



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

Communes-membre :

- Auragne
- Auterive
- Cintegabelle

- Syndicat des côteaux**
Caujac; Esperce, Grazac,
Lagrange-Dieu, Mauressac, Puydaniel

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES ET SERVICES

CONFECTION DE REPAS LIVRES EN LIAISON FROIDE DESTINES AUX SERVICES DE RESTAURATION SCOLAIRE, MUNICIPAUX ET SERVICES INTERCOMMUNAUX.

Cahier des Clauses Techniques Particulières

Partie confection et livraison de repas

SOMMAIRE

CHAPITRE 1 – OBJET DU MARCHÉ –

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

CHAPITRE II – ÉLABORATION DES MENUS

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

CHAPITRE III – SPÉCIFICATIONS QUALITATIVES ET QUANTITATIVES

- 3.1. RÉFÉRENCES GÉNÉRALES ET EXIGENCES PARTICULIÈRES
- 3.2. SPÉCIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES ET GASTRONOMIQUES
- 3.3. SPÉCIFICATIONS QUANTITATIVES

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

- 4.1. MOYENS À LA CHARGE DU TITULAIRE
- 4.2. MOYENS MIS À DISPOSITION PAR LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
- 4.3. MOYENS DES COMMUNES
- 4.4. FORMATION DU PERSONNEL COMMUNAL

CHAPITRE V – VÉRIFICATION PAR LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU DISTRICT DE L'EXÉCUTION DES PRESTATIONS

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

CHAPITRE I – OBJET DU MARCHÉ

Préambule :

Cette consultation fait l'objet d'un groupement de commande entre la Communauté de Communes Bassin Auterivain haut-garonnais et les membres du groupement de commande, selon l'article 28 de l'ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics.

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, municipaux et intercommunaux de :

- La Communauté de Communes Bassin Auterivain
- La commune d'Auragne
- La commune d'Auterive
- La commune de Cintegabelle
- Le syndicat des Côteaux représentant les communes suivantes : Cajac ; Esperce ; Grazac, Lagrâce-Dieu ; Mauressac, Puydaniel.

Chacun des membres du groupement exécutera sa part de son marché ; ainsi chaque collectivité enverra les 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 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 et Mauressac.
- les enfants des écoles maternelles et élémentaires des communes-membres du groupement de commande;
- les adultes et employés communaux ou intercommunaux
- le service de portage de repas à domicile des communes-membres du groupement de commande.

Le Titulaire assurera l'approvisionnement des denrées, la fabrication et la livraison des repas sur l'ensemble des offices des sites de restauration désignés par la Communauté de Communes :

Les personnels communaux de chaque commune 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
- la circulaire interministérielle n°2001-118 du 25 juin 2001
- les préconisations du Bulletin Officiel du ministère de l'Éducation Nationale et du Ministère de la recherche n°9 du 28 juin 2001
- 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
- des décisions et recommandations du GEMRCN, n°J5-07 du 4 mai 2007.
- circulaire 10 janvier 2012 relative aux modalités d'application de l'obligation de tri à la source des biodéchets par les gros producteurs.

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 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 permanente de Formation des personnels communaux 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 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 une fois, pour l'ensemble du personnel, 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 les services de restauration scolaires des communes, chaque jour pour le repas du midi du lundi au vendredi y compris le mercredi et pendant les petites et grandes vacances scolaires pour les usagers des Centres de Loisirs.

Dans le cadre de la 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 municipaux et intercommunaux des collectivités, et ce, toute l'année 5 jours par semaine du lundi au vendredi, et également pour des prestations ponctuelles (plateaux repas pour élection, manifestations diverses) sur demande spécifique expresse qui pourraient se dérouler le Samedi ou le Dimanche.

Enfin, la fourniture des repas à domicile au bénéfice des personnes âgées en faisant la demande sera assurée 7 jours sur 7, et ce, toute l'année.

