



MAIRIE DE JOUY-SUR-MORIN

11 place du Bouloi 77320 Jouy-sur-Morin
Tél. : 01 64 04 07 07 – Fax : 01 64 20 32 94
mairie@jouy-sur-morin.fr
<http://www.jouy-sur-morin.fr>

Commande publique de services sociaux

Restauration scolaire

**Confection, préparation et
fourniture en liaison froide de repas**

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

Date limite de remise des offres : Mercredi 31 mai 2023 à 16 heures

SOMMAIRE

Article 1 – Organisation générale.....	3
Article 2 – Composition des repas.....	3
2.1 – Restaurants scolaires	3
2.2 – Autres prestations	4
Article 3 – Elaboration des menus et des autres prestations diverses.....	4
Article 4 – Qualité des denrées entrant dans la fabrication.....	4
4.1 – Les viandes	4
4.2 – La charcuterie	4
4.3 – Le poisson.....	5
4.4 – Les volailles.....	5
4.5 – Les légumes	5
4.6 – Les conserves.....	5
4.7 – Les pâtes	5
4.8 – Le riz.....	5
4.9 – Les œufs.....	5
4.10 – Les fromages	6
4.11 – Les desserts.....	6
4.12 – Les produits surgelés	6
Article 5 – Conditionnement.....	6
Article 6 – Décompte des repas.....	6
Article 7 – Mode et délai de livraison	7
Article 8 – Réception des fournitures – Pénalités	7
Article 9 – Enlèvement et remplacement des fournitures refusées	8
Article 10 – Contrôle des fournitures.....	8

Article 1 – ORGANISATION GÉNÉRALE

Le prestataire devra respecter les recommandations du Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) et du Programme National Nutrition et Santé (PNNS). Il devra également se conformer à la loi EGALIM.

La commune de Jouy-sur-Morin souhaite proposer des repas de grande qualité gustative, environnementales, composés de produits de saison et à performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, et s'appuie sur l'arrêté ministériel du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. 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. La commune attachera une grande importance à la traçabilité des produits, notamment en termes de provenance et d'impact écologique. La commune s'attachera à vérifier la provenance des viandes et autres produits carnés ainsi que des produits frais entrant dans la composition des menus.

Article 2 – COMPOSITION DES REPAS

Le traiteur, titulaire du marché, prendra toutes les mesures nécessaires pour s'assurer que les denrées alimentaires qui transitent au sein de ses établissements que ce soit au moment des opérations de livraison, d'entreposage, de manipulation, de préparation, de commercialisation, de transport, de distribution ou de remise au consommateur, soient conformes aux dispositions sanitaires en vigueur.

2.1 – Restaurants scolaires (cantine du Champlat et cantine du Centre)

Il conviendra de proposer une entrée, une viande, un légume ou un féculent, un fromage/un laitage et un dessert.

Les menus servis aux deux restaurants seront conformes au menu type suivant :

- une entrée,
- un plat complet ou garni comportant viande, poisson ou œuf accompagné de légumes frais de saison, surgelés, ou un féculent,
- un fromage ou une préparation au lait, type ultra-frais (yaourt, fromage blanc, petits suisses nature),
- un dessert ou produit laitier ou fruit ou crème glacée individuelle,
- des condiments :
 - o vinaigrette : bidon de 5 litres,
 - o moutarde, sel, poivre, ketchup et mayonnaise : dosettes individuelles.

Leur composition respectera la définition du repas scolaire établi selon le Programme National Nutrition Santé.

Les grammages de toutes les denrées sont établis en fonction des normes GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) en vigueur pour ce type de prestation, dans le strict respect des règles de la diététique.

Cependant la proposition fera une différence de grammage en fonction de l'âge des destinataires des repas. 3 grammages seront proposés :

- Enfant de classe maternelle
- Enfant de classe élémentaire
- Adulte

2.2 – Autres prestations

A la demande, pour des raisons médicales, des convictions religieuses ou personnelles, un repas adapté à définir selon les besoins sera fourni. Ces repas seront présentés en portion individuelle.

