

SIVOS HAUTE HERBASSE
DEPARTEMENT DROME

MARCHÉ PUBLIC DE SERVICES

**Confection et livraison de repas en liaison
froide au restaurant scolaire**

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

MARCHÉ DE SERVICES N°2024-001

SOMMAIRE

Article 1 : Objet de la consultation - dispositions générales

- 1.1 – Objet du marché
- 1.2 – Dispositions générales
- 1.3 - Nombre de repas à titre indicatif

Article 2 : Définition de la prestation

- 2.1 – Élaboration des menus et composition des repas
- 2.2 – Confection des repas
- 2.3 – Prestations particulières

Article 3 : Livraison des repas

- 3.1 – Conditionnement
- 3.2 – Stock tampon
- 3.3 – Transport
- 3.4 - Contrôle bactériologique

Article 4 : Continuité du service public

Article 5 : Formation du personnel

Article 6 : Suivi de prestation

Article 7 : Règles et textes réglementaires

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION - DISPOSITIONS GENERALES

1.1 - Objet du marché

Les stipulations du présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) concernent la confection et la livraison de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire.

Différents types de repas sont donc demandés :

- Des repas pour des enfants de maternelles et élémentaires
- Des repas pour adultes (personnel communal et enseignants)

L'objectif est d'assurer tous les lundis, mardis, jeudis et vendredis des périodes scolaires une alimentation variée et de qualité aux enfants et aux adultes du groupe scolaire.

Le titulaire devra prendre toutes les dispositions nécessaires pour assurer, en toutes circonstances, la continuité du service public de restauration scolaire.

1.2 - Dispositions générales

Pendant les périodes scolaires, les repas seront livrés les lundis, mardis, jeudis et vendredis en liaison froide au restaurant scolaire, avant 9h30 le matin pour une consommation le jour même.

Le nombre de repas prévisionnel est établi à la fin de chaque semaine (le jeudi avant 11 h, sauf si ceux-ci sont fériés), et ceci pour la semaine suivante.

Le nombre exact de repas à fournir peut-être modifié la veille avant 10 heures, sans pénalité sur la facturation.

Lorsque le SIVOS de la Haute Herbasse doit décommander ou annuler des repas pour des faits ne lui incombant pas (ex : grève d'une partie ou de la totalité de ses personnels rendant la mise en place de la prestation restauration scolaire impossible, fermeture de classes pour cause de pandémie), celle-ci aura la possibilité de modifier jusqu'à 24 heures avant le jour concerné le nombre de repas à livrer.

Le conditionnement devra prendre en compte les contraintes de la collectivité.

Les propositions de conditionnement feront partie de l'offre de base sur laquelle s'engage le candidat

1.3 - Nombre de repas à titre indicatif

A titre indicatif, le nombre de rationnaires est en moyenne journalière de :

- 45 rationnaires par jour pour les enfants d'âge maternelle,
- 60 rationnaires par jour pour les enfants d'âge élémentaire,
- 1 rationnaire par jour pour les adultes.

Ces quantités estimées ne peuvent engager le Sivos de la Haute Herbasse

ARTICLE 2 : DEFINITION DE LA PRESTATION

2.1 - Elaboration des menus et composition des repas :

Le SIVOS souhaite proposer des repas de grande qualité gustative, environnementale, composés de produits en circuit court et de saison.

Dans l'élaboration des menus, le titulaire du marché devra prendre en considération les besoins nutritionnels spécifiques des enfants âgés de 2 à 12 ans.

Le nutritionniste ou diététicien en charge de la confection des menus devra respecter la réglementation en vigueur en la matière, suivre son évolution, voire même aller plus loin en terme qualitatif, gustatif et nutritionnel selon les demandes du présent dossier de consultation des entreprises.

Le SIVOS attachera une grande importance à la traçabilité des produits, notamment en termes de provenance et d'impact écologique. Le SIVOS s'attachera à vérifier la provenance des viandes et autres produits carnés ainsi que des produits frais entrant dans la composition des menus.

Le prestataire devra respecter les recommandations du Groupe d'Etudes des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) et du Programme National Nutrition et Santé (PNNS), et garantira :

- l'adaptation des grammages selon l'âge,
- la qualité et la variété des plats proposés,
- l'équilibre et la diversité des menus sur la semaine et la période,
- les menus proposés devront être, à la fois équilibrés, diversifiés et attrayants de façon à éduquer les enfants au goût et leur donner des habitudes alimentaires saines.

