



COMMUNE DE MURIANETTE

*266 montée du Champ de la Vigne*

38420 MURIANETTE

☎ 04 76 77 11 26

✉ [mairie@murianette.fr](mailto:mairie@murianette.fr)

# **FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)**

**PROCEDURE ADAPTEE**

## **ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ**

Le présent marché a pour objet la fourniture et la livraison de repas en liaison froide destinés à la restauration scolaire de l'école de Murianette.

### 1.1 Type de procédure :

Marché de fournitures et de services, à bons de commande, passé sous forme de procédure adaptée en application de l'article 27 du Décret n° 2016-360 du 25 mars 2016.

## **ARTICLE 2 : CARACTERISTIQUES ET DUREE DU MARCHÉ**

### 2.1 Mode de passation :

Le présent marché fait l'objet d'une procédure adaptée. L'étendue des besoins à satisfaire ne pouvant être entièrement arrêtée dans le présent marché, ce dernier prend la forme d'un marché à bons de commande. Les bons de commande seront émis en fonction des besoins de la collectivité.

La commune de Murianette s'autorise à passer en cas de besoin des marchés complémentaires et des marchés de prestations similaires en application de la réglementation en vigueur.

### 2.2 Contenu de la prestation :

Le titulaire s'engage à fabriquer et à livrer, au restaurant scolaire de la commune de Murianette, un nombre de repas en liaison froide :

- Destinés à la cantine solaire: les lundis, mardis, jeudis et vendredis pendant la période scolaire.

Le titulaire assure :

- L'élaboration des menus,
- La fabrication des repas classiques, spécifiques et festifs en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles,
- Le conditionnement des plats cuisinés,
- Le contrôle micro biologique,
- Le transport et la livraison des repas sur le site,
- La formation du personnel de cantine.

## **ARTICLE 3 : CARACTERISTIQUES QUALITATIVES ET QUANTITATIVES DES REPAS**

Les menus seront préparés dans la cuisine centrale de l'entreprise dont les installations doivent être agréées par la Direction Départementale des Services vétérinaires, conformément à la réglementation en vigueur . Au cas où cet agrément serait retiré à l'entreprise pour quelque motif que ce soit, la notification de retrait devra être faite.

### **3.1 Elaboration des menus :**

Le fournisseur devra assurer l'élaboration des menus prévisionnels. Ces menus seront réalisés par un nutritionniste ou diététicien titulaire (dans la mesure du possible en collaboration avec la commission extra-municipale éducation). Ils garantiront un équilibre alimentaire favorisant la découverte du goût et des saveurs, permettant d'éviter toute lassitude de jeunes et moins jeunes consommateurs. Les menus devront parvenir en Mairie au moins 3 semaines avant pour l'information des familles et du personnel.

### **3.2 Composition des menus :**

Les menus devront satisfaire les besoins nutritionnels et diététiques conformément aux recommandations relatives à la nutrition du Groupement d'Etudes des marchés de Restauration Collectives et de Nutrition (GEMRCN). Le prestataire devra respecter la réglementation en vigueur dans les restaurants scolaires notamment la loi EGalim qui impose d'atteindre au moins 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits biologiques, dans les repas servis dans les restaurants collectifs rendant un service public.

Chaque repas sera constitué de 5 composantes :

- une entrée chaude ou froide, dont 3 fois par semaine des crudités crues pour les repas scolaires et enseignants, la vinaigrette devra être faite maison

- un plat protidique (viande, volaille, poisson, œufs, charcuterie ou protéine végétale) avec une garniture ou accompagnement,
- pain,
- un laitage et/ou un fromage bio (périodicité en respect de la Loi Egalim),
- un dessert.

