



# Cahier des Clauses Techniques Particulières

Marché de fournitures et livraison des repas au restaurant scolaire

Procédure adaptée en application des articles 27 et 34.1°b)  
Du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics

## **Article 1 - Objet du marché**

Le présent document définit les conditions techniques particulières imposées au titulaire par la collectivité pour la fourniture et la livraison des repas aux restaurants municipaux.

L'approvisionnement, la préparation des produits alimentaires, la livraison des repas incombent au fournisseur conformément à l'arrêté interministériel du 30/07/1999 dans sa version consolidée du 10/08/1999 et au règlement sanitaire départemental, titre VIII : hygiène de l'alimentation, articles 125 à 151, traitant des conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance.

Les fournitures de viande fraîche sont soumises à la réglementation sanitaire relative à la mise en consommation des viandes et sont régies par les dispositions générales de la loi du 01/08/1905 sur la répression des fraudes et des taxes subséquentes et de ses articles 1 à 16 modifiés le 27/07/1993.

Principaux textes de référence :

- Décret n° 73-138 du 12 février 1973 portant application de la loi du 01/08/1905 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux dans sa version consolidée du 14 avril 2011.
- Arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale.
- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective.
- Arrêté du 20 juillet 1998 réglementant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des denrées périssables modifié par arrêté du 10 juillet 2008.
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale dans sa version consolidée du 13/06/2013.
- Le règlement (CE) n° 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Le décret n°2009-1121 du 16 septembre 2009 portant application de l'article 214-1 du code de la consommation en ce qui concerne l'hygiène des produits et des denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine autres que les produits d'origine animales et les denrées alimentaires en contenant.
- L'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des restaurants scolaires
- Le règlement sanitaire départemental.

Cette liste n'est pas exhaustive.

## **Article 2 – Moyens de fonctionnement - Formation**

### 2-1 Personnel

Le titulaire recrute, rémunère et forme en continu le personnel qualifié nécessaire au fonctionnement et l'emploie sous sa seule responsabilité. Il s'engage à appliquer les textes législatifs en vigueur en matière de sécurité sociale, législation du travail et législation fiscale.

La collectivité s'engage à mettre à disposition le personnel nécessaire pour le réchauffement des repas, le nettoyage de la cuisine, des ustensiles, contenants et de la vaisselle, l'entretien de la salle à manger, ainsi que le service en salle.

### 2-2 Formation

Le titulaire s'engage à proposer des séances de formation destinées au personnel de la collectivité, portant sur les domaines de la sécurité, la qualité, la diététique, l'hygiène alimentaire et les techniques culinaires. La durée globale de formation proposée sera au minimum de trois demi-journées.

## **Article 3 – prestation de fourniture des repas**

Le titulaire s'engage à assurer l'approvisionnement des denrées et les transports nécessaires au bon fonctionnement des restaurants, ainsi que leur stockage et leur conservation dans les installations de la cuisine et des réserves.

CCTP Fournitures et livraison des repas au restaurant scolaire

Un stock tampon permettant le dépannage en nombre suffisant pour une journée de repas sera mis à disposition et stocké dans les locaux du restaurant scolaire.

L'offre précisera :

- Le détail de ce stock en denrées et conditionnement
- La fréquence du renouvellement en cas de non-emploi

En cas d'utilisation, la collectivité signalera les marchandises consommées et en demandera le renouvellement.

Le responsable de cuisine est tenu de refuser toute marchandise non conforme à la commande ou ne correspondant pas aux critères de sélection.

Le titulaire devra pouvoir justifier à tout moment de la traçabilité des denrées employées. Le titulaire est responsable des éventuelles intoxications qui pourraient résulter de la qualité des denrées fournies et de leurs conditions de transport.

Le titulaire est responsable de la qualité des repas. A ce titre, la collectivité se réserve le droit d'engager tout recours contre le titulaire, en cas d'avarie ou de problème sanitaire relevant de la responsabilité du titulaire, notamment suite à une insuffisance ou une négligence du contrôle de qualité, même en cas de panne inopinée des installations.