1.3. NOMBRE DE REPAS A FOURNIR

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

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

QUANTITATIF ANNUEL ACTUEL

Le nombre total de repas fournis pour l'ensemble des communes, structures et, par catégorie de clientèles a été au cours de la période mai 2017 – mai 2018 :

ECOLES	
Repas Maternelles	76 532
Repas Élémentaires	140 417
Repas Adultes	2 233
Centres de loisirs	
Repas Maternelles	7 183
Repas Élémentaires	13 558
Repas Adultes	1218
Repas portage à domicile	17 980
Repas Chantier d'insertion	769
Repas agents CCBA	143
TOTAL repas	260 033

QUANTITATIF ANNUEL PREVISIONNEL

A partir des données existantes, la répartition totale prévisionnelle par catégories de clientèles est de :

ECOLES	
Repas Maternelles	80 000
Repas Élémentaires	148 000
Repas Adultes	2 000
Centres de loisirs	
Repas Maternelles	7 000
Repas Élémentaires	14 000
Repas portage à domicile	18 000
Repas Chantier d'insertion	800
Repas agents CCBA	200
TOTAL repas	270 000

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 commande 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)

Ils comportent **4 composants** respectant les apports obligatoires :

- viande, poisson, œuf, protéine végétale
- Céréales, pommes de terre, légumes secs
- Fruits et légumes
- Produit laitier

Le pain est fourni par les communes. Le prestataire ne doit pas fournir le pain pour les repas sauf pour les portages de repas à domicile et les pique-nique.

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, adolescent).

Pour les clientèles fonctionnant en service à table ou en self-service, le menu sera unique et sans choix.

1.4.2. Repas adultes du secteur scolaire et des employés intercommunaux

Pour les adultes du secteur scolaire et les employés intercommunaux, la composition générale sera identique à celle du menu enfant primaire, avec grammages de type adultes.

1.4.3. Repas Portage à domicile

Ils comportent 5 composants :

- . 1 hors d'œuvre ou potage
- . 1 plat protéique principal : viande, œuf, poisson, protéine végétale
- . 1 légume d'accompagnement et féculent
- . 1 fromage ou laitage
- . 1 dessert
- . Assaisonnements servis séparément

+ Pain

Les menus seront élaborés avec des grammages et denrées adaptés aux goûts de ce type de clientèle.

Un menu différent du menu scolaire est à prévoir pour ces clientèles.

Il sera en outre fourni, sur demande, des repas de type régime : sans sel, hypoglucidique, diabétique.

1.4.4. Pique-niques

Ils comprendront 4 composants. Ils seront assimilables à des repas froids et adaptés à l'usage. Ils seront conditionnés en individuel ou en collectif sur demande des Communes et selon les besoins.

Ils seront de 2 types :

Type 1 : Sandwich

- 1 Crudité
- 1 Sandwich et élément protidique (volaille ou poisson)
- 1 Fromage ou yaourt ou laitage
- 1 Fruit et/ou 1 dessert

Conditionnement barquettes individuelles réutilisables.

Nota : Le pain sera :

- du pain de mie pour les maternelles,
- du pain normal pour les élémentaires

Type 2 : Salade

- 1 Hors d'œuvre (crudité)
- 1 Salade composée avec élément protidique (volaille ou poisson)
- 1 Fromage ou yaourt ou laitage
- 1 Dessert et/ou 1 fruit

Conditionnement en barquettes individuelles réutilisables.

Nota : Le pain sera, du pain de mie pour les maternelles, du pain normal pour les élémentaires

Pour les pique-niques, le matériel à usage unique (gobelets, couverts, etc.) sera fourni par le prestataire ainsi que les glacières de transport.

1.4.5. Plateaux repas

Des plateaux repas froids pourront être fournis exceptionnellement sur demande de la Communauté de Communes ou des Communes.

La composition de ces prestations sera de **2 catégories** :

Catégorie 1 : niveau standard

- 1 Hors d'œuvre
- 1 Plat protidique (viande et légume)
- 1 Fromage
- 1 Dessert
- + Pain + Assaisonnements + kit couverts

Catégorie 2 : niveau supérieur

- 1 Hors d'œuvre composé de 2 éléments
- 1 Plat protidique (viande et légume) composé de 2 éléments
- 1 Fromage
- 1 Dessert composé de 2 éléments
- + Pain + Assaisonnements + kit couverts

Les boissons seront fournies par la Communauté de Communes ou les Communes ou feront l'objet d'une commande différenciée.