**Une fois par semaine, le prestataire devra proposer un repas entièrement végétarien pour tous les convives.**

#### **Autres éléments fournis par le prestataire :**

Le prestataire devra fournir les serviettes en papier à chaque repas. En fonction des repas sont également fournis, les aliments d'accompagnement des plats, notamment, moutarde, mayonnaise, vinaigrette, ou autre sauce d'accompagnement, ou sucre en poudre. Les sauces ketchups seront servies exceptionnellement. Des éléments de décor dans les assiettes seront appréciés.

#### **3.3 Quantités et dosages :**

Les grammages des repas devront être adaptés aux publics concernés.

- Les enfants de la maternelle.
- Les enfants du primaire.
- Les adultes.

Les grammages ne devront pas être inférieurs aux préconisations du GEMRCN.

#### **3.4 Conditionnement des repas des élèves, du personnel périscolaire et enseignants :**

- Les repas destinés aux élèves devront être conditionnés dans des contenants gastronomes collectifs en inox d'environ 10 parts.

Le prestataire fournira dans son offre une note descriptive et organisationnelle pour la mise en place de ces contenants.

#### **3.5 Caractéristiques et étiquetage des contenants :**

Les gastronomes devront être hermétiques et d'ouverture facile et permettre une remise en température sans aucune autre manipulation que l'ouverture. Sur chacune d'elle devront figurer de façon visible :

- La nature précise du plat,
- Le numéro d'agrément délivré par la Direction des Services Vétérinaires,
- La date de fabrication,
- La date limite de consommation,
- La température de conservation,
- La composition particulièrement en produit allergène (gluten, œuf, ...)
- Les observations de remise en température (temps ouvert, fermé ou perforé).

#### **3.6 Potage, pour le restaurant scolaire :**

Deux fois par mois durant la période hivernale, le prestataire devra proposer en entrée du potage à base de légumes frais. La collectivité vérifiera la provenance et la fraîcheur des légumes.

#### **3.7 Aliments de substitutions à la viande :**

Deux fois par mois au minimum, le prestataire devra proposer des aliments dont la viande sera remplacée par des protéines végétales.

#### **3.8 Confection des repas :**

Nous privilégierons les plats principaux confectionnés à partir de produits frais et issus des circuits courts. **L'utilisation de produits dits de reconstitution ne sont pas admis.**

#### **3.9 Repas spéciaux, froids, spécifiques :**

Le titulaire réalisera, des repas présentant les caractéristiques suivantes :

- En ce qui concerne les spécificités religieuses, le titulaire s'engage à fournir des repas sans porc qui seront signalés au moment de la commande (conditionnés en barquettes individuelles).
- Le titulaire assure la confection de repas également sans viande et sans poisson

- A l'occasion des voyages de classe, le titulaire est en mesure de remplacer le repas normal par un repas froid. Les voyages de classe sont notifiés, au titulaire, au minimum deux semaines à l'avance.

### **3.10 Repas améliorés et menus à thèmes :**

Des repas améliorés seront proposés par le titulaire à l'occasion des événements définis ci-après. En plus de la prestation habituelle, le prestataire pourra en rapport avec le thème prévu, proposer du jus de fruits pour les enfants et adultes, ainsi que pour tous les repas à thème de l'année. Les jus de fruits devront être 100 % pur jus.

### **3.11 Semaine du goût :**

Le titulaire devra utiliser les repas à thème de la semaine du goût pour annoncer et lancer le projet de découverte des produits alimentaires. L'ensemble des composants du repas devra respecter le thème annoncé.

### **3.12 Quinzaine équitable :**

Pendant la quinzaine équitable, la municipalité souhaite intégrer des achats de produits issus du commerce équitable dans les repas. Le prestataire proposera dans chaque menu au minimum une composante issue du commerce équitable.

### **3.13 Printemps bio :**

Pendant cette période, le prestataire devra proposer dans le menu au minimum une composante issue de l'agriculture biologique.

