

MARCHE DE FOURNITURE DE REPAS
POUR LA RESTAURATION DES MINEURS
Du SERVICE ENFANCE JEUNESSE EDUCATION
de la commune de Cambo-les-Bains

Période de Juillet 2022 à Août 2022

1-Présentation du marché et de l'association

Article 1 - Présentation du marché :

La proposition est basée sur la fourniture de repas en liaison chaude pour le Service Enfance Jeunesse Education, sur le territoire communal de Cambo-les-Bains, sur une base estimée à :

- 80 repas jour pour la période de Juillet à Août 2022.

Les repas seront consommés au sein du restaurant scolaire Jantegi pour la période des **grandes vacances 2022**.

L'association Jantegi met à disposition les locaux et matériels nécessaires à la prise des repas.

Le service des repas aux enfants, la gestion des enfants et des personnels d'animation et techniques, l'entretien des locaux ne seront pas assurés par les agents de Jantegi.

Cette prestation est proposée par :

Association Cuisine Centrale Jantegi - FR64-160-001CE
Le directeur Mr ETCHEBARNE Hervé
Avenue Curutchague - 64 250 Cambo les Bains
05 59 93 65 18 ou 06 70 72 76 54

Le Directeur de Jantegi sera le seul interlocuteur joignable par email à direction@jantegi.fr ou au 06 70 72 76 54.

La Responsable-Enfance Jeunesse Education sera l'interlocutrice référente, joignable par email à Clsh@mairie-cambolesbains.fr, et/ou 06 74 94 80 31.

Article 2 - Présentation de l'association Jantegi :

Notre entreprise est gérée sous forme associative : une singularité.

Nous sommes une association loi 1901, ce qui nous ôte toute obligation autour de la recherche de bénéfice.

Dans les années 1980, l'association Jantegi a signé une convention d'occupation des locaux avec le SIVU ARTZAMENDI (Syndicat Intercommunal à Vocation Unique) qui regroupe les communes de Cambo-les-Bains, Espelette, Ixassou et Louhossoa.

Chaque commune est représentée par un délégué au conseil d'administration, qui compte également un représentant des parents d'élèves par école maternelle et primaire, et deux de ces représentants pour les collèges.

A ce jour, 850 familles sont adhérentes de l'association.

L'association Jantegi compte 14 salariés : des compétences du directeur, de la secrétaire, des cuisiniers, des aide-cuisinières, livreur et agents de restauration service sont retrouvées.

Le SIVU Artzamendi prend en charge l'entretien immobilier des locaux, les coûts relevant de la mise en conformité et sécurité du bâtiment, les réparations, le renouvellement et l'acquisition de gros matériels. Il est propriétaire du bâtiment. Chaque jour, le restaurant produit environ 1 700 repas jour : 1 100 sont consommés sur son restaurant en deux services : service traditionnel pour les écoles maternelles et primaires et service self pour les collégiens.

600 repas sont livrés en liaison chaude sur les communes du SIVU : Espelette, Ixassou et Louhossoa et sur les communes de Hasparren et Ainhoa.

A ce jour, les collèges Saint-Michel et Xalbador, l'école maternelle Chanteclerc publique, l'école primaire publique, l'école du Bas Cambo, les écoles privées Sainte-Marie et Errobi Ikastola fréquentent notre restaurant.

Les enfants du public et du privé se côtoient lors de la pause méridienne.

C'est historiquement sous cette forme collégiale et unique en France, que le restaurant scolaire est géré sur la commune de Cambo les Bains et plus largement sur le territoire d'Errobi.

2 - Inventaire des données d'exploitation du projet

Article 1 - Les clients consommateurs

CLIENTS	DEJEUNER	VARIATION
Repas Enfants mineurs et Repas adultes du centre de loisirs	Midi	Périodes vacances scolaires : → Grandes vacances 2022

Prévisionnel estimé en période de vacances scolaires

Prestations	Nombre de repas
Repas prévisionnels Vacances scolaires ETE	2 000
Repas prévisionnels par jour	100 enfants 15 adultes

Article 2 - Maitrise de la prestation Production

Ouverture de la cuisine centrale production en période scolaire et vacances scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
7 H00-12H30	7 H00-12H30	7 H00-12H00	7 H00-12H30	7 H00-12H30

La production des repas sera établie 5/7 jours de la semaine, sur la période de vacances scolaire demandée.

Les repas sont cuisinés sur place, par la cuisine centrale de Jantegi de Cambo les Bains par une équipe de cuisiniers diplômés.

