



MAIRIE DE CURIS AU MONT D'OR

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES ET LIVRAISONS
DE REPAS DE MIDI EN LIAISON FROIDE
POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE –

COMMUNE DE CURIS AU MONT D'OR

Cahier des Clauses Techniques Particulières

ORDONNATEUR

Mairie de Curis au Mont d'Or
Rue de la Mairie
69 250 Curis au Mont d'Or

Tél : 04 78 91 24 02

Email : secretariat@curis.fr

PREAMBULE

L'acheteur s'engage dans une démarche du développement durable soutenable et solidaire qui consiste à :

- Protéger les ressources naturelles (*par exemple en évitant le gaspillage*)
- Maintenir la biodiversité
- Encourager le mode de production en AB et en conversion pour préserver la santé de tous
- Privilégier les circuits courts

ARTICLE 1 : OBJET DE LA PRESTATION

Le présent marché est un marché de service concernant

- **La fourniture et livraison de repas en liaison froide**, dans le local du restaurant scolaire de Curis au Mont d'Or.
- **Des fournitures annexes en complément** (lait, sucre, farine, œufs, yaourts, huile, etc)
- **Le type de repas** : déjeuners
- **Le type de convives** : enfants de 3 à 12 ans
- **Les jours de fonctionnements** : le restaurant scolaire fonctionne les jours de classe selon le calendrier fixé par l'Académie de Lyon.

Le présent marché est un marché unique qui sera attribué soit à une entreprise unique, soit à un groupement d'entreprises. En cas d'attribution du marché à un groupement d'entreprises, il sera exigé un groupement solidaire.

ARTICLE 2 : VARIANTES

Le candidat peut proposer une ou plusieurs variantes aux spécifications définies dans le cahier des charges sans aucune restriction, et notamment sur plus de produits issus de l'agriculture biologique que précisé à la présente offre de base.

La ou les variantes seront impérativement présentées avec l'offre de base (l'offre de base étant en tous points conformes aux spécifications du cahier des charges). Si le candidat propose une ou plusieurs variantes ayant une incidence sur les prix, il devra établir séparément une ou plusieurs annexes à l'Acte d'Engagement pour la ou les variantes.

ARTICLE 3 : DETAIL DE LA FREQUENTATION

Le nombre de prestations mentionnées constitue une indication et non un engagement contractuel du pouvoir adjudicateur.

Désignation	Fréquence	Effectifs jour
Ecoles maternelle et élémentaire	De septembre à début juillet en période scolaire. Du lundi au vendredi	120 enfants / jour, soit 17 280 repas sur l'année (sur la base de 4 déjeuners par semaine sur 36 semaines) 1 adulte / semaine, soit 52 déjeuners sur l'année scolaire

ARTICLE 4 : MODALITES DE LA COMMANDE ET LIVRAISON

L'acheteur passera commande du nombre de repas au titulaire du marché à la semaine, pour la semaine suivante, avec possibilité d'ajuster le nombre de repas la veille du jour de livraison avant 12h.

Les commandes seront passées via une interface informatique fournie par le prestataire. Cette interface permettra de gérer les modifications de commandes instantanément.

Les jours de livraison seront du lundi au vendredi sur la période scolaire définie par le calendrier scolaire validé par le Ministère de l'Education Nationale.

	CATEGORIES	LIVRAISON
REPAS	SCOLAIRE	Chaque matin avant 8h pour le jour même

ARTICLE 5 : DEFINITION DE LA PRESTATION

Le titulaire s'engage à fournir aux structures ordonnatrices, pendant la durée de la prestation, environ **17 300** repas par an. Cette fourchette pourra varier en fonction des inscriptions scolaires et des demandes de livraison.

Le titulaire assure :

- l'élaboration des menus,
- l'assistance diététique,
- la fabrication des repas,
- le transport des denrées cuisinées sur les sites prévus dans le marché,
- l'approvisionnement et la livraison en fournitures denrées annexes demandées sur les sites prévus dans le marché,

- le respect du contrôle d'hygiène, notamment la réalisation des contrôles microbiologiques prévus par la réglementation en vigueur,
- la formation de ses employés en matière de restauration collective,
- la traçabilité des denrées fournies avec la mise en place d'un comité de suivi,
- la composition des plats transmise en amont (fiche technique des plats cuisinés)

ARTICLE 6 : PRESTATION ALIMENTAIRE – QUALITE DES DENREES

- Le titulaire doit proposer à la collectivité des menus variés et équilibrés, pour chaque période scolaire (de la rentrée à la Toussaint, de la toussaint à Noël.....).

