

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

**Syndicat Intercommunal
du Regroupement Scolaire de la Pierre Frite**
Place du Friège - 60240 Monneville
Tél : 03.44.49.81.30 - syndicat.lapierrefrite@orange.fr

**RESTAURATION SCOLAIRE –
FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE**

**Cahier des Clauses Techniques Particulières
(C.C.T.P.)**

ARTICLE 1- Objet du marché

Le présent cahier des clauses techniques particulières concerne la fourniture et la livraison de repas en liaison froide aux deux restaurants scolaires du Syndicat Intercommunal du Regroupement Scolaire de la Pierre Frite (SIRS), accueillant des élèves de maternelle et élémentaire.

Le titulaire assurera :

- L'élaboration des menus avec possibilité de repas à thème ;
- La fabrication des repas classiques et thématiques, en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies par les dispositions et certifications en vigueur ;
- La fourniture des condiments (sel, poivre et sauces) en conditionnement collectif, ainsi que l'assaisonnement des crudités ;
- La fourniture du pain ;
- Le conditionnement des plats cuisinés et des préparations froides ;
- La livraison des repas sur les sites des 2 écoles du SIRS
- Le respect du contrôle d'hygiène
- L'élaboration en cas de besoin de repas sans porc et sans sel

Le marché débutera au 1er septembre 2024. Pour une durée d'un an, renouvelable 3 fois (soit 4 ans en totalité).

ARTICLE 2- CONDITIONS D'EXECUTION

Le titulaire assurera l'approvisionnement, la fabrication, le conditionnement, le stockage et la livraison des repas sur site conformément aux dispositions réglementaires en vigueur

Les repas seront livrés par le titulaire sur les 2 sites suivants :

- Périscolaire de Monneville – 1, rue du Berger Rouge – 60240 Monneville
- Ecole de Lavilletterte – Grande rue Jean Dessein – 60240 Lavilletterte

2.1 Nombre de repas

Le nombre de repas à servir est évalué à environ 12 000 repas par an. Ce nombre est indicatif et ne peut engager le SIRS et aucune indemnité ne pourra être demandée si ce nombre annuel n'est pas atteint.

2.2 Commande de repas et livraison des repas

Une prévision de commande hebdomadaire sera passée la semaine précédant les besoins.

Le SIRS devra confirmer au plus tard le jeudi de la semaine précédente, le nombre de repas à livrer, en l'absence de toute communication, le titulaire livrera les quantités prévues en précommande, ou à défaut, celles servies la semaine précédente.

Toutefois, le SIRS pourra réduire le nombre de repas commandés 48h00 avant la date de livraison par téléphone.

Les repas seront livrés tous les lundis, mardis, jeudis et vendredis, en période scolaire, conformément au calendrier scolaire fixé par arrêté ministériel et publié au Bulletin Officiel.

Les repas seront livrés en conditionnement en barquettes d'une capacité de 6 à 8 personnes au maximum et déposés dans les armoires froides des restaurants scolaires du SIRS.

Le Titulaire devra ainsi multiplier les contenants dans les barquettes afin de réduire le poids pour faciliter la manipulation au moment du service des repas.

Dans une démarche de développement durable, le SIRS souhaite que les barquettes soient réutilisables et récupérer par le titulaire lors de la livraison suivante. La désinfection restera à la charge du titulaire du marché.

A défaut de barquettes réutilisables, le titulaire privilégiera des barquettes à usage unique ou équivalent recyclables.

La livraison devra être effectuée avant 8h00.

Les livraisons et manutentions seront à la charge du fournisseur, ces prestations seront incluses dans l'offre de prix.

Une clé du local sera remise au titulaire du marché pour lui permettre de déposer les repas avant l'heure indiquée ci-dessus.

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 réglementation en vigueur. Il ne doit y avoir aucune rupture de la chaîne du froid depuis le lieu d'élaboration des repas jusqu'à la livraison dans les armoires frigorifiques des restaurants scolaires.

ARTICLE 3- La prestation alimentaire

3.1 – Références générales

Les techniques, ainsi que les denrées utilisées dans la confection et la distribution des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation en vigueur.

