



Pouvoir adjudicateur :

Mairie de l'Argentière La Bessée
17 Avenue Charles De Gaulle – CS 80 000
05120 L'ARGENTIERE-LA BESSEE

**MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES OU DE SERVICES
MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE**

**Accord-cadre pour la fourniture et livraison de repas en liaison
froide pour la commune de L'Argentière-La Bessée –
restaurant scolaire du Quartz**

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

SOMMAIRE

1	DESCRIPTION DES PRESTATIONS ATTENDUES	3
1.1	QUANTITES	3
1.2	COMMANDE DES REPAS.....	3
1.3	LIVRAISON DES REPAS.....	3
1.4	CONDITIONNEMENT	4
1.5	TRANSPORT	4
1.6	RECEPTION	4
1.7	SUIVI ADMINISTRATIF	4
1.8	REGLEMENTATION EN VIGUEUR.....	4
2	COMPOSITION DES REPAS.....	5
3	LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE	6

1 DESCRIPTION DES PRESTATIONS ATTENDUES

Les stipulations du présent Cahier des Clauses Techniques Particulières s'appliquent au marché de fourniture et livraison des repas à la cantine du Quartz.

1.1 Quantités

Le service de restauration scolaire est assuré le midi : les lundis, mardis, jeudis et vendredis en période scolaire.

Les quantités indiquées ci-dessous sont données annuellement à titre indicatif et ne sont nullement contractuelles. En aucun cas, le prestataire ne pourrait prétendre à une indemnisation si les quantités n'étaient pas atteintes.

Le nombre de rationnaires pour l'année scolaire 2025/2026 se situe dans une fourchette comprise entre 10 000 et 11 000 rationnaires (maternelles + élémentaires). Les quantités à fournir sont donc au maximum de 11 000 repas/an avec une variation annuelle de + ou – 20%.

A titre indicatif, voici le détail mensuel de l'année scolaire 2024-2025 :

MOIS	Total repas enfants commandés
SEPTEMBRE	1196
OCTOBRE	823
NOVEMBRE	1187
DÉCEMBRE	919
JANVIER	1157
FÉVRIER	603
MARS	1323
AVRIL	596
MAI	1055
JUIN (prévisionnel)	1250
JUILLET (prévisionnel)	190
TOTAL	10588

1.2 Commande des repas

Le nombre exact de rationnaires est précisé chaque mercredi à midi pour la semaine suivante, par email ou par téléphone

Possibilité d'ajuster la commande en cas de force majeure jusqu'au vendredi midi.

Les annulations seront possibles jusqu'à 3 jours avant la livraison (avant midi).

1.3 Livraison des repas

Les repas sont à livrer à la salle du restaurant scolaire (salle municipale de la piscine, 26 Avenue du Quartz, 05120 L'Argentière-la-Bessée), dans le frigo de la cuisine le jour même entre 06h00 et 09h00. Une clé des locaux est fournie. Le personnel communal se chargera de la vérification du nombre de repas livrés, du déconditionnement, de la préparation des plats et du service.

Le prestataire s'engage à effectuer la prise de température des plats livrés, et la noter quotidiennement sur le registre prévu à cet effet.

Le prestataire s'engage à respecter la chaîne du froid en utilisant le matériel adapté à ce type de prestation (véhicule réfrigéré, conteneur isotherme).

1.4 Conditionnement

Les repas sont remis en bacs réutilisables exclusivement (gastronomes filmés) : hors d'œuvre, plat protidique, légume, féculent, laitage et dessert. Tout emballage individuel des portions sera proscrit dans un souci de limiter la production de déchets, sauf pour les produits nécessitant un conditionnement en pots (yaourt, crème, etc.). L'étiquetage devra prévoir la nature du plat, la date de fabrication, DLC, tampon de salubrité, température de conservation. Plats lavés par le personnel communal.

1.5 Transport

Le transport est à la charge du fournisseur. Le personnel préposé aux transports et aux manipulations doit observer les règles d'hygiène les plus strictes.

Cette réception terminée, les fournitures passent sous la responsabilité du service de restauration scolaire qui devra conserver les repas dans les conditions optimales.

Contrôle bactériologique :

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

Le prestataire s'engage également à fournir les résultats d'analyses microbiologiques sur les matières premières entrant dans la fabrication des plats servis dans les restaurants de la commune.

1.6 Réception

La collectivité se réserve le droit de prescrire toutes mesures de contrôle des marchandises livrées : pesées, dénombrement et analyses de laboratoire, inspection des services vétérinaires, prises de température.

Si la quantité est inférieure à la commande, l'agent territorial peut mettre en demeure le prestataire, au moment de la livraison, de compléter la livraison

1.7 Suivi administratif

Les menus à la semaine devront parvenir en Mairie au moins un mois avant pour affichage. Aucun changement de menu ne sera accepté, sauf cas de force majeure, explicitement justifié auprès de la collectivité qui doit en être informée. Néanmoins les prescriptions quantitatives et qualitatives devront être respectées.

Le prestataire présentera à la commission scolaire la synthèse de l'activité (nombre de repas, qualité des menus, etc.) au terme du premier et du troisième trimestre de l'année scolaire.

