DEPARTEMENT DES YVELINES

COMMUNE DE CHAPET



**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

***Fourniture et livraison
de repas en liaison froide
au restaurant scolaire de lEcole Jacques Prévert***

MARCHE PASSE SELON LA PROCEDURE ADAPTEE
En application de l'article 28 du Code des Marchés Publics (CMP)

**Article 1 — Objet des prestations**

**1.1 Objet des prestations :**

Les clauses du présent cahier des clauses techniques particulières concernent la fourniture et la livraison de repas en liaison froide. Les repas sont livrés dans des camions isothermes et réfrigérés au point de livraison suivant :

*Restaurant scolaire de l'Ecole Jacques Prévert : entrée de l'office par le Foyer Rural T rue du Pavillon à CHAPET.*

Un système de conservation des plats froids et de réchauffage des plats chauds existe aux points de livraison. L'approvisionnement, la préparation des produits alimentaires, la livraison des repas incombent aux fournisseurs conformément à l'arrêté interministériel du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

La distribution des repas à l'intérieur des locaux de restauration est assurée par le personnel de la commune de CHAPET.

**1.2 Définition des prestations à assurer :**

* L'élaboration des menus et sa publicité,
* La fourniture de repas pour des enfants d'écoles élémentaire et maternelle et pour des adultes, **4** jours par semaine (lundi, mardi, jeudi, vendredi) pendant la durée de l'année scolaire,
* L'approvisionnement en repas, cuisinés en unité de production correspondant aux normes et à la réglementation en vigueur,
* Le transport des repas sur les lieux de consommation effectué dans les conditions sanitaires, - Les animations thématiques sur les restaurants scolaires,
* La fourniture en produits alimentaires suivants : condiments (dont ketchup et moutarde), assaisonnement des crudités, portions de beurre et pain.

**1.3 Conditions d'exécution des prestations :**

La commune de CHAPET assure :

* le réchauffage des plats et le dressage des produits alimentaires,
* le service de restauration à table,
* l'entretien et le renouvellement des matériels de cuisine et de la verrerie,
* la fourniture des produits d'entretien et l'entretien des locaux.

**Article 2 – Organisation**

Le fournisseur devra prévoir un gestionnaire responsable et qualifié, parlant au nom de la Société et représentant celle-ci, chargé, en lien étroit, avec le personnel du point de livraison et la Mairie de CHAPET d'assurer la saisie des effectifs. Il assurera de façon permanente cette tâche et devra être remplacé en cas d'absence.

Par ailleurs, le fournisseur devra assurer :

* La mise en place de menus prévisionnels à travers un plan alimentaire,
* Un contrôle d'hygiène et de qualité chez ses propres fournisseurs,
* Un suivi permanent de l'hygiène,
* L'intervention permanente d'un service diététique (en dehors des contrôles effectués par les services départementaux).

En outre, le fournisseur donnera une formation constante axée sur l'hygiène, la présentation et la qualité des produits (respect du temps de réchauffage, entreposage des produits, nettoyage des locaux....) auprès du personnel municipal affecté aux différents points de livraison.

Une formation annuelle sur les méthodes HACCP devra être donnée et prise en charge par le prestataire.

**Article 3 — Elaboration des menus**

A l'initiative de la commune, une commission des menus associant un représentant de l'entreprise, des représentants des parents d'élèves, des agents de restauration et des membres de la commission scolaire sera organisée chaque trimestre.

Son rôle consistera à examiner les propositions de menus établis par l'entreprise et à vérifier leur conformité aux prescriptions du présent CCTP.

Les menus prévisionnels élaborés par la diététicienne de l'entreprise retenue, établis de vacances à vacances de la zone C, seront communiqués à l'avance et au moins 15 jours avant la date de la commission des menus et pourront éventuellement faire l'objet de modifications, arrêtées d'un commun accord lors de cette commission. L'entreprise fournira le rapport de ladite commission. Si l'entreprise doit apporter des modifications aux menus prévisionnels, pour des raisons d'approvisionnement notamment, elle en informera la Mairie par écrit.

