

« Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour la cantine scolaire »

Page 1 sur 6

Généralités

Le présent Cahier des Charges Techniques Particulières (CCTP) a pour objet de définir les conditions d'intervention du prestataire de service en vue d'assurer le service de restauration portant sur la fourniture des repas en liaison froide pour la cantine scolaire, dans le cadre d'un accord cadre à bons de commande en application des articles R.2162-13 et R.2162-14 du Code de la Commande Publique.

Le titulaire sera tenu de se conformer au présent CCTP. Il s'engage à informer la collectivité de tout problème qu'il pourrait rencontrer. Pour chacune des missions définies ci-dessous, le prestataire s'engage à respecter les prescriptions du présent document ainsi que les textes réglementaires en vigueur.

Le titulaire s'engage à prendre toutes les dispositions nécessaires afin de faire face à toute éventualité qui mettrait en cause le fonctionnement continu du service de fourniture de repas.

Les établissements concernés sont :

La cantine scolaire d'Atton, située 1 rue des dames – 54700 ATTON

La cantine scolaire de Bezaumont, située à la salle des fêtes, 100 grande rue – 54380 BEZAUMONT

La cantine scolaire de Loisy, située à la salle le Couarail, 21 grande rue – 54700 LOISY

Ces établissements sont gérés par le RPI du VAL.

Article 1- Objet du marché

I.1 Définition de la prestation

La prestation comprend :

- La fourniture de repas en liaison froide à destination des enfants scolarisés des classes de maternelles et primaires.
- La fourniture d'un fonds de roulement en dépannage (stock de réserve) qui servira en cas d'urgence.
- La fourniture de paniers pique-nique.

Le prestataire doit également assurer de façon permanente :

- Le respect des dispositions de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (EGALIM)
- L'élaboration des menus.
- La sélection et l'approvisionnement des denrées nécessaires à la fabrication des repas.
- La confection et la fabrication de repas cuisinés suivant le principe de la liaison froide.
- Le conditionnement des éléments du repas.

I.2. Date d'effet du contrat et durée

Date d'effet : prévue le 1 Septembre 2025.

Durée : un an, reconductible 3 (trois) fois 1 (un) an par tacite reconduction, sans pouvoir dépasser une durée maximale de 4 (quatre) ans.

I.3. Jours de fournitures

La fourniture des repas et la livraison devront être assurées les lundi, mardi, jeudi et vendredi, soit 4 jours par semaine, pendant la période scolaire.

Exceptionnellement, en cas de décalage des jours d'enseignement en fonction du calendrier scolaire, elle pourra être ouverte le mercredi.

I.4. Quantité

Les repas sont destinés aux élèves des classes maternelles et primaires scolarisés sur la commune (de 3 ans révolus à 10/12 ans).

La quantité maximale annuelle est estimée à un peu plus de 11.100 repas, soit une moyenne de 70 à 85 repas par jour.

L'estimation du nombre de repas servis se décompose ainsi :

- 3500 repas enfants des classes maternelles
- 7500 repas enfants des classes primaires
- 150 paniers pique-niques.

Le nombre de repas est donné à titre indicatif.

Le fournisseur devra être en mesure de s'adapter à la demande.

Article 2- Conditionnement des repas

2.1. Conditionnement

Les repas seront **conditionnés de préférence en barquette de 8 repas, 6 repas à défaut, pour les enfants en maternelles et en primaire, et en barquette individuelle pour les adultes.**

Les denrées n'ayant reçu aucune manipulation seront servies dans leur emballage d'origine (yaourts, compotes...)

Les emballages et récipients de conditionnement répondront aux normes alimentaires et aux dispositions de la loi EGALIM. En cours d'exécution du marché, il pourra être demandé au prestataire un conditionnement en bacs « gastro » (inox).

Le conditionnement devra s'adapter et permettre le maintien en liaison froide dans l'établissement.

Les assaisonnements seront servis dans un emballage séparé.

Une serviette papier sera fournie pour chaque repas servi.

