

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS  
EN LIAISON FROIDE DESTINES  
AU SERVICE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE  
DE LA COMMUNE DE SEMBLANÇAY**

**N° MARCHE : CANT.2009**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

**Personne Responsable du Marché :**

Monsieur Le Maire de Semblançay,

Commune de Semblançay

Adresse : 7 place Jacques de Beaune

Code postal et ville : 37360 SEMBLANÇAY

Numéro de téléphone : 02.47.29.86.86 et de télécopie : 02.47.56.55.76

Adresse électronique : [secretariat.sbhc@wanadoo.fr](mailto:secretariat.sbhc@wanadoo.fr)

**Etendue de la consultation :**

Marché à procédure adaptée en application de l'article 28 du Code des Marchés Publics.

Marché à bons de commande en application de l'article 71-I du Code des Marchés Publics.

**Objet de la consultation :**

Fourniture et livraison de repas en liaison froide destinés au service de la restauration scolaire de la commune de Semblançay.

# SOMMAIRE

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE	3
1.1 DEFINITION	3
1.2 SITE	3
ARTICLE 2 : DEFINITION DE LA PRESTATION	3
2.1 COMPOSITION DES MENUS	3
2.1.1 REPAS ENFANTS	3
2.1.2 ANIMATIONS ET REPAS A THEMES	4
2.1.3 PIQUE-NIQUES	4
2.2 ELABORATION DES MENUS	4
2.3 CHRONOLOGIE ET AFFICHAGE	4
2.4 PLAN ALIMENTAIRE	5
2.5 CONDITIONNEMENT	5
2.5.1 PLATS CUISINES FABRIQUES PAR LE PRESTATAIRE	5
2.5.2 PLATS CUISINES ISSUS DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE	5
ARTICLE 3 : MODALITES DE TRANSPORT ET DE LIVRAISON	5
3.1 TRANSPORT	5
3.2 LIVRAISON - RECEPTION	6
ARTICLE 4 : CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS	6
4.1 FORMATION DU PERSONNEL COMMUNAL	6
4.2 MATERIEL DU TITULAIRE	6
4.3 VARIANTE	6
ARTICLE 5 : CONTROLES	6
5.1 TRAÇABILITE	6
5.2 CONTROLE D'HYGIENE CHEZ LE PRESTATAIRE	7
5.3 CONTROLE QUANTITATIF ET QUALITATIF	7
5.4 CONTROLE BACTERIOLOGIQUE	7

## ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE

### 1-1 - DEFINITION

Le présent cahier des charges a pour objet de définir les conditions d'intervention du prestataire en vue de réaliser la fourniture et la livraison de repas et autres prestations alimentaires selon le principe de livraison froide pour le restaurant de l'école maternelle et élémentaire de la commune de Semblançay.

### 1-2 - SITE

Groupe scolaire Alfred de Vigny  
Maternelle et Élémentaire  
Place Jacques de Beaune  
37360 SEMBLANÇAY

## ARTICLE 2 : DEFINITION DE LA PRESTATION

### 2-1 - COMPOSITION DES MENUS

#### 2-1-1 Repas enfants

Pour les maternelles et élémentaires (lundi, mardi, jeudi et vendredi de l'année scolaire) et en centre de loisirs (mercredi et petites vacances) et en fonction du calendrier scolaire.

Menus à 5 composants :

\* **1 hors-d'œuvre** : les crudités servant pour les entrées seront fraîches (pas plus de 2 crudités par semaine). Elles seront régulièrement proposées en vue d'augmenter les apports de fibres et de vitamines. Des hors d'œuvres chauds seront également proposés (potage servi pendant la période hivernale, quiche, roulé au fromage, pizza, etc.)

\* **1 viande ou poisson** (poisson au moins une fois par semaine)

Viandes et volailles : il sera servi au moins 1 fois par semaine une viande de qualité supérieure labellisée

Poissons : pour les poissons d'élevage, l'origine et la provenance seront précisées

\* **1 légume ou féculent** (des frites seront proposées 2 fois par mois)

\* **1 fromage et autre laitage** (pas plus de 2 fois par semaine) : fromages sans emballage individuel sauf pour les fromages frais ou fondus

\* **1 dessert** – les fruits frais seront toujours servis dans un état de maturité optimal (pas plus d'un fruit frais par semaine), des fruits au sirop pourront également être proposés, des pâtisseries et entremets (îles flottantes, semoule, riz au lait, biscuits – crème anglaise, etc.) seront proposés.

Pain de boulangerie locale

OGM : les produits transgéniques et leurs dérivés sont prohibés : le prestataire fournira le certificat sur l'absence d'OGM dans les produits livrés

Allergies alimentaires : dans le cas d'allergies alimentaires au poisson ou à l'œuf ou autres, un plat de substitution sera proposé.

La composition des repas maternels sera adaptée sur les plats proposés lorsque ceux du menu de base ne conviendront pas pour ce type de consommateurs.

