

Commune de
VOGLANS

Téléphone : 04 79 54 40 58
Email : mairie@voglans.fr
Site : www.mairie-voglans.fr

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LA
RESTAURATION SCOLAIRE MUNICIPALE**

Cahier des Clauses Techniques Particulières

**DATE LIMITE DE RECEPTION DES OFFRES :
Lundi 17 juin 2024 à 12h00**

SOMMAIRE

<u>ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ – DISPOSITIONS GÉNÉRALES</u>	3
1-1 <u>OBJET</u>	3
1-2 <u>PRESTATION</u>	3
1-3 <u>DESCRIPTIF DES INSTALLATIONS</u>	3
1-4 <u>NOMBRE PRÉVISIONNEL DE REPAS</u>	3
1-5 <u>LIEU, JOURS ET HEURE DE LIVRAISON DES REPAS</u>	4
1-6 <u>DEMARCHE QUALITÉ– CONTRÔLES BACTÉRIOLOGIQUES – HACCP</u>	4
<u>ARTICLE 2 : NATURE – COMPOSITION – LIVRAISON ET NOMBRE DE REPAS</u>	5
2-1 <u>DISPOSITIONS GÉNÉRALES</u>	5
2-2 <u>COMPOSITION DES REPAS</u>	6
<u>PLAN ALIMENTAIRE</u>	7
<u>LE PAIN</u>	7
<u>LES FRUITS ET LÉGUMES</u>	8
<u>LES VIANDES ET POISSONS</u>	8
<u>LES PRODUITS LAITIERS</u>	8
<u>LES GRAMMAGES</u>	8
2-3 <u>PRÉPARATION ET LIVRAISON DES REPAS</u>	8
2-4 <u>COMMANDE DU NOMBRE DE REPAS</u>	8
2-5 <u>COMMUNICATION</u>	9
<u>ARTICLE 3 : PRESTATIONS PARTICULIÈRES</u>	9
3-1 <u>REPAS À THÈME</u>	9
3-2 <u>LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE</u>	9
<u>ARTICLE 4 : PERSONNEL DU PRESTATAIRE</u>	9
<u>ARTICLE 5 : RESPONSABILITÉ ET ASSURANCES</u>	9

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ – DISPOSITIONS GÉNÉRALES

1-1 OBJET

Le présent C.C.T.P. a pour objet de définir les conditions du prestataire de services en vue de réaliser la fabrication et la livraison de repas en liaison froide destinés aux enfants fréquentant les écoles maternelle et élémentaire de la commune de Voglans.

1-2 -PRESTATION

Le prestataire aura pour mission d'assurer selon le principe de la liaison froide, à partir d'une cuisine extérieure à la Commune :

- La confection des repas pour le restaurant du groupe scolaire de la commune en conformité avec les prescriptions quantitatives, qualitatives, nutritionnelles et les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur.
- L'élaboration des menus, leur diversité.
- La livraison des repas en liaison froide au restaurant scolaire en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur.
- Le contrôle de l'hygiène, notamment la réalisation à ses frais des autocontrôles microbiologiques prévus par la réglementation.
- Le contrôle de la sécurité de l'exécution des prestations.

1-3 DESCRIPTIF DES INSTALLATIONS

La commune de Voglans fait appel à « une cuisine centrale de fabrication de repas » qui utilise le système dit de « liaison froide ».

Le personnel de la commune se chargera :

- De la réception des repas,
- De la mise en place de la salle de restauration,
- De la vérification des températures des mets avant le service,
- De la distribution des plats,
- Du nettoyage de la vaisselle, de la salle de restauration et de ses annexes.

Les travaux et aménagements nécessaires à la mise en conformité de ce point de distribution avec la réglementation relative aux règles d'hygiène et de sécurité pour ce type de locaux sont à la charge de la collectivité.

1-4 NOMBRE PRÉVISIONNEL DE REPAS

Le nombre de repas annuel est estimé à environ **24 000**, répartis de la façon suivante :

- maternelle : 7 200
- élémentaire : 15 800
- adulte : 1 000

Moyenne journalière totale d'environ 150 les lundis, mardis, jeudis et vendredis et de 15 les mercredis.

Il est rappelé que cette prévision n'est qu'indicative et n'engage aucunement la commune de Voglans. En conséquence, elle peut être amenée à évoluer en positif ou en négatif sans que cela soit possible de le préciser à ce jour.