La mise en température et la distribution des repas sont assurées par le personnel de la structure.

Les repas pique-nique seront livrés en part individuelle de façon à pouvoir être distribués ou transportés facilement.

2.2. Etiquetage

L'étiquetage doit être conforme aux dispositions en vigueur (code de la consommation). Il doit être facilement visible et présenter :

- La dénomination du plat qui définit le produit et sa composition.
- L'indication du jour de fabrication.
- La date limite de consommation.
- Le nom du vendeur.
- Le numéro d'agrément du fabricant.
- Les conditions particulières de conservation.

Le mode d'étiquetage sera aussi expliqué et sera présenté dans l'offre.

Article 3- Accompagnement et formation du personnel

La mise en température et la distribution des repas sont assurées par le personnel de la structure.

Le titulaire du marché veillera à conseiller le personnel sur le mode de réchauffement adéquat pour chaque produit.

Il devra également assurer une formation continue sur la découpe des fromages, aliments, etc. afin d'assurer un service de qualité et sécurisé en matière alimentaire pour les usagers du service.

Article 4- Elaboration des menus

4.1. Objectifs des menus

Le prestataire introduira dans son offre un exemple de menus sur 20 jours favorisant les qualités organoleptiques, nutritionnelles et gastronomiques. La diversité et l'originalité seront prises en compte (mémoire technique).

Le prestataire pourra exceptionnellement apporter des modifications au menu, notamment au regard des possibilités d'approvisionnement ou de mesures sanitaires nationales.

Il en informera le RPI du VAL. Cette modification veillera à préserver au mieux l'équilibre alimentaire des repas.

4.2. Organisation

Les menus seront transmis par voie dématérialisée mensuellement, ou hebdomadairement, au RPI du VAL.

Article 5- composition des menus

5.1. Généralités

Structure type de déjeuner et composantes :

- Une entrée
- Un plat protidique
- Une garniture
- Un produit laitier
- Fruits ou dessert

Le pain doit être prévu avec la livraison des repas.

Le candidat portera une attention particulière à détailler l'importance qu'il accorde au goût et à l'assaisonnement des plats. Il précisera par exemple, la quantité et la présentation des sauces, la substitution du sel et du sucre par des épices ou plantes.

Par ailleurs, l'appréciation de l'offre tiendra compte de la proposition de repas et menus à thèmes, de la diversité et de l'originalité de ceux-ci, de la possibilité d'une proportion d'aliments d'origine biologique et/ou locale.

5.2. Recommandations particulières et qualitatives :

Il est exigé que les repas soient l'objet d'un soin particulier quant à leur préparation, leur présentation et leur adaptation au goût des enfants.

En application de la loi EGALIM, le prestataire devra proposer si possible dès la notification du marché, et au plus tard au 1^{er} Avril 2025 :

- Des produits de qualité à hauteur de 50 % dans les assiettes (Article 24 > Art. L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime (CRPM) – décret n°2019-351 du 23 avril 2019).
- Une part au moins égale à 50% (en valeur HT d'achats en €, calculé par année civile) de produits alimentaires qui répondent à au moins un critère des critères de qualité suivants :
 1. Les produits issus de l'agriculture biologique (à hauteur de 20% minimum du total des achats HT). Sont acceptés les produits végétaux étiquetés « en conversion » (produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et en conversion depuis 2 ans au moins)

2. Certains produits bénéficiant de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO1) ou de mentions valorisantes, à savoir
- le label rouge,
 - l'appellation d'origine (AOP),
 - l'indication géographique (IGP),
 - la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE2).
 - la Spécialité traditionnelle garantie (En France, seule la Moule de Bouchot bénéficie de cette appellation. 54 produits bénéficient de cette appellation en Europe, tels que la mozzarella en Italie ou le jambon Serano en Espagne)
 - la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production.
 - - Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel pêche durable*.
 - Les produits bénéficiant du logo « Région ultra-périphérique » qui correspondent à des produits issus des outre-mer répondant aux critères de la réglementation européenne en la matière.
 - Les produits équivalents* aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabels ou certifications.
 - Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie. (En l'absence de méthodologie définie au niveau national et par catégorie de produit, cette modalité n'est pas applicable à ce jour).

