

VILLE DE
B É N Ø D E T

MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE

RESTAURANT SCOLAIRE
FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON
FROIDE DESTINES AUX ENFANTS DES ECOLES
PRIMAIRES – MATERNELLES ET A L'ALSH

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

CHAPITRE 1 : OBJET DU CONTRAT

1.1 – GENERALITES

Le titulaire s'engage à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement du restaurant scolaire de la ville de Bénodet.

L'entreprise qui sera prestataire de service sera chargée :

- . d'établir les menus
- . de passer les commandes aux fournisseurs
- .de veiller à la qualité des approvisionnements
- . de préparer les repas
- . d'assurer en temps, en qualité et en quantité la livraison des repas au restaurant des écoles.

1.2 – SERVICE A EFFECTUER

Périodicité

Les lundi – mardi – mercredi – jeudi – vendredi, durant la période scolaire

Les lundi – mardi – mercredi – jeudi – vendredi durant l'ALSH (vacances scolaires - sauf vacances de Noël)

Type de repas

Déjeuners

Lieu de repas

Restaurant scolaire – 25bis avenue de la Mer - Bénodet

Type de convives

- *enfants des écoles maternelles 2 à 6 ans*
- *enfants des écoles primaires 6 à 12 ans*
- *adultes : agents de service, agents spécialisés des écoles maternelles et primaires, surveillants de cantine, instituteurs, personnel communal, animateur de l'ALSH.*
- *enfant de l'ALSH de 2 à 12 ans*

Nombre de rationnaires journaliers

➤ Restauration scolaire primaire et maternelle (période scolaire)

a) pour les repas des enfants à :

école maternelle	déjeuners	maximum : 100 minimum : 70
Mercredi	déjeuners	minimum : 10 Maximum : 20

école primaire	déjeuners	maximum : 200 minimum : 140
Mercredi	déjeuners	minimum : 20 Maximum : 25

dont un repas « bio » sauf le mercredi

b) pour les repas des adultes à :

déjeuners	maximum : 30 minimum : 10
-----------	------------------------------

dont un repas « bio » sauf le mercredi

Les repas seront servis le midi, les lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi en période scolaire.

En fonction de l'évolution de l'application de la réforme des rythmes scolaires, le nombre de rations du mercredi est susceptible d'évoluer.

➤ **ALSH (vacances scolaires sauf vacances de Noël)**

a) enfants de 2 à 12 ans

minimum: 10
maximum : 52

b) adultes

minimum: 2
maximum : 6

Les repas seront servis le midi, les lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi en période de vacances scolaires.

CHAPITRE 2 : LES MENUS

2.1 – COMPOSITION DES MENUS

MENUS ENFANTS

- hors d'oeuvre
 - un plat protidique
 - un légume
 - un dessert
- 4,5 éléments
conformément aux décrets en vigueur

MENUS ADULTES

- un hors d'oeuvre
 - un plat protidique
 - un légume
 - un dessert
- 4,5 éléments

REPAS AMELIORES à l'occasion des fêtes telles que :

- Noël
- Galette des Rois
- Pâques
- Fin d'année

REPAS A THEME

- une fois par trimestre
- le fournisseur annexera à l'acte d'engagement du présent marché une notice descriptive relative à la manière dont il entend satisfaire à cette exigence de repas à thème.

REPAS BIO (selon le cahier des charges du label « AB »)

- sauf le mercredi
- le fournisseur annexera à l'acte d'engagement du présent marché une notice descriptive relative à la manière dont il entend satisfaire à cette exigence de repas « bio ».

2.2 ELABORATION DES MENUS

Les menus respecteront les règles de l'équilibre nutritionnel selon la circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments. Ils seront établis par une diététicienne et le décret n°2011-1227 du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Le fournisseur s'engage à fournir les menus un mois à l'avance. Selon les impératifs de livraison, il se réserve la possibilité de modifier certains menus, sous réserve d'en informer la mairie de Bénodet dans les meilleurs délais.

Il sera établi annuellement un calendrier de rencontres entre le fournisseur et la mairie de Bénodet dans un souci de concertation et d'adaptation constante du service aux besoins constatés et notamment ceux de l'enfant.

Les problèmes tenant tant à la qualité qu'aux quantités et, plus généralement, les problèmes qui ont trait au fonctionnement du service pourront être évoqués.