Des repas à thème, et des animations particulières (bonnes-manières, éducation au goût, saveur, découverte) devront être proposés à la commission des menus qui déterminera d'un commun accord leur fréquence, sans supplément de prix.

Le prestataire s'efforcera d'introduire dans la composition des repas les produits issus de l'agriculture raisonnée, biologique ou labellisée.

La variante 1 du bordereaux des prix unitaires comportera au moins un composant bio par semaine.

**Article 4 — Commande et livraison des repas — Conditions de transport - Conditionnement**

**4.1 Effectif et commande des repas :**

Le nombre de repas prévisionnel est établi par la Mairie et communiqué à l'entreprise le jeudi avant 10 heures (sauf s'il s'agit d'un jour férié auquel cas la communication sera faite le mercredi) et ceci pour la semaine suivante.

Le nombre exact de repas à fournir peut être modifié la veille avant 10 heures, sans pénalité sur la facturation. Lorsque la commune doit décommander ou annuler des repas pour des faits ne lui incombant pas (grève) celle-ci aura la possibilité de modifier jusqu'à 24 heures avant le jour concerné le nombre de repas à livrer.

**4.2 Conditions de transport :**

Les repas étant préparés et servis en liaison froide, ceux-ci devront être livrés au moyen de véhicules frigorifiques à une température conforme à la dernière réglementation en vigueur.

Il ne devra y avoir aucune rupture de la chaîne de froid depuis le lieu d'élaboration des repas jusqu'à la livraison dans les armoires frigorifiques de l'office.

**4.3 Conditionnement des plats :**

Tous les aliments devront être conditionnés en barquettes alimentaires conformes à la réglementation en vigueur et compatibles avec les matériels en place.

Les barquettes devront comporter les indications réglementaires et au minimum :

* marque de salubrité
* date de fabrication
* date limite de consommation
* contenu
* temps de remise en température
* remise en température avec ou sans couvercle
* conditions de stockage.
* type de déchets après utilisation

Le temps global de remise en température du repas (plat chaud) ne devra pas excéder 45 mn. Le conditionnement en barquette doit satisfaire par excès le nombre de repas journalier.

**Article 5 — Réception des repas**

Les repas livrés doivent correspondre aux spécifications qualitatives et quantitatives ainsi qu'à la commande régulièrement passée.

Chaque livraison sera assujettie à la délivrance d'un bon de livraison en deux exemplaires signés le livreur. L'un des deux exemplaires sera archivé en mairie, l'autre restera en la possession du prestataire de livraison de repas.

**La livraison se fait avant 10 H le matin pour la consommation du jour même.**

Une clé du restaurant scolaire sera remise à l'entreprise titulaire du marché et le livreur devra veillera à ne pas rompre la chaine du froid. L'entreprise assurera la livraison des repas dans le restaurant scolaire et assure les opérations de déchargement et de manutention jusque dans l'office (armoires réfrigérantes).

Il devra reconnaître les lieux avant la prise d'effet du marché afin d'adapter ses moyens à la configuration des accès et des locaux.

**La Mairie a jusqu'à 10 H 30 pour signaler toute erreur (repas manquants, etc...) dans la livraison.**

Lacommune de CHAPET se réserve le droit de refuser les livraisons non conformes.

**Article 6 — Nature des repas — composition**

**6.1 Composition des repas**

Les repas fabriqués seront servis à des enfants d'âge maternel et élémentaire ainsi qu'à des adultes.

Les menus devront être conformes aux recommandations du G.E.M.R.C.N. (Ex Groupement Permanent d'Etudes des Marchés de Denrées Alimentaires). Annexe 1 sur les grammages.

