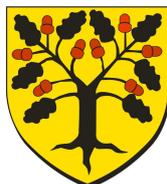


DEPARTEMENT DU FINISTERE
ARRONDISSEMENT DE BREST



MAIRIE DE PLOUDIRY
1, PLACE DE LA MAIRIE
29800
Tél.02 98 25 12 87
Fax 02 98 25 13 47
mairie-ploudiry@wanadoo.fr

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON
FROIDE POUR LE RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL**

DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (C.C.T.P.)

Marché à Procédure Adaptée (art. 28 du Code des Marchés Publics)

Date limite de remise des offres : lundi 30 juin 2014 à 12 heures

CARACTERISTIQUES GENERALES

Collectivité contractante :

Commune de PLOUDIRY

Mairie de PLOUDIRY

1, Place de la Mairie

29800 PLOUDIRY

Tél : 02.98.25.12.87

Fax : 02.98.25.13.47

E-mail : secretariatgeneral@mairie-ploudiry.fr

Objet de la consultation :

Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour le service de restauration scolaire

Remise des offres :

Délai de validité : 90 jours

Date limite de réception : **lundi 30 juin 2014**

Heure limite de réception : **12 H 00**

Le présent C.C.T.P. comporte 8 feuillets.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – OBJET & DISPOSITIONS GENERALES DU MARCHE

ARTICLE 2 – ELABORATION DES MENUS

ARTICLE 3 – ACHATS, APPROVISIONNEMENT ET QUALITE DES DENREES

ARTICLE 4 – PREPARATION DES REPAS

ARTICLE 5 – CONDITIONNEMENT DES REPAS

ARTICLE 6 – LES COMMANDES

ARTICLE 7 – LES LIVRAISONS

ARTICLE 8 – LA FORMATION DU PERSONNEL COMMUNAL

ARTICLE 1 – OBJET & DISPOSITIONS GENERALES DU MARCHE

1.1 – Objet

Le présent marché a pour objet la confection et la livraison en liaison froide du repas de midi au restaurant scolaire municipal de la commune de PLOUDIRY, durant les périodes scolaires, à compter du 2 septembre 2014.

1.2 – Dispositions générales

La périodicité de la prestation sera la suivante : le prestataire assurera la fabrication et la livraison des repas pour les lundis, mardis, mercredis (occasionnellement), jeudis et vendredis en période scolaire.

Les repas devront être livrés à la cuisine du restaurant scolaire municipal, située dans l'enceinte de l'école, 2, Place de la Mairie à PLOUDIRY, la veille ou obligatoirement avant 10 H 00 le jour même.

Sur une année, la prestation concerne en moyenne :

- Repas enfants : 4 300 (*estimation basée sur la fréquentation moyenne constatée au cours de l'année scolaire 2012 / 2013*)
- Repas adultes : 300 (*estimation basée sur la fréquentation moyenne constatée au cours de l'année scolaire 2012 / 2013*)

Ces chiffres sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas contractuellement la commune. Aucune réclamation du titulaire du marché ne sera acceptée au regard d'un nombre inférieur ou supérieur de repas à confectionner.

Les enfants concernés sont scolarisés en maternelle

La remise en température et le service des repas seront assurés par le personnel municipal.

ARTICLE 2 – ELABORATION DES MENUS

Les menus devront comprendre, que ce soit pour les repas enfants ou adultes :

- Un hors d'œuvre (entrée froide ou chaude)
- Un plat protidique (viande, volaille, poisson ou œuf)
- Un accompagnement (féculent, légumes cuits, céréales)
- Un dessert : fruit, préparation lactée ou fromage
- Sans pain ni eau

Ils devront satisfaire à des exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel en rapport avec l'âge des enfants. Des adaptations seront notamment prévues pour les enfants des classes maternelles lorsque cela sera nécessaire.