CHAPITRE 3 : SPECIFICATIONS QUALITATIVES

3.1 – REFERENCES GENERALES

Les denrées utilisées dans la confection des repas, doivent répondre aux dispositions de la réglementation, concernant les denrées alimentaires, soit générales soit particulières à telle ou telle d'entre elles.

Elles doivent en outre être conformes :

- . aux normes en vigueur

. aux spécifications techniques en vigueur.

Toute disposition nouvelle est applicable dès sa publication.

3.2 SPECIFICATION DE SALUBRITE

Le titulaire doit notamment respecter les obligations liées à la restauration collective en vigueur, notamment :

Concernant la restauration proprement dite

Concernant l'agrément vétérinaire sanitaire et sa dispense

Concernant le transport des denrées

Un manquement aux prescriptions de l'arrêté quant à la température des plats fera l'objet d'un refus de la livraison.

Concernant les toxi-infections alimentaires collectives

3.3 – SPECIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES ET GASTRONOMIQUES

1 - Préparation des aliments

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, vairées et tendre à rapprocher de la qualité d'une bonne cuisine familiale. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur, les menus à jour fixe sont proscrits. Les assaisonnements doivent être simples. Sont à éviter les sauces indigestes, les graisses cuites, les condiments trop épicés.

Les viandes grillées ou rôties doivent être cuites « à point », c'est à dire ni trop saignantes ni trop cuites.

2 - La présentation des plats

L'instant de la préparation des plats doit être le plus rapproché possible de l'instant de leur distribution, car les risques de développement microbien dans les préparations augmentent en fonction de l'importance du délai écoulé entre la préparation et la distribution.

La présentation des plats peut être simple, mais elle ne doit pas être négligée. Tout laisser aller doit être banni dans ce domaine. Les plats doivent être appétissants. Les sauces ne doivent être ni granuleuses, ni gélatineuses. L'adjonction dans nombre de plats d'une garniture très simple, par exemple d'une persillade, d'un lit de cresson ou de salade pour certains hors d'oeuvres ou certaines viandes, de produits naturels colorés (verdure, tomates, jaune d'oeuf) donne un effet décoratif (sans prolonger de façon notable le délai de préparation).

3– Livraison de plats en portion

Les produits de type pâtisseries charcutières, tartes, gâteaux divers, fromages... devront impérativement être portionnés, même si un emballage global peut regrouper le produit.

4 – Confection repas type sandwich

En option, l'entreprise proposera la fourniture de repas complet du type plat à emporter pour une journée "plein-air" ex: sandwich, complément fruit, fromage...), en indiquant les toutes modalités nécessaires à ce type de commande.

3.4 – SPECIFICATIONS PARTICULIERES

. Accepter la fourniture d'un repas type « régime alimentaire » en fonction des demandes éventuelles des parents d'élèves suivant des prescriptions médicales, particulièrement dans le cas d'allergie ou d'intolérances alimentaires (Projet d'Accueil Individualisé...).

CHAPITRE 4 : SPECIFICATIONS QUANTITATIVES

Il sera servi à chaque convive la quantité qui lui est nécessaire en fonction des règles de la nutrition correspondant à son âge, sans excès, mais surtout sans insuffisance.

Selon la circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments : « l'alimentation d'un enfant d'âge scolaire(...) doit lui apporter 40% du total énergétique quotidien au déjeuner » ; de ce fait, compte tenu des apports nutritionnels conseillés par le CNERNA, les grammages précisés par le GPEM/DA (annexe III de la circulaire n° 2001-118 précitée), seront considérés comme un minimum pour les prévisions du calibre de la portion unitaire à servir.

N.B. les préparations servies en quantité et en qualité seront conformes aux usages de la profession hôtelière.

CHAPITRE 5 : FOURNITURE DES REPAS

5.1 – DECOMPTE DES REPAS

Le décompte des repas à servir aux enfants et adultes est établi par le prestataire à partir des informations qui lui seront remises téléphoniquement par le personnel municipal responsable du restaurant scolaire.

Le décompte des repas de l'ALSH sera transmis avant le début de chaque vacance scolaire (sauf vacances de Noël).

A réception de ces informations, la comptabilité qui découle des opérations qui suivent, sont à la charge du traiteur :

- la tenue des états quotidiens en fonction du nombre de rationnaires des établissements livrés.