Les repas, auront la composition suivante :

* 1 entrée ou hors d'ceuvre : crudité, charcuterie, poisson, salade,
* 1 plat protidique : viande, poisson ou oeuf,
* 1 plat d'accompagnement : légume ou féculent,
* 1 fromage ou yaourt,
* 1 dessert : pâtisserie, compote, dessert lacté ou fruit de saison,
* Le pain,

Il sera en outre fourni tous les ingrédients nécessaires à l'accompagnement des repas (sel, poivre, moutarde, ketchup sans sucre, condiments).

Seront servis en pot les cornichons et la sauce salade. Les matières grasses excessives, les épices fortes,... ne seront pas admises.

Il pourra être demandé au fournisseur la livraison de repas spécifiques en raison de régimes particuliers, d'allergies ou de confession religieuse.

**6.2 Plan alimentaire**

Un plan alimentaire d'une durée d'un mois ou de deux (renouvelé tous les mois) sera mis au point par le technicien diététique et le fournisseur. Ce plan alimentaire peut se définir comme une structure de menus combinés de manière à présenter une alimentation équilibrée et variée d'un jour à l'autre pendant la période donnée.

Toutefois chaque plat est déterminé par un terme général, qui au stade du menu proprement dit, correspond à une gamme de denrées diverses mais de caractéristiques nutritionnelles identiques.

Exemple : refusant le terme trop vague tel que « entrée », on choisira des termes qui préciseront la nature de l'entrée :

* féculents en vinaigrette
* crudités en vinaigrette
* charcuterie
* poisson conservé
* légumes frais cuits en vinaigrette - féculents cuisinés, etc....

La qualité du repas reposera aussi sur le choix de la qualité des denrées. Elle sera garantie par le respect des indications du G.E.M.R.C.N.

Le gestionnaire représentant le fournisseur devra participer à toutes les commissions de « menus » qui seront organisées par la commune pour la composition et la critique des menus.

**6.3 Prestations particulières**

Le fournisseur devra tenir compte des modifications à apporter à certains repas faisant l'objet d'un régime particulier pour raisons médicales ou confessionnelles (sans porc, sans sel, allergies....). Leur nombre sera communiqué par le service scolaire.

Le fournisseur devra livrer du pain préparé et cuit par un boulanger local

De plus, avant les vacances scolaires (Noël/ Pâques/ grandes vacances) un repas amélioré sera servi.

**6.4 Qualité**

Le niveau de qualité des repas devra être conforme au cahier des grammages.

* Viandes : Les viandes devront être de qualité et certifiées « Viande Bovine Française » et les volailles devront être certifiées « Label Rouge ». Celles aux hormones seront proscrites. Elles devront en outre répondre aux critères de traçabilité suivant les textes en vigueur. Les steaks hachés seront pur boeuf et comprendront 10% de M.G. maximum
* Fruits : Les fruits de saison sont exigés et doivent être de première fraîcheur et en parfait état de maturité le jour de consommation. En cas de non-conformité (fruits trop mûrs ou pas assez), ils seront remplacés par le fournisseur à ses frais. Ils devront être lavés et désinfectés avant d'être conditionnés en cagettes plastiques.
* Les légumes transgéniques sont à exclure des menus.
* Poisson : II devra être de qualité sans arrête.

Le fournisseur s'engage à garantir l'absence d'organismes génétiquement modifiés dans les aliments servis.

Si les sociétés utilisent une centrale d'achat ou tout autre système centralisé d'achat, elles devront, dans le cadre de la proposition financière formulée, indiquer le niveau de qualité des matières premières utilisées (viandes, légumes, etc ) pour atteindre cet objectif selon les classifications en vigueur au marché de Rungis.

La commune de CHAPET, en tout état de cause se réservera le droit de faire procéder à un contrôle sur la qualité des achats et des livraisons.