### **3.14 Repas de Fête de fin d'année :**

Un repas de Fête de fin d'année aura lieu un jour de la semaine (à définir) précédant les vacances scolaires d'hiver. Ce repas devra être souligné par l'amélioration qualitative des composantes du menu :

- une boisson 100 % jus de fruits pour les enfants.
- une pâtisserie (bûche ou équivalent).
- des chocolats individuels pour les enfants et adultes en quantité suffisante (30 grammes environ par enfant et adulte).

### **3.15 Autres repas à thème améliorés :**

D'autres repas à thème améliorés devront être proposés par le titulaire. Ces repas devront être soulignés par l'amélioration qualitative des composantes des menus.

- Repas à thème (moyen-âge, régions, couleurs, pays, divers...) dont 3 pique-niques et 4 « plats uniques » (paëlla, couscous, choucroute....).

## **ARTICLE 4 : COMMANDE DES REPAS**

La collectivité utilisant un logiciel de gestion en ligne des inscriptions au service périscolaire, il convient que les commandes des repas soit effectuées de la manière suivante.

### **4.1 Commandes prévisionnelles des repas :**

La commande prévisionnelle se fait par Internet, via un logiciel spécifique du titulaire mis à notre disposition et si possible avec accusé de réception. Cette commande aura lieu chaque jeudi avant 16h30. Elle précisera le nombre de repas à livrer chaque jour de la semaine suivante.

### **4.2 Commandes des repas réels :**

- Pour les repas scolaires du lundi : le vendredi avant 10h00
- Pour les repas scolaires du mardi : lundi avant 10h00
- Pour les repas scolaires du jeudi : le mercredi avant 10h00
- Pour les repas scolaires du vendredi : jeudi avant 10h00

#### **4.3 Livraisons :**

- Les repas sont livrables le lundi, mardi, jeudi et vendredi.

**Tous les repas doivent être livrés au plus tard à 9h30 pour la mise en chauffe par le personnel communal.**

#### **4.4 Lieu de livraison :**

La livraison des repas s'effectuera à la cantine scolaire de la commune de Murianette.

Les fournitures livrées par le titulaire doivent être accompagnées d'un bon de livraison numéroté mentionnant le nombre de repas livrés et sa décomposition par plat, ainsi que la reproduction de la marque de salubrité.

Le personnel préposé aux transports et aux manipulations devra observer les règles d'hygiène les plus strictes. Les fournitures sont livrées et stockées par le titulaire, à la cantine scolaire de la commune de Murianette. Une fois entreposées dans les réfrigérateurs, les fournitures passent sous la responsabilité de la commune qui devra conserver les repas dans les conditions optimales.

Les véhicules affectés à la livraison respectent la législation en vigueur. La livraison est faite au départ de la cuisine centrale aux frais, risques et périls du restaurateur jusqu'au dépôt des denrées dans le réfrigérateur du restaurant scolaire de la commune de Murianette.

### **ARTICLE 5 : QUALITE ET PROVENANCE DES PRODUITS**

#### **Préconisations en matière environnementales, sociales et nutritionnelles :**

Dans une logique de développement durable, la promotion des circuits courts (par le nombre d'intermédiaires et par la distance) sera demandée. Les transports par avion sont prohibés à l'exception des produits issus du commerce équitable.

Une préférence sera donnée aux produits de saison à maturité. Afin de garantir leurs qualités nutritionnelles et leur teneur en vitamines, le titulaire devra s'assurer que les produits ont été acheminés dans un délai raisonnable entre le moment de la production ou/et de la récolte et celui de leur consommation. Les produits proposés devront être en priorité des produits frais de saison, cultivés, élevés ou transformés en priorité le plus proche possible de la cuisine du titulaire.

#### **5.1 Particularité qualitative des entrées :**

Nous privilégions à grande fréquence soit 3 fois par semaine des crudités crues dont les denrées seront de préférence issues de l'agriculture biologique et des circuits courts.