Pour les centres de loisirs, les repas seront du même type, sauf demande spécifique pour les pique-niques.

### 2-1-2 Animations et repas à thèmes

La prestation comprendra deux menus de fêtes (Noël et Pâques) et au moins trois repas à thème. Le titulaire devra présenter le type de repas pour accord. De plus, le prestataire devra faire des propositions particulières pour participer à la semaine nationale du goût. Pour chacune de ces prestations, le titulaire devra présenter le type de repas pour accord ainsi que l'animation pédagogique et le support logistique qu'il propose.

### 2-1-3 Pique-niques

Le prestataire devra fournir, sur demande de la commune formulée à J-15, des pique-niques, assimilables à des repas froids, à 5 composants et adaptés à l'usage. Ils seront conditionnés en individuel ou en collectif sur demande de la commune et selon les besoins, dans un conditionnement répondant aux normes de transport d'alimentation. Les sandwichs seront élaborés avec de la baguette pour les élémentaires et avec du pain de mie pour les maternelles.

## 2-2 ELABORATION DES MENUS

Les menus, devant garantir un bon équilibre des besoins nutritionnels et caloriques des enfants, seront validés par un professionnel en diététique diplômé d'état. Une fiche technique faisant apparaître les éléments protidiques, glucidiques, lipidiques, etc. sera jointe aux menus. Les menus devront respecter les recommandations du GPEM/DA et les préconisations de la circulaire n° 2001-118 du 25.06.2001 et ses annexes portant sur la composition des repas en restauration scolaire et sur les grammages minimaux.

Les grammages proposés par le titulaire seront égaux ou supérieurs à ceux du GPEM/DA et seront appliqués pour toute la durée du marché.

Référence générale :

L'ensemble des denrées fournies par le titulaire pour la fabrication des repas doit répondre aux dispositions de la réglementation sanitaire française et Européenne, présente et à venir, soit en général et en particulier :

- textes législatifs, généraux et techniques,
- normes AFNOR (de type ISO 9002 en particulier)
- dispositions du GPEM/DA
- spécifications du présent document et ses annexes ;

Cette liste n'étant pas limitative. Par ailleurs le titulaire doit pouvoir à tout moment sur demande de la commune justifier des contrôles effectués par lui sur les produits en amont de la fabrication : choix des denrées, vérification des transports et livraisons, contrôle de conformité des produits, etc.

## 2-3 CHRONOLOGIE ET AFFICHAGE

Proposition de 2 menus :

Les propositions de menus sont faites sur 6 semaines et envoyées à la commune un mois avant leur distribution. Ils seront étudiés et renvoyés avec d'éventuelles modifications et devront être validés par un professionnel en diététique diplômé d'état.

Après validation, le titulaire fournira, sous trois jours, un récapitulatif des menus du mois, destiné à l'affichage.

Ces menus devront être respectés impérativement sauf en cas de contraintes majeures reconnues (problèmes EDF, panne technique, impossibilité d'approvisionnement, etc., ou dans ce cas, le titulaire pourra modifier les menus après en avoir informé la commune et obtenu son accord.

## 2-4 PLAN ALIMENTAIRE

Tous les produits dont la date limite de consommation correspond au jour de consommation seront rejetés et devront systématiquement être remplacés par le soumissionnaire. En sus des prestations alimentaires définies précédemment, le titulaire du marché assurera la fourniture :

- des emballages jetables nécessaires au conditionnement des repas (barquettes, film, etc.)
- des serviettes jetables pour l'ensemble des repas servis.

## 2-5 CONDITIONNEMENT

Les plats cuisinés à l'avance devront être préparés dans une cuisine centrale répondant aux normes en vigueur, dotée d'un numéro d'agrément des services de l'Inspection Sanitaire Vétérinaire. Les crudités seront assaisonnées directement dans le récipient.

Afin de respecter une hygiène parfaite, aucun aliment ne devra se trouver sans une protection adéquate lors des opérations de stockage et de transport. Les formats collectifs ou individuels seront adaptés aux différents types de clientèles et modes de service pratiqués (self-service ou service à table).

### 2-5-1 Plats cuisinés fabriqués par le prestataire

Ils devront être conditionnés en fin de cuisson dans le récipient qui servira à la remise en température. Aucun transfert ne sera opéré au cours de la durée de conservation des produits.

### 2-5-2 Plats cuisinés issus de l'industrie agro-alimentaire

Ils seront livrés obligatoirement dans leur emballage d'origine. Les repas sont fabriqués en liaison froide traditionnelle dans la cuisine centrale du titulaire par son propre personnel, et dans le respect de l'ensemble des règles d'hygiène HACCP et de sécurité applicables à la restauration collective. Aucun aliment ne devra se trouver sans une protection adéquate lors des opérations de stockage et de transport.

## **ARTICLE 3 : MODALITES DE TRANSPORT ET DE LIVRAISON**

### 3-1 – TRANSPORT

Les repas étant préparés en dehors du site de restauration et selon le principe de la liaison froide, le transport sera réalisé dans des véhicules réfrigérés répondant à l'ensemble des

normes en vigueur pour toutes les catégories de denrées afin de garantir une hygiène parfaite pendant toute la durée des opérations jusqu'au stockage.

