



Marché de fourniture de repas nécessaires à la confection de déjeuners pour le restaurant scolaire

65 Bd Paul Guigou
13127 VITROLLES
Tél : 04 42 15 90 40
Mail. : ges.0132214l@ac-aix-marseille.fr

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

TITRE 1 : PRESENTATION

Le présent cahier des clauses techniques particulières définit les prestations de la société en qualité et quantité nécessaires à l'élaboration des menus.

Le repas pris au restaurant scolaire est un moment important pour l'élève, et une prestation de qualité doit lui être offerte tant sur :

- Le plan hygiénique : repas sain
- Le plan nutritionnel : repas équilibré, varié, digeste ; servi en quantité suffisante, garant d'une bonne santé
- Le plan organoleptique : repas bon et bien présenté

La structure du repas doit être conforme aux spécifications énoncées dans le présent CCTP et à la circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments et aux recommandations du Groupement d'Etudes des Marchés de Restauration Collectives et de Nutrition (GEMRCN) du 4 mai 2017.

TITRE 2 : CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

Article 1 – Personnel

Le personnel du collège sera chargé de réaliser la préparation des repas à partir de denrées brutes fournies par la société.

TITRE 3 – DEFINITION DES BESOINS POUR LE REPAS

Article 2 – Evaluation du nombre de repas par site

Les nombres de repas ci-dessous sont donnés à titre indicatif, ils sont en effet susceptibles de variation, ils sont basés sur les consommations de l'année scolaire 2017 et peuvent varier pour l'année 2019.

Repas adultes et adolescents :

➤ **Estimation quotidienne de déjeuners : 120**

➤ **Détails des estimations pour la durée du marché**

POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

	REPAS PAR JOUR			REPAS POUR LA PERIODE DU CONTRAT*		
	Quantité minimale	Quantité maximale	Quantité moyenne	Quantité minimale	Quantité maximale	Quantité moyenne
DEJEUNER	80	120	100	14400	21600	18000

*180 jours estimés pour la durée du contrat de déjeuners

Article 3 – Périodicité et calendrier des repas

Pendant la durée du contrat, la société devra fournir les denrées brutes destinées à la confection du déjeuner pour le restaurant scolaire.

Article 4 – Structure des repas

La société devra livrer des denrées alimentaires brutes pour préparer des repas selon le grammage adultes préconisé par le GEMRCN : fourchette moyenne pour l'entrée, le produit laitier et le dessert ; fourchette haute pour le plat et l'accompagnement.

Pour les petits déjeuners :

- Biscottes
- Pains individuels
- 3 céréales au choix
- Lait (briquette de 1L refermable)
- Chocolat en poudre
- Café (moulu pour percolateur)
- Thé (sachets individuels)
- Beurre en portions individuelles
- Confitures variées en portions individuelles
- Miel en portions individuelles
- Jus d'orange, jus de pomme, Multifruits (en briquettes de 1 L refermables)
- Yaourts sucrés
- Fruits 2

Pour les déjeuners :

- deux entrées au choix dont une crudité
- un plat protéiné principal comprenant un choix : viande ou œufs ou poisson
- deux légumes au choix dont un féculent
- un fromage
- un dessert ou un fruit au choix
- pains individuels

L'épicerie et les condiments pour la confection sur place de tous les plats seront à fournir par la société.

Article 5 – Repas à thème

La prestation comprendra des repas à thème pour le déjeuner, à raison d'au moins 8 dans l'année, dont Noël.

Article 6 – Repas de secours – réserve alimentaire

Le titulaire du marché devra prévoir des denrées de secours afin de palier tout imprévu et notamment l'impossibilité de fabrication ou de distribution du repas initial.

Ainsi, dans l'hypothèse de circonstances qui empêcheraient l'acheminement normal des denrées par le titulaire, et par anticipation, ce dernier devra constituer une réserve alimentaire sur le site de restauration scolaire. Cette réserve permettra de garantir la régularité du service de restauration.

Ce stock sera géré sur place par le titulaire qui devra régulièrement le renouveler et contrôler les dates de péremption. Les soumissionnaires devront préciser dans leur offre les modalités de constitution de cette réserve (boîte, frites...).

Il est demandé que ce stock comprenne également 100 repas froids (eau, chips, pâté, salade de 120Gr, compote, biscuit, pain).

Dans l'hypothèse où ni les réserves de secours ni les stocks ne permettraient de fabriquer les repas pour la quantité maximale de repas prévus par jour, l'établissement se fournira auprès de fournisseurs extérieurs. Les frais engagés seraient alors à la charge du titulaire du marché après facturation par l'établissement.

Article 7 – Livraison des denrées et définition des horaires

La livraison des denrées s'effectue au moins deux fois par semaine du lundi au vendredi entre 6H et 9H00 au plus tard.

Le titulaire s'engage à livrer aux jours désignés d'un commun accord, y compris pendant les périodes de congés annuels, si l'acheteur en exprime le désir.

Le titulaire assurera la livraison des repas par ses propres véhicules, ces livraisons seront franco de port et d'emballage.

Des contrôles à réception des denrées seront faits par les agents du collège tant au niveau de la qualité que la quantité avec la présence du livreur.

Chaque livraison sera accompagnée d'un bordereau précisant le lieu de livraison, le menu, la date limite de consommation, les quantités livrées pour l'entrée, la viande, les légumes, le fromage, le dessert et d'un certificat d'authentification de la viande de bœuf remis sur chaque site.