**6.5 Engagement qualité**

Afin de mettre en oeuvre des repas correspondant à une alimentation adaptée aux enfants, le fournisseur doit :

Mentionner s'il adhère au Programme Nutritionnel Santé, respecter les recommandations édictées par le CNA (Conseil National Alimentation) dans son avis du 30 septembre 1997, reprises par le GEMRCN, elles-mêmes reprises dans la circulaire n°2001­118 du 25/06/01 relative à la restauration scolaire.

**6.6 Repas Pique-nique**

Lors de déplacements scolaires il sera prévu de remplacer le repas habituel par une formule pique-nique composée par exemple de :

* 1 sandwich
* 1 sachet de chips
* 1 fruit dur (ex : pomme)
* 1 gâteau enveloppé ou 1 laitage

**6.7 Repas de secours**

Afin de pallier tous les aléas (distribution, commande, fonctionnement, etc.) le prestataire mettra à disposition dans chaque office des aliments pour un repas pour la totalité des usagers. (conserves).

**Article 7 — Contrôles vétérinaires**

Les contrôles seront effectués sur la base de la législation en vigueur ayant trait à l'alimentation.

Des contrôles techniques portant sur la qualité des fournitures, la variété et la préparation des denrées entrant dans la composition des denrées servies, l'hygiène générale des locaux, la propreté du matériel utilisé, la tenue du personnel, pourront être effectués à tout moment, tant par l'Inspecteur Vétérinaire Départemental que par le Médecin du Service Médical Scolaire, ou par toute personne ou organisme qualifié, désignés par la commune de CHAPET.

La commune deCHAPET veillera également à la stricte observation des clauses définies au C.C.T.P.

A toutes les demandes de la commune de CHAPET, le fournisseur devra laisser toutes facilités aux personnes ou services mandatés par elle, pour effectuer tous les contrôles nécessaires.

La collectivité se réserve la possibilité de vérifier la conformité des installations et équipements du titulaire du marché aux normes, règles d'hygiène en vigueur.

Le fournisseur est tenu deprocéder, à ses frais, au contrôle de la qualité des repas servis, conformément aux dispositions de l'arrêté du 26 juin 1974 — article 37, sur les plats cuisinés à l'avance, qui prévoit notamment le prélèvement d'un échantillon par semaine et son analyse bactériologique.

Les résultats de ces contrôles doivent être communiqués systématiquement au service scolaire de la commune.

La mairie se réserve le droit, à tout moment, d'effectuer des analyses bactériologiques par un laboratoire désigné par elle. Si les résultats se révélaient non conformes à la réglementation, la dépense serait supportée par le prestataire.

Le titulaire du marché est tenu de conserver au froid pendant trois jours minimum, un échantillon de chacun des plats préparés. En cas de toxi-infection alimentaire, ces échantillons seraient remis aux services officiels de contrôle.

Le prestataire veille à l'application stricte des règles relatives à la surveillance médicale et àl'hygiène corporelle de son personnel et notamment celui qui manipule les denrées alimentaires.

**Article 8 — Encaissement du prix des repas**

La commune de CHAPET est seule habilitée à encaisser le prix des repas auprès des usagers.

**Article 9 - Présentation des propositions chiffrées**

Les propositions chiffrées seront présentées sur le bordereau de prix annexé à l'acte d'engagement. Elles devront comprendre la production et la livraison des repas, avec les véhicules du fournisseur, ainsi que la saisie et la centralisation des effectifs. Le fournisseur devra présenter sur le bordereau annexé à l'acte d'engagement les propositions chiffrées suivantes :

* production et livraison des repas, avec les véhicules du fournisseur ainsi que la centralisation des effectifs.

**Article 10 — Visite des lieux**

Afin d'avoir une idée précise des possibilités et de l'état de l'équipement, une visite technique devra être effectuée par la société, dès réception du présent Cahier des Clauses Techniques Particulières, après qu'une demande en ce sens aura été faite auprès de la commune de CHAPET.

Le Le

 Le Maire L’entreprise

Jean-Louis FRANCART Vu et accepté