



Cahier des Clauses Techniques Particulières

MARCHE PUBLIC DE SERVICE DE RESTAURATION

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

(C.C.T.P)

Personne publique : MAIRIE DE BOUEE

Mairie de BOUEE

2 Route du Syl

44260 BOUEE

Tél : 02.40.56.12.18

dgs@bouee.fr

Objet de la consultation : RESTAURATION SCOLAIRE

**Marché de fourniture de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire
et l'accueil périscolaire du mercredi**

**Accord cadre de fournitures courantes et de services sans minimum ni maximum est passé
en application des articles L2125-1 1°, R. 2162-1 à R. 2162-6, R. 2162-13 et R. 2162-14 du
Code de la commande publique.**

Imputation : 6042 – Achats de prestations de services

Ordonnateur : Monsieur le Maire

Comptable public assignataire des paiements : Monsieur le Receveur Municipal SGP PONTCHATEAU

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

SOMMAIRE

- *CHAPITRE 1 – OBJET DU MARCHE*
- *CHAPITRE 2 – ELABORATION DES MENUS*
- *CHAPITRE 3 - SPECIFICATIONS QUALITATIVES*
- *CHAPITRE 4 - SPECIFICATIONS QUANTITATIVES*
- *CHAPITRE 5 - SPECIFICATIONS NUTRITIONNELLES ET GUSTATIVES*
- *CHAPITRE 6 - SPECIFICATIONS ENVIRONNEMENTALES, GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET GESTION DES DECHETS*
- *CHAPITRE 7- SUIVI DU MARCHE*
- *CHAPITRE 8 - VERIFICATION PAR LA COLLECTIVITE DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS*
- *CHAPITRE 9 - ASSURANCES*
- *CHAPITRE 10 - PRIX DES PRESTATIONS*
- *CHAPITRE 11 - MODALITES DE PAIEMENT*

CHAPITRE 1 – Objet du marché

1- 1 – Généralités :

La ville de BOUEE confie à un prestataire de services, qui accepte, la mission de fournir les prestations ci-après définies en vue de la restauration des élèves des écoles publiques et privées, des enseignants des écoles maternelles et élémentaires publiques et privées, ainsi que du personnel communal, dans le respect des préconisations de la loi EGALIM.

Les objectifs de la Commune de BOUEE sont les suivants :

- Améliorer la qualité nutritionnelle et gustative des repas proposés aux enfants des écoles et de l'Accueil de Loisirs Sans Hébergement de la commune
- Introduire régulièrement des produits biologiques et locaux dans les menus
- Introduire au maximum des produits issus directement de producteurs ou de groupements de producteurs
- Traçabilité sur l'origine des produits servis aux enfants
- Mettre en place une démarche de progression de la qualité des approvisionnements
- Introduire des mesures anti-gaspillage

La qualité nutritionnelle et gustative, avec des plats appétissants, **au meilleur prix** devra être recherchée en permanence par le titulaire du marché. L'utilisation de produits frais et de saison, notamment pour les fruits et légumes mais aussi pour les autres produits sera un point important de cette consultation.

L'approvisionnement se fera autant que possible auprès des commerçants locaux.

La mise en place d'actions au niveau du restaurant scolaire visera à réduire le gaspillage alimentaire.

Le prestataire fournit ses prestations à ses risques et périls et en pleine indépendance, notamment vis à vis de ses fournisseurs et de son personnel.

Le titulaire est seul responsable de la gestion financière du service de restauration de la Collectivité, notamment vis à vis de ses fournisseurs et de son personnel.

Seuls les repas nécessaires aux convives et ceux visés à l'article 7.5 seront livrés en liaison froide dans les locaux du restaurant scolaire mis à disposition par la commune.

1-2- Nombre de services par jour :

Le titulaire du marché assure la fourniture du repas du midi tous les jours scolaires. L'encadrement des enfants sera assuré par du personnel communal.

