

SYNDICAT INTERCOMMUNAL DU THYMERAIS

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

Maître de l'ouvrage

Syndicat Intercommunal du Thymerais

Siège : Mairie

2 Rue Hubert Latham

28170 CHATEAUNEUF-EN-THYMERAIS

Objet de la consultation

Fourniture de repas en liaison froide au restaurant scolaire des écoles maternelle et élémentaire du Syndicat Intercommunal du Thymerais et à l'accueil de loisirs de Châteauneