

# **SIVOS des 3 M**

Marché de fourniture de repas de restauration collective en liaison froide

Cahier des Clauses Techniques Particulières  
(C.C.T.P)

Accord cadre de fournitures courantes et de services sans minimum ni maximum passé en application des articles L2125-1 1°, R.2162-1 à R.2162-6, R.2162-13 et R.2162-14 du Code de la commande publique

## **1. OBJET DU MARCHE**

Le SIVOS des 3 M confie à un prestataire, qui accepte, la mission de fournir les prestations ci-après définies en vue de la restauration des élèves des écoles de Méricourt, Moisson et Mousseaux sur Seine, des enfants fréquentant le centre de loisirs, des adultes les encadrant.

## **2. NOMBRE DE REPAS**

Effectifs moyens prévus :

- les lundis, mardis, jeudis et vendredis en période scolaire
  - 60 maternels
  - 70 élémentaires
  - 2 adultes
  
- les mercredis et une partie des vacances scolaires
  - 10 maternels
  - 10 élémentaires
  - 2 adultes

## **3. COMPOSITION ET STRUCTURE DES MENUS**

### **a. Composition**

En fonction de la grille de choix proposée sur 5 composants par le prestataire, il sera choisi 4 composants :

- 1 Entrée
- 1 Plat protidique (viande, œufs, poisson, protéine végétale)
- 1 Accompagnement (légumes ou féculents)
- 1 Produit laitier (laitage)

ou

- 1 Plat protidique (viande, œufs, poisson, protéine végétale)
- 1 Accompagnement (légumes ou féculents)
- 1 Produit laitier (fromage ou laitage)
- 1 Dessert (fruit cuit ou cru, pâtisserie)

### **b. Les condiments**

Devront être inclus dans le tarif proposé et seront présentés sous une forme générant le moins de déchets possible, les condiments (sel, poivre, citron, ketchup, mayonnaise, moutarde ...) et autres fournitures annexes telles que vinaigrette, beurre, sucre ...

### **c. La composition et les grammages**

La composition des repas servis devra respecter le 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 et en réponse aux objectifs nutritionnels de santé publique, à savoir le Programme National Nutrition Santé (PNNS 5) et les recommandations du Groupement d'Etudes des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) en terme de fréquence des aliments.

Il sera proposé au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques, en référence à la loi EGALIM.

Il sera proposé au moins 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons, en référence à la loi EGALIM.

Les grammages seront des recommandations à suivre avec la notion de bon sens pour limiter le gaspillage alimentaire et le calendrier de saisonnalité.

Sont pris en compte les grammages de produits nets dans l'assiette prête à consommer.

Toute disposition nouvelle dans ces domaines est applicable dès sa publication.

Un menu végétarien devra être proposé en conformité avec la loi EGALIM, (cf. article L230-5-6 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).

### **d. Spécifications qualitatives**

L'ensemble des denrées et des modes de préparation doit répondre aux dispositions de la réglementation communautaire et nationale.

### **e. Recommandations particulières**

Par ailleurs, le prestataire devra utiliser :

- des aliments sans OGM
- des jambons sans polyphosphates
- du poisson sans arête et sans peau, d'origine sauvage
- des préparation à base d'oeufs entiers pasteurisés, de catégorie 0 ou 1
- de la viande française sera privilégiée
- des fromages de qualité, à la coupe, et le plus varié possible
- des fruits de saison de bonne maturité le jour de la consommation
- des produits frais, de saison, de bonne qualité et ce le plus fréquemment possible

Aucune boîte de conserve ne sera livrée, exceptée pour répondre à des cas particuliers (impossibilité de livraison, mise en place d'un stock de substitution ...)

### De plus :

En raison de la relation de cause à effet entre la qualité de la nutrition de l'enfant et ses performances physiques, scolaires ou intellectuelles, la digestibilité de chaque repas sera particulièrement vérifiée.