Une équipe de 2 personnes (1 cuisinier, 1 aide-cuisinier/ livreur) assureront la prestation de ce service.

Cette équipe est formée aux normes HACCP et maitrise la confection des repas en liaison froide et chaude.

Notre cuisine centrale possède, une légumerie toute équipée, une préparation froide pour les entrées et desserts, une chambre positive à BOF (beurre, œuf, fromage), une chambre froide charcuterie et viande fraîche du jour, une chambre froide négative et une zone de cuisson avec marmite à potage, sauteuses, 3 fours 10 niveaux et 3 friteuses.

Article 3 - Maitrise de la prestation commande et livraison

Prestation commande

Un prévisionnel de repas devra être transmis par email, 15 jours avant chaque période scolaire par le Service Enfance Education à l'attention du Directeur de Jantegi

« direction@jantegi.fr »

La prise de commande des repas jours et des mercredis devra être confirmée et communiquée vers 9 h 45, au 05 59 93 65 18 à notre service secrétariat ou par email « contact@jantegi.fr » suivant votre bon de prise de commande.

Devront être bien identifiés le nombre par catégorie de consommateurs et la date du jour.

□ Prestation fourniture repas

La préparation des repas sera réalisée et conditionnée par le personnel de Jantegi dans nos locaux pour 11h15 dernier délai.

La préparation des pique-niques sera réalisée et conditionnée par le personnel de Jantegi dans nos locaux pour 9h15.

En période de vacances scolaires, les repas chauds seront confectionnés en liaison chaude et seront conditionnés dans des bacs gastronomes stockés dans une armoire chaude et une armoire froide côté self à Jantegi.

En période scolaire, les repas seront confectionnés en liaison chaude et seront livrés pour 11h30 par les agents de Jantegi sur le site souhaité du Service Enfance Jeunesse Education (CLSH, Local Jeune, Ecole maternelle)

Les aliments seront conservés à une température à cœur supérieur à +63°C pour les plats chauds et à +3°C pour les plats froids.

Les repas froids (pique-nique) seront conditionnés dans des bacs gastronomes GN1/1 filmés et avec couvercles. Ils seront réservés dans des containers isothermes.

Chaque container possédera des plaques eutectiques pour la maîtrise du froid dans leurs enceintes.

Les conditionnements comporteront des étiquettes où seront mentionnés le destinataire, le contenu et le nombre de rations par contenant.

Un bon de livraison sera décerné par l'agent de Jantegi à l'attention de la Responsable du Service Enfance Education, comportant les mentions légales sur la composition et quantité des repas livrés avec leurs températures de stockage

Article 4 - Proposition et équipements pour la prestation

Armoire stockage froide ou chaude Odic - Containers isothermes



MIDI		Envoyé en préfecture le 20/07/2022
Produits proposés	Equipements de conditionnement	Reçu en préfecture le 20/07/2022 Affiché le ID : 064-216401604-20220711-11_07_2022_054-DE
Potage	Conditionné dans containers isothermes	Containers isothermes
Entrées	Conditionné dans bac GN1/1 pour distribution à l'assiette	Armoire froide Odic
Plat protidique	Conditionné dans bac GN1/1 pour distribution à l'assiette	Armoire chaude Odic
Légume vert et/ou féculent suivant le plan alimentaire	Conditionné dans bac GN1/1 pour distribution à l'assiette	Armoire chaude Odic
Laitage	Conditionné dans bac GN1/1 pour distribution à l'assiette	Armoire froide Odic
Fruit	Conditionné dans bac GN1/1 pour distribution à l'assiette	Armoire froide Odic

Les bacs GN1/1 sont adaptables sur les bains maries pour assurer la distribution des repas
En plus du pain traditionnel, Jantegi fournira du pain bio et/ou Herriko tous les jours.

Le pain traditionnel pourra être tranché avec la trancheuse de Jantegi et sera conditionné dans des bacs blancs Gilac alimentaires avec couvercle.

Une petite armoire négative pourra être mise à disposition pour le stockage des glaces en dessert.

3 - Prestation repas menus

Article 1 - Elaboration des menus

Les menus sont réalisés par le Directeur de l'association avec un plan alimentaire sur 4 semaines, en respectant les normes GEMRCN et les codes couleurs.

