

**COMMUNE DE BRETTEVILLE SUR ODON**

**PROCÉDURE ADAPTÉE**

**PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS  
EN LIAISON FROIDE POUR  
LE RESTAURANT SCOLAIRE**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES  
C.C.T.P**

## CHAPITRE 1- OBJET

### **1-1- Généralités**

Le présent appel d'offres porte sur la préparation et la livraison de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire.

Le présent appel d'offres est lancé conformément aux dispositions de l'article 28 du décret 2016-360 du 25 mars 2016.

### **1-2- Fabrication**

Le titulaire fabriquera les repas à livrer dans ses propres installations.

Il indiquera dans quel centre de production seront fabriqués les repas qui seront livrés. Il en précisera la capacité de fabrication, et les ressources humaines employées ainsi que la condition d'appartenance ou d'exploitation de l'outil de production (*propriétaire, locataire avec bail, ou autres...*).

Le titulaire devra justifier soit de la certification ISO de son site de fabrication, soit de son engagement dans cette démarche ou dans une certification équivalente reconnue.

D'autre part, le titulaire devra justifier que son site de production est adapté au besoin du marché, qui est, dans sa majorité du segment « SCOLAIRE 1<sup>er</sup> cycle ».

### **1-3-Concept**

Il est expressément exigé du titulaire la pratique effective de l'art culinaire selon une cuisine traditionnelle.

## CHAPITRE 2- PRESTATIONS

### **2-1- Généralités**

Le titulaire assurera la préparation et la livraison des repas du midi.

La prestation fournie concerne trois catégories de personnes

- les maternelles (*2 à 6 ans*)
- les élémentaires (*7 à 12 ans*)
- les adultes

### **2-2- Modalités de livraison**

Les repas sont livrés sur place avant 9h du matin selon le principe de la liaison froide le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de chaque semaine en période scolaire au restaurant scolaire, Avenue du Soleil à Bretteville sur Odon.

## CHAPITRE 3- CONDITIONS D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS

### **3-1- Fabrication des repas**

Les menus devront garantir un bon équilibre des besoins nutritionnels et caloriques des enfants et des adultes.

#### **3.1.1. Plan alimentaire**

Un plan alimentaire sera proposé par l'entreprise. Cette dernière indiquera parallèlement concernant ce plan alimentaire :

- Les groupes d'aliments,
- La gamme des produits,
- La qualité des produits utilisés : origines, appellations, labels, plats transformés, produits reconstitués et notamment la « traçabilité » des viandes.

Le prestataire devra fournir à tout moment des attestations justifiant la provenance des produits qu'il emploie et de leur traçabilité ainsi que les fiches techniques et nutritionnelles des produits. Dans le cas où le fournisseur fait pratiquer l'analyse chimique ou micro-biologique de ses produits, mention sera faite dans son dossier de soumission.

Et précisera la fréquence durant la période d'exécution du marché.

Les denrées employées pour la confection des repas livrés, ou livrées directement dans le cadre des menus prévus, devront respecter les contraintes suivantes dont le respect pourra à tout moment être contrôlé par la personne responsable du marché ou son représentant.

Elles doivent, en outre, être conformes aux normes homologuées et enregistrées de l'A.F.N.O.R et aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du Groupe Permanent d'étude des Marchés de Denrées Alimentaires (*G.E.M.*). Toute disposition nouvelle arrêtée par le G.E.M. est applicable dès sa publication.

Le contrôle sera effectué ainsi que prévu dans le cadre du présent marché.

### **3-2- Livraison des repas**

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

Les véhicules sont fournis par le titulaire.

Le service de distribution comprend :

- le contrôle par le personnel communal des repas livrés,
- le stockage à froid, éventuellement.

Le soumissionnaire devra prévoir des conditionnements collectifs jetables permettant une utilisation optimale des matériels existant dans les différents points de livraison.