#### **5.2 Particularité qualitative des fruits et légumes :**

Le titulaire s'engage à mettre en place pour son approvisionnement en fruits et légumes frais un conventionnement avec un ou des groupements de producteurs, pour fournir des produits de qualité et de saison qui présentent un degré de maturation optimum.

Le titulaire sera attentif, dans le cadre de ce conventionnement, à veiller à ce que le mode de production soit le plus respectueux possible de l'environnement et de la santé des consommateurs par la réduction drastique de l'utilisation des produits chimiques et pesticides dans la culture des fruits et légumes qui seront fournis.

Les fruits et légumes seront certifiés dans la mesure du possible de saison. Le prestataire fournira à la commune de Murianette les engagements de ses fournisseurs.

#### **5.3 Particularité qualitative de la viande bovine :**

Les animaux devront être nés et élevés en France et ne devront pas avoir subi de stress avant l'abattage afin de garantir une qualité optimale de la viande. Le titulaire veillera à ce que le temps de transport entre l'élevage et l'abattoir ne dépasse pas deux heures.

Le prestataire devra se conformer strictement à l'ensemble de la législation relative aux ENCEPHALOPATHIES SPONGIFORMES BOVINES (maladie de la vache folle) et notamment fournir, à chaque service de viande bovine, l'ensemble des informations sur la traçabilité selon la réglementation en vigueur relative à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.

#### **5.4 : Particularité qualitative de la viande d'agneau :**

Lorsque de la viande d'agneau est proposée au menu, les morceaux ne devront pas contenir excessivement de gras.

#### **5.5 Particularité qualitative de la viande de porc et des charcuteries :**

Les livraisons de charcuterie devront être de fraîcheur irréprochable (absence d'odeur et de goût anormal), dans le cadre de la recommandation du GEMRCN. Les livraisons ne peuvent provenir que de laboratoires ou ateliers ayant fait l'objet d'un avis sanitaire favorable du Directeur Départemental des Services Vétérinaires.

Toutes les viandes et matières premières entrant dans la composition des produits devront être également de très grande fraîcheur et leur préparation particulièrement soignée avec toutes les conditions requises d'hygiène.

Les produits de charcuterie doivent répondre en tout point aux recommandations du GEMRCN. Le restaurateur s'engage à fournir une fiche technique sur la composition des produits carnés « reconstitués » et veillera à n'utiliser ce type de produit que de façon exceptionnelle. Une fois par mois maximum.

Le prestataire devra proposer d'autres plats de substitution pour remplacer la viande de porc ainsi que des repas « sans viande », ceci afin de répondre aux exigences de certaines pratiques religieuses. Les plats de substitution devront être conditionnés en portions individuelles.

#### **5.6 Particularité qualitative des volailles :**

Elles seront conformes à la législation. Les volailles et les lapins seront constitués par des animaux de première fraîcheur et en parfait état de conservation. Ces denrées devront répondre aux spécifications des décisions des arrêtés ministériels en vigueur. Les volailles surgelées pourront être utilisées sous réserve de conformité à la législation.

#### **5.7 Traçabilité :**

Le candidat s'engage sur la mise en place d'un dispositif de traçabilité des viandes auprès de ses fournisseurs.

#### **5.8 Particularité qualitative des poissons :**

Le poisson devra être servi au moins une fois par semaine. Il devra garantir une qualité de fraîcheur irréprochable. Le poisson surgelé pourra être employé sous réserve de la qualité de celui-ci et du respect de la législation des produits surgelés. Le poisson pané ne devra pas être servi plus de deux fois par mois.

#### **5.9 Particularité qualitative des produits laitiers :**

Afin de promouvoir l'éducation du goût, il conviendra de respecter un équilibre entre les présentations de fromage ou autres produits laitiers en assurant une variété par la proposition de différentes familles (fromage à pâte molle, à pâte dure, fromage frais ou yaourt).

