage des offices de restauration (socles rouleurs, cagettes, etc.)

Envoyé en préfecture le 14/02/2023
Reçu en préfecture le 14/02/2023
Publié le
ID : 031-200068807-20230209-MP_09_02_22_32-CC

- Les véhicules de transport (livraison des repas scolaires et portage à domicile)
- Les matériels informatiques et logiciels nécessaires à l'exécution de sa mission.

4.2. MOYENS DES ACHETEURS

4.2.1. Locaux et matériels

- Les offices équipés (locaux et matériels) pour tous les sites de consommation
- les matériels de distribution (chariots, self-service et autres etc.)
- les salles à manger et les mobiliers (tables et chaises)

4.2.2. Renouvellement et entretien des installations

Les Acheteurs assureront l'entretien et le renouvellement de l'ensemble des matériels, locaux et installations utilisées pour assurer le fonctionnement de leur service de restauration.

4.2.3. Personnels

Les Acheteurs assureront avec leurs propres personnels l'ensemble des tâches nécessaires au bon fonctionnement de leur service de restauration :

- Prise des commandes de repas et transmission au Titulaire,
- Distribution des repas sur l'ensemble des sites,
- Surveillance pendant les repas,
- Nettoyage et entretien courants des locaux et matériels (offices et salles à manger).

Ils s'engagent à ce que ces personnels soient en nombre suffisant pour assurer le bon fonctionnement des restaurants et assureront les remplacements nécessaires en cas d'absences.

4.2.4. Frais d'exploitation et de gestion

Les Acheteurs prennent en charge, sur leurs sites de distribution, l'ensemble des frais d'exploitation et de gestion du service : produits lessiviels, fluides, tenues de personnels, vaisselle et petits matériels, etc. à l'exception des emballages réutilisables ou biodégradables nécessaires au conditionnement des repas. (Produits conformes aux préconisations du développement durable : biodégradables, écologiques, recyclables et recyclés de type alimentaire, etc.) dont la fourniture est à la charge du Titulaire.

Envoyé en préfecture le 14/02/2023
Reçu en préfecture le 14/02/2023
Publié le
ID : 031-200068807-20230209-MP_09_02_22_32-CC

CHAPITRE V – VÉRIFICATION DE L'EXÉCUTION DES PRESTATIONS

5.1. LES COMMISSIONS

5.1.1. LA COMMISSION SUIVI DU MARCHE

La **commission Suivi du Marché** est composée :

- Du Président de la CCBA ou de son représentant
- Du vice-président(e) en charge de la thématique
- D'un titulaire ou un suppléant élu de chaque membre du groupement de commande
- De techniciens de la CCBA (incluant un représentant de l'ALSH d'Auterive)

Le Titulaire sera tenu de participer systématiquement à ces réunions.

La **commission Suivi du Marché** s'assure de la bonne exécution du marché en tenant compte des remontées des commissions cantine locales.

La périodicité de réunion de cette commission est fixée à : 1 fois par semestre. Elle pourra être réunie plus souvent en cas de besoin.

5.1.2. LA COMMISSION CANTINE

Chaque Acheteur peut organiser en son sein une **commission Cantine.**
Elle a un pouvoir consultatif.
Chaque Acheteur décide de la composition de la commission Cantine en respectant la composition minimale suivante :

- un élu de la collectivité
- un représentant des parents d'élèves par école
- un représentant du personnel cantine par école
- un représentant des enseignants par école
- un représentant du Titulaire
- le ou la diététicien(ne) du Titulaire.

Le Titulaire sera tenu de participer systématiquement à ces réunions.

La **commission Cantine** :

- examine les propositions de menus et du tableau des fréquences,
- vérifie l'application du cahier des charges dans ses offices,
- transmet à la **commission Suivi du Marché** puis au Titulaire toutes les informations recueillies sur le terrain et relatives à l'appréciation de la qualité des repas et du service rendu.

