

**C.C.T.P.**

**PROCEDURE ADAPTEE**  
**Préparation et livraison de**  
**repas en liaison froide pour le**  
**restaurant scolaire**

**Cahier des Clauses Techniques Particulières**

**C.C.T.P.**

## **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 des enfants de la petite section de maternelle à la classe de CM2.

Cette prestation représente la fourniture de 26 500 repas par an environ.

### **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 de Garidech. La fabrication devra se faire dans ses propres installations.

La prestation fournie concerne :

- le repas des enfants scolarisés en maternelle (3 à 5 ans),
- le repas des enfants scolarisés en élémentaire (6 à 12 ans),
- le repas des adultes.

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

### **CHAPITRE 2. Conditions d'exécution 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 en vigueur du G-RCN, serviront de base pour l'élaboration des menus.

Seront, entre autres, pris en compte comme critères de choix :

- la qualité des produits utilisés : origine, appellations, labels, traçabilité des produits....
- les approvisionnements d'origine locale et approvisionnements en circuit court.

Les produits identifiés transgéniques (OGM) 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.

Le prestataire s'engage à proposer, en moyenne sur la semaine, au moins 40 % de produits issus de l'agriculture biologique. Cela devra concerner chaque-élément composant le menu.

#### **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.**

Le prestataire devra être en mesure de proposer :

- un menu standard,
- un menu de substitution en cas d'allergies alimentaires,
- un menu sans porc,
- un menu sans viande,
- un menu végétarien par semaine conformément à la loi Egalim.

Le prestataire s'engage à proposer 12 repas entièrement bio par an.

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. La Commune de Garidech, 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, fournies par le prestataire, qui resteront à disposition de la commune pour la journée.

Le prestataire s'engage à prévoir un repas à thème par période de petites vacances scolaires, soit environ 5 à 6 fois durant l'année scolaire. La commune de Garidech se réserve le droit, ponctuellement, de faire des propositions de menus. Le prestataire s'engage à fournir un repas de fêtes pour Noël, Mardi Gras et pour la fin de l'année scolaire.

Le prestataire s'engage à participer à la semaine du goût.

### **2.4. Menu de secours.**

Un repas de secours non périssable, valide en date de consommation, sera prévu pour tous les enfants inscrits à la cantine habituellement afin de pallier à d'éventuels problèmes (pannes électriques, problèmes de livraison...). Il devra prendre en compte les spécificités alimentaires énoncées aux points 2.2 et 2.3.

Ces menus de secours seront stockés 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 aliments devront être livrés dans des plats gastronomes inox agréés NF, fournis par le prestataire et adaptés à la réchauffe.

La taille des plats fournis (couvercle compris) devra s'adapter aux grilles de nos deux fours dont les dimensions sont les suivantes : 53 cm de longueur, 30 cm de largeur et 6,5 de hauteur sur 7 niveaux et permettre de faire déjeuner une centaine de personnes au premier des deux services.

Tous les emballages porteront :

- leur identification,
- la catégorie de consommateurs concernée,
- le type de menu auquel il correspond,
- les manipulations qu'ils doivent subir :
  - assaisonnement,

- les conditions de remise en température : durée, température, plats couverts ou non.

## **2.6. Hygiène.**

Le prestataire 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 laboratoire communique à la Commune de Garidech les résultats des analyses effectuées.

La commune de Garidech se réserve le droit si elle 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 communal.**

Le prestataire s'engage à assurer une formation du personnel communal chargé du service restauration scolaire dont les objectifs seront les suivants :

- assurer le respect des mesures d'hygiène et de sécurité en matière de restauration scolaire et collective,
- faire connaître les modalités de réchauffage des plats en fonction du type d'aliment et des quantités.

## **2.8. Communication.**

Les menus définitifs ainsi que les allergènes seront transmis, à l'avance, à la commune pour chaque période scolaire.

Une réunion trimestrielle réunissant un représentant du prestataire et un représentant de la commune 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.**

La commune s'engage à établir une précommande au moins une semaine avant chaque début de mois. Les précommandes pourront être rectifiées jusqu'à la veille du jour de la livraison, 10 heures (soit 10 heures le vendredi pour la livraison du lundi).

## **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 livraison, la température, les quantités livrées, pour les menus standards, et les menus spécifiques, la signature du livreur et la signature du client.

La livraison devra intervenir entre 6 heures et 9 heures au restaurant scolaire, situé place Latieule à Garidech.

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 livrés devront correspondre aux menus annoncés. Toutefois, le prestataire peut en cours de réalisation procéder à des modifications exceptionnelles à conditions que celles-ci :

- soient justifiées par la nécessité de l'approvisionnement,
- ne nuisent pas à la qualité sanitaire et gastronomique du repas,
- respectent les équivalences alimentaires.

Dans ce cas, la municipalité devra en être informée au plus tôt et la liste des allergènes transmise sans délai.

Fait à \_\_\_\_\_ le \_\_\_\_\_

Signature du prestataire.