1.8 Réglementation en vigueur

La fourniture des repas devra se conformer à l'ensemble des textes en vigueur et notamment :

- Règlement européen n°852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,
- Règlement européen n°853/2004 du 29 avril 2004 fixant des règles d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale,
- Règlement européen n°178/2002 du 28 janvier 2002 sur les prescriptions de la législation alimentaire, l'Autorité européenne de sécurité des aliments, les procédures de sécurités des denrées,
- Art L412-1 du code de la consommation,
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autre que les produits d'origine animal et les denrées alimentaires en contenant, notamment annexe II relative aux dispositions particulières applicables aux établissements de restauration collective,
- Annexe IV relative aux dispositions particulières applicables aux établissements de restauration collective de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant,

- Arrêté du 30 septembre 2011 sur la qualité nutritionnelle des servis en restauration scolaire,
 - Circulaire 2001-118 du 25 juin 2001 relative à la restauration scolaire,
 - Recommandations nutritionnelles du GEMRCN, groupe d'études des marchés de restauration collective et nutrition, version 2.0 – juillet 2015,
- Consultation n° : 2025-11 / CCTP Page 4 sur 17,
- Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous dite loi EGalim,
 - Loi 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire dite loi AGECL.
- Toute nouvelle réglementation ou loi spécifique à la restauration scolaire ou collective s'appliqueront automatiquement au présent marché.

2 COMPOSITION DES REPAS

Minimum 50 % de produits durables et de qualité (Label Rouge, AOP/AOC/IGP/STG, produits issus d'exploitations HVE – haute valeur environnementale – produits issus de la pêche durable) dont au moins 20 % de produits biologiques : nombre d'ingrédients bio par repas à préciser dans le mémoire technique.

Le minimum de produits durables et de qualité est porté à 60 % en ce qui concerne les familles de produits « viandes » et « poissons ».

Le prestataire devra fournir un relevé annuel, ainsi que sur demande, les justificatifs (factures, certification, traçabilité) des produits servis.

Chaque repas sera constitué de :

- 1 hors d'œuvre (melon, pamplemousse... = fruit Bio ou local),
- 1 plat protidique (protéine d'origine animale ou végétale : 1 fois par semaine protéine végétale, 1 fois par semaine poisson, 1 fois par semaine viande rouge, 1 fois par semaine viande blanche),
- 1 légume ou féculent d'accompagnement,
- 1 fromage BIO ou local, crème dessert, yaourt → deux fois par semaine
- 1 dessert dont un fruit frais BIO ou local de saison deux fois par semaine.
- Le pain sera fourni par le prestataire en quantité suffisante et sera BIO 1 fois par semaine.
- l'assaisonnement sera fourni par le prestataire en quantité suffisante.

Il pourra être demandé en fonction du régime alimentaire d'un ou plusieurs enfants la fourniture de repas dit « sans viande ».

L'intégralité des plats cuisinés doivent être préparés par le prestataire.

En aucun cas le hors d'œuvre et le plat d'accompagnement ne comporteront deux féculents, et chaque repas devra au moins comporter un légume et un féculent. Si charcuterie → pas de viande. Les protéines animales doivent être accompagnées de préférence d'un légume, légumineuse.

Le prestataire devra prévoir au cours de l'année scolaire :

- Repas à thème pour la semaine du goût,
- Repas amélioré pour Noël,
- Repas amélioré pour Pâques,
- Repas amélioré en fin d'année scolaire.

Viandes en général

Les viandes reconstituées sont strictement interdites.

Les viandes d'origine autre que française sont exclues.

Volaille

Utilisation de volaille fermière classe A, n'ayant jamais été surgelée.

Bœuf

Utilisation exclusive de viande de bœuf VBF (animaux nés, élevés et abattus sur le territoire français), sans os, maxi 5% de gras. Il en sera de même pour toutes les préparations à base de cette viande avec une exigence particulière pour la viande hachée qui devra comporter 100% de muscle avec une tolérance de 5% de gras maxi. Excepté pour le steak haché, cette viande ne devra jamais avoir été surgelée.

Veau et porc

Rôti, sauté. Cette viande devra être sans os, avec un maxi de 5% de gras. Cette viande ne devra jamais avoir été surgelée.

Agneau et mouton

Gigot d'épaule et sauté sans os, dégraissé au maximum. Cette viande ne devra jamais avoir été surgelée.

Poisson

Le poisson devra être obligatoirement sans arêtes.

Légumes

Toutes les préparations à base de légumes seront exécutées avec des produits surgelés ou frais. Les fruits et légumes frais seront de saison.

Produits laitiers au lait cru

Sont exclus tous les produits comportant du lait cru, conformément aux recommandations de l'ANSES. Néanmoins, compte tenu de leur mode de fabrication, les fromages au lait cru à pâte pressée cuite comme le gruyère, conté, emmental, beaufort ... ne sont pas concernés par ces restrictions.

Soja

Sont exclus tous les produits à base de soja, conformément aux recommandations de l'ANSES.

OGM

Les aliments issus de modifications génétiques ou contenant des produits issus de modifications génétiques sont strictement interdits.

3 LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

Le prestataire devra présenter son plan d'action dans le mémoire technique : tri, sensibilisation, adaptation des quantités.