1-5 LIEU, JOURS ET HEURE DE LIVRAISON DES REPAS

Lieu : 30 Chemin de Sonnaz – 73420 VOGLANS

Jours : lundi-mardi-mercredi-jeudi-vendredi selon calendrier scolaire

Heure : avant 8 h

La livraison devra être accompagnée d'un bordereau précisant la date de livraison, l'identification des plats, les quantités et les températures à la sortie de la cuisine centrale.

1-6 DEMARCHE QUALITE– CONTROLES BACTERIOLOGIQUES – HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point : méthode et principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments*) :

Les denrées employées pour la confection des repas livrés ou livrés directement dans le cadre des menus prévus, devront être de première fraîcheur et de qualité irréprochable.

Elles devront répondre aux spécificités du GEMRCN, à l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration collective, au règlement communautaire n° 178-2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, au règlement communautaire n°852-2004 du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Les menus à 5 composantes respecteront les termes de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire ainsi que les dispositions de la loi EGalim et Climat et Résilience.

La loi EGalim du 30 octobre 2018 fixe des objectifs ambitieux à la restauration collective publique pour permettre la transition vers une alimentation de qualité et durable.

Les objectifs de cette loi s'inscrivent dans le cadre du Programme National pour l'alimentation (2019-2023). Le PNA et le PNNS sont les deux principaux outils de la politique nationale de l'alimentation et de la nutrition portée par le gouvernement pour 2019-2023. Ils font l'objet d'un document de présentation commun dévoilé lors du Comité Interministériel de la Santé du 25 mars 2019 : le programme national de l'alimentation et de la nutrition (PNAN).

La loi EGalim comporte 5 grandes mesures visant à tendre vers une alimentation de qualité et durable :

- Des approvisionnements plus durables et de qualité
- Des actions visant à réduire le gaspillage alimentaire
- Une diversification des sources de protéines
- La fin de l'utilisation de contenants et ustensiles plastiques
- L'informations des convives

La promulgation de la Loi Climat et Résilience en août 2021 a renforcé des éléments importants déjà présents dans la loi EGalim pour la restauration collective sur 4 mesures :

- Les approvisionnements, avec l'ajout de 2 nouvelles catégories entrant dans le décompte de l'objectif de 50% de produits durables et de qualité et d'un nouveau sous-objectif spécifique aux viandes et aux poissons
- Le gaspillage alimentaire, avec la mise en place de l'expérimentation d'une solution de réservation des repas
- La diversification des protéines, avec la mise en place de l'expérimentation d'une option végétarienne quotidienne
- L'utilisation de contenants réutilisables ou composé de matières recyclables

➤ **ORIGINE DES PRODUITS**

- Dans le souci de protection de l'environnement, à l'occasion de l'élaboration des menus, le prestataire cherchera à privilégier les produits de saison et de 1^{ère} gamme : produits frais permettant de fixer un délai court entre la cueillette et la livraison.

Les prestations, objet du présent marché, devront comprendre un approvisionnement par des produits faisant l'objet de circuits courts de distribution à hauteur de 50 % à 60 % des commandes annuelles de la commune de Voglans.

- Exclusion des Organismes Génétiquement Modifiés (O.G.M.)
 - Aucune denrée dont l'étiquetage indique qu'elle contient ou est susceptible de contenir des Organismes Génétiquement Modifiés (O.G.M.) ne sera servie.

➤ Le prestataire est chargé à ses frais et risques de la mise en place des équipements de transport pour la livraison des repas dans le respect de la réglementation en vigueur pour la liaison.

➤ Le prestataire devra préciser :

- Les modalités d'acheminement des repas pour le lieu de livraison,
- La description technique des moyens de transport utilisés,
- Les moyens logistiques de transport qui devront être équipés de matériels permettant le déplacement des produits livrés à destination et dans le respect de la réglementation,
- Les mesures de substitution possibles et prévues en cas de retard.

➤ Le prestataire assurera à ses frais la maintenance et le nettoyage quotidien du matériel nécessaire à la livraison des repas en liaison froide. Ces équipements de transport devront respecter les dispositions législatives et réglementaires afférentes à l'activité de restauration dans les établissements publics.

➤ La société de restauration s'assurera des contrôles bactériologiques réguliers des aliments.

➤ Des échantillons-témoins de chaque composante du repas seront conservés chaque jour, pendant six jours après le jour de consommation.
Elle garantira la traçabilité de toute procédure, dans un archivage clair et aisément consultable.

Ces contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer à tout moment la collectivité, ainsi que ceux auxquels procèdent les agents de l'Etat dans le cadre des réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur.