### **3-3- Personnel Communal**

Le titulaire s'engage à assurer une formation du personnel communal chargé du service dont les objectifs sont les suivants :

- assurer les respects des mesures d'hygiène et de sécurité en matière de restauration scolaire et collective,
- être capable de déterminer les temps et températures de réchauffage, en fonction du type d'aliment et de sa quantité.

### **3-4- Animations**

Le prestataire s'engage à effectuer des animations en rapport avec l'éducation nutritionnelle des enfants, les fêtes calendaires et/ou ayant un caractère pédagogique.

### **3-5- Stock Tampon**

Afin de se prémunir de circonstances exceptionnelles ne permettant pas d'assurer l'approvisionnement normal, le titulaire mettra à disposition du restaurant scolaire, dès le premier jour de la rentrée de septembre, un stock tampon permettant de couvrir l'ensemble des besoins quotidiens et comprenant l'entrée, le plat principal et le dessert.

Le conditionnement devra comporter de petites boîtes pour 5-6 personnes. Tout stock entamé devra être complété lors de la livraison suivante, et le titulaire devra en tenir compte pour modifier, le cas échéant, les menus suivants. La date de péremption du stock devra être vérifiée régulièrement par le prestataire.

## **CHAPITRE 4 – ÉLABORATION DES MENUS**

### **4-1- Chronologie et affichage**

Les propositions de menus sont transmises auprès du point de livraison au moins quinze jours avant le début du mois à venir de manière à ce que les responsables puissent confirmer le choix auprès de l'entreprise pour le mois à venir.

Les commandes comportant les quantités exactes sont confirmées la veille des jours scolaires.

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

- soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement,
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique des repas.

Le fournisseur fournit les affiches de menus qui seront apposées par le personnel communal aux emplacements réservés à cet effet.

## **4-2- Plan de menus**

Les produits identifiés transgéniques (*O.G.M.*) seront prohibés.

Le plan alimentaire servira de base pour l'élaboration des menus durant la durée du marché.

Les projets de menus seront établis par le prestataire par période de quatre semaines consécutives et soumis au moins quinze jours avant le début de la période considérée, à la commune de Bretteville sur Odon, pour accord et/ou modification. En cas de force majeure motivant une modification des menus, le Maire de la Commune doit être informé immédiatement.

Les menus devront être établis conformément aux dernières recommandations du GEMRCN n°J5-07 du 4 mai 2007, ils respecteront les règles de l'équilibre nutritionnel et seront établis par une diététicienne.

## **4-2- Composition des repas**

- un hors d'œuvre,
- un plat protidique,
- un légume d'accompagnement,
- un fromage ou un produit laitier,
- un dessert,
- une serviette,
- vinaigrette.

Dans le cas d'un repas de substitution sans porc, celui-ci devra se rapprocher le plus possible du menu du jour.

# CHAPITRE 5 – OBLIGATION DU TITULAIRE

## **5-1- Obligations générales**

Le titulaire ne peut transférer à un sous-traitant tout ou partie de l'exécution du marché sans l'accord du maître d'ouvrage.

## **5-2- Spécifications qualitatives**

Il est demandé l'utilisation de produits frais et variés au fil des saisons. Les plats doivent impérativement être constitués de produits re travaillés.

Une attention particulière sera portée à l'utilisation des circuits courts et de produits de saison et 20% des produits issus de l'agriculture biologique.

## CHAPITRE 6 – CONTRÔLES ASSURÉS PAR LE TITULAIRE

Le titulaire 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, qui prévoit notamment le prélèvement d'un échantillon par semaine et son analyse bactériologique.

Si cette fréquence ou les modalités ou les examens devait être modifiée, le titulaire devra s'y conformer.

Le résultat de ces contrôles est communiqué à la commune systématiquement et dans les meilleurs délais.

Le titulaire est tenu, par ailleurs, de conserver au froid pendant 3 jours un échantillon de chacun des plats préparés pour examen en cas de toxi-infection alimentaire.

Ces contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer à tout moment la commune.

Fait à le

L'entrepreneur