Il devra également se conformer à la loi EGALIM.

Le cahier des grammages utilisés devra obligatoirement être fourni avec l'offre du fournisseur.

2.2 – Confection des repas

Le prestataire devra être capable de fournir l'ensemble du repas, de l'entrée au dessert.

La cuisine centrale où seront fabriqués les repas devra avoir reçu l'Agrément Sanitaire Communautaire délivré par la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP - anciennement les services vétérinaires) : **copie de cet agrément devra être inclus dans les pièces administratives.**

En cas de changement du lieu de fabrication, un nouvel agrément devra être fourni dans les 8 jours suivant le déplacement.

Les repas doivent être préparés dans une unité de production gérée par le titulaire du marché répondant à la réglementation en vigueur notamment aux règles d'hygiène préconisées dans la réglementation européenne.

Le titulaire devra fournir les certificats d'agrément délivrés par les services vétérinaires concernant les locaux de fabrication.

Les menus, variés et équilibrés, seront conformes aux différentes normes et règles en vigueur en matière de restauration collective.

Le menu comprend quatre composantes, à savoir un ensemble constitué d'un plat protidique, un accompagnement, deux composantes entre une entrée un produit laitier un dessert, le pain étant fourni systématiquement.

Chaque semaine, un menu alternatif sera obligatoirement servi à tous, et chaque jour, un menu alternatif devra être proposé selon la demande.

Un aliment de remplacement sera prévu lorsque l'entrée et/ou le plat protidique est à base de porc.

Les assaisonnements vinaigrette et sucre ... seront fournis par le titulaire du marché.

Les grammages seront adaptés selon les différentes catégories d'usagers, enfants maternelles, enfants élémentaires ou adultes.

Sont interdits Les viandes et poissons reconstitués, tout aliment comprenant des organismes génétiquement modifiés (OGM), des gélifiants ou extraits carnés (ex : E 441) .

Les viandes bovines (bœuf et veau) seront exclusivement de la région Rhône-Alpes (nés, élevés et abattus en Rhône-Alpes) avec communication à chaque service de leur traçabilité pour affichage. La viande de bœuf haché sera exclusivement française (nés, élevés et abattus en Rhône-Alpes)

Les pâtisseries maison seront proposées le plus souvent possible.

Le fromage découpé sera privilégié à hauteur de 80%.

Des potages seront servis en hiver.

La collectivité souhaite mettre très fortement l'accent sur la qualité et la sécurité des produits utilisés pour la fabrication des repas, ainsi que sur l'utilisation la plus large possible de produits du terroir ou locaux.

Le titulaire du marché devra s'engager à fournir au maximum des produits frais, locaux et de saison et s'engager à développer des approvisionnements directs de produits de l'agriculture. A cet effet, il devra fournir avec chaque produit entrant dans la composition du menu une fiche indiquant le pays producteur et, pour les produits locaux, le nom du producteur.

Il devra en outre s'engager dans une démarche environnementale en développant la biodiversité et en introduisant une part de produits labellisés écologiques.

25% de produits bio à minima devront être intégrés aux menus.

La promotion des circuits courts est demandée.

La saisonnalité des produits frais est exigée.

La lutte contre le gaspillage et la valorisation des déchets feront l'objet de formations auprès du personnel de la collectivité.

La suppression de tous les suremballages superflus des produits frais, conserves ou autres est demandée.

Il y aura au maximum sur place une manipulation ou un tranchage par jour.

2.3 – Prestations particulières

Il sera servi un repas à thème chaque mois (semaine du goût, carnaval, halloween, fêtes calendaires, ...) ainsi qu'un pique-nique le dernier jour de l'année scolaire, sans supplément de prix. Des propositions de pique-nique seront demandées.

Des animations (semaine du goût, bar à soupes, camion glaces...) seront proposées.

Les menus devront parvenir au SIVOS sous format numérique au moins un mois avant le mois concerné, sauf cas de force majeure explicitement justifié auprès du SIVOS qui doit en être informé.