Le titulaire devra fournir les résultats de tous les contrôles bactériologiques qu'il fera effectuer conformément à la méthode HACCP préconisée par la réglementation en vigueur.

- Le Maire ou son représentant dispose d'un droit de contrôle permanent sur l'exécution du marché par le prestataire ainsi que sur la qualité du service rendu aux usagers. Ce contrôle comprend un droit d'information sur le service et le pouvoir de prendre toutes les mesures prévues par le présent marché lorsque le prestataire ne se conforme pas aux obligations stipulées à sa charge.
- Le prestataire facilite l'accomplissement des contrôles. A cet effet, il doit notamment :
 - Autoriser l'accès des installations, à tout moment, des représentants de la commune,
 - Répondre à toute demande d'information émanant de la Mairie,
 - Justifier des informations qu'il aura fournies par la production de tout document technique ou comptable utilisé se rapportant directement au présent marché.

ARTICLE 2 - NATURE – COMPOSITION – LIVRAISON ET NOMBRE DE REPAS

2.1 DISPOSITIONS GENERALES

Les menus doivent satisfaire à des exigences d'apport énergétique et d'équilibre en rapport, en particulier, avec l'âge des différents usagers, du respect des objectifs nutritionnels du décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 et de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les exigences assignées au prestataire sont les suivantes :

- La recherche d'une alimentation équilibrée et variée pour les enfants,
- La prévention de l'obésité et des maladies cardio-vasculaires,
- La qualité du choix des denrées et de leur fréquence de présentation,
- La qualité des menus.

De façon générale, le titulaire veille à la qualité de la filière d'approvisionnement et privilégie les filières permettant la traçabilité des produits, ainsi que l'utilisation des produits issus de la production locale, de l'agriculture biologique et du commerce équitable.

2.2 COMPOSITION DES REPAS

Les propositions de menus devront être remises à la mairie dans les 15 jours précédant un cycle de menus de 4 semaines.

Il conviendra de prévoir des menus de remplacement pour tenir compte des régimes alimentaires.

Les menus doivent être élaborés conformément aux textes visés à l'article 4.1 et aux recommandations de GEMRCN.

Le prestataire veillera dans les fréquences de présentation des plats à ce que les objectifs nutritionnels visés dans la recommandation GEMRCN soient réalisés notamment dans la diminution des apports de lipides et l'augmentation des apports de fibres, de vitamines, de fer et de calcium.

Le repas est dit à cinq composantes devront être conformes à l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.

Ils devront comporter :

- Un plat de viande ou de poisson ou plat protidique,
- Un légume cru en entrée ou un fruit en dessert
- Un légume cuit en plat d'accompagnement ou en entrée,
- Un féculent en plat d'accompagnement, en entrée ou en dessert
- Un produit laitier (crème, fromage, yaourt, ou entremet)

A fournir également :

- Les condiments
- Le sucre
- L'assaisonnement pour les salades

LE PAIN

La commune favorisera l'achat du pain en boulangerie locale. Elle se chargera donc de fournir quotidiennement le pain nécessaire au repas.

PLAN ALIMENTAIRE

Un plan alimentaire couvrant 4 semaines sera proposé par le prestataire et un exemple de menu sera joint au plan.

Toute modification apportée aux menus prévus est portée sans retard à la connaissance de la commune. Ces modifications devront être justifiées par des impossibilités d'approvisionnement ou d'opportunité de marché (respect des saisons).

Le titulaire s'engage à utiliser des produits présentant des garanties en matière de fraîcheur, de qualité, de traçabilité.

De la même façon, afin de préserver la qualité des repas, les OGM ou dérivés d'OGM seront interdits dans l'élaboration et la réalisation des repas.

L'utilisation variée de produits frais est recommandée.

Le titulaire devra indiquer le pourcentage de légumes frais (non surgelés) utilisé dans la réalisation des repas.

Les objectifs minimaux imposés par les accords et règlements applicables en la matière devront être scrupuleusement respectés.

De plus, l'utilisation des produits issus des circuits courts devra présenter une part de 50%, s'appliquant sur les 5 composantes du repas et dans la réalisation d'un menu journalier, l'introduction, au minimum, de deux produits « bio ». Le titulaire devra tenir compte de la saisonnalité des produits. La commune souhaite que le candidat se positionne au maximum sur des repas et des plats préparés « maison », c'est-à-dire des plats confectionnés à partir de produits bruts au sein de la cuisine centrale. Elle souhaite également savoir si le prestataire communique à ses convives quand les plats sont faits maisons.