Article 3 – ÉLABORATION DES MENUS ET DES AUTRES PRESTATIONS DIVERSES

Au moins deux menus composés de 2 entrées, 2 plats, 2 fromages/laitages et 2 desserts devront être proposés par le traiteur, par trimestre scolaire, et les menus seront arrêtés par les élus.

La Commune pourra imposer la modification de la composition des menus, son appréciation étant fondée sur les besoins nutritionnels des enfants, selon leur âge.

Le titulaire du marché proposera un repas à thème une fois par mois pour l'ensemble des écoles, sans qu'aucun supplément de prix ne puisse être exigé. En effet, le prix proposé à l'acte d'engagement est réputé fixe et non susceptible de modification, hormis le cas de la revalorisation annuelle, et quel que soit le menu.

Une réunion bilan une fois par trimestre pourra être sollicitée par la Commune pour faire le point avec le traiteur, avec l'obligation d'établissement d'un rapport.

Article 4 – QUALITÉ DES DENRÉES ENTRANT DANS LA FABRICATION

Toutes les denrées alimentaires qui sont stockées, manipulées, conditionnées, transportées ou exposées doivent être protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine.

4.1 – Les viandes

Les fournitures de viandes fraîches sont soumises à la réglementation sanitaire en vigueur relative à la mise en consommation des viandes.

Toutes les préparations vendues à l'état cru ou précuit obtenues par le hachage des viandes, que ces viandes soient mélangées entre elles ou non, additionnées ou non des substances étrangères dont l'emploi est autorisé par la réglementation en vigueur, doivent satisfaire aux dispositions de l'arrêté ministériel en vigueur.

Les viandes destinées au hachage doivent être entreposées en chambre froide jusqu'au moment de leur préparation.

La traçabilité de la viande devra être consignée sur un registre qui pourra à tout moment être mis à la disposition de la Commune ainsi qu'un certificat transmis à la Commune avant la fourniture de la viande. La provenance devra être celle de l'Union Européenne.

4.2 – La charcuterie

Les fournitures de charcuterie devront être de fraîcheur irréprochable, les abats ne devront pas être proposés dans la composition des menus.

Elles ne pourront provenir que de laboratoires ou ateliers ayant fait l'objet d'un avis sanitaire favorable de la Direction Départementale des Services Vétérinaires.

Toutes les viandes et matières premières entrant dans la composition des produits devront être de très grande fraîcheur et la préparation des produits entourée des conditions d'hygiène requises.

La saucisserie sera en boyau naturel.

La composition et la qualité des produits sont au minimum celles déterminées dans la partie réglementaire du « Code des usages en charcuterie et conserves de viande » mis au point par le centre technique de la salaison, de la charcuterie et des conserves de viande.

4.3 – Le poisson

Le poisson devra être frais ou surgelé et garanti sans arête, présenter une chair ferme, des parois abdominales intactes, sans aucune mauvaise odeur. Le poisson pané ou non devra être présenté sous forme de filet et non moulé.

L'utilisation du poisson surgelé est autorisée sous réserve du strict respect de la réglementation des produits surgelés.

4.4 – Les volailles

La qualité des volailles et lapins utilisés dans la fabrication devra être conforme à la législation en vigueur.

L'utilisation des produits surgelés est autorisée sous réserve du strict respect de la réglementation en vigueur.

4.5 – Les légumes

Les légumes entrant dans la fabrication pourront être frais, surgelés, appertisés et devront être sans OGM. L'utilisation des légumes de provenance locale sera privilégiée.

Des légumes frais de saison doivent obligatoirement être proposés régulièrement. Ils devront être de première fraîcheur et parfaitement nettoyés.

Pour les salades, les produits devront être de la « 1^{ère} gamme ».