1.4.6. 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 de 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 sur un pays par exemple puis sur un produit, puis sur un goût ou une découverte de goût, repas végétarien, etc. ;
Pour le repas végétarien, l'équilibre alimentaire devra être respecté.
- 1 semaine du goût;

Des animations pédagogiques seront proposées une fois par an et par école (ex. : l'origine des aliments, l'équilibre alimentaire) cf. : BO n°9 du 28 juin 2001

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

1.4.7. Les repas dans le respect de l'environnement

- 1 produit bio par semaine (ce produit ne devra pas être prévu un mercredi)
- 2 repas bio par mois (ce repas ne devra pas être prévu un mercredi)

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 reproductibles sur la base des prestations définies pour les différentes clientèles.
- des exemples de pique-niques.
- des exemples de plateaux repas.
- 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 de la Communauté de Communes ou des Communes :

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

1.5.2. En cas de supplément

Des suppléments, en quantité ou en qualité, des repas exceptionnels et prestations diverses, pourront être demandés par la Communauté de Communes ou les Communes 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 :

- dans la mesure du possible, des barquettes réutilisables et récupérables par le prestataire
- des emballages recyclables nécessaires au conditionnement des repas (barquettes, films, etc.) sans bisphénol, dans le respect des préconisations en faveur du développement durable.

Les serviettes jetables seront fournies par les Communes ou la Communauté de communes pour ses structures.

Le prestataire 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 prestataire peut se rapprocher du service collecte et valorisation des déchets de la collectivité 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.

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 recyclables 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 réutilisables auront un couvercle adapté permettant le respect des normes d'hygiène et de transport.

Les barquettes avec couvercle thermo scellé ou thermo filmé seront de type gastro-norme et permettront de traiter les repas servis en collectif et en individuel.

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)
- 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, la présentation des aliments devra avoir un aspect esthétique agréable.

- Préparations froides

Pour les écoles élémentaires fonctionnant en self-service, celles-ci seront conditionnées en bacs polycarbonates ou 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.

Pour le service de portage à domicile, elles seront conditionnées en barquettes recyclables individuelles.

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 communaux 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 restaurants scolaires maternelles et autres restaurants élémentaires

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

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 les Communes ou service 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 12h00 au plus tard.

Les effectifs définitifs et réajustements éventuels seront communiqués par chaque Commune ou service au plus tard à 9h30 chaque matin.

Pour le portage à domicile, les commandes seront passées à la semaine à S-1, ces commandes seront récupérées par le chauffeur qui assure la livraison.

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 en tout état de cause être effectuée le matin avant 10 h 30 au plus tard.

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.

Les ajustements seront impérativement effectués chaque matin entre 09h30 et 10h45 derniers délais, sur l'ensemble des points de consommation.

Pour le service de portage à domicile, les livraisons seront effectuées le matin entre 10h00 et 12h00 et ce, sur 5 jours par semaine du Lundi au Vendredi et déposées dans les réfrigérateurs.

Les repas pour le week-end seront livrés le Vendredi.

Le véhicule de transport sera fourni par le Titulaire.

Pour la commune de Cintegabelle, les repas du portage à domicile seront à livrer à la cantine de l'école élémentaire de Cintegabelle ou en tout autre lieu qui sera précisé au prestataire.

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 communal ou intercommunal 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.

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 sa diététicienne par cycles de **8 semaines non reconductibles** et présentés pour une période de 2 cycles, **1 mois à l'avance** à la Commission Cantine de la Communauté de Communes.

La diététicienne du Titulaire **participera systématiquement à chaque réunion de la Commission Cantine.**

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

Ces menus devront être respectés impérativement sauf en cas de contraintes majeures reconnues (grèves EDF, pannes techniques importantes, etc.), où dans ce cas le Titulaire pourra modifier les menus après en avoir informé la Commune ou la Communauté de Communes 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 affichées dans les vitrines d'affichage des parents de chaque école concernée. Ces informations devront être indiquées par le prestataire sur les menus.