- Les lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi pendant la période scolaire

1-3- Nombre de repas :

Le nombre annuel de repas servis est d'environ 15120 repas (référence 2019) :

Effectifs moyens prévus : 120 repas environ (entre 35 et 45 repas maternelle et entre 50 et 75 repas élémentaires)

Les prix sont calculés dans l'hypothèse d'une fréquentation annuelle de 15120 repas sur la base d'une année pleine et sur environ 180 jours de service par an.

1-4- Structure du repas :

La composition des repas servis devra respecter la 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 et en réponse aux objectifs nutritionnels de santé publique, à savoir le Programme National Nutrition Santé (PNNS 4) et les recommandations du Groupement d'Etudes des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) en terme de fréquence des aliments, les grammages seront des recommandations à suivre avec la notion de bon sens pour limiter le gaspillage alimentaire et au calendrier de saisonnalité (cf. annexes 3)

Ils seront composés :

Aux élèves de la maternelle et de l'élémentaire :

- ✓ Une entrée
- ✓ Un plat principal (une protéine, animale ou végétale ou un poisson)
(Le plat protidique sera prédécoupé pour les élèves de maternelle)
- ✓ Un ou deux légumes
- ✓ Un fromage ou un produit laitier
- ✓ Un dessert
- ✓ Le pain (tranché sur place)

Aux adultes :

- ✓ Une entrée
- ✓ Un plat principal (une protéine, animal ou végétale ou un poisson)
- ✓ Un ou deux légumes
- ✓ Un fromage
- ✓ Une salade (selon saison)
- ✓ Un dessert
- ✓ Le pain (tranché sur place)

1-5- Animation :

Le prestataire s'engage à réaliser chaque trimestre minimum, un repas à thème ou amélioré, sans supplément de prix.

1-6- Les services à assurer :

Le titulaire du marché assure les services suivants :

- Approvisionnement en denrées,
- Entreposage des denrées dans les locaux prévus à cet effet,
- Etablissement des menus, en prenant en compte les remarques du service communal
- Fourniture et préparation des repas
- Acheminement des repas en liaison froide sur le site de restauration de BOUEE.

CHAPITRE 2 – Elaboration des Menus

Le prestataire s'engage à présenter à la Collectivité les menus établis de façon à satisfaire en quantité et qualité les niveaux de besoins nutritionnels des différentes catégories et convives.

Les menus prévisionnels sont établis pour une période de quatre semaines et communiqués à la Collectivité une semaine avant le début de la période.

En cas de modifications des menus prévisionnels, liées aux difficultés d'approvisionnement, le prestataire devra remettre au préalable à la Collectivité des propositions de menus au moins 48 heures à l'avance.

Les menus devront respecter les critères suivants :

- ◆ L'équilibre diététique journalier
- ◆ **Goûteux**
- ◆ **Appétissants** (par l'odeur et le visuel)
- ◆ **Issus de produits frais au maximum**, les produits industriels doivent être limités au maximum (*Article V 1. Qualité des denrées alimentaires, qui définit le recours aux produits industriels transformés*)
- ◆ L'équilibre diététique hebdomadaire
- ◆ La variété de choix sur une semaine
- ◆ La variété de choix d'une saison à l'autre

- ◆ Respecter la saisonnalité des produits
- ◆ La composition du plat en fonction du libellé
- ◆ L'apport nécessaire en produits frais
- ◆ L'apport équilibré de légumes verts/féculents
- ◆ Les menus ne doivent pas être strictement hebdomadaire (exemple le poisson ne sera pas servi uniquement le vendredi)

Menus spécifiques :

- ◆ Cas particulier : des repas sans porc devront être fournis à la demande
- ◆ PAI

Le restaurant scolaire accueille des enfants allergiques ou observant des habitudes alimentaires différentes.

Un protocole d'accueil individualisé sera établi en mairie, avec le titulaire du marché, le médecin scolaire, la famille, les ou les directeurs (rice) d'école et l'instituteur (rice) pour chaque enfant allergique.