Les grammages seront adaptés aux diverses catégories de convives par catégories de repas :

- Enfants des écoles maternelles
- Enfants des écoles élémentaires
- Adolescents 12/15 ans,
- Adultes

Menus variés

Son objectif est de ne pas faire dans le rendement, mais dans la satisfaction de tous, que ce soit en terme qualitatif autant qu'au niveau quantitatif avec un souci de fraîcheur : le bien manger est notre souci avec des produits locaux et circuits courts.

Des potages maisons Bio avec les légumes de saison de Garroba, de Goizetik et de la ferme Aroztegi d'Itxassou seront confectionnés par l'équipe de cuisine.

Tout le long de l'année des menus à thème seront proposés et les bénéficiaires des repas seront sensibilisés avec la semaine du goût.

A chaque période de vacances, un menu végétarien sera présenté. Les menus seront établis en bilingue : français et basque.

Seront mentionnés sur les menus l'origine des fournisseurs et des logos comme :



- Composition des menus chauds et froids

La composition du menu chaud sera à 5 composantes, accompagné de pain conventionnel et bio pour chaque repas de la boulangerie Axola Gabe.

- Entrée ou potage maison
- Plat protidique ou plat complet
- Légumes et/ou féculent
- Laitage ou fromage
- Fruit ou biscuit
- Pain conventionnel et pain bio

La composition du menu froid sera sous deux formules au choix.

Dans les 2 formules, l'association Jantegi s'engage à fournir sous commande 48h00 à l'avance des repas froids sous forme de :

1°proposition :

- Deux sandwichs
- Un paquet de chips
- Une bouteille d'eau
- Une compote à boire ou laitage
- Un fruit
- Un biscuit ou fromage

2°proposition :

- Salade de cruditité ou/et féculent
- Une protéine (Jambon blanc, Rôti froid, pilon de poulet)
- Une bouteille d'eau
- Une compote à boire ou laitage
- Un fruit
- Un biscuit ou fromage
- 1 petit pain

Déclinaison menu

Les menus hebdomadaires seront envoyés le vendredi matin pour la semaine suivante par mail.

L'association Jantegi possède le savoir-faire et l'équipe de cuisine pourra s'adapter à réaliser sous demande des menus bénéficiant d'un PAI.

Jantegi s'engage à fournir les repas présentant des allergies et intolérances alimentaires aux enfants disposant d'un PAI (Projet d'accueil individualisé) validé par la commune, la Responsable du Service Enfance Jeunesse Education, le médecin scolaire et Jantegi.

Pourront être réalisées sous commande avec un prévisionnel les déclinaisons de menus suivants :

- Menu normal
- Menu sans porc
- Menu végétarien
- Menu de substitution

Article 2 - Produits locaux (En P.J, liste des fournisseurs)

Afin d'élaborer des menus équilibrés de qualité, en fin de période scolaire en juin, un appel d'offre est lancé auprès des fournisseurs avec un cahier de charges bien précis. L'Association privilégie les produits locaux, de saison, en circuit court et marque labélisée (Herricko, Bio, Bleu Blanc Cœur et local). 80% des fournisseurs alimentaires se trouvent à un rayon de 100 km à la ronde. (cf liste fournisseurs)

Dans le budget alimentaire :

66.35 % de produits frais, 23.84 % produits surgelés et 9.81 % épicerie.

Dans la part BIO : 27.8 %.

Jantegi est déjà en avance sur la nouvelle loi Egalim agriculture du 2 octobre 2018 prévoyant d'atteindre 20 % de produits biologiques dans les cantines scolaires d'ici 2022.

Nous sommes sensibilisés à faire travailler en circuit court des producteurs locaux. Nous organisons des portes ouvertes, 1 fois tous les 2 ans avec la présentation de nos fournisseurs.

Article 3 - Commission menu sur site

A l'issue de chaque période de vacances, la responsable du Service Enfance Jeunesse adressera un bilan établi avec les enfants, les équipes d'animation et Mme L'Elue du service Enfance.

Une fois par an, une rencontre aura lieu, au moment de la signature de la Convention pour échanger avec les partenaires sur la prestation « repas » dans sa globalité, c'est-à-dire, le service livraison, les goûts, la température, les horaires, la relation partenariat Jantegi et utilisateur seront abordées. C'est également une occasion d'expression pour les participants afin d'obtenir les avis et appréciations des acteurs, quant à la qualité et la quantité des repas servis.