Ainsi, le titulaire devra respecter les instructions et les dispositions des textes en vigueur sur la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurités des aliments.

Tous les produits doivent être étiquetés avec mention de la date de fabrication et de péremption. La liste des allergènes entrant dans la composition des repas sera fournie au SIRS.

Le titulaire s'engage à fournir dans les 48 heures les certificats, les factures, ou les fiches techniques des denrées utilisées pour la confection des repas que pourra demander à tout moment le SIRS. Il devra notamment être en capacité de fournir la traçabilité complète de toutes les denrées d'origine animale entrant dans la composition.

Les repas doivent être préparés dans les locaux du titulaire ayant obtenu l'agrément des Services de l'Inspection Sanitaire et Vétérinaire pour la liaison froide dans le respect des prescriptions sanitaires en vigueur. Cet agrément sera exigé dans l'offre de candidature.

3.2 – Spécification qualitatives

Les prestations culinaires doivent être simples, soignées, variées et proches de la qualité d'une bonne cuisine familiale. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire, les menus à jours fixes sont proscrits à l'intérieur d'un cycle de 4 semaines.

L'élaboration des menus avec possibilité de repas à thème sera appréciée.

Les mets doivent être choisis et préparés de façon à favoriser l'appétit et une digestion facile. Il est demandé au titulaire de privilégier des recettes avec un assaisonnement adapté aux enfants (assaisonnements simples, les sauces légères et pas trop épicées).

Le titulaire pourra fournir dans des conditionnement séparés les produits ou denrées « prêts à l'emploi » nécessaires à la mise en valeur, à la décoration ou à l'aménagement des repas (persil haché, rondelles de citron, échalotes, ...).

Les modes de préparation et de distribution doivent répondre aux principes de la liaison froide.

Les plats seront préparés à partir de produits frais ou surgelés (légumes, viandes). Le recours aux conserves devra être exceptionnel.

Le titulaire s'engage à présenter à la collectivité toutes les 6 ou 8 semaines, une prévision des menus établis conformément aux spécifications du GEMRCN.

Les menus seront établis avec un diététicien au service du titulaire et devront respecter les règles d'hygiène et d'équilibre alimentaire, et notamment le grammage. La quantité d'aliments servis doit être adaptée à l'âge des enfants afin de permettre de minimiser les restes dans l'assiette.

La collectivité souhaite favoriser l'introduction des produits locaux. Une attention toute particulière devra être portée pour cette enjeu national pour l'alimentation des enfants avec le recours à des produits de proximité et du terroir (viande, légumes, fruits, ...)

3.3 – Spécifications quantitatives

L'estimation journalière est de l'ordre de 100 repas.

Il sera prévu pour chaque rationnaire la quantité qui lui est nécessaire, en fonction des règles de la nutrition correspondant à son âge et à son activité, sans excès, sans insuffisance. Les grammages seront servis dans le respect des prescriptions du GEMRCN (groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition).

Il n'est pas prévu de type de grammage différents selon les enfants en écoles maternelles ou les enfants en école primaire.

Le SIRS choisira 4 composants de repas parmi des menus composés de :

- Entrée
- Viande / Poisson
- Légumes / Féculent
- Laitage
- Dessert

La réglementation concernant les préconisations de repas sans viande devra être respectée.

Les évolutions de la réglementation sur ces points devront être prises en compte au fur et à mesure de la publication des décrets.

ARTICLE 4 – Elaboration des menus

4.1 – Chronologie

Les menus sont élaborés à partir de propositions faites par le SIRS. La rotation des plats est pratiquée sur une période minimum de 4 semaines.

Le projet de menus doit correspondre aux menus réellement servis. Toutefois, le prestataire peut en cours de réalisation, procéder à des modifications exceptionnelles à condition que celles-ci :

- Soient justifiées par la nécessité de l'approvisionnement
- Respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle
- Ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

4.2 – Structure des repas

Les aliments en filière courte seront à privilégier.