Le titulaire du marché s'engage à respecter les prescriptions du PAI et à accepter un panier repas adapté au régime particulier de l'enfant fourni par les parents sous leur entière responsabilité.

Menus végétariens

- ◆ Un menu végétarien devra être proposé en conformité avec la loi EGALIM, (cf. article L230-5-6 de la 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).

La commune apprécierait que ces repas végétariens soient de fabrication « fait maison » avec des produits frais.

Les menus effectivement servis doivent être conformes au projet. Toutefois, le titulaire peut, en cours de réalisation, procéder à des modifications, 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 du repas.

Le menu proposé aux adultes sera construit sur les mêmes bases mais comportera des grammages adaptés et sera en outre complété de fromage, salade selon saison, à tous les repas.

CHAPITRE 3 – Spécifications Qualitatives

3-1- Qualités des produits :

L'offre présentée par le candidat devra respecter la Loi EGALIM.

Dans la mesure où la Commune de BOUEE souhaite réduire le gaspillage alimentaire dans le restaurant scolaire, les grammages recommandés par aliment par le GEMRCN seront des recommandations à suivre en lien avec les observations et le bon sens du personnel en place.

La Municipalité effectuera des contrôles ponctuellement pour vérifier le respect du cahier des grammages que le titulaire doit fournir et du respect de l'anti-gaspillage.

3-2- Hygiène et sécurité :

Le prestataire s'assurera de l'application stricte des règles d'hygiène telles qu'elles résultent de la réglementation en vigueur et à venir relatives :

- à la préparation des aliments,
- au conditionnement, au transport des repas en liaison froide

3-3- Les exigences complémentaires :

3-3-1- Les repas

Le prestataire s'engage à fournir chaque semaine à la Collectivité les certificats d'origine des produits afin d'assurer la traçabilité des denrées alimentaires (produits carnés notamment) conformément à la circulaire du 28 juin 2001 du décret

2011-1227 du 30 septembre 2011 et toute évolution future.

Un tableau récapitulatif des grammages servis par produit, et distinguant les élèves de maternelle, de l'élémentaire et des adultes sera joint au marché.

Le titulaire s'engage à respecter le règlement (UE) n°2019/229 du 7 février 2019 qui modifie le règlement (CE) n°2073/2005, concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Pour certaines matières dites sensibles (produits carnés, charcuterie et produits de la mer) des spécifications supplémentaires sont exigées par la Collectivité. Ces spécifications concernent :

- l'origine française obligatoire pour les viandes bovines, en favorisant la production locale.
- qualité de la volaille labélisée ou fermière
- l'origine française pour la charcuterie et les produits élaborés de poissons,
- le numéro d'agrément CEE de l'atelier de découpage,
- l'identification et la traçabilité,
- le poids constant des pièces pour les produits tranchés,
- un pourcentage de panure inférieur à 30 % du poids net total
- l'exclusion d'OGM pour tous les produits,
- la précision du taux de matière grasse.
- le respect des circuits courts des approvisionnements

Le titulaire devra donc disposer d'un système de traçabilité fiable afin de retrouver l'origine, le lieu d'élevage et d'abattage des bovins.

Les approvisionnements en matières premières doivent respecter la saisonnalité et les conditions de livraison : fraîcheur, développement durable.

En fonction des capacités d'approvisionnement, le prestataire s'engage à introduire **une part au moins égale à 50% de produits bénéficiant de labels ou issus des circuits courts et au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique répartis de façon régulière sur l'ensemble des repas et ainsi se conformer aux dispositions de la loi Egalim.** Le titulaire s'engage à fournir deux fois par an en juin et en décembre la liste des denrées utilisées avec la part des produits bénéficiant de labels ou issus des circuits courts et la part des produits issus de l'agriculture biologique en pourcentage par rapport au coût global des denrées.