4.6 – Les conserves

La qualité des conserves devra répondre aux spécifications de la réglementation en vigueur. Les boîtes devront obligatoirement comporter la date de péremption, libellée de manière compréhensible.

L'utilisation des conserves devra être exceptionnelle.

4.7 – Les pâtes

Les pâtes alimentaires employées devront être de qualité supérieure et répondre aux caractéristiques déterminées par le décret n° 55-1175 du 31 août 1955.

Elles ne devront, après cuisson, être ni collantes, ni déformées, ni désagrégées, ni sèches.

4.8– Le riz

Le riz entrant dans la fabrication devra être du riz long. Il ne devra, après cuisson, être ni collant, ni désagrégé, ni sec.

4.9 – Les œufs

Les œufs devront appartenir à la catégorie « extra frais » et être de calibre 55/60.

4.10 – Les fromages

Les menus devront comprendre alternativement des fromages à pâte molle, à pâte dure, du fromage frais ou yaourt nature (10 à 12 cl) avec une variété différente par jour : une croûte fleurie, une pâte cuite, une pâte persillée et un ultra-frais.

La teneur en matières grasses des fromages à pâte molle et dure ne devra pas excéder 45 à 50 %.

4.11 – Les desserts

Les desserts (compotes, entremets, flans, fruits au sirop...) devront répondre aux exigences de qualité des réglementations en vigueur. Ils ne devront contenir, le cas échéant, que des colorants alimentaires naturels autorisés.

2 à 3 fruits frais différents par semaine seront proposés. L'utilisation de fruits de provenance locale devra être privilégiée.

4.12 – Les produits surgelés

Les produits surgelés devront répondre aux exigences des réglementations en vigueur, notamment du point de vue des conditions d'hygiène et de distribution. Les emballages devront obligatoirement porter de façon compréhensible la date de fabrication et de péremption.

4.13 – Loi EGALIM

De manière générale les produits constituant les repas devront tenir compte des lois EGALIM, ceci au regard des produits labellisés et du choix de produit locaux par exemple.

Article 5 – CONDITIONNEMENT

Les repas fournis sont cuisinés à l'avance, refroidis puis remis en température selon le procédé de la régénération thermique. Ils sont conditionnés dans des barquettes, sans bisphénol A, avec couvercle, contenant 8 repas et répondant aux normes en vigueur.

Le conditionnement devra rester conforme avec les futures évolutions réglementaires.

Les repas « adultes » devront être conditionnés sous forme individuelle.

Les barquettes devront porter indication et de manière compréhensible :

- la date de fabrication,
- la date de péremption,
- les prescriptions relatives à la remise en température des plats,
- les indications du contenu (viande ou légume).

Les fromages devront être livrés entiers et non découpés sous cellophane, les laitages présentés individuellement ou en sachets collectifs.

Article 6 – DÉCOMPTE DES REPAS

Le nombre de repas à fournir est recensé par le Service restauration de la mairie et sera communiqué par télécopie ou par mail au plus tard la veille, avant 10 heures, pour le lendemain.

Un repas témoin devra être fourni gracieusement et quotidiennement à chaque restaurant scolaire. Il sera prélevé aléatoirement par les agents de la collectivité au moment du service.

Ce supplément ne pourra faire l'objet d'une facturation en sus.

Article 7 – MODE ET DÉLAI DE LIVRAISON

Les fournitures devront être livrées dans les offices de restauration de chaque établissement visé au CCAP aux frais, risques et périls du fournisseur. Les repas seront entreposés par le livreur dans les réfrigérateurs individuellement et sans carton ou suremballage.

Les livraisons seront impérativement faites en fonction des commandes.

Le personnel préposé au transport et à la livraison devra respecter les règles de propreté les plus strictes ainsi que les règles d'hygiène de nos établissements.

Les véhicules devront répondre aux exigences sanitaires imposées par la réglementation en vigueur.