- Le plat protidique principal ne devra jamais être de la viande ou du poisson à chair reconstituée
- Une attention particulière devra être portée sur le bien-être animal
- La traçabilité des produits sera demandée au titulaire
- Le soumissionnaire présentera des denrées simples, sans ajout d'allergènes majeurs. Il fournira le règlement européen INCO en relation avec les choix de la commission menus
- Une attention particulière sera portée sur la variété des mets proposés dans les différents menus qui seront adaptés aux saisons et qui permettront d'éveiller les sens et les qualités gustatives des enfants.
- Les plats traditionnels devront correspondre à des recettes standards de tradition culinaire
- La fréquence de présentation des plats devra être respectée pour chaque catégorie d'aliments
- La présentation devra être soignée et appétissante
- Les fromages, en portions individuelles, emballés sous vide seront limités au maximum
- Les laitages seront sans sucre et servis accompagnés de sucre en poudre (en limitant les sachets individuels)

La commission menus reste libre de demander la suppression de certains types de denrées dont la consommation pourrait présenter à un moment donné, des risques non connus à ce jour.

Les soumissionnaires joindront à leur offre tous les éléments techniques permettant d'apprécier la qualité, la variété des menus, la fréquence des plats et le respect des recommandations particulières, notamment en matière de traçabilité.

La nature et le type de denrées utilisées (produits frais, surgelés, produits sous vide) ainsi que les catégories d'approvisionnement notamment pour les viandes, devront permettre d'aboutir à un niveau qualitatif satisfaisant pour l'ensemble des plats proposés.

Dans la mesure du possible le prestataire limitera ses importations à la Zone Euro.

En fonction des capacités d'approvisionnement, le prestataire s'engage à introduire une part au moins égale à 50% de produits bénéficiant de labels ou issus des circuits courts et au moins

20% de produits issus de l'agriculture biologique répartis de façon régulière sur l'ensemble des repas, ainsi qu'au moins 20% de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons afin de se conformer aux dispositions de la loi Egalim.

Tous les menus proposés devront suivre les règles de l'équilibre alimentaire et être conformes à la réglementation en vigueur ou à venir et respectés l'arrêté du 30 septembre 2011 (NOR: AGRG1032380A) et le décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Il sera également proposé un menu végétarien, par semaine, en conformité avec la loi EGALIM. Il sera privilégié la fabrication de protéines végétales incluant des légumineuses, les céréales. Les aliments ultra-transformés devront être très limités.

Le soja sera strictement interdit.

#### **f. Les menus scolaires et adultes**

Il sera proposé deux choix par composante et par menus. Un plan alimentaire équilibré et élaboré sous le contrôle d'un(e) diététicien(ne) devra être préparé pour une durée de 4 semaines et adressé au minimum une semaine avant la réunion de la commission menus, qui pourra regrouper des représentants des parents d'élèves, des élus, des représentants des personnels de cantine.

Le prestataire délèguera à cette commission un(e) diététicien(ne) chargé(e) de présenter les menus et de répondre aux demandes des différents participants.

Les soumissionnaires joindront à leur offre un exemple de menus sur 8 semaines consécutives, et ce pour chaque saison, répondant aux spécifications indiquées au présent document.

##### **■ Modification des menus**

En dehors des modifications demandées par la commission, les menus devront être impérativement respectés, sauf en cas de contraintes majeures reconnues (difficultés d'approvisionnement, grèves, pannes techniques ...)

En cas de non-respect de l'équilibre alimentaire et la grille GEMRCN en terme de fréquence des aliments. le soumissionnaire se verra imposer un choix de denrées qu'il devra respecter.

Les éventuelles modifications devront être impérativement signalées et respecter les équilibres alimentaires ainsi que la qualité, précédemment exposés.

##### **■ Menus spéciaux**

Des menus particuliers (interdits religieux) seront fournis par le prestataire selon les besoins en remplacement des plats contenant du porc.

Des repas à thème pourront être organisés environ une fois par trimestre pour la découverte de spécialités régionales françaises ou étrangères. Des menus spécifiques seront également

proposés à l'occasion des fêtes traditionnelles : Noël, Epiphanie, Pâques, Chandeleur, Mardi Gras, Halloween .... tout en respectant le principe de laïcité.

Le prestataire devra apporter un soin tout particulier aux menus de la « Semaine du Goût » afin de faire découvrir de nouveaux saveurs et de nouvelles recettes aux enfants.

#### ■ Menus de secours

Un repas de substitution complet de longue conservation tenant compte du nombre de rationnaires devra permettre de répondre en permanence aux besoins du service en cas d'imprévus et afin de pouvoir pallier à tout retard ou toute insuffisance dans l'approvisionnement des repas ; Un suivi de contrôle des dates limites de consommation et de l'état du stock sera effectué par le prestataire.