Envoyé en préfecture le 20/07/2022
Reçu en préfecture le 20/07/2022
Affiché le
ID : 064-216401604-20220711-11_07_2022_054-DE

Les sujets suivants sont abordés sur :

- Faire un point sur l'organisation générale du système de livraison (si besoin les mercredis) et confection des repas.
- Etablir une démarche de qualité autour du repas et du service et établir une communication entre les différents acteurs.
- Donner un avis sur les propositions des futurs repas à thèmes, les aliments Bio, les repas végétariens et les plats nouveaux.
- Informer les membres de la commission des menus sur les choix d'achat: les produits issus de l'agriculture biologique, la restriction de certains produits présentant peu d'intérêt diététique ou gustatif, la passation des marchés alimentaires, les efforts liés à l'engagement d'une politique environnementale et économique par rapport aux producteurs locaux, les circuits courts.
- Donner des informations et sensibiliser sur le gaspillage, tri sélectif.
- Explication sur la rédaction du plan alimentaire de menu avec les codes couleurs et les fréquences suivant les normes GEMRCN (groupement d'étude des marchés en restauration collective et nutrition) afin d'améliorer la qualité et l'équilibre nutritionnel des repas servis en collectivité compte tenu de :
 - Des objectifs du [PNNS 3](#) (Programme National NutritionSanté) et du PNA (Plan National pour l'Alimentation)
 - Un contrôle des [fréquences](#) de service de plats sur 20 repas consécutifs.
 - Un contrôle des [grammages](#) des portions servies selon l'kge et l'institution des convives.
 - Des recommandations spécifiques relatives aux services de sel, pain, eau, sauces
 - La montée inquiétante du surpoids et de l'obésité, toute population confondue
 - Projet loi Egalim : loi 2022 sur le plastique et 20% de bio

Article 4 - Hygiène et sécurité

Envoyé en préfecture le 20/07/2022

Reçu en préfecture le 20/07/2022

Affiché le



ID : 064-216401604-20220711-11_07_2022_054-DE

L'association Jantegi est habilitée à livrer les repas et possède un agrément sanitaire FR64-160-001CE délivré par la DSVT.

Nous réalisons des contrôles réguliers et inopinés avec le laboratoire Labhya de St Jean de Luz. Les résultats d'analyses pourront vous être transmis à votre demande.

L'équipe de Jantegi est formée tous les 2 ans à la méthode HACCP.

Suite à la dernière visite des services vétérinaires, le niveau de résultat de l'association Jantegi a été classé en niveau très satisfaisant. Les résultats sont accessibles sur le compte alim.confiance.gouv.

4- Gestion durable, écologique et projet environnemental éco-responsable

L'association Jantegi s'engagera dans une politique de gestion durable et écologique à travers :

- Pour la livraison des repas les mercredis, l'entreprise Jantegi se situe à moins de 1 km du site de livraison ce qui impactera sur les émissions de CO2 et empreinte carbone
- Le tri des déchets alimentaires de la cuisine (légumerie) au dérochage est traité avec le meuble de tri et l'association Jantegi récupère ses déchets afin de les rentabiliser dans son chalet de compostage mis en circulation depuis la rentrée de septembre 2020.
- Lutter contre le gaspillage alimentaire avec des interventions du personnel de Jantegi aidé par les ambassadeurs du tri de Bil Ta Garbi
- Jantegi rentre dans une démarche Eco-label sur les produits d'hygiène utilisés sur le restaurant et dans sa cuisine.
- Projet loi Egalim: Etat généraux de l'alimentation loi Macron 30 octobre 2018 : depuis novembre 2019, les prestataires alimentaires scolaires doivent rentrer dans une démarche et obligation sur :
 - ➔ Présentation de menu végétarien à titre expérimental sur 2 ans
 - ➔ Obligation au 1 janvier 2022 sur les achats alimentaires période de 1 an : 50 % de produits alimentaires durables de qualité dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique
- Fin du plastique depuis 1 janvier 2020 dans les cantines: verres, pichets, bouteilles d'eau. Le plastique pour la distribution des repas sera rescrit.

Projet environnemental

Depuis la rentrée scolaire de septembre 2019, un pavillon de compostage est installé sur le site de Jantegi afin de promouvoir et inciter les enfants fréquentant le restaurant scolaire sur l'importance du tri et du gaspillage alimentaire.

Le directeur de Jantegi a sollicité la commune de Cambo-les-Bains, le Sivu Artzamendi et les établissements scolaires sur la réflexion du projet.

Tous ont répondu favorablement et ont accordé leurs soutiens à la conception de ce projet global, solidaire et environnemental.

