

COMMUNE DE KERLAZ

Département du Finistère

CONSULTATION DES ENTREPRISES FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE LIAISON CHAUDE ET FROIDE

Cahier des clauses techniques particulières
Procédure adaptée (article R 2123-1 du code de la commande publique)

Article 1^{er} : Objet de la consultation

Le présent marché a pour objet la fourniture et la livraison de repas (liaison chaude et froide) destinés à la restauration scolaire de la commune de KERLAZ à compter du 1^{er} septembre 2020.

Article 2 : Données générales

Les repas seront servis en période scolaire sauf le mercredi.

Un calendrier prévisionnel des jours de prestations et du nombre de repas sera fourni à l'attributaire en début d'année scolaire. Des réajustements seront effectués, pour le nombre de repas journalier, en liaison avec les services de restauration scolaire.

Les repas devront être livrés pour chaque jour de classe au site de restauration scolaire avant 9 heures si liaison froide, pour 11 heures dernier délai, en liaison chaude : les délais de consommation des denrées seront dans tous les cas respectés :

- Ecole Publique, route de l'école 29100 KERLAZ ;

Pour information, la commune sert environ 50 repas par jour soit environ 7 500 repas durant l'année scolaire. En aucun cas, ces chiffres ne sauraient engager la commune : ils sont donnés à titre indicatif.

Le titulaire du marché veillera au respect des règles d'hygiène et de sécurité conformément aux dispositions légales en vigueur dans la fabrication, la préparation, le transport et la fourniture des repas. Il fournira le dernier rapport de contrôle de l'autorité sanitaire.

Ainsi, sur le plan hygiène : les repas seront sains, respectant le principe de précaution de santé publique

Ainsi, sur le plan nutritionnel : le repas sera équilibré, varié en quantité suffisante, sans trop de matière grasse ni de sucres, impérativement contrôlés par un ou un diététicien (ne)

Ainsi, sur le plan organoleptique : le repas sera simple, agréable au goût, bien présenté, identifiable par les enfants.

Ainsi, sur le plan qualitatif des produits : pas d'aliments issus d'organismes génétiquement modifiés (maïs, soja.) ni d'animaux nourris avec des graisses et farines animales ou activateurs de croissance ou OGM.

Mention de l'origine des denrées alimentaires, traçabilité, lieu de production, label : les produits locaux, de saison seront privilégiés

Article 3 – Structure des repas

Les menus devront être conçus comme suit :

- 1 entrée
- 1 plat protidique
- 1 légume d'accompagnement
- 1 dessert ou produit laitier ou fromage

Variante n° 1 : repas comprenant 5 composants :

- 1 entrée
 - 1 plat protidique
 - 1 légume d'accompagnement
 - 1 produit laitier ou fromage
 - 1 dessert
- NB : le pain et l'eau ne sont pas concernés

Les quantités d'aliments devront respecter les normes rédigées par le GEMRCN et approuvées par le Comité Exécutif par l'OEAP du 04/05/2007

Article 4 - Fourniture de repas spécifiques

Le titulaire devra faire connaître les dispositions prévues pour la confection de repas adaptés pour les enfants présentant des allergies alimentaires ou pour tout autre motif.

Article 5 – Livraison des repas

Les matériaux de conditionnement devront répondre aux normes alimentaires.

L'étiquetage sur les barquettes doit indiquer :

- Le contenu
- La date de fabrication
- La date limite de consommation
- La température
- Le mode de réchauffage (ouvert, fermé, perforé.) ou conditions d'utilisation
- La durée de réchauffage.

Dans le cadre d'une liaison froide,

Le personnel chargé de la livraison veillera à ranger l'ensemble des denrées dans l'armoire froide 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 du stockage.

Article 6 : Matériel

Le titulaire du marché devra être en mesure de proposer le prêt de glacières isothermes pour les éventuels piqueniques.

Article 7 : Formation du personnel :

Le titulaire du marché aura pour mission de former le personnel municipal en ce qui concerne les opérations de stockage, de remise ou de maintien en température et de distribution des repas.

Un recyclage régulier du personnel à la méthode HACCP sera assuré par le prestataire.