Il est indispensable d'intégrer les régimes particuliers.

- Le titulaire s'engage à fournir **des produits de saison**, répondre aux exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel en rapport avec l'âge de l'enfant, les portions seront adaptées à l'âge des convives de 3 à 12 ans et adultes et respecter au minimum le grammage officiel du GERM CN.
- Le titulaire s'engage à fournir **des produits certifiés issus de l'agriculture biologique** (détails dans l'article 7)

Les points suivants sont exigés :

- **Fournir le calendrier de saisonnalité**

La saisonnalité des produits frais est privilégiée. Les produits de saison se définissent comme ceux étant produits en France métropolitaine pendant la saison considérée. 80% des légumes frais et des fruits frais, tous modes de production confondus, doivent répondre à cette règle de saisonnalité.

- **Donner les plans de menus sur un cycle de 6 semaines**

Le titulaire pourra proposer des menus semi-alternatifs composés pour partie de protéines animales et de protéines végétales ainsi que des plats alternatifs avec protéines végétales une fois minimum par mois et maximum une fois par semaine avec un jour aléatoire. Les légumineuses devront être présentes régulièrement dans les menus (circuits courts – directs).

- **Choisir des fournisseurs proposant des produits issus de l'agriculture biologique**, pour la majorité, si possible, des produits cultivés en France. Les fournisseurs ou les producteurs pratiquant une politique d'insertion par l'emploi ou socialement responsables seront identifiés.
- **Proposer des mets de qualité en privilégiant la production sur place à partir de produits frais bruts** et en supprimant des plats de 4ème et 5ème gamme.

ARTICLE 7 : TRACABILITE ET DETAIL DE LA PRESTATION

- 1. Donner la liste des fournisseurs dans le cadre du mémoire technique**

- 2. Tous les certificats de traçabilité des produits seront transmis à la municipalité une fois par mois au minimum.**

A cet égard, les entreprises candidates mentionneront dans leur réponse les garanties qu'elles offrent quant aux produits utilisés, qu'il s'agisse de marques certifiées, labels, répertoriés non-OGM ou signes de qualité, les provenances, les méthodes d'approvisionnement et tous éléments permettant à la collectivité de mesurer les engagements du candidat en termes de développement durable.

Les produits biologiques doivent comporter un étiquetage certifiant qu'ils sont issus de l'agriculture biologique, le label AB ou équivalent ; ou un étiquetage comportant les mentions suivant « agriculture

biologique » ou « produit de l'agriculture biologique » ou « produit issu de l'agriculture biologique » avec indication de l'organisme certificateur.

3. Composition des denrées

L'offre de base exige :

- **l'introduction de produits issus de l'agriculture biologique et en conversion** du bassin de production en priorité
- **50% de produits issus de l'agriculture biologique et/ou en conversion**, c'est-à-dire un ingrédient principal du plat (l'entrée, l'accompagnement du plat (légume ou féculent), la protéine, le fromage et le dessert) et non, un ingrédient annexe (lait, sauce, condiments...). **Le pain sera en sus de ce pourcentage.**
- en fréquence régulière et en chiffre d'affaire avec une maîtrise des prix.
- **des denrées non OGM**

LES DENREES DEMANDEES	LES DENREES PROHIBEES
Poissons issus de Pêche Durable	Poissons menacés par la surpêche interdits
<p>Viandes Il sera fait état par le prestataire des morceaux et de l'appartenance aux catégories de viande définies par le ministère de l'agriculture. Les pièces de viande et volailles entières seront privilégiés afin que toutes les parties de l'animal soient consommés. La mention volaille entière découpée devra figurer. Volailles minima label rouge ou bio Steak haché VBF : 15% de MG max possible surgelés</p>	Pas de viandes poissons ou ovo-produits séparées mécaniquement ou reconstitués (exceptées les hachis, 15% MG maxi et pas plus d'1fois sur 15jours)
<p>Crudités et légumes cuits les haricots verts, épinards et les petits pois peuvent être surgelés tout au long de l'année. <u>Salades 100% bio</u></p>	
<p>Fromages labellisés (AOP, AOC, IGP) Autorisation lait cru 90% à la coupe</p>	
<u>100 % fromage blanc et yaourts bio et fermiers</u>	
<p>Fruits issus du mode de production biologique <u>100% bio pour tous les fruits</u> Fruits exotiques en hiver issus du commerce</p>	

