



FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LE RESTAURANT SCOLAIRE

Marché de fournitures et de services

Marché à procédure adaptée n° 2025/01

Pouvoir adjudicateur

Mairie de Favières

5 rue de la Brie
77220 FAVIERES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Le présent marché public porte sur la préparation et la livraison de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire de la Commune de Favières (77220).

Cette prestation représente la fourniture d'environ 15668 repas et 5061 goûters par an (données actualisables en fonction des inscriptions), prestations ne concernant que les périodes scolaires.

- Les lundi, mardi, jeudi et vendredi :
 - 49 repas par jour pour les enfants scolarisés en maternelle,
 - 57 repas par jour pour les enfants scolarisés en primaire
 - 4 repas par jour pour les adultes,
 - 35 goûters par jour.
- Le mercredi :
 - 7 repas par jour pour les enfants scolarisés en maternelle,
 - 9 repas par jour pour les enfants scolarisés en primaire
 - 4 repas par jour pour les adultes,
 - 17 goûters par jour.

Le nombre de repas à fournir est variable selon la période scolaire. Ces estimations, sont susceptibles de varier positivement comme négativement, et ne peuvent être retenues comme un élément de base contractuel, les quantités pourront être dépassées ou ne pas être atteintes selon les effectifs journaliers sans qu'il puisse y avoir lieu à réclamation de la part du fournisseur, la commune se réservant le droit de passer ses commandes selon ses besoins.

Le nombre maximum par an ne saurait excéder 20 000 repas et 6000 goûters.

Le montant comporte un lot unique.

Il est précisé que le restaurant scolaire n'est pas équipé d'un self. L'attention du titulaire est attirée sur son offre qui ne doit pas prévoir de cuisson mais une remise en température en fonction des plats.

Chapitre 1 – Objet de la prestation

Le prestataire assurera la fabrication et la livraison en liaison froide des repas du midi et des goûters les jours ouvrés (lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi) lors des périodes scolaires définies par le Ministère de l'Education Nationale. La fabrication devra se faire dans ses propres installations.

La prestation fournie concerne :

- le repas des enfants scolarisés en maternelle,
- le repas des enfants scolarisés en élémentaire,
- le repas des adultes,
- le goûter.

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

2.1. Composition et modalités d'élaboration des menus

Le prestataire doit respecter les règles d'équilibre alimentaire. Les grammages, fréquences d'apparition et qualité des denrées seront en tout point conformes aux normes en vigueur au jour de la conclusion du marché et se référeront aux recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN) relatives à la nutrition.

Il est demandé au(x) candidat(s) de proposer deux types de menus :

1. Un menu à 5 composantes + le pain frais, comme suit :

- Deux entrées au choix,
- Deux plats protidiqes au choix,
- Deux plats d'accompagnement au choix,
- Deux produits laitiers au choix,
- Deux desserts au choix.

2. Un menu à 4 composantes + le pain frais, comme suit :

- Deux plats protidiqes au choix,
- Deux plats d'accompagnement au choix,
- Deux produits laitiers au choix,
- Deux desserts au choix.

3. Un goûter comprenant au minimum :

- Deux composantes parmi un produit laitier, un fruit, un produit céréalier et une boisson.

La Commune précisera au prestataire lors de l'attribution du marché le choix opéré entre un menu à 4 composantes ou un menu à 5 composantes. Les repas sont identiques pour les adultes et pour les enfants avec grammage adapté selon la catégorie : repas maternelle, élémentaire ou adulte.

Les ingrédients divers tels que le poivre, le sel, l'huile d'assaisonnement et la vinaigrette devront accompagner les plats.

Il est demandé au prestataire la confection de repas spécifiques :

- Un menu sans porc,
- Un menu sans viande.

Les bons de commande préciseront ce besoin.

L'attention portée à la confection quotidienne des repas spécifiques sera stricte. Le prestataire est invité à soigner la présentation des plats confectionnés. La présentation des plats peut être simple mais ne doit pas être négligée.

Les plats doivent être appétissants.

Les goûters doivent être **équilibrés et variés**, en évitant autant que possible les produits ultratransformés (pas plus de 1 par semaine).

Devront être facilement identifiables sur les menus :

- Les produits régionaux,
- Les produits de qualité et durables dont les produits biologiques.

Le prestataire s'engage à prévoir un repas à thème pour chaque période de classe comprises entre chaque vacances scolaires, un repas de fêtes pour Noël et à participer à la semaine du goût.