L'assemblage de produits n'est pas considéré comme du « Fait maison ».

LES FRUITS ET LEGUMES

Fruits : tous les fruits doivent avoir atteint leur degré de maturité optimum pour le jour de consommation prévu. En cas d'utilisation de conserves, elles seront de qualité, tout comme les fruits surgelés.

Légumes : tous les légumes destinés à la préparation des repas sont de première fraîcheur.

LES VIANDES ET POISSONS

Les viandes portent de préférence le Label Rouge ou une appellation d'origine contrôlée.

L'usage des surgelés est toléré ponctuellement en dépannage pour la viande ou le poisson.

Si le titulaire devait avoir recours à des poissons congelés, ils devront être issus d'une simple congélation et être issus de la pêche responsable (labellisation MSC, Pêche Responsable ou équivalent). La double surgélation est prohibée ainsi que les poissons dits « injectés » (eau, phosphates) avant surgélation)

LES PRODUITS LAITIERS

Ils seront de première qualité, en circuit court et en bon état de conservation.

Les yaourts et faisselles ne seront pas sucrés et ceux aux fruits seront sans ajouts de sucre. Les conditionnements limiteront au maximum les emballages individuels. Le fromage à la coupe doit être privilégié et prédécoupé.

LES GRAMMAGES

Le document de référence quant aux grammages des composantes d'un repas est le GEMRCN.

Le prestataire fournit au groupement la liste des grammages (pour les produits cuits : dans l'assiette, hors sauce) qu'il s'engage à servir.

2.3 PREPARATION ET LIVRAISON DES REPAS

La préparation des repas devra répondre aux normes de sécurité, d'hygiène et de qualité jusqu'à leur consommation. Le prestataire sera entièrement responsable de toutes ces exigences et devra fournir au groupement les preuves des contrôles effectués.

Le prestataire fournira les horaires de distribution des repas pour le site de livraison avant 8 heures.

2.4 COMMANDE DU NOMBRE DE REPAS JOURNALIER

Le nombre de repas sera précommandé la semaine précédant la livraison et sera confirmé la veille avant 11 heures.

2.5 COMMUNICATION

La communication des menus aux enfants et aux parents devra 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 de qualité ou de durabilité tels que définis dans les décrets d'application de la loi EGAlim
- Pâtisseries et plats « maison »

L'utilisation d'icône est possible et dans ce cas, une légende devra être apposée au bas du document.

ARTICLE 3 - PRESTATIONS PARTICULIERES

3.1 REPAS A THEME

Des repas à thème devront être proposés, une fois par cycle de 20 repas sans que cela modifie le prix du repas.

3.2 LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

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

ARTICLE 4 - PERSONNEL DU PRESTATAIRE

Le prestataire recrute et affecte au fonctionnement du service le personnel en nombre et en qualification qui lui est nécessaire pour remplir ces missions.

Il s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur, notamment en matière de législation du travail, sécurité sociale et législation fiscale, les textes relatifs au personnel, à la lutte contre le travail clandestin.

ARTICLE 5 - RESPONSABILITES ET ASSURANCES

Pendant toute la durée du marché, le titulaire est seul responsable à l'égard des tiers, des conséquences des actes de son personnel.

Il garantit la collectivité contre tout recours sur ce point et contracte, à ses frais, toutes les assurances utiles.

Le prestataire fait son affaire de tous les risques et litiges pouvant survenir du fait de l'exécution des prestations du marché. La responsabilité de la collectivité ne peut être recherchée à ce titre.

Il est tenu de souscrire auprès d'une ou plusieurs compagnies d'assurance notoirement solvables, un contrat couvrant ces différents risques et garantissant les conséquences pécuniaires des dommages de toutes natures (corporelles, matérielles, immatérielles, alimentaires) causés par un tiers.

Le titulaire devra justifier qu'il possède une assurance en cours de validité, garantissant sa responsabilité civile d'exploitation ainsi qu'une assurance couvrant les risques d'intoxication alimentaire.

La commune de Voglans pourra subordonner le paiement à la production de cette justification.

Le prestataire fait apparaître dans la police souscrite, l'engagement de la compagnie d'assurance ou du mandataire de notifier au représentant de la commune de Voglans, toute résiliation ou modification substantielle des conditions de garanties.

A :

Le :

Mention « lu et approuvé » manuscrite
Signature du titulaire

Le Maire,
M. Yves MERCIER