3-4- Spécifications organoleptiques et gastronomiques :

3-4-1- La préparation des aliments :

Les préparations culinaires doivent être soignées, variées et tendre à approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur. Les menus à jour fixe sont proscrits. Les mets doivent être agréables au goût. Les recettes compliquées et les plats recherchés sont à écarter sauf cas exceptionnel.

Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin, car insuffisantes ou excessives, elles peuvent rendre les aliments indigestes. Les viandes grillées ou rôties doivent être « à point », ni trop saignantes, ni trop cuites.

Les assaisonnements doivent être simples et servis séparément. Sont à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés.

Les plats cuisinés préparés à l'avance doivent donc répondre aux conditions prévues par la législation en vigueur au moment de la fabrication.

3-4-2 contenants et présentation des plats :

Les plats « à réchauffer » seront préparés dans des contenants en inox, pour 6 convives, pour permettre la remise en chauffe dans les fours dédiés à cet effet. Les entrées seront également préparées dans des contenants en inox. La présentation des plats peut être simple, mais ne doit pas être négligée. Les plats doivent être appétissants.

CHAPITRE 4 – Spécifications Quantitatives

Il sera proposé pour chaque type de convive (maternelles, primaires, adultes) la quantité qui lui est nécessaire, en fonction des règles de la nutrition correspondant à son âge et à son activité conformément aux recommandations du GEMRCN sur les grammages. Ces grammages seront des recommandations à suivre dans une logique de bon sens afin de limiter le gaspillage alimentaire et surtout un apport en quantités pour les convives.

Les différents régimes imposés par un médecin traitant, dans le cadre de Plans d'Accompagnement Individualisés à certains rationnaires devront être scrupuleusement respectés. Seront également respectées toutes les pratiques religieuses.

CHAPITRE 5 - Spécifications Nutritionnelles et Gustatives

1-5 – Qualité des Denrées alimentaires

La Commune de BOUEE insiste sur la qualité des repas qui seront proposés aux enfants des écoles de la commune ainsi qu'à l'Accueil de Loisirs Sans Hébergement, cela au meilleur prix.

Aussi, les exigences définies ci-dessous en termes de qualité des denrées à la base des menus devront être prise en compte dans les réponses des candidats, ils font partie de la notation du critère « Valeur technique ».

L'utilisation de produits frais et variés devra être privilégiée pour la composition des menus. L'utilisation de produits de 4ème et 5ème gamme devra être limitée au maximum. Concernant les produits transformés, leur utilisation devra être limitée, autant que possible.

Le titulaire s'engage à fournir des repas garantissant l'absence d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ainsi que de viande issue d'animaux nourris avec des farines animales ou avec des aliments génétiquement modifiés.

les repas devront comprendre **une part au moins égale à 50% de produits bénéficiant de labels ou issus des circuits courts et au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique répartis de façon régulière sur l'ensemble des repas et ainsi se conformer aux dispositions de la loi EGALIM.** Le titulaire s'engage à fournir deux fois par an en juin et en décembre la liste des denrées utilisées avec la part des produits bénéficiant de labels ou issus des circuits courts et la part des produits issus de l'agriculture biologique en pourcentage par rapport au coût global des denrées.

Dans une démarche de développement durable, les denrées nécessaires à la composition des repas devront le plus possible provenir de fournisseurs locaux (producteurs, groupement de producteurs...) et cela clairement identifié.

Les fruits et légumes :

Les fruits et légumes devront être proposés dans un **état de maturité, de saveur et de fraîcheur optimale** pour la consommation. **Le titulaire devra tenir compte de la saisonnalité des produits** (un tableau est fourni en annexe du présent CCTP).

Les Pommes :

L'ensemble des pommes proposées en fruits dans les repas seront issues de l'agriculture biologique. Les conditions de maturité, de saveurs, la saisonnalité des variétés doivent être des critères de sélection pour le titulaire. Un producteur local serait très apprécié.

Les crudités :

Les crudités seront préparées à partir de produits et de préférence à partir de fruits et légumes issus de l'agriculture biologique.