2.2. Exigences relatives aux produits utilisés pour la confection des repas

Le prestataire devra respecter strictement les exigences de la loi EGalim et notamment les suivantes :

- 50 % de produits durables et de qualité dont 20% de produits biologiques (Comptabilisation des % en valeur d'achats HT par année civile),
- Un menu végétarien au moins une fois par semaine.

Il est demandé à ce que le prestataire propose prioritairement des produits régionaux.

Au plus tard le 15 de l'année suivante (n+1), un bilan statistique de la mise en œuvre des obligations d'approvisionnement sur l'année civile (n) est établi par le prestataire pour les produits durables ou produits de qualité.

A défaut de logiciel, un tableau Excel est disponible sur le site du ministère de l'Agriculture et de l'alimentation afin de calculer la part en produits bio et labélisés : <https://ma-cantine.beta.gouv.fr>

Ce bilan, une fois établi, est adressé sans délai au client.

2.3. Menu de secours.

Un repas de secours non périssable sera prévu pour tous les enfants inscrits à la cantine habituellement afin de pallier d'éventuels problèmes (pannes électriques, problèmes de livraison...). Il devra prendre en compte les spécificités alimentaires énoncées aux points 2.1.

Ces menus de secours seront stockés sur le site du restaurant scolaire.

2.4. 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. Il devra être adapté aux outils de stockage en place dans l'office et au mode de service des repas.

Afin de respecter une hygiène parfaite, aucun aliment ne devra se trouver sans une protection adéquate lors des opérations de transport et de stockage.

Le format des barquettes est impérativement de 6 portions, operculées et agréées NF, adaptées à la réchauffe et étiquetées lisiblement.

Dans une démarche de développement durable, la commune souhaite des contenants réutilisables ou recyclables conformes à la réglementation applicable dans les cantines scolaires.

Il est précisé que le restaurant scolaire n'est pas équipé d'un self.

Tous les emballages porteront :

- le nom du prestataire,
- le numéro d'agrément de la cuisine du prestataire,
- la date de fabrication, de préparation ou reconditionnement,
- la date limite de consommation

- le nom du mets,
- le poids net du produit cuit hors sauce,
- la catégorie de consommateurs concernée (maternelle, primaire, adulte), si possible avec des étiquettes de couleurs différentes,
- les manipulations qu'ils doivent subir : le traitement de l'opercule pendant la remise en température,
- les modalités de remise en température : degré de température et minutes.

2.5. 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. Le prestataire devra également conserver sur son site de production les plats témoins et fournir à titre gracieux un repas témoin et étiqueté en tant que tel.

Ces analyses sont assurées par un laboratoire agréé et indépendant. Les résultats doivent être mis à disposition de la Commune si elle fait la demande.

La commune de Favières se réserve le droit si elle le juge nécessaire de faire appel aux services compétents aux fins de contrôle sanitaire, sans avoir à en référer au préalable au titulaire.

2.6. Formation du personnel communal

Le prestataire s'engage à assurer une formation du personnel communal chargé du service restauration scolaire sur site 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.

La remise en température est à la charge de la commune qui applique les indications mentionnées sur l'étiquette de la barquette.

2.7. Communication.

Les menus définitifs ainsi que les allergènes seront transmis, à l'avance, à la commune pour chaque période scolaire. Le prestataire devra fournir à la commune, un plan pluriannuel de diversification des protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas proposés conformément à l'article 24 de la loi Egalim. Il devra également faire une proposition de menus végétariens, afin que la commune puisse remplir ses obligations.

Une commission repas réunissant un représentant du prestataire et des représentants de la commune sera mise en place une fois par trimestre.

Chapitre 3 – Commande et livraison des repas

3.1. Commande et transmission des menus

La commune s'engage à établir une commande hebdomadaire par mail au prestataire le vendredi précédent avant 10 heures. Les commandes pourront être rectifiées jusqu'à la veille du jour de la livraison, 10 heures.

3.2. Livraison des repas

Les repas seront acheminés dans des véhicules isothermes et réfrigérés et titulaires d'un agrément des services d'hygiène départementaux.

La livraison est faite aux frais, risques et périls du titulaire du marché jusqu'à réception au point de livraison. A réception, la température des produits devra être impérativement contrôlée. Tout produit contrôlé à une température supérieure au maximum réglementaire 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, ainsi que la signature du livreur.

La livraison devra intervenir entre 06h00 et 08h00 maximum au restaurant scolaire, situé rue Lucien Cotel à Favières (77220). Une télécommande et une clé pour l'accès au site seront fournies au prestataire.

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 Favières, le
« Lu et accepté »

Le titulaire
(Cachet et signature)