équitable	
Œufs bio coquilles ou coule d'œufs	
Céréales : privilégier le bio, semi-complètes ou blanches	
Les saucés doivent être simples. Pour les viandes, uniquement au jus de cuisson Vinaigrette : à faire sur place avec fourniture et livraison d'huiles, vinaigres, moutarde, sel, poivre	Eliminer les sauces à base de fonds liés.
Matières grasses : L'utilisation des matières grasses dont la composition améliore l'équilibre lipidique est privilégié, ainsi que les acides gras insaturés ou poly insaturés. Huiles vierges bio	L'huile de palme, de coprah et de coco sont proscrites. Les fritures seront limitées du fait de la configuration en liaison froide
Pain issu du mode de production biologique (farine T80). Cette offre ne pourra être complétée et/ou remplacée par des pains conventionnels qu'en cas d'impossibilité ponctuelle d'approvisionnement justifiée par le titulaire.	

ARTICLE 8 : REGIMES PARTICULIERS

Il appartient au prestataire de répondre aux problèmes des régimes particuliers dans les mêmes conditions de % de bio imposés dans l'offre de base liés aux menus avec ou sans viande ou à des raisons de santé (allergies) en mettant en place une alternative aux repas prévus.

Le prestataire devra donc proposer des repas de remplacement qui devront être diversifiés et clairement identifiés «SANS PORC», «SANS VIANDE», «SANS OEUF», «SANS POISSON», «SANS FROMAGE» qui représentent environ 10% du nombre habituel des repas.

ARTICLE 9 : CONDITIONNEMENT DES LIVRAISONS ET DEVENIR DES CONTENANTS

1. Conditionnement des repas.

Pour être livrés, les repas préparés devront être conditionnés :

- pour la majorité : en barquette. Il faudra que la stabilité des barquettes soit assurée selon les produits conditionnés (nombre de part à adapter et taille de la barquette à adapter).
- pour les régimes particuliers : en barquette. Il est fortement souhaité que ces repas particuliers soient identifiés de manière visible (par un code couleur par exemple) de manière à ne pas occasionner d'erreur de la part du personnel de service lors de la manipulation des plats.
- pour adultes : en barquette individuelle, régimes particuliers ou pas

2. Adaptabilité des contenants

- Les contenants seront adaptés pour un service à table
- les repas seront livrés sous forme de liaison froide dans des barquettes adaptées aux fours.

3. Normes d'étiquetage :

Chaque barquette sera étiquetée et mentionnera :

- la nature du produit,
- la date de fabrication et la date limite de consommation,
- l'estampille vétérinaire,
- le temps de remise en température,
- le mode de réchauffage (film enlevé, conservé, percé...),
- le nombre de portions.

Les dates limites de conservation seront indiquées en plus, sur les sachets destinés aux repas froids et sur tous les produits d'épicerie courante.

4. Clause environnementale

- Produire et éliminer propre : le titulaire s'engage à l'utilisation maximale de matériaux issus du recyclage dans ses circuits de fabrication et à procéder aux retours des bacs de livraison et au retraitement écologiquement responsable des déchets nés des prestations qu'il exécute en vertu de ce marché
- Favoriser les Circuits courts et optimiser le Transport
- Avoir une vraie politique de gestion et de tri des déchets
- Proposer des menus à la portion pour éviter le gaspillage

ARTICLE 10 : PRESTATIONS ANNEXES

• Repas dit de secours

En cas de force majeure (panne de courant électrique, dysfonctionnement du four, intempéries...), un repas froid dit de secours aura dû être prévu.

A ce titre, **il est exigé** que le titulaire fournisse et ce, à chaque début d'année scolaire, un repas froid (composé d'une entrée/hors-d'œuvre, d'un plat protidique, d'un dessert) équivalent à la valeur nutritionnelle d'un repas complet et ce, en quantité correspondant au nombre maximum des repas estimé à ce jour à **120 repas enfants, 1 repas adultes**. Il s'agira de produits de longue conservation livrés au début du marché puis en début d'année scolaire.

S'ils sont utilisés, ces repas dits de secours devront être remplacés systématiquement par les soins du prestataire après information de son utilisation par la commune.

Il est précisé que le prix de ce repas devra être identique à celui du marché.

Il est exigé en outre que le titulaire tienne compte dans les repas et menus proposés, de l'ensemble des régimes particuliers dans les conditions définies à l'article 8 du présent cahier des clauses techniques particulières.

• Repas pique-nique

En outre, à la demande du pouvoir adjudicateur, le titulaire du service devra substituer la solution d'un panier pique-nique à la solution du repas chaud. Il est également demandé de fournir des ingrédients issus de l'agriculture biologique pour ces pique-niques. Les repas pique-nique fournis devront alors être adaptés et seront composés de la façon suivante :

- 1 sandwich ou viande froide
- 1 légume d'accompagnement
- 1 produit laitier fromage ou laitage
- 1 dessert
- 1 petite bouteille d'eau plate
- pain.