2.2. DISTRIBUTIONS ALIMENTAIRES HORS MARCHÉ

Le Titulaire s'engage à ne proposer aucune autre prestation (que celles définies précédemment) aux convives ou autres personnes sans autorisation expresse de la Commune ou de la Communauté de Communes.

3.1. RÉFÉRENCES GÉNÉRALES ET EXIGENCES PARTICULIÈRES

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 :

- textes législatifs, généraux et techniques
- normes AFNOR (de type ISO 9000 en particulier)
- respect des recommandations du GEMRCN n°J5-07 du 4 mai 2007, en priorité au repas, puis à la semaine, puis au mois;
- BO spécial n°9 du 28 juin 2001;
- Circulaire interministérielle n°2001-118 du 25 juin 2001;
- spécifications du présent document et de ses annexes.

Par ailleurs, le Titulaire doit pouvoir à tout moment sur demande de la Communauté de Communes 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 1ère catégorie, et fraîches uniquement. Elles seront de provenance Française, VBF (viande bovine française) et RAV (race à viande);

- 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) et labellisé.

- le jambon sera de qualité « au torchon » ou DD supérieur;
- 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 fruits et légumes

- la priorité sera donnée aux légumes frais de saison et de proximité ou surgelés;
- Ils sont recommandés frais ou sous vide, épluchés pour les crudités.
- Les assaisonnements des crudités seront « vinaigrette maison »;
- les fruits seront frais de catégorie 1 ou catégorie extra ; ils seront variés et adaptés à la saison, si possible de proximité, labellisés, issus de l'agriculture raisonnée et servis à maturité.

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 (diversité de parfum),
- pour les yaourts, il conviendra d'exclure les arômes artificiels.

Divers : Ne pas utiliser des plats industriels pour le hachis Parmentier (pommes de terre et égrainé de bœuf VBF), la brandade de poissons, la bolognaise, ...

Les soumissionnaires préciseront dans leur offre la nature et la qualité des denrées utilisées pour la fabrication des repas, et leurs modes d'approvisionnements.

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

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 telles que :

- les préconisations du GEMRCN
- la circulaire interministérielle du 25 Juin 2001 relative à la nutrition de l'écolier

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.

Pour les apports nutritionnels, ils suivront les recommandations de 1992, du CSAH (Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine de l'Union Européenne).

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, etc.) ou ne correspondant pas aux goûts de la clientèle enfantine.

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

Exigences particulières (fréquences) :

Viandes

- Les viandes de « 1ère catégorie et plats nobles » seront servies à une fréquence minimale de 2 fois par semaine.
- Pour la viande de bœuf, il sera servi au minimum 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)
- 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

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. Ces produits seront inclus dans les menus à la fréquence minimale de 1 fois toutes les 2 semaines.

L'huile de friture sera fournie par le prestataire qui devra en préciser la nature (risque allergique). L'huile de friture sera changée au rythme de la réglementation.

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.

Pâtisseries

Un dessert « maison » (tarte, gâteau, riz au lait) sera proposé une fois par semaine.

NOTA :

Pour tous les 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 grammes et fréquences des plats protidiques et autres composants 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 le niveau 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 la Communauté de Communes ou de la Commune.

En cas de défaillance du Titulaire sur l'un des deux alinéas précédents, la Communauté de Communes ou la Commune 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.)
- 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 COMMUNES et DE LA COMMUNAUTE DE COMMUNES

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

4.2.3. Personnels

Les Communes ou structures 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).

Elles 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 Communes prennent en charge, sur les 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 jetables 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 prestataire.

4.3. FORMATION DU PERSONNEL COMMUNAL ET INTERCOMMUNAL

Le Titulaire devra former, sur le plan de la technique de liaison froide, l'hygiène et la demande HACCP, l'ensemble des agents communaux affectés à la distribution des repas dans les points de consommation en fonction des besoins recensés dans les divers domaines et sur les procédures à appliquer pour le traitement des repas en liaison froide et pour optimiser la distribution des repas.