La périodicité de réunion de chaque commission Cantine est fixée par chaque acheteur.

5.2 CONTRÔLE PERMANENT

L'Acheteur peut, à tout moment et sans en référer préalablement au Titulaire, procéder à tout contrôle qu'il jugerait nécessaire en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- de salubrité (denrées, matériels, locaux, moyens de livraison)
- nutritionnelles (composition des menus et nature des denrées)
- quantitatives (grammages)
- qualitatives (aspect, goût, etc.)

Les contrôles seront effectués soit par un agent de l'Acheteur mandaté par l'exécutif pour le suivi du contrat, soit par les membres de la commission suivi du marché ou d'une commission cantine mandatés à cet effet. Ils pourront, outre le contrôle sur les sites de distribution des sites de consommation, se rendre dans le lieu de production du Titulaire et se faire communiquer toutes informations relatives aux spécifications contractuelles de la fourniture (fiches techniques, produits et recettes, etc.)

Envoyé en préfecture le 14/02/2023
Reçu en préfecture le 14/02/2023
Publié le
ID : 031-200068807-20230209-MP_09_02_22_32-CC

5.3. CONTROLES PAR L'INTERMÉDIAIRE D'AGENTS SPÉCIALISÉS

Chaque Acheteur peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement au Titulaire, notamment :

- Conseil départemental de la Haute-Garonne : service laboratoire vétérinaire départemental

Ces interventions ne font pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leur fonction.

5.4. CONTRÔLES BACTÉRIOLOGIQUES DES DENRÉES

Ils seront pris en charge par le Titulaire et réalisés à la fréquence minimale de 1 fois par semaine dans le respect des réglementations en vigueur.

Les résultats seront transmis obligatoirement à la Communauté de Communes dès réception de ceux-ci au mail suivant : coordination-enfancejeunesse@ccba31.fr.

Sur les sites de consommation, des échantillons des prestations seront systématiquement prélevés sur le repas préparé et conservés dans les conditions réglementaires par les Acheteurs.

La Communauté de Communes pourra, en outre, faire exécuter à sa charge des contrôles bactériologiques complémentaires à sa convenance.

5.5 SUIVI PERMANENT DE LA QUALITE ET MESURE DE SATISFACTION DES CONSOMMATEURS

Le Titulaire mettra en œuvre un système de suivi permanent et journalier de la qualité des repas et du degré de satisfaction des différents bénéficiaires des repas du Titulaire.

Ce système devra être simple, efficace, ludique et systématiquement exploité en retour par le Titulaire avec un degré de réactivité rapide.

Par ailleurs, il sera réalisé au moins 2 questionnaires de satisfaction par an. Ce questionnaire sera distribué à tous les enfants et diffusé également aux parents.

Cette enquête sera réalisée par le Titulaire et à partir d'un questionnaire accepté et validé par les Acheteurs en commission cantine. Elle portera sur un nombre significatif de consommateurs (20% au minimum).

Les résultats seront présentés aux Acheteurs dans un délai maximum de 1 mois après la réalisation de celle-ci.

Les réponses de ce questionnaire seront analysées lors de la réunion suivante de chaque commission Cantine ainsi qu'en Commission suivi du marché. Des mesures correctives éventuelles seront décidées et mises en œuvre par le Titulaire. Les résultats seront ensuite affichés dans les vitrines d'affichage de chaque site de consommation, des écoles, ALSH, etc.

Le coût de cette enquête sera pris en charge par le Titulaire.

Les soumissionnaires décriront précisément les méthodes et les moyens qu'ils comptent mettre en œuvre pour mesurer et apprécier le degré de satisfaction des consommateurs au quotidien et annuellement (enquêtes, méthodologie, procédures, fréquence…).

Pour le Titulaire
Lu et Approuvé
Signature

Christophe PERRY
Signature numérique de Christophe PERRY
Date : 2023.02.03 17:48:13 +01'00'