Le prestataire s'engage à réapprovisionner ce stock sur demande et à remplacer les denrées le composant pour tenir compte des dates limites de consommation.

#### ■ Repas froids – repas pique-nique

Le prestataire joindra à son offre des propositions de repas froids et de repas pique-nique.

### **4. CONDITIONNEMENT**

Les préparations seront conditionnées pour 4 enfants dans des récipients conformes à l'article 28 de la loi EGALIM et ne présentant aucun risque sanitaire.

Pour les repas adultes, le conditionnement s'effectuera en barquette individuelle uniquement.

Aucun aliment ne devra se trouver sans une protection adéquate lors des opérations de stockage et de transport.

Les conditionnements devront toujours être compatibles avec les capacités de stockage de l'office.

Les barquettes devront comporter une étiquette indiquant :

- Le contenu
- Le nombre de rations
- La date de fabrication
- La date limite de consommation
- Le temps de remise en température
- La remise en température avec ou sans couvercle.

Le temps global de remise en température du repas ne devra pas dépasser 45 minutes.

En aucun cas ne seront acceptés des produits dont les dates limites de consommation seraient proches de l'expiration, le délai entre la date de fabrication et la date de consommation ne saurait être supérieur à 72h.

## **5. COMMANDES**

Les commandes portant sur le nombre de repas à fournir pour la semaine devront être transmises par voie électronique au plus tard le vendredi précédent avant dix heures.

Il sera détaillé le nombre de repas maternel, élémentaire et adulte pour chaque jour de la semaine, précisant également la quantité de repas sans porc.

Les correctifs journaliers seront communiqués au plus tard la veille avant dix heures.

## **6. LIVRAISONS**

### ■ Conditions de livraison

Les livraisons seront effectuées tous les lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi de l'année scolaire y compris pendant une partie des vacances scolaires.

Les livraisons seront effectuées le matin avant 9h00.

La livraison des repas en cas de sortie extérieure du centre de loisirs devra intervenir impérativement avant 7h30.

Le prestataire assure les opérations de déchargement et de manutention jusque dans l'office. Le chauffeur disposera des clés nécessaires à l'accès aux locaux, ainsi que les éléments lui permettant de désactiver l'alarme.

Le livreur devra entreposer les repas dans l'armoire frigorifique.

Il déposera les bons de livraison en vue pour que les agents chargés de la réception puissent vérifier les quantités dès leur arrivée. Les bons mentionneront toutes les indications utiles pour assurer le contrôle de la livraison.

Le livreur procédera également au contrôle des températures des denrées livrées. Toute anomalie sera signalée sur le bon de livraison et sur les documents de contrôle des températures.

En cas de manque, l'agent appellera immédiatement l'entreprise prestataire qui devra faire parvenir les denrées manquantes. En cas d'impossibilité, le prestataire supportera le coût des denrées achetées directement par le SIVOS des 3 M ainsi que des frais annexes, sous réserve des pénalités prévues au présent marché. Les composants non livrés par le prestataire ne pourront pas être facturés.

Les fournitures devront correspondre aux spécifications qualitatives et quantitatives sous peine de pénalités prévues au présent contrat.

Le SIVOS des 3 M se réserve le droit de refuser les livraisons ne satisfaisant pas aux prescriptions du marché ou de les accepter moyennant réduction du prix unitaire. Il pourra être procédé à une expertise des fournitures. Les frais d'expertise seront à la charge du prestataire si, après contre-expertise éventuelle, il s'avérait que les résultats étaient non conformes aux prescriptions du marché. L'acceptation lors de la livraison ne saurait être opposée par le prestataire dans le cas où les fournitures se révéleraient, après coup, non conformes.

Le prestataire devra impérativement respecté l'homogénéité des denrées prévues.

Le transport sera réalisé dans des véhicules réfrigérés permettant le maintien des produits à une température entre +1° et +3°.

Le matériel servant au transfert des repas et réutilisable devra être nettoyé et désinfecté après chaque usage. Le chauffeur livreur observera les règles d'hygiène conformément à sa fonction.

## **7. PRODUCTION DES REPAS**

### **■ Préparations chaudes**

Les plats cuisinés seront réchauffés à l'aide d'un four. Ils devront être conditionnés en fin de cuisson dans le récipient conforme à l'article 28 de la loi EGALIM qui servira à la remise en température. Un étiquetage informatif devra indiquer avec précision les modalités de remise en température pour les plats servis chauds.