Le remplacement de denrées avariées ou non-consommables sera à la charge du titulaire, non refacturable à la collectivité, sauf en cas de pannes des installations du restaurant. Le titulaire sera néanmoins dans l'obligation d'assurer l'approvisionnement en vue de fournir les repas prévus.

Le titulaire s'engage, sur la durée du contrat, à :

- Organiser et prendre à sa charge la préparation, le transport et la livraison des repas
- Utiliser un minimum de 85% de produits frais en légumes, fruits, viande et charcuterie pour la préparation des repas
- Assurer la préparation d'un minimum de 75% de pâtisseries fraîches
- Utiliser 100% de produits laitiers dont la date péremption ne doit pas être inférieure à dix jours
- N'utiliser les surgelés que pour les compositions hors saison
- N'utiliser les conserves qu'en appoint aux fabrications
- Etablir des menus respectant le programme VIF et limiter notamment l'utilisation des aliments frits
- Exclure dans la constitution des plats des produits contenant des OGM ainsi que tous ceux dont la teneur en pesticide et produits chimiques peut présenter un risque pour la santé.
- Préparation d'un repas en intégralité avec des produits biologiques une fois par semaine en alternant les jours.
- Proposer d'inclure dans chaque repas une composante bio.
- Les viandes de boucherie sont de qualité supérieure, viande bovine française.
- Les fruits et les légumes frais sont de première catégorie, variés et adaptés à la saison.
- Privilégier un « circuit court » concernant les produits frais

Dans le cadre de cet engagement, le titulaire s'engage, sur demande de la collectivité, à justifier spécifiquement de la provenance et de la nature des produits livrés pour vérification.

#### **Article 4 – prestation de fabrication**

Le titulaire a la charge de la fabrication des repas en cuisine centrale.

Préparation des repas

Le titulaire s'engage à assurer la préparation des repas selon le nombre d'inscriptions transmises par la mairie selon la procédure suivante : la mairie de Poussan adresse une précommande une semaine à l'avance. Les ajustements seront communiqués selon le planning suivant :

<b>Opérations</b>	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>vendredi</b>
<b>Confirmation de la</b>	Jeudi	Vendredi	Lundi	Mardi	Mercredi

<b>précommande</b>	avant 12h	avant 12h	avant 12h	avant 12h	avant 12h
<b>Ajustement occasionnel</b>	Vendredi avant 12h	Lundi avant 12h	Mardi avant 12h	Mercredi avant 12h	Jeudi avant 12h
<b>Livraisons des repas</b>	Lundi avant 9h	Mardi avant 9h	Mercredi avant 9h	Jeudi avant 9h	Vendredi avant 9h

Les repas seront de bonne qualité et en quantité suffisante.

Offre de base :

Composantes :

Repas enfants (grammages maternelles et primaires selon les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011-5 composantes)

- Entrée chaude ou hors d'œuvre ou potage
- 1 plat protéique légumes et/ou féculents
- 1 laitage ou un fromage
- 1 dessert
- Pain coupé
- Ingrédients de table

Repas adultes (grammages adultes – 5 composantes)

- Entrée chaude ou hors d'œuvre ou potage
- 1 plat protéique, légumes et féculents
- Fromage et dessert
- Pain coupé
- Ingrédients de table

Les livraisons seront faites sur 3 sites :

- o restaurant scolaire « Les Baux », rue de la Salle
- o restaurant scolaire « Véronique Hébert », chemin des Frères
- o ateliers municipaux, place de la Mairie.

Le mode de conditionnement la nature du contenant et le nombre de portions seront précisé. Pour le beurre, les fromages et les desserts, la portion individuelle sera privilégiée

Pour l'année 2015, le nombre de repas consommés était :

- Au total : 43320 repas pour les enfants et 4519 repas pour les adultes

Ces chiffres sont donnés à titre indicatif afin que le titulaire ait une idée du nombre de repas à préparer. La municipalité ne s'engage nullement à atteindre exactement ces chiffres. Ils peuvent tout aussi bien être inférieurs ou supérieurs à ceux donnés ci-dessus.