Article 9 – Spécifications particulières

Les soumissionnaires préciseront dans leur offre la nature et la qualité des denrées utilisées pour la fabrication des repas.

Seront exclus les plats et recettes comportant des difficultés particulières de consommation (poissons avec arêtes fines, viandes avec petits os ou pointus, etc.) ou présentant des goûts trop forts pour les collégiens.

Exigences particulières :

- l'application du plan de nutrition santé 2017-2021 (PNNS)
- la viande de bœuf sera élaborée en France (norme VBF)
- les steaks hachés seront surgelés et leur teneur en matière grasse ne dépassera pas 15%
- les fruits et légumes frais seront de 1^{ère} catégorie, variés et adaptés à la saison. On privilégiera les circuits courts et donc les producteurs locaux.
- l'utilisation des produits reconstitués et hachés sera limitée conformément au PNNS

- l'utilisation de produits frais sera obligatoire pour au moins :
 - 1) 10% des viandes et poissons
 - 2) 30% des légumes, de plus les produits surgelés seront majoritaires par rapport aux conserves et boitage
 - 3) Les fruits seront exclusivement des fruits frais

Le titulaire s'engage à fournir à tout moment sur simple demande du collège les justificatifs des contrôles effectués par lui sur les produits en amont de la fabrication : choix des denrées, vérification des transports et livraisons, contrôle de conformité des produits, traçabilité des viandes, attestations des fournisseurs garantissant que les produits ne contiennent pas d'OGM.

Article 10 – Conditionnement des denrées

Le fromage sera conditionné en portions individuelles.

Le titulaire du marché fournira l'ensemble des condiments suivants : sel, poivre, moutarde, mayonnaise, ketchup pour l'ensemble des convives en conditionnement individuel.

Article 11 – Réception des denrées

La personne publique dispose du personnel et du matériel nécessaires pour :

- réceptionner et stocker les denrées, dans la limite des horaires habituels de travail du personnel.
- confectionner les repas proposés par le titulaire
- assurer la bonne distribution des repas

La personne publique assurera l'ensemble des frais afférents à la bonne conservation des denrées. Il établira le règlement intérieur de la cuisine et contractera auprès de la compagnie d'assurance de son choix une police couvrant l'ensemble des risques qui peuvent naître du fait de la fréquentation et de l'équipement des locaux : responsabilité civile, dommage matériel et corporel, incendie...

Article 12 – Equilibre alimentaire des repas

Les menus proposés devront être parfaitement équilibré sur le plan des apports nutritionnels et caloriques. Ils répondront et **dépasseront** raisonnablement si possible les normes minimales recommandées.

Ces menus seront établis par du personnel qualifié et selon le goût naturel des collégiens.

La société doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire et les dispositions de la circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments et tenir compte des recommandations du GEMRCN du 4 mai 2007.

Un plan alimentaire de 5 semaines minimum devra être respecté. Il devra éviter la monotonie alimentaire et présenter des plats et recettes variés en fonction de la grille de présentation des plats sur 20 repas successifs issus des recommandations du GEMRCN.

Les menus à jour fixe sont proscrits à l'intérieur d'un cycle de 5 semaines.

Les repas tiendront compte de la catégorie des convives (adultes).

Des suppléments de légumes devront si possible être proposés par rapport aux quantités de base afin de pouvoir resservir les collégiens qui le souhaitent.

Les soumissionnaires rempliront obligatoirement des grilles retraçant les qualités, gammes et fréquences des plats. Elles seront transmises systématiquement à l'établissement à la fin du cycle du plan alimentaire.

Article 13 – Composition des menus et chronologie

Les menus seront établis par le titulaire en concertation avec le service intendance et le chef de cuisine du collège par cycle de 5 semaines, et présentés 2 mois à l'avance pour validation.

Les menus seront adressés au collège, pour affichage. Selon les impératifs de livraison, la société se réserve la possibilité de modifier certains menus, sous réserve d'en informer le collège au moins huit jours avant. Cette procédure devra rester exceptionnelle, c'est-à-dire moins de 3 fois par année scolaire.

Ces menus seront établis d'une façon logique selon les qualités diététiques nécessaires et le goût naturel des élèves et seront conformes aux normes fixées dans le cahier des clauses techniques particulières.

Dans l'hypothèse d'un repas thématique, le titulaire l'indiquera clairement sur le menu afin d'informer les parents et les collégiens sur le caractère original du menu proposé.

La livraison des denrées devra être impérativement respectée, sauf en cas de contraintes majeures reconnues (grève, pannes techniques importantes...) où dans cette hypothèse, le titulaire pourra modifier les menus après en avoir informé le collège et obtenu son accord. Ces modifications ne devront pas nuire à l'équilibre nutritionnel des menus.

Article 14 – Contrôles des prestations alimentaires

Le collège ou le Conseil Départemental des Bouches-du-Rhône peuvent, à tout moment, et sans en référer préalablement au titulaire du marché, procéder à tous les contrôles qu'ils jugeront nécessaire, en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités d'exécution avec les clauses du marché.

Les contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- de salubrité (denrées)
- nutritionnelles et gastronomiques
- qualitatives
- quantitatives

Sur la base de la législation en vigueur, la personne responsable du marché ou son représentant s'assurera que les quantités et les qualités des denrées et produits livrés répondent aux normes fixées par le CCTP.

Fait à Vitrolles

Le

Le

Le Principal,

Le candidat
Mention manuscrite « lu et approuvé »
Cachet et signature