### 3-2 – LIVRAISON - RECEPTION

Les livraisons seront effectuées journalièrement, le matin même, dans un créneau horaire de son choix et avant 8 heures. Le prestataire assure les opérations :

- de déchargement et manutention jusqu'à l'office,
- de rangement dans l'armoire réfrigérée, en recomptant les produits,
- de contrôle par rapport à la commande préalablement affichée,
- de contrôle systématique de température avant et après l'opération de rangement.

Les repas et prestations diverses livrés doivent correspondre aux spécifications quantitatives et qualitatives de la commande régulièrement passée au titulaire. Un bon de livraison en double exemplaire et signé du nom du livreur devra être établi.

## ARTICLE 4 – CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

### 4-1 FORMATION DU PERSONNEL COMMUNAL

Le titulaire s'engage à réaliser auprès du personnel communal des actions de formation sur :

- l'utilisation des produits et matériels mis à sa disposition.
- amélioration des connaissances en matière de sécurité et d'hygiène

Les modalités des actions de formation du personnel municipal seront fixées d'un commun accord entre la commune de Semblançay et le représentant de l'entreprise retenue.

### 4-2 MATERIEL DU TITULAIRE

Le titulaire mettra à disposition :

- 2 fours à chaleur tournante, au minimum, afin d'assurer la mise en température de tous les repas.
- L'armoire réfrigérée positive double portes à disque de température, de taille suffisante pour assurer le stockage de l'ensemble.
- 1 four pour les frites, pommes de terre rissolées, etc.)
- Installation en parfait état de marche

### 4-3 VARIANTE

Le prestataire chiffrera en variante le prix des repas sans la mise à disposition du matériel cité ci-dessus.

## ARTICLE 5 – CONTROLES

### 5-1 TRACABILITE

Le titulaire s'engage à fournir, sur demande de la commune, tous les documents permettant de garantir une traçabilité complète des denrées constituant les repas ; au delà de tout document

obligatoire fourni pour la traçabilité. La provenance exacte de certaines denrées doit être précisée (viande de bœuf, volaille, etc.)

A cette fin, le titulaire fournira une liste de ses fournisseurs, liste qu'il s'engage à actualiser à chaque changement. Lors de la communication des menus, le titulaire devra mentionner en annexe les labels, appellations, provenance et valeur nutritive des plats.

#### 5-2 CONTROLE D'HYGIENE CHEZ LE PRESTATAIRE

Des contrôles seront effectués sur la base de la législation en vigueur parue au Journal Officiel et ayant trait à l'alimentation. La commune se réserve le droit d'inviter ses représentants à se rendre inopinément chez le prestataire pour vérifier l'hygiène général des locaux, la propreté du matériel utilisé, la tenue du personnel et la traçabilité des produits. La commune se réserve le droit de demander au prestataire les photocopies des bandes de contrôles des températures des chambres froides de stockage et de transport et tout relevé de contrôle attestant du bon respect de la réglementation HACCP.

#### 5-3 CONTROLE QUANTITATIF ET QUALITATIF

La commune de Semblançay s'assurera d'une part que les quantités et la qualité des denrées et produits livrés répondent aux normes fixées sur le présent CCTP , et suivra d'autre part avec attention, les moyens que l'entreprise mettra en oeuvre pour garantir la qualité des repas. Il est rappelé que le titulaire devra :

- impérativement faire valider les menus proposés par un professionnel en diététique diplômé d'état,
- vérifier la conformité des plats livrés au menu prévu ainsi que la date limite de consommation.

Le titulaire établit chaque jour un état indiquant le nombre de repas livrés pour chaque catégorie. Chaque plat devra comporter un étiquetage différenciant les repas « élémentaires » et les repas « maternelles » ainsi que le contenu, la date limite de consommation et le nombre de parts.

#### 5-4 CONTROLE BACTERIOLOGIQUE

Un repas témoin de chaque jour de fabrication sera conservé par le prestataire pendant 72 heures (150 à 200g de chaque ingrédient accompagné, le cas échéant, des jus ou sauces) à fins d'analyses bactériologiques.

Le titulaire se devra d'accepter tout contrôle bactériologique effectué à la demande de la Commune ou tout autre organisme accrédité.

Le titulaire du marché se devra d'accepter tout contrôle bactériologique effectué à la demande de la commune de Semblançay et pratiqué par un laboratoire désigné par celle-ci. La dépense sera supportée par le traiteur lorsque les résultats ne seront pas conformes aux normes admises par la réglementation, qualité passable ou inférieure. Le soumissionnaire devra fournir à la commune de Semblançay les résultats de tous les contrôles bactériologiques qu'il fera effectuer régulièrement (au moins bi-mensuellement), la collectivité se réservant le droit de procéder à la vérification.