Le prestataire s'engagera à présenter les menus établis conformément aux recommandations relatives à la nutrition des écoliers, respectant notamment :

- L'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- La circulaire n°2001-118 du 28 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments,
- Les réglementations en vigueur actuelles ou futures édictées par l'Union Européenne sur la traçabilité des produits alimentaires, les OGM, viandes, fromages, etc...
- Les recommandations relatives à la nutrition du 04/05/2007 élaborées par le Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

Le prestataire présentera des menus variés qui respectent les objectifs nutritionnels, à savoir diminuer les apports de lipides, et augmenter les apports de fibres, de vitamines, de fer et de calcium (Cf. circulaire n°2001-118 du 28 juin 2001).

Les quantités devront être conformes à la recommandation relative à la nutrition n°J5-07, rédigée par le GEMRCN et approuvée par le Comité exécutif de l'OEAP le 4 mai 2007.

Les menus seront proposés à la collectivité de façon régulière, soit pour un mois, soit pour un demi-trimestre. Ils seront affichés à l'entrée des établissements scolaires dans les panneaux d'informations prévus à cet effet.

Les menus seront contrôlés par un diététicien du prestataire.

Les préparations culinaires devront être simples, soignées, variées. Tout devra être fait pour éviter la monotonie alimentaire.

Les cuissons devront être effectuées avec le plus grand soin. Les viandes grillées ou rôties devront être cuites à point, c'est-à-dire ni trop saignantes ni trop cuites.

Les hors d'œuvres, potages et légumes seront élaborés à partir de produits frais.

Menus de substitution : Le prestataire devra être en mesure de fournir des repas particuliers sans surcoût, pour motif médical ou religieux au profit d'un enfant.

De même, des repas de substitution devront être prévus, sans surcoût, par le prestataire pour faire face à un éventuel problème de livraison (panne mécanique, conditions météorologiques...).

Des pique-niques « finis » devront pouvoir être fournis sans surcoût,

Le prestataire retenu devra proposer obligatoirement un menu spécial « Noël » mi décembre au même prix unitaire que le prix unitaire du repas en prestation de base. Lors de la « semaine du goût », des repas différents devront être livrés sans surcoût.

En plus des repas conventionnels servis par le prestataire, les menus proposés devront comporter :

Option 1 : 33 % de produits issus de l'agriculture biologique.

Option 2 : viandes labellisées (label rouge)

Ces produits seront clairement indiqués sur les menus transmis à la collectivité.

ARTICLE 3 – ACHATS, APPROVISIONNEMENT ET QUALITE DES DENREES

L'approvisionnement en denrées prend en compte l'aspect nutritionnel des aliments, transformés ou non, particulièrement en ce qui concerne les divers types de lipides, glucides, protides. Il est effectué suivant les prescriptions qualitatives et quantitatives et les règles d'hygiène concernant les denrées alimentaires, notamment celles qui sont relatives à la durée du stockage. Le prestataire devra pouvoir justifier à tout moment de la traçabilité des denrées employées.

Le prestataire est responsable des éventuelles intoxications qui pourraient résulter de la qualité des denrées fournies et de leurs conditions de transport.

Aucun produit étiqueté OGM ne sera utilisé, quel que soit le pourcentage.

A exclure des menus : les abats (langue, foie, tripes,...)

Le prestataire s'approvisionnera de préférence et le plus souvent possible chez des producteurs locaux.

ARTICLE 4 – PREPARATION DES REPAS

La cuisine centrale, point de départ de la fabrication, devra être agréée par les Services Vétérinaires et être titulaire d'une marque de salubrité telle que l'estampille communautaire ou l'estampille nationale définie par l'arrêté du 29/09/97, annexe 2, JO du 23/10/97.

Les préparations conservées par le froid doivent satisfaire aux critères microbiologiques fixés pour les plats cuisinés par l'arrêté du 29/09/97 et respecter les températures maximales de conservation des denrées alimentaires.