Les bacs et barquettes livrés par le traiteur, seront regroupés de manière à faciliter la manutention, le stockage et la remise en température.

### **■ Préparations froides**

Les préparations froides seront livrées conditionnées en barquette conforme à l'article 28 de la loi EGALIM.

Les produits élaborés devront être conditionnés dans des emballages ne présentant aucun risque sanitaire et répondant aux normes d'hygiène en vigueur.

Les repas devront être livrés prêts à consommer.

Cependant, les fromages ou les fruits (melon, ananas ...) pourront faire l'objet d'une découpe par le personnel du SIVOS des 3 M.

Les conditionnements individuels devront être minimisés.

Le personnel du SIVOS des 3 M n'interviendra en aucune façon dans la confection des repas et ne participera à aucune des prestations du titulaire (sauf cas exceptionnel et après accord).

## **8. CONDITIONS PARTICULIERES**

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.

L'étiquetage informatif obligatoire devra être apposé sur chaque barquette, précisant la date de fabrication et la date limite de consommation.

Le SIVOS des 3 M se réserve le droit de demander au traiteur des copies des bandes de contrôle des températures de la chambre froide de stockage des plats cuisinés à l'avance.

Le prestataire joindra à sa proposition un descriptif technique de ses moyens de productions, de conditionnement, d'étiquetage et de transport notamment :

- Organigramme comportant les compétences du personnel
- Nombre de repas/jour produit par la cuisine du prestataire
- Matériel de cuisson et de réfrigération
- véhicules

Le matériel de transport et les frais de transport sont à la charge du prestataire.

## **9. AIDE ET CONSEIL – FORMATION DU PERSONNEL**

Le prestataire assurera un rôle de conseil pour l'utilisation du matériel et contrôlera régulièrement que les procédures de remise en température et d'hygiène soient correctement suivies par les agents de service. Il apportera tout avis nécessaire pour que les plats servis offrent une qualité optimum dans leur présentation et leurs qualités gustatives.

Il est demandé au prestataire d'assurer, au minimum, une formation d'une journée par an et par agent chargé de la réception, de la préparation et de la distribution des repas :

- Pour perfectionner le personnel à l'utilisation du matériel mis à disposition
- Pour l'informer des techniques et produits nouveaux
- Pour parfaire ses connaissances en matière de diététique, d'hygiène et de sécurité.

## **10. CONTROLES**

Les contrôles seront effectués sur la base de la législation en vigueur parue au J.O et ayant trait à l'alimentation.

Le SIVOS des 3 M se réserve le droit de s'assurer que les quantités et la qualité des denrées et produits livrés, répondent aux normes fixées par le cahier des clauses techniques particulières.

Au cas où une préparation serait reconnue inconsommable, les denrées ou repas refusés à l'occasion de ces contrôles, seront remplacés au frais du titulaire.

Le prestataire conservera un échantillon de chaque plat servi.

L'organisation générale de la production devra intégrer, au niveau des procédures et contrôles, une démarche type HACCP.

## **11. PENALITES**

Pour toute exécution non conforme du service ne respectant pas les prescriptions du présent CCTP ou du CCAP, des pénalités seront appliquées sans mise en demeure préalable et dans les conditions définies ci-après.

	Objet	Montant
1	Non livraison de denrées, erreur de livraison	30% du prix HT des repas incomplets
2	Achat de denrées	100% du prix TTC des achats
3	Fabrication, élaboration des denrées achetées	100% du coût horaire des agents concernés 100% des frais annexes (utilisation d'un véhicule, ...)
4	Non conformité des denrées	25% du prix HT par repas
5	Non exécution du service	100% du prix HT par repas

## **12.CONTINUITE DU SERVICE PUBLIC**

Le soumissionnaire indiquera précisément l'ensemble des moyens mis en oeuvre pour assurer la production et la continuité du service dans des conditions identiques en cas de panne ou défaillance technique grave de l'unité de production concernée.

En cas de défaillance du prestataire, le SIVOS des 3 M pourra faire exécuter les prestations par un autre prestataire aux risques, périls et frais du titulaire.

Le

Le

Le pouvoir adjudicateur

Le prestataire