

COMMUNE DE LE FOLGOËT

MARCHÉ PUBLIC DE SERVICES

**REALISATION ET LIVRAISON DE REPAS
POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE**

ACCORD CADRE N°2016/02

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

Mode de consultation : procédure adaptée

SOMMAIRE

Article 1. Objet du contrat	3
1.1 Objet.....	3
1.2 Dispositions générales	3
Article 2. Elaboration des menus	3 - 4
Article 3. Achats, approvisionnement et qualité des denrées	4
Article 4. Préparation des repas	4
Article 5. Conditionnement des repas	5
Article 6. Les commandes	5
Article 7. Les livraisons	5
Article 8. La formation du personnel communal	6
Article 9. Mise à disposition de matériel	6

ARTICLE 1 – OBJET DU CONTRAT

1.1 Objet

Le présent marché a pour objet la confection et la livraison en liaison froide du repas de midi au restaurant scolaire de l'école Paul Gauguin de LE FOLGOET, dès la rentrée scolaire 2016 fixée au 1er septembre 2016.

1.2 Dispositions générales

La périodicité de la prestation sera la suivante : le prestataire assurera la fabrication et la livraison des repas les jours de classe en période scolaire uniquement soit environ 140 jours par an.

Les repas devront être livrés à la cuisine du restaurant scolaire municipal, située au sein de l'école publique Paul Gauguin, obligatoirement avant 8H00.

Sur une année, la prestation concerne :

- la fourniture et la livraison de 80 repas par jour en moyenne, soit 11 200 repas pour les élèves de maternelle et élémentaire.

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.

L'attributaire sera informé au préalable des repas spéciaux liés à des régimes alimentaires. La remise en température et le service des repas seront assurés par le personnel municipal.

ARTICLE 2 - ELABORATION DES MENUS

Les menus devront comprendre :

- 1 hors d'œuvre,
 - 1 plat protidique,
 - 1 légume ou un féculent,
 - 1 fromage ou dessert.
- Sans pain.

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 décret et arrêté n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

La variété des repas est appréciée sur la base de la fréquence de présentation des plats servis au cours de 20 repas successifs selon les règles fixées à l'annexe I de l'arrêté du 30 septembre 2011.

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 l'arrêté du 30 septembre 2011 (annexe II).

Les menus seront proposés à la collectivité au plus tard le jeudi précédent pour la semaine suivante.

Les menus seront contrôlés par un diététicien du prestataire.

Les préparations culinaires devront être simples, soignées, variées et tendre à approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale. 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. La cuisson des steaks devra respecter la note de la DGAL du 15 février 2007.

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

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

De même, des repas de substitution devront être prévus par le prestataire pour faire face à un éventuel problème de livraison (panne mécanique, conditions météorologiques...) : il peut s'agir de produits surgelés.

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.

Les viandes servant à la préparation de repas devront être issues de productions de qualité certifiée par des labels (de type "Label Rouge ou Régional", "Certificat de Conformité", "marque N.F. Agroalimentaire", "A.O.C." ou autres équivalents).

La viande bovine : race à viande d'origine française (traçabilité totale grâce au fournisseur). Aucun produit à base de viande hachée dont la traçabilité est hypothétique ne sera utilisé.

La viande porcine : utilisation de « jambon choix », saucisses, pâté de foie, pâté de campagne de qualité « supérieure », saucisson « pur porc ».

Volailles : Poulet de chair « Label Rouge ».

Poissons et dérivés : origine atlantique surgelé, aucun produit d'origine asiatique.

Les fruits et légumes seront au maximum frais et de saison. Ils seront au minimum de catégorie I : haricots verts et beurres garantis sans fil et de qualité « extra fins », petits pois et flageolets de qualité « très fins », chou-fleur de qualité « fleurette », féculents type pâte, semoule, boulgour, riz garantis de qualité « supérieure ».

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 oeuvre 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 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 mardi avant 12 heures pour le jeudi. Le vendredi avant 12 heures pour le lundi.

ARTICLE 7 - LES LIVRAISONS

La livraison sera effectuée le jour même de consommation dans un véhicule frigorifique à partir de la cuisine centrale avant 8 H 00.

Une clé du lieu de stockage des repas sera remise au prestataire.

Le personnel chargé de la livraison veillera à ranger l'ensemble des denrées dans les réfrigérateurs 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.

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.

ARTICLE 9 - MISE A DISPOSITION DE MATERIEL

Le candidat assurera la mise à disposition des fours de remise en température dimensionnés en fonction du nombre de repas fournis quotidiennement.