Le projet implique les établissements scolaires de Cambo les Bains. Des élèves seront nommés Eco-délégués, ambassadeurs du tri pour la promotion développement durable. Des projets Eco-label pourront se faire autour de la création de ce pavillon de compostage. Le compost sera donné à titre gracieux aux jardins potagers de nos écoles pour le jardinage au naturel.

Un nouveau circuit de tri et de fonctionnement devra se mettre en place sur le cheminement ; du début du tri (production cuisine), compostage, phase maturation, à la fin du compostage sur le site de Jantegi.

Pour information :

Volume de repas sur le site de Jantegi en 2019 :

142 jours scolaires soit 1 200 repas jour soit 184 600 repas

Opération pesée déchets 2 jours avec les agents du syndicat Bil Ta Garbi :

Total apports déchets alimentaires : environ 8 tonnes sur 142 jours et arrêt pendant vacances scolaires ; le tonnage pourra également diminuer avec le travail sur le gaspillage alimentaire toutefois Jantegi est déjà dans des chiffres très bas vis-à-vis des moyennes du gaspillage alimentaire :

35,6 grammes/convive contre moyenne ADEME 117,5 grammes / convive pour école élémentaire-college



Photo du pavillon de compostage de la Cantine centrale Jantegi à Cambo-les-Bains

5- Conditions et délai de tarification des repas

Article 1 - Service facturation des repas consommés :

La facturation des repas sera assurée par l'association Jantegi.

Une facture détaillée où seront mentionnés le nombre de repas livrés par jour, leurs prix unitaires et le sous-total HT afférent.

La facturation sera mensuelle sur la base des repas consommés et commandés réalisés avec la validation des bons de commande.

Des frais de fonctionnement seront également facturés.

Les factures seront transmises par courriel à Laurence DESPONS, Responsable du Service Enfance Jeunesse Education.

Le paiement des factures sera à régler dans un délai de 30 jours suivant la réception de la facture.

Article 2 - Dispositions générales

La date d'effet du présent contrat est fixée du 1^{er} juillet 2022 au 15 Août 2022.

Le détail des prestations à fournir est indiqué dans le descriptif.

Police d'assurance :

L'entreprise Jantegi est titulaire d'une police d'assurance sous la compagnie Groupama « N°27768105 » appropriée couvrant la totalité de la responsabilité des dommages causés au présent marché.

Article 3- Prix de vente du repas

Le marché est traité à prix unitaires contractuels hors T.V.A et comprennent dans le prix de vente toutes les charges afférentes à l'exécution de l'ensemble des prestations demandées, c'est à dire tenant compte :

- Des frais inhérents à la fourniture de la prestation afférents à la préparation, au conditionnement, à l'emballage, au transport et au déchargement
- Du prix des denrées alimentaires
- Du coût du personnel
- Des frais d'exploitation
- Des frais administratifs et de gestion
- Des frais généraux, impôts et taxes, avec précisions du taux de TVA appliqué
- Des frais subséquents à une éventuelle mise aux normes de ces prestations qui serait imposée par une nouvelle réglementation
- De la rémunération de la société

Le prestataire est rémunéré au nombre de repas servis. Le prix de repas servis dans les cas d'allergie, intolérance alimentaire ou de régime alimentaire sera le même que le prix unitaire établi pour les repas de base

→ Prévisionnel sur la période de vacances : 90 à 100 repas par jour

Le personnel de Jantegi assurera la confection des repas,

Le personnel du Service Enfance Jeunesse Education, l'organisation et la gestion éducative,

Le personnel des Services Techniques, la mise en place des repas, le service et l'entretien des machines et locaux.

Pour les repas consommés sur place, il sera facturé des frais de fonctionnement pour la mise à disposition de la salle, du matériel et des produits entretiens de Jantegi comprenant :

- Les frais fluides: électricité, gaz, eau
- Les produits hygiènes et entretiens
- Les charges OMR: ordures ménagères
- Les frais entretiens et renouvellement du petit matériel

Ces frais de fonctionnement seront de 0,095 € H.T soit 0,10 €T.T.C par repas commandé et consommé sur Jantegi.

Prix de vente du repas chaud et prix de vente des pique-niques emportés :

- un prix unique de vente sera appliqué : **2,835 € H.T soit 3.00 € TTC**
- (Taux de TVA : 5,5 %).

Fait à Cambo les Bains le 01/07/2022, en 2 exemplaires

Pour l'Association Jantegi

Pour la Mairie de Cambo les Bains

Monsieur Hervé ETCHEBARNE
Directeur

Monsieur Christian DEVEZE
Maire