



PREPARATION ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LE RESTAURANT SCOLAIRE

Le présent appel d'offres porte sur la préparation et la livraison de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire qui accueille les élèves du Collège Châteaudun à BELFORT.

Cette prestation représente la fourniture de 2 799 repas pour le trimestre de janvier à mars 2029.

CHAPITRE 1 - OBJET DE LA PRESTATION

Le prestataire assurera la fabrication et la livraison en liaison froide, des repas du midi, les lundis, mardis, jeudis et vendredis, hors vacances scolaires, du restaurant scolaire. La fabrication devra se faire dans ses propres installations.

La prestation fournie concerne :

- le repas des élèves du collège,
- le repas des adultes.

Le prestataire s'engage à proposer une cuisine traditionnelle et variée

CHAPITRE 2 – CONDITIONS D'EXECUTION DE LA PRESTATION

2.1 – Fabrication des repas

Les menus respecteront le plan alimentaire ainsi que le cahier des grammages conforme aux préconisations de l'Education Nationale. Les recommandations nutrition du GEM-RCM, actualisés en juillet 2015, serviront de base pour l'élaboration des menus.

Les produits identifiés transgéniques (OMG) seront prohibés.

Le prestataire s'engage à veiller à la bonne qualité des produits crus, à un degré de mûrissement adapté pour les fruits et les légumes.

2.2 – Composition des menus.

Il devra comprendre :

- une entrée,
- un plat protidique,
- un accompagnement,
- un produit laitier en portion individuelle,
- un dessert en portion individuelle ou un fruit de saison,
- les condiments sont à fournir : moutarde, ketchup, vinaigrette, beurre.....
- le pain.

2.3 – Types de menus

L'entreprise devra être en mesure de proposer :

- un menu standard,
- un menu sans porc,
- un menu végétarien par semaine,
- un menu de substitution en cas d'allergies alimentaires.

Le prestataire devra être en mesure de manière ponctuelle de proposer un repas pique-nique qui devra tenir compte des spécificités alimentaires énoncées ci-dessus. Le collège, dans ce cas, s'engage à prévenir le prestataire et faire parvenir sa demande 10 jours avant la date prévue. Le menu devra être livré en portion individuelle dans des glacières prévues à cet effet et qui resteront à disposition du Collège pour la journée.

2.4 – Menu de secours

Un repas de secours non périssable, valide en date de consommation, sera prévu pour tous les élèves inscrits à la cantine habituellement afin de pallier à d'éventuels problèmes (pannes électriques, problème de livraison...). Il devra prendre en compte les spécificités de chaque régime alimentaire.

Le menu de secours sera stocké sur le site du restaurant scolaire.

2.5 – Conditionnement des denrées

Le conditionnement des repas devra respecter la législation en vigueur et la chaîne du froid devra être respectée depuis le lieu de production jusqu'à la livraison sur le site dans le réfrigérateur.

Les barquettes devant subir un réchauffage seront conditionnées pour 6 parts. Elles devront avoir une rigidité suffisante pour résister à la manipulation lors de la préparation du repas et du service et devront être en matériaux conformes à la législation en vigueur.

Tous les emballages porteront :

- leur identification
- le type de menu auquel il correspond
- les manipulations qu'ils doivent subir :
 - assaisonnement,
 - les conditions de remise en température : durée, température, barquette fermée, ouverte, semi-ouverte...

2.6 – Hygiène

Le titulaire du marché s'engage à respecter les dispositions réglementaires en vigueur relatives à la restauration scolaire ainsi que toute nouvelle réglementation relative aux fournitures et prestations du présent contrat.

Le prestataire réalise à sa charge les analyses microbiologiques légales des repas. Il devra conserver sur son site de production les plats témoins et fournir à titre gracieux, sur chacun des sites, un repas témoin et étiqueté en tant que tel.

Ces analyses sont assurées par un laboratoire agréé et indépendant. Chaque fois, le titulaire communique au service gestion de l'établissement les résultats des analyses effectuées.

Le collège se réserve le droit s'il le juge nécessaire de faire appel aux services compétents à fin de contrôle sanitaire, sans avoir à en référer au préalable au titulaire.

2.7 – Formation du personnel du Collège

Le titulaire s'engage à assurer une formation du personnel chargé du service restauration scolaire dont l'objectif est de conseiller le personnel quant aux modalités de réchauffage des plats en fonction du type d'aliment et de sa quantité.

2.8 – Communication

Les menus définitifs seront transmis, à l'avance, au collège pour chaque période scolaire afin d'être communiqués aux élèves par voie d'affichage.

Une réunion mi-octobre réunissant un représentant du prestataire et un représentant du collège sera mise en place pour faire le point sur l'exécution du marché et la satisfaction du service rendu.

CHAPITRE 3 – COMMANDE ET LIVRAISON DES REPAS

3.1 – Commande et transmission des menus

Le collège s'engage à établir une précommande au moins une semaine avant chaque début de mois.

Les précommandes pourront être rectifiées deux jours avant le jour de livraison avant 10 heures.

3.2 – Livraison des repas

Les repas seront acheminés dans des véhicules isothermes et réfrigérés et titulaires d'un agrément des services départementaux d'hygiène.

La livraison est faite aux frais, risques et périls du titulaire du marché jusqu'à réception par le responsable du point de livraison. A réception ; la température des produits devra être impérativement contrôlée. Tout produit contrôlé à une température supérieure au maximum autorisé sera refusé et devra être remplacé.

Il sera établi un bon de livraison sur lequel seront mentionnés, l'heure de la livraison, les quantités livrées, les menus standards, les menus spécifiques, la signature du livreur et la signature du client.

La livraison pourra intervenir entre 6h 30 et 9h 30 à la cuisine scolaire de la Maison de quartier Jean-Jaurès à Belfort.

Un horaire plus précis sera à déterminer entre le prestataire et le collège.

Si un ou plusieurs repas sont omis lors de la livraison ou si des plats sont impropres à la consommation, le fournisseur s'engage à remplacer ces plats et à les livrer avant 11 heures. Les menus effectivement livrés devront correspondre aux menus effectivement annoncés.

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,
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas,
- respectent les équivalences alimentaires

Fait à _____ le _____

Signature du prestataire,