Il est entendu que ces aliments devront tenir compte de la teneur en calcium prévu dans les dispositions législatives. Le prestataire devra privilégier les produits issus des circuits courts, de la production biologique ou de ferme en conversion. Afin de garder toute la saveur et la qualité des produits laitiers, il est vivement souhaitable que le prestataire s'approvisionne auprès de fournisseurs ayant leurs exploitations proches du lieu de consommation.

#### **5.10 Particularité qualitative des produits surgelés :**

La livraison des produits surgelés devra être conforme aux règlements des décrets réglementant les conditions d'hygiène et de distribution des denrées surgelées.

### **5.11 Particularité qualitative des desserts proposés :**

Les desserts devront être variés et comprendre de préférence des yaourts, des fruits cuits, des compotes, de la pâtisserie fraîche. Dans le cadre de la recommandation du GEMRCN, les desserts dont la teneur en glucide simple (sucre rapide) dépasse 20g par portion seront très limités. Les denrées devront être conformes aux normes exigées et ne contenir que les colorants naturels autorisés.

### **5.12 - Particularités qualitative des œufs :**

Selon la législation en vigueur, ils devront être préparés et cuisinés dans les sociétés habilitées à leur préparation.

## **ARTICLE 6 : DENREES -REGLEMENTATION**

Le restaurateur s'engage à prendre toutes les mesures nécessaires pour s'assurer que les denrées alimentaires qui transitent au sein de son établissement, que ce soit au moment des opérations de livraisons, d'entreposage, de manipulation, de préparation, de commercialisation, de transport, de distribution ou de remise à la personne publique, soient conformes aux dispositions réglementaires en vigueur.

## **ARTICLE 7 : CONTROLE BACTERIOLOGIQUE**

Le prestataire s'engage à suivre la qualité micro biologique des préparations en faisant réaliser, à ses frais, chaque mois au minimum, 4 prélèvements pour analyse d'aliments prélevés le jour de leur consommation.

## **ARTICLE 8 : PLATS TEMOINS**

Le restaurateur s'engage à conserver des plats témoins, entendus comme des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux usagers fréquentant le restaurant de la commune, au moins cinq jours après la dernière présentation au consommateur, dans des conditions non susceptibles de modifier leur qualité micro biologique, afin qu'il soit procédé le cas échéant à des analyses et des contrôles.

Le prestataire s'engage également à fournir des résultats d'analyses micro biologiques sur les matières premières entrant dans la fabrication des plats servis dans le restaurant de la commune. Les résultats des analyses sont communiqués à la municipalité.

## **ARTICLE 9 : DEMARCHE HACCP**

Pour chaque étape de sa prestation, des achats à la livraison à la cantine scolaire de la commune, le prestataire s'engage à mettre en place une démarche HACCP. Le prestataire s'assurera, lors de la sélection de ses fournisseurs, que ceux-ci maîtrisent également la démarche HACCP. La Commune de Murianette pourra demander à tout moment l'accès aux documents du manuel HACCP.

## **ARTICLE 10 : OGM**

Les OGM sont exclus et les aliments devront porter la mention sans OGM. La société postulante s'assurera auprès de ses fournisseurs de l'absence d'OGM dans les produits qui seront utilisés.

## **ARTICLE 11 : PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

Les produits issus de l'agriculture biologique doivent être conformes aux dispositions de la réglementation en vigueur. Ces produits doivent comporter un étiquetage certifiant qu'ils sont issus de l'agriculture biologique ou, pour les préparations, faire l'objet d'une fiche détaillée indiquant la provenance des matières premières et certifiant qu'elles sont également issues de l'agriculture biologique.

## **ARTICLE 12 : LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

Le prestataire devra prendre en compte la limitation du gaspillage alimentaire dans son processus de production. Son attention est attirée sur la multiplicité des aliments et préparations qui peuvent conduire à générer du gaspillage alimentaire. Le prestataire veillera à rechercher à établir des repères gustatifs nécessaires à l'apprentissage du goût pour les enfants.