Afin de permettre au SIRS de composer le menu de chaque jour, le titulaire du marché proposera:

- 4 choix pour le hors d'œuvre
- 4 choix pour le plat protidique principal avec accompagnement
- 2 choix de fromage ou de laitage
- 2 choix pour le dessert

4.3 : Repas et interventions spécifiques

La prestation comprendra :

- La préparation des repas imposés par l'éducation nationale sans supplément de prix
- La proposition d'un menu contenant au minimum un composant biologique par semaine sans supplément de prix
- Des propositions par rapport à l'utilisation de produits issus de filières courtes de production

Le titulaire devra fournir au minimum une animation par trimestre scolaire avec des repas à thème. Cela concerne par exemple des animations valorisant l'éducation du goût (référence au patrimoine culinaire, dégustation de spécialités du pays, découverte de saveurs, information nutritionnelles...). Le SIRS sera sensible au fait que le titulaire s'engage à livrer des supports de communication (affichettes, flyers, livret, ...) lors de l'animation de ces repas à thèmes.

Ces repas font partie intégrante de la prestation et ne sauraient faire l'objet d'une facturation supplémentaire.

ARTICLE 5 : Engagement du SIRS et conditions d'exécution de la prestation

5-1 – Matériel du SIRS

Le SIRS dispose pour la fourniture de repas aux deux restaurants scolaires en liaison froide :

- 2 fours de remise en température d'une capacité de 20 barquettes
- 1 filtre à graisse
- 2 armoires froides

Le SIRS se charge du nettoyage, du maintien en parfait état de propreté et d'hygiène du matériel en utilisant les produits et ustensiles nécessaires et conformes à cet usage.

Les frais de réparation sont à la charge du SIRS. L'exécution des réparations ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène de la distribution des repas.

Le SIRS assure et prend à sa charge le renouvellement à l'identique du matériel qu'il soit dû à l'usure normale, à la casse ou à d'autres raisons liées à l'exploitation du service.

5.2 – Agents mis en place par le SIRS

Le SIRS mettra en place des agents pour les besoins du service afin de :

- Dresser les hors d'œuvres, les fromages et les desserts
- Remettre en température les plats garnis
- Assurer le nettoyage du matériel de transport
- Prévoir et passer les commandes.

ARTICLE 6 : Contrôle et réglementation

6.1 – Contrôle par le SIRS

Le SIRS peut, à tout moment, et sans en référer préalablement au prestataire, procéder à tous les contrôles qu'elle jugerait nécessaire en vue de vérifier la conformité de la prestation et des modalités de son exécution avec les clauses du contrat.

Les contrôles porteront sur le respect des spécifications :

- De salubrité
- Nutritionnelles et gastronomiques
- Qualitatives et quantitatives

Des réunions pourront être organisées à la demande du SIRS chaque trimestre avec le prestataire en vue de vérifier la conformité des prestations, l'exécution du marché et l'élaboration des menus.

6.2 – Contrôles par l'intermédiaire d'agents spécialisés

Le SIRS peut, à tout moment, faire appel à un service spécialisé de son choix sans en référer préalablement au prestataire, notamment :

- A la Direction Départementale des services vétérinaires
- A la Direction Départementale de la concurrence et de la répression des fraudes
- A la Direction Départementale de l'action sanitaire et sociale.

Ces interventions à la demande des agents officiels de contrôle ne font pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leur fonction.

6.3 – Contrôles bactériologiques

Le titulaire du marché est tenu de procéder à ses frais au contrôle de la qualité des repas servis, conformément aux dispositions de l'arrêté du 29 septembre 1997, sur les plats cuisinés à l'avance. Les résultats de ces contrôles doivent être communiqués systématiquement au SIRS

S'il est constaté, lors de l'analyse, qu'une denrée est défectueuse, le SIRS, après avoir demandé au prestataire d'y remédier immédiatement par une mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception et sans effet, pourra de plein droit, procéder à la résiliation du marché sans que le titulaire puisse prétendre à un versement d'indemnité de quelque nature que ce soit.

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

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

6.4 – Visite préalable des installations du candidat, avant attribution du marché

A l'issue de la remise des offres, et à la demande du SIRS, une visite des installations de confection, et de conditionnement des repas du candidat pourra être effectuée. Cette visite sera ouverte à une délégation des élus du SIRS. Le cas échéant, le candidat devra stipuler les raisons qui s'opposent à cette visite.