Option :

- Pique-nique ALSH enfant enfants1 sandwich viande ou charcuterie et 1 sandwich fromage emballés individuellement
- 1 paquet de chips
- 1 fruit ou une compote
- 1 gâteau emballé
- 1 serviette en papier
- Une bouteille d'eau individuelle (25cl min)

CCTP Fournitures et livraison des repas au restaurant scolaire

Pique-nique ALSH adulte

- 1 sandwich viande ou charcuterie et 1 sandwich fromage emballés individuellement
- 1 paquet de chips
- 1 fruit ou une compote
- 1 gâteau emballé
- 1 serviette en papier
- Une bouteille d'eau individuelle (33 cl min)

## **Article 5 – Hygiène et sécurité alimentaire**

Le titulaire fera effectuer une fois par mois à sa charge un contrôle bactériologique sur un repas par un laboratoire indépendant. Les résultats d'analyse seront transmis à la collectivité. Le titulaire sera également tenu d'adresser systématiquement à la commune des rapports réguliers des inspections sanitaires effectués dans les lieux de préparation.

Un échantillon des plats du jour sera conservé au froid positif aux fins d'analyses microbiologiques par les services vétérinaires (plat témoin conservé 5 jours).

Le titulaire s'engage à appliquer l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (H.A.C.C.P)

Un classeur suivi hygiène tenu à jour sera mis à la disposition dans la Collectivité des services vétérinaires, détaillant :

- Les instructions pour la maîtrise des risques
- Les hygiénoscopies
- Les contrôles bactériologiques
- Les contrôles à l'arrivée
- Les contrôles produits finis et matières premières
- Les prélèvements de surface
- Les contrôles des huiles de friture
- Les contrôles de passage en cellule de refroidissement
- Toutes les feuilles de relevés de température en chaud, froid négatif et positif
- Les fiches techniques des produits d'entretien
- Tous les comptes rendus de formation du personnel
- Les certificats d'aptitude de la médecine professionnelle

Le titulaire s'engage à informer la collectivité sans délai des défauts justifiant réparation, notamment une panne des armoires frigorifiques constatée lors de la livraison.

## **Article 6 : élaboration des menus**

Les projets de menus seront établis pour quatre semaines par le titulaire conformément aux dispositions de l'arrêté du 30/09/2011 dont il est fait état à l'article 1 dudit C.C.T.P. et remis pour approbation au représentant de la collectivité.

La variété des repas ne se renouvellera pas avant quatre semaines sauf sur demande de la collectivité.

A minima une réunion trimestrielle de la commission restaurant devra se tenir entre les représentants de la collectivité et le titulaire au cours de laquelle seront exposés les souhaits des consommateurs.

Le titulaire s'engage à planifier un programme d'animation à l'année, qui sera soumis au représentant de la collectivité pour approbation.

Les menus de la semaine devront être publiés et portés à la connaissance des utilisateurs au plus tard le vendredi matin de la semaine précédente. La publication sur un site internet sera privilégiée.

## **Article 7 – Périodes et horaires de service**

Le titulaire s'engage à assurer la livraison des repas aux jours et heures suivants :

- pour les restaurants des écoles, les jours de classes, du lundi au vendredi,
- pour le centre de loisirs, le mercredi, pendant les petites vacances, en juillet et août du lundi au vendredi,

CCTP Fournitures et livraison des repas au restaurant scolaire

- aux ateliers municipaux, toute l'année civile du lundi au vendredi sauf pendant le mois d'août et pendant les deux semaines des congés de Noël.

### **Article 8 : objectifs de qualité**

Le titulaire garantit la satisfaction des consommateurs par la qualité et la continuité du service, et notamment :

- La qualité de la matière première
- La qualité de la technique culinaire
- La qualité de l'écoute et de l'accueil
- La qualité de l'hygiène
- La qualité de la mise en valeur des repas
- La qualité bactériologique des produits
- La qualité de la convivialité
- La qualité de la formation du personnel