Les viandes :

Le titulaire s'engage à s'assurer de l'origine de production, de la provenance des viandes et volailles servies et à garantir l'agrément CEE de ses fournisseurs.

Toutes les viandes bovines et porcines devront être d'origine française (VBF et VPF).

Les **viandes hachées** et les préparations à base de viande hachée devront être conformes au décret n° 97.74 du 28 janvier 1997 et en particulier :

- Art 5 : les viandes hachées sont préparées exclusivement à partir de muscles striés y compris, le cas échéant, les tissus graisseux attenants à ces muscles, à l'exception des muscles du cœur.
- Art 6 : les viandes hachées ne peuvent être préparées à partir de viandes séparées mécaniquement, ni de viande

provenant de chute de découpe ou de partage ni de viande contenant des fragments d'os".

Concernant **les volailles**, elles devront à minima être garanties « fermières » selon l'article L644-14 et l'article L654-3 du code rural.

Les ovoproduits :

Le titulaire s'engage à garantir à minima des ovoproduits issus de volailles « fermières » selon les articles L644-14 et L654-3 du code rural.

Le rôti :

Le rôti de porc sera proposé sans os et dans l'échine

Le sauté :

Le sauté sera sans os, entièrement dégraissé et sélectionné dans l'épaule et l'échine.

La charcuterie :

Toutes les charcuteries seront garanties « pur porc ». Elles devront répondre aux recommandations du GEMRCN, avec une teneur en matières grasses de 25% maximum. Dans la mesure du possible, une fabrication artisanale sera à privilégier.

Le jambon :

Le jambon proposé sera au minimum de qualité « Jambon supérieur découenné dégraissé ». Il devra être garanti sans poly-phosphates, non pasteurisés, sans colorants, sans intramusculaires et non saumuré.

Les poissons :

Les poissons devront être frais au maximum, issus de la pêche en pleine mer, garantis sans arêtes, plein filet. Pour les poissons congelés, ils devront être issus d'une simple congélation et être issus de la pêche responsable (labellisation MSC, Pêche Responsable ou équivalent).

Les candidats devront s'engager sur une fréquence de poisson frais proposée dans leur offre.

Les poissons panés comporteront un maximum de 30% de panure et un minimum de 70% de poisson.

Les produits laitiers :

Ils devront être naturellement riche en calcium et si possible être sous signe officiel de qualité. Les conditionnements doivent limiter au maximum les emballages individuels.

Les produits laitiers seront au maximum « fermiers »

CHAPITRE 6 – Spécifications Environnementales, Gaspillage Alimentaire et gestion des déchets

6-1- Gaspillage alimentaire

Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, la commune de BOUEE souhaite mettre en place des pesées de déchets (production et surproduction, retour assiettes) afin de faire un état des lieux précis du gaspillage alimentaire sur le restaurant scolaire.

Le déroulement et la méthode pour réaliser ses pesées seront définis en coopération entre le titulaire et la commune de BOUEE

6-2- Gestion des Déchets

a. Réduction des emballages individuels

La commune de BOUEE souhaite réduire les déchets d'emballages générés par son service de restauration. Pour cela, les conditionnements et emballages individuels sont à limiter au maximum. Les candidats doivent présenter dans leur offre les actions qu'ils s'engagent à mettre en place pour répondre à cette attente.

A titre d'exemple, il est possible d'imaginer des approvisionnements en fromage à la coupe plutôt qu'en portions individuelles, idem pour les yaourts et fromages blancs...

b. Sensibilisation des convives

Le candidat devra détailler dans son offre les prestations de sensibilisation et de communication auprès des convives qu'il proposera afin d'inciter les convives à trier leurs déchets, à réduire le gaspillage alimentaire...

CHAPITRE 7– Suivi du Marché

7-1 – Commission restauration

La commune de BOUEE informe les candidats qu'il existe une commission restauration qui a en charge le suivi de la restauration scolaire. Cette commission se réunit 1 à 2 fois par an au cours du marché et a en charge :

- Le suivi du bon déroulement du marché (respect des engagements pris par le titulaire sur la qualité des produits, la traçabilité...)
- La préparation des échanges avec le titulaire dans une optique d'amélioration du service.