ARTICLE 3 : LIVRAISON DES REPAS

3.1 – Conditionnement

La livraison des repas dans le cadre d'un fonctionnement d'un service « à table » sera présentée aux enfants dans des barquettes collectives, en matériaux recyclable.

Concernant les adultes la présentation aura lieu dans des barquettes individuelles.

Chaque barquette est identifiée par une étiquette correspondant à la réglementation en vigueur et mentionnant notamment :

- Le numéro d'agrément sanitaire
- Le nom du plat
- La date de fabrication
- La date limite de consommation
- La température de conservation
- Les conditions de remise en température (couple temps/température)
- Une signalétique particulière pour les sans porc et repas alternatif

3.2 – Stock tampon

Le titulaire devra fournir un « stock tampon » constitué d'aliments non réfrigérés, supportant une durée dite « longue conservation ». Il sera renouvelé chaque fois que de besoin. Il ne sera pas facturé en supplément du montant du marché.

3.3 – Transport

Le personnel du prestataire préposé au transport et à la manipulation des fournitures est astreint à la plus grande propreté, celle-ci s'étendant aux personnes, linge, véhicule et cagettes de livraison. Des pénalités pour défaut d'hygiène ou de température réglementaire dans le camion frigorifique.

3.4 – Contrôle bactériologique

Le titulaire du marché s'engage à fournir des résultats d'analyses microbiologiques des prestations fournis, des matières premières entrant dans la fabrication des plats servis dans le restaurant scolaire de l'école.

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

Les résultats des analyses sont communiqués dès que le SIVOS le demande.

La collectivité peut, à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire du marché, procéder à des contrôles qu'elle jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché. Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- de salubrité (denrées, locaux, personnels...),
- nutritionnelles et gastronomiques,
- qualitatives,
- quantitatives.

Le titulaire du marché fournira les protocoles concernant les bonnes pratiques d'hygiène, formation et hygiène du personnel, plan de nettoyage et de désinfection, plan de lutte contre les nuisibles, hygiène des manipulations, respect de la chaîne du froid...), afin de mettre en place un plan de maîtrise sanitaire.

ARTICLE 4 : CONTINUITE DU SERVICE PUBLIC

Le titulaire s'engage, pendant la période déterminée à assurer régulièrement la continuité du service de transport.

En cas de défaillance de sa part, la collectivité peut assurer le service, aux frais et risques dudit titulaire, par toute personne et tout moyen approprié. Sauf cas de force majeure ayant empêché le titulaire de remplir ses obligations, une pénalité forfaitaire égale à 10 % du montant de la commande concernée sera appliquée lorsque le transport n'aura pu avoir lieu.

ARTICLE 5 : FORMATION DU PERSONNEL

Le titulaire du marché s'engage à proposer des formations annuelles pour le personnel de restauration scolaire, et particulièrement lors de la première année pour l'accompagnement au démarrage de la nouvelle formule.

Le titulaire du marché devra s'engager à assurer l'information de l'ensemble du personnel aux techniques nouvelles de fabrication, de distribution et à la communication avec les consommateurs. Des formations sur la réduction du gaspillage, la gestion et la valorisation des déchets seront dispensées par le titulaire du marché 1 fois par an gratuitement au personnel de la restauration scolaire.

ARTICLE 6 : SUIVI DE LA PRESTATION

Un entretien pourra être organisé entre chaque période de vacances scolaires. Un bilan de la période écoulée sera réalisé et livré sous forme de document au représentant du SIVOS.

Cette réunion a pour objet de faire le point sur l'ensemble des exigences du cahier des charges et leur respect par le prestataire.

Dans ce cadre sont discutées les propositions d'amélioration de la prestation.

ARTICLE 7 : REGLES ET TEXTES REGLEMENTAIRES

Le prestataire doit se conformer au :

Décret n°2011 1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

- A l'ensemble de la réglementation en vigueur et à venir concernant le transport des denrées périssables, des conditions de conservation et de manipulation des denrées, l'état de santé du personnel et son aptitude à manipuler les denrées alimentaires, l'hygiène alimentaire dans les établissements publics scolaires.
- Aux recommandations « nutrition » du groupe d'études des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN).
- A la loi du 30 octobre 2018, aussi appelée EGALIM.

La signature de l'acte d'engagement par le candidat vaut acceptation du présent document