- le conditionnement des plateaux par établissement livré.

Pour le cas où les modifications de dernière minute excéderaient les prévisions faites, le traiteur s'engage à fournir les repas supplémentaires sans pour autant garantir nécessairement le même menu.

En cas de grève, de journée pédagogique, de promenade scolaire, le client préviendra le traiteur dans un délai de cinq jours ouvrables ou à défaut, dans les meilleurs délais.

5.2 – MODALITES DE LIVRAISON – DELAIS

Les repas doivent rentrer dans les locaux de restauration de l'établissement, aux frais, risques et périls du titulaire du marché.

Les livraisons seront à effectuer pour 8h30 le matin, un contrôle des quantités sera effectué par le personnel chargé de la restauration scolaire, vous veillerez à communiquer un numéro d'urgence, afin que l'on vous prévienne de toute anomalie constatée. Dans ce cas, une nouvelle livraison devra être réalisée pour 11h.

L'entreposage dans les enceintes frigorifiques du restaurant de la collectivité est à la charge du prestataire.

Le personnel préposé au transport et aux manipulations, doit observer les règles de propreté les plus strictes :

- mains propres
- linge propre
- tenue vestimentaire adaptée, maintenue propre et changée autant que nécessaire
- véhicule propre

Les livraisons devront, sous peine de refus, être accompagnées d'un bon de livraison à entête du titulaire qui sera déposé lors de la livraison. Ce bon mentionnera les quantités ainsi que toutes les indications propres à permettre d'en assurer les contrôles.

Le principe des livraisons sera détaillé dans l'offre du candidat.

5.3 – RECEPTION DE LA FOURNITURE DES REPAS

L'ensemble des fournitures doit correspondre aux spécifications qualitatives et quantitatives de la commande régulièrement passée.

Le Maire ou son représentant se réserve le droit de refuser les livraisons ne satisfaisant pas aux prescriptions ci-dessus.

La réception ne sera définitive qu'après l'achèvement des vérifications en qualité et quantité, lesquelles devront demeurer constantes tout au long du marché ;

CHAPITRE 6 : VERIFICATION PAR LA COLLECTIVITE DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

6.1 – CONTROLE EXERCE PAR LA COLLECTIVITE

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

Contrôle des prestations alimentaires

Le titulaire du marché acceptera tout contrôle bactériologique effectué à la demande de la mairie de Bénodet, et pratiqué par un laboratoire désigné par celle-ci. La dépense sera supportée par le fournisseur lorsque les résultats seront non conformes aux normes admises par la réglementation.

Le soumissionnaire devra fournir à la mairie de Bénodet les résultats de tous les contrôles bactériologiques qu'elle fera effectuer régulièrement, l'administration se réservant le droit de procéder à des vérifications.

Au cas où une préparation serait reconnue inconsommable par le représentant de la mairie de Bénodet, les denrées ou repas refusés à l'occasion d'un contrôle seront remplacés aux frais du titulaire.

Repas témoins

En vue de déceler à tout moment les germes responsables d'une intoxication alimentaire et de permettre par la suite un traitement efficace, il sera conservé systématiquement chaque jour, un échantillon des différents plats servis à chacun des repas.

Le prélèvement (environ 100g de chaque type de plat : hors d'oeuvre, potage, plat de résistance, dessert) sera effectué dans des conditions d'hygiène satisfaisante et placé dans un emballage clos à usage unique, identifié avec la date et l'heure du prélèvement.

(à exclure les boissons, les fruits, les fromages portion et les desserts conditionnés industriellement).

Il sera conservé en chambre froide (à + 3° maximum) pendant 5 jours au moins.

CHAPITRE 7 : EQUIPEMENT DES LOCAUX

Les équipements suivants seront mis à la disposition du titulaire du marché :

- trois armoires frigorifiques de stockage (restaurant scolaire avenue de la Mer)
- caractéristiques : - 2 + 12
- volume : 650 litres
- équipements 20 niveaux
- trois armoires négatives
- caractéristiques : - 18 - 21
- volume : 350 litres
- une armoire frigorifique de préparation, - 2 + 12 à chariot

- la remise en température sera effectuée dans les fours capacité 14 niveaux GN 1/1
espacement : 67 mm

3 unités : restaurant scolaire avenue de la Mer

LU et ACCEPTE, le

LE FOURNISSEUR,
(cachet et signature)