## **ARTICLE 13 : ANIMATIONS**

Le prestataire organisera des animations portant sur l'accompagnement pédagogique à l'alimentation des enfants à raison d'une fois par trimestre. Durant ces animations, il est souhaitable de faire participer les enfants et le personnel de la cantine à l'évaluation des plats ou autres. Les animations peuvent avoir lieu pendant ou en dehors des repas.

Le titulaire fournira des supports pédagogiques quelques jours à l'avance, à destination du personnel communal pour lui permettre de sensibiliser les convives.

## **ARTICLE 14 : FORMATION**

En début d'année scolaire, le titulaire devra former le personnel de la collectivité, à la réception et à la mise en chauffe des repas ainsi qu'aux règles d'hygiène et de sécurité. De plus, le titulaire devra proposer :

- Une formation annuelle au sein de la cuisine centrale du délégataire (une journée ou une demi-journée à définir) afin de connaître la conception des plats, le conditionnement et les évolutions,
- Un suivi de leur formation sur le site de travail afin de vérifier de façon commune la cohérence de la chaîne de travail,
- Un audit sur site deux fois par an afin de contrôler l'application des règles d'hygiène, le suivi de la réglementation. Cet audit sera immédiatement communiqué au Maire.

## **ARTICLE 15 : OBLIGATIONS GENERALES AVEC LE PRESTATAIRE**

Le titulaire du marché s'engage à assurer par tous les moyens dont il dispose la qualité des prestations et du service. Afin d'améliorer l'information des usagers de la restauration municipale, les seuils de qualité des viandes devront être respectés (le numéro de traçabilité entre la viande et l'animal pourra être demandé par la collectivité).

### **15.1 - Capacités de discussion avec la collectivité :**

- désignation par le titulaire du marché d'interlocuteurs directs et facilement joignables
- désignation d'un responsable diététique
- la collectivité nommera un référent

### **15.2 - Visite du site :**

Avant la remise des offres, les candidats pourront effectuer une visite sur le site de la restauration de la commune sur une demi-journée uniquement, accompagnés par un responsable de la collectivité.

### **15.3 - Visite sur le site du prestataire :**

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de demander à visiter l(es) unité(s) de fabrication et à procéder à une dégustation sur place.

## **ARTICLE 16 : VERIFICATION PENDANT LA DUREE DU CONTRAT**

La collectivité peut, à tout moment, et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous contrôles qu'elle juge nécessaires, en vue de vérifier la conformité des prestations et les modalités de leur exécution avec les clauses du marché par les services de son choix.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications contractuelles (quantité, valeur nutritionnelle, gastronomique et microbiologique, hygiène). La collectivité peut à tout moment faire appel aux services vétérinaires ou aux services départementaux de la concurrence de la consommation et de la répression des fraudes ou auprès de tout expert spécialisé dans ce domaine, afin d'effectuer des contrôles inopinés pour s'assurer de la qualité des denrées et des produits.

Le prestataire s'engage à supporter le coût de tout audit de contrôle diligenté par la commune à titre de vérification. Le prestataire est tenu de présenter toutes les pièces justificatives lors de ces audits (factures achats, effectifs, étiquetages, fiches techniques produits, recettes, grammages).

## ARTICLE 17 : EVALUATION

La collectivité peut effectuer un sondage auprès des usagers selon les modalités fixées dans une grille d'analyse. Ces sondages constituent des éléments d'évaluation et d'appréciation qualitative des prestations.

Enfin, le fournisseur sera informé des critiques formulées auprès du service restauration scolaire par les usagers. Pour mesurer le degré de satisfaction, le titulaire du marché fournira à la collectivité, les outils statistiques relatifs à l'évaluation qualitative des repas servis.

A.....le.....

Le représentant du pouvoir Adjudicateur  
Cédric GARCIN, Maire de Murianette

L'entreprise (Nom et qualité du représentant)  
Précédé de la mention « lu et approuvé »  
Cachet