Une formation plus approfondie sera dispensée aux responsables de chaque site.

Le quantitatif prévisionnel de personnels communaux qui seront à former dans les services de restauration des Communes est de 30 personnes environ.

Par ailleurs, des actions de sensibilisation devront être menées auprès des personnels assurant la surveillance et l'encadrement des temps de repas : 30 personnes environ.

Ceci vise notamment la formation initiale de base, pour tout nouveau personnel ainsi que la formation permanente ultérieure du personnel en place si besoin est.

Le Titulaire devra également apporter des conseils techniques et d'organisation aux personnels communaux des offices de distribution (remise en température, présentation des plats, etc.).

A cet effet, une fiche technique de procédures et de conseils élaborée par le Titulaire accompagnera systématiquement la livraison des repas.

Il devra par ailleurs produire annuellement 1 bilan des formations dispensées.

Le coût de l'ensemble de cette prestation et tous les frais divers afférents sont à la charge du Titulaire, et devront être intégrés dans les prix de repas.

Les soumissionnaires fourniront dans leur offre un plan de formations et d'actions avec :

- contenu détaillé
- moyens mis en œuvre (humains et matériels)
- calendrier prévisionnel de réalisation
- lieu d'exécution

CHAPITRE V – VÉRIFICATION PAR LA COMMUNAUTE DE COMMUNES DE L'EXÉCUTION DES PRESTATIONS

5.1. LA COMMISSION CANTINE

La **commission Cantine** a un pouvoir consultatif. Elle sera composée :

- du Président ou son représentant (ALSH)
- d'un titulaire ou un suppléant élu / commune concernée par la cantine
- d'un titulaire ou un suppléant représentant des RPI
- d'un titulaire ou un suppléant représentant des parents d'élèves / école
- d'un titulaire ou un suppléant représentant du personnel cantine / école
- d'un titulaire ou un suppléant représentant des enseignants / école
- d'un titulaire ou un suppléant représentant du centre de loisirs
- d'un membre du collectif « Mieux Vivre et Mieux Manger »
- d'un responsable du prestataire
- d'une diététicienne.

Le Titulaire sera tenu de participer systématiquement à ces réunions.

La **commission Cantine**, outre l'examen des propositions de menus et du tableau des fréquences, transmettra à la commission restauration 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 la commission Cantine est fixée à : 1 fois tous les 2 mois environ.

5.2 CONTRÔLE PERMANENT

La Commission Cantine assurera le suivi de l'application du cahier des charges.

La commission Cantine peut, à tout moment et, sans en référer préalablement au Titulaire, procéder à tout contrôle qu'il 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 :

- 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 la Collectivité mandaté par le Maire ou le Président de la Communauté de Communes pour le suivi du contrat soit par les membres de la commission cantine mandatés à cet effet et qui pourront, et qui pourra, outre le contrôle sur les sites de distribution des Communes, 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.)

5.3. CONTROLES PAR L'INTERMÉDIAIRE D'AGENTS SPÉCIALISÉS

La Commune ou la Communauté de Communes 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, à la demande des agents officiels de contrôle, 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.

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

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 prestataire de service 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 prestataire.

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

Par ailleurs, il sera réalisé au moins 2 questionnaires par an. Ce questionnaire sera distribué à tous les enfants et devra être complété par les parents.

Cette enquête sera réalisée par le prestataire et à partir d'un questionnaire accepté et validé par la Communauté de Communes ou la Commune. Elle portera sur un nombre significatif de consommateurs (20% au minimum).

Les résultats seront présentés à la Commune ou la Communauté de Communes dans un délai maximum de 1 mois après la réalisation de celle-ci.

Les réponses de ce questionnaire seront analysées lors de la réunion de la commission Cantine suivante. 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 école.

Le coût de cette enquête sera pris en charge par le prestataire et inclus dans les prix unitaires de repas.

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