Les responsables de la cuisine centrale devront procéder à des contrôles réguliers, veiller à ce que des procédures écrites de sécurité soient mises en œuvre et à ce que les principes du système dit H.A.C.C.P. – en particulier – soient respectés.

ARTICLE 5 – CONDITIONNEMENT DES REPAS

La préparation et le conditionnement devront être effectués de façon continue.

Les préparations culinaires devront être conditionnées en barquettes collectives à usage unique, filmées, de contenance suffisante et scellées hermétiquement.

Les repas adultes seront en conditionnement individuel.

Les préparations culinaires nécessitant une remise en température devront être conditionnées dans des barquettes pouvant être mises directement dans le four.

Les matériaux de conditionnement devront répondre aux normes alimentaires.

Les barquettes devront comporter les indications suivantes :

- Dénomination du produit,
- Quantité nette et nombre de portions,
- Date de fabrication,
- Date limite de consommation,
- Mode d'emploi (déconditionnement et modalités de remise en température),
- Liste des ingrédients,
- Préparation spécifique, si besoin est (cas des menus de substitution)

ARTICLE 6 – LES COMMANDES

Le personnel communal communiquera au fournisseur le nombre de repas la veille, au plus tard avant 12 heures.

Le vendredi avant 12 heures pour le lundi.

ARTICLE 7 – LES LIVRAISONS

La livraison sera effectuée la veille dans un véhicule frigorifique à partir de la cuisine centrale.

Une clé du lieu de stockage des repas sera remise au prestataire. Ce dernier s'engage à respecter les consignes de fermeture qui lui seront précisées.

Le personnel chargé de la livraison veillera à ranger l'ensemble des denrées dans les chambres froides et emplacements prévus à cet effet.

Il prendra soin de noter la température des denrées relevée au moment de la livraison sur un registre qui restera sur le lieu de stockage.

La qualité de la livraison dépend de la température, de la qualité des emballages et pourra être contrôlée par des analyses.

a) Contrôle de la température

Le contrôle de la température pourra être effectué ponctuellement par un représentant de la commune ou un laboratoire agréé au moment de la livraison en présence du livreur, soit au niveau du camion, soit au niveau du produit livré lui-même.

Toute non-conformité de la température relevée avec celle prescrite réglementairement entraînera le refus de la livraison.

b) Contrôle des emballages

Les emballages et les conditionnements devront être propres et ne présenter aucun défaut d'isolation.

c) Contrôles bactériologiques

La Commune pourra effectuer à tout moment des contrôles sur le nombre et la qualité des repas, l'état hygiénique et sanitaire et les mesures de sécurité prises par le prestataire.

Le prestataire s'engagera à accepter tout prélèvement d'aliments dans le but d'analyses sous responsabilité de la Commune.

Le prestataire sera tenu de conserver au froid pendant cinq jours au moins, un échantillon de chacun des plats préparés. En cas de toxi-infections alimentaires, ces échantillons seront remis pour être analysés au service officiel de contrôle.

Le prestataire s'engagera à accepter tout audit de la part de la Commune.

Le prestataire fera effectuer par un laboratoire agréé, une fois par mois au minimum, des analyses bactériologiques sur des repas témoins. Les frais seront à sa charge. Les résultats d'analyse seront communiqués à la commune et devront être archivés par le prestataire.

ARTICLE 8 – LA FORMATION DU PERSONNEL COMMUNAL

Un support sur fiche sera fourni afin d'aider au maximum les personnes chargées d'assurer la remise en température.

Avant le début de la collaboration, une formation concernant les opérations de stockage, de remise en température et de distribution des repas, ainsi que sur les procédures en matière d'hygiène et de salubrité à respecter dans la cantine sera assurée par le prestataire auprès du personnel afin de lui faciliter la tâche.

Par ailleurs, le prestataire assurera pendant toute la durée du marché :

- un rôle de conseil technique auprès du personnel.
- Formation ou animation ponctuelle selon les besoins

A _____, le

Mention manuscrite « Lu et Approuvé »
Cachet et Signature