Article 6- Informations pratiques :

6.1. Commande des repas :

La commande des repas précisant les quantités est faite de manière hebdomadaire du lundi au vendredi pour la semaine suivante.

Le prestataire précisera dans son offre technique les modalités proposées pour la passation des commandes.

Toutefois, il est convenu que les commandes seront passées au plus tard une semaine à l'avance.

Avec la possibilité d'un réajustement de + ou – 10% du nombre de repas commandés jusqu'à 14h30 la veille de chaque livraison.

6.2. Livraison des repas :

La livraison des repas doit être assurée par un véhicule agréé au plus tard à 10h30 le jour du repas.

Si pour des raisons justifiées et indépendantes de sa volonté, ce n'est pas possible, le prestataire en informe immédiatement le RPI du VAL.

Dans ce cas, si le stock tampon est utilisé, il devra être obligatoirement réapprovisionné dans les 48h (hors week-end) sans facturation complémentaire.

La livraison doit être accompagnée d'un bon faisant état du nombre de repas

En cas de livraison non conforme, le prestataire s'engage à accepter le refus de livraison par le personnel de la structure et à le remplacer dans les plus brefs délais le jour même.

Dans le cas où ce ne serait pas possible, le stock tampon sera utilisé et le prestataire devra le réapprovisionner dès le lendemain.

Article 7- Agrément, contrôles

7.1. Agrément

Le prestataire devra être agréé par les services sanitaires compétents. Cet agrément devra être fourni en annexe à l'offre du candidat.

7.2. Contrôles bactériologiques

Le prestataire s'engage à faire effectuer des prélèvements à des fins bactériologiques aux fréquences conformes à la législation en vigueur.

Il devra préciser dans un document joint à son offre, l'organisme référent et les procédures de contrôle de qualité et d'hygiène qu'il met en œuvre.

Il suivra l'évolution de la réglementation et en tiendra informée le RPI du VAL.

7.3. Stock tampon

Afin d'éviter toute rupture de livraison, le prestataire s'engage à mettre en place un stock de marchandise longue conservation pour la valeur d'un repas en nombre suffisant.

En fonction des dates de péremption, ce stock sera renouvelé par anticipation.

Article 8- Appréciation qualitative et quantitative

8.1. Qualitative

La collectivité procèdera à des enquêtes de satisfaction auprès des parents des usagers et du personnel.

A l'issue de ces enquêtes, une réunion technique pourra être programmée avec le prestataire afin d'améliorer le service rendu.

La collectivité pourra demander au prestataire d'organiser une réunion sur site avec les parents d'élèves.

La communication, les possibilités de dialogue, la réactivité et la souplesse de fonctionnement seront valorisées.

8.2. Quantitative

Les quantités indiquées sur les conditionnements devront être respectées et seront vérifiées à chaque réception de commande.

Article 9- Conciliation et arbitrage

Dans le cas où un désaccord ou une contestation surviendrait sur l'interprétation des clauses du présent cahier des charges, les parties signataires affirment leur désir de rechercher une solution amiable.

Dans le cas où une solution n'interviendrait pas, le litige serait soumis au tribunal administratif de Grenoble, seul compétent en la matière.

Article 10- Assurances

Le prestataire s'engage à souscrire toutes assurances nécessaires pour couvrir la responsabilité qu'il peut encourir, soit de son fait, soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres, à l'occasion de la préparation, du transport et de la livraison des repas.

Le prestataire s'engage à justifier sa situation si la collectivité le lui demande.

Article 11- Facturation

La facturation sera établie sur la base du nombre de repas effectivement livrés.

La facturation sera établie par mois.

Les factures seront payables par mandat administratif à 30 jours.

Les modalités sont décrites dans le Dossier de Consultation des Entreprises (DCE).