Les livraisons devront impérativement être accompagnées d'un bon de livraison comportant l'en-tête du fournisseur. Le comptage devra être fait afin de valider le bon de livraison. En cas d'absence du bon de livraison, la marchandise pourra être refusée.

Ce bon mentionnera les quantités livrées ainsi que toutes les indications permettant à l'agent communal d'opérer ce contrôle.

A défaut de livraison des fournitures commandées dans les délais fixés, le Maire, ou son représentant, assurera au mieux des intérêts de la Commune les fournitures en souffrance partielle ou totale, sans qu'il soit besoin de procéder à une mise en demeure et ceci aux frais et risques du titulaire du marché.

Le fournisseur dédommagera, le cas échéant, la Commune de la différence entre le prix des fournitures ainsi acquises et celui porté au marché. Il ne pourra en aucun cas réclamer la différence en cas d'acquisition à un coût moindre.

Le fournisseur ne pourra se prévaloir de l'expiration du marché pour refuser d'assurer les livraisons dont la commande a été notifiée avant la date d'expiration ou se soustraire aux sanctions qu'il aurait encourues du fait de sa carence.

Article 8 – RÉCEPTION DES FOURNITURES - PÉNALITÉS

Les fournitures livrées devront correspondre aux spécifications quantitatives et qualitatives fixées. Elles devront correspondre à la commande passée.

Le Maire, ou son représentant, se réserve le droit de refuser les livraisons ne satisfaisant pas aux exigences développées dans les cahiers des charges.

La réception ne sera définitive qu'après l'achèvement des vérifications des quantités et qualités des produits, lesquelles devront demeurer constantes pendant le déroulement du marché, sous peine de résiliation sans préavis.

Le Maire, ou son représentant, pourra faire procéder à tout moment à une expertise des fournitures : les frais de vérifications, épreuves, analyses ou expertises seront mis à la charge du titulaire du marché dans le cas où la fourniture ne satisferait pas à l'une des clauses contractuelles.

Article 9 – ENLÈVEMENT ET REMPLACEMENT DES FOURNITURES REFUSÉES

Les frais de reprise des fournitures refusées sont à la charge du fournisseur.

Ce dernier sera tenu de remplacer à ses frais les fournitures refusées par d'autres remplissant les conditions exigibles, dans l'heure qui suit.

Si les nécessités de service imposent le remplacement immédiat des fournitures refusées et que le fournisseur se trouve dans l'impossibilité d'y procéder, le Maire, ou son représentant, peut pourvoir aux besoins du service dans les conditions précédemment indiquées.

Article 10 – CONTRÔLE DES FOURNITURES

Les contrôles seront effectués sur le fondement de la réglementation en vigueur.

Des contrôles techniques portant sur la qualité des fournitures, la quantité, la variété et la préparation des denrées entrant dans la composition des repas servis, à l'hygiène générale des locaux accueillant la fabrication, la propreté du matériel utilisé, la tenue du personnel pourront être effectués à tout moment par l'Inspecteur Vétérinaire Départemental, le Maire ou son représentant, ces derniers veillant également au strict respect des clauses du C.C.T.P.

Le Maire, ou son représentant, pourra à tout moment exiger l'accès aux magasins et lieux de fabrication des repas désignés dans l'acte d'engagement, de même que la vérification de la conformité des produits destinés à la consommation par des agents désignés par lui.

Le Maire, ou son représentant, pourra, au frais du fournisseur, à tout moment décider d'opérer un contrôle microbiologique des repas.

Le fournisseur sera tenu d'adresser périodiquement et systématiquement au Maire les conclusions des visites des inspections sanitaires effectuées dans les cuisines centrales indiquées dans l'acte d'engagement. Le titulaire du marché devra fournir tous les mois un relevé des études bactériologiques effectué dans son établissement sur des aliments ou plats sensibles choisis par le Maire ou son représentant.

Le représentant habilité de l'entreprise candidate, Fait à, le