Dans le cadre de ces repas pique-nique, les régimes particuliers devront être également pris en compte.

A la demande du pouvoir adjudicateur, les repas pique-nique pourront être livrés en caisse de transports isothermes.

- **Repas témoins**

Le titulaire devra livrer **impérativement** en plus des repas commandés et sans que cela soit au détriment de la composition des repas attribués à chaque enfant, la part pour constituer deux repas témoins (2 offices) de grammages équivalents à deux repas supplémentaires de manière systématique à conserver par le restaurant scolaire en vue d'établir une traçabilité des produits et ce, conformément à la réglementation en vigueur.

ARTICLE 11 : COMMISSION DE SUIVI COMMUNAL

Le titulaire du marché s'engage à participer à la commission de suivi. Elle sera composée des différentes personnes :

Composition éventuelle :

- un représentant de la collectivité
- Un représentant des personnels de service
- Un représentant du titulaire du marché ou la diététicienne selon l'ordre du jour

Suivi de la prestation :

Une rencontre annuelle sera programmée avec le titulaire du marché pour faire le point sur l'ensemble des exigences du cahier des charges et leur respect. Dans ce cadre, sont discutées les propositions d'amélioration de la prestation. Un avenant pourra alors être contracté.

Quinze jours avant cette commission de suivi, des documents attestant le respect du cahier des charges seront envoyés à la commune pour une étude préalable.

ARTICLE 12 : SECURITE DES ALIMENTS

1. Démarche qualité – Contrôles bactériologiques HACCP

➤ Démarche qualité

Le titulaire précisera quelle est sa démarche qualité permanente et le Plan d'Action Qualité qu'il mettra en place afin de mesurer la qualité perçue par les convives et répondre à leurs attentes. Elle définira les moyens qu'elle mettra en œuvre pour y parvenir, en concertation avec la Commune (plan de communication, par exemple).

➤ Contrôles bactériologiques

Le titulaire fera assurer des contrôles bactériologiques réguliers des aliments par un laboratoire d'analyses extérieur. Elle donnera à l'établissement :

- le nom du laboratoire utilisé
- le mode d'intervention et sa fréquence
- le compte-rendu de visite dont copie sera adressé à la Commune

2. Normes HACCP

Le titulaire respectera les normes HACCP en vigueur (décret du 29.09.97, Annexe 6). Elle garantira la traçabilité de toutes les procédures, dans un archivage clair, et aisément consultable.

3. Modalités de contrôle des livraisons et des denrées

Le restaurant scolaire municipal est pourvu de matériels frigorifiques aux normes pour entreposer les denrées.

Quelle que soit l'heure de livraison définie par chaque commune à l'article 4 du présent document et selon les consignes transmises à la commande, le livreur :

- **afin d'éviter la rupture de la chaîne du froid**, déposera directement les repas dans les réfrigérateurs aux normes, mis à disposition de chaque restaurant scolaire municipal, aux frais, risques et périls du titulaire.
- **effectuera un contrôle des températures des plats** à la sortie du camion et l'indiquera sur le relevé prévu à cet effet. Le prestataire assure les opérations de déchargement et de manutention jusque dans les offices en répartissant la livraison des barquettes selon les consignes transmises à la commande. Il devra reconnaître les lieux avant la prise d'effet du contrat afin d'adapter ses moyens à la configuration des accès et des locaux.

La personne responsable du restaurant scolaire vérifie les quantités livrées et effectue un contrôle des températures des plats dans les réfrigérateurs.

Il est précisé que le restaurant scolaire est équipé d'un four de réchauffement.

En cas d'erreur de livraison imputable au prestataire, celui-ci s'engage à trouver le jour même une solution avant 10H00 (prenant en compte le temps de chauffe).

ARTICLE 13. DETERMINATION DES PRIX

Prix du repas

- Pour le restaurant scolaire: il est demandé une tarification **des repas à la portion** (entrées, viandes, légumes, fromages, desserts, pain) en distinguant les repas fournis aux enfants et ceux aux adultes.

Ces données sont fournies à titre indicatif. En aucun cas, il constitue un engagement, le bon de commande journalier faisant foi.

La proposition de prix fera la distinction entre le coût d'une part des frais fixes et d'autre part les frais d'alimentation, c'est-à-dire la **valeur à l'achat des denrées** (dont la qualité et les quantités servies ne sauraient être affectées par les fluctuations de prix quelconques)