Une personne à la mairie de BOUEE sera en charge du suivi du marché de la restauration scolaire.

7-2 – Affichage du menu

La communication des menus aux enfants et aux parents doit être très claire.

La commune souhaite voir apparaître sur les menus les informations suivantes :

- ✓ Les produits issus de l'agriculture biologique
- ✓ Les produits labellisés sous signe officiel (pas de marque)
- ✓ Le pourcentage de produits issus de l'agriculture biologique dans le menu de la semaine

Les menus doivent être disponibles au minimum une semaine avant le repas concerné.

7-3 – Documents de contrôle de la qualité des produits et de la saisonnalité

Le pouvoir adjudicateur veillera à l'application par le titulaire du marché à l'application des stipulations du présent CCTP. Pour cela, le titulaire du marché s'engage à fournir sur demande, par voie dématérialisée, les factures des produits issus de l'Agriculture Biologique, des autres produits labellisés et des produits des producteurs locaux.

Le titulaire s'engage à fournir deux fois par an en juin et en décembre la liste des denrées utilisées avec la part des produits bénéficiant de labels ou issus des circuits courts et la part des produits issus de l'agriculture biologique en pourcentage par rapport au coût global des denrées.

CHAPITRE 8 – Vérification par la Collectivité de l'exécution des prestations

8-1- Contrôle permanent exercé par la Collectivité :

La Collectivité peut, à tout moment, et sans en référer préalablement au prestataire, procéder à tous contrôles qu'elle jugerait nécessaires 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 qualitatives, quantitatives et de salubrité.

Ils seront effectués par la personne responsable du marché ou par son représentant.

8-2- Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés :

Pour exercer les contrôles prévus à l'article précédent, la personne responsable pourra à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement à l'entreprise prestataire, notamment :

- la Direction Départementale des Services Vétérinaires,
- la Direction Départementale de la Concurrence, consommation et Répression des Fraudes,
- l'Agence Régionale de Santé (anciennement DDASS)

CHAPITRE 9 – Assurances

Le prestataire déclare être assuré auprès d'une compagnie notoirement solvable pour sa responsabilité civile d'exploitation. Seront notamment couverts, pour un montant illimité, les aliments stockés, les risques d'intoxication alimentaire.

Le prestataire et ses assureurs renoncent à tout recours contre la Commune et ses assureurs pendant la durée du marché.
Une copie de cette police d'assurance sera remise à la Commune à chaque échéance.

CHAPITRE 10 – Prix des Prestations

Le soumissionnaire devra indiquer dans sa proposition, suivant différents tableaux de décomposition des prix, un tarif :

- pour les repas enfants (maternelle et élémentaire)
- pour les repas adultes

Il est déterminé comme suit : en Euros, Hors toutes Taxes, majoré de la T.V.A au taux en vigueur.

10-1- Ajustement :

Les prix ci-dessus seront révisés automatiquement et annuellement sans formalités à compter du 02 septembre 2022 en application de l'article 8-3 du CCAP.

CHAPITRE 11 – Modalité de paiement

Au début de chaque mois et pour le 7 au plus tard, le titulaire remet à la Collectivité un état récapitulatif général détaillé par nature et nombre de repas valant facture pour le mois précédent.

Les factures devront être déposées par voie dématérialisées sur le portail de la DGFIP « Chorus Pro »

Le paiement doit être effectué dans les 30 jours suivant la réception de la facture.

L'absence de paiement dans les délais prévus fait courir de plein droit des intérêts moratoires, au profit du titulaire.

Dressé par le Maire de la Commune de BOUEE

Le Maire,

André LE BORGNE

Signature et cachet

Lu et approuvé,

A....., le

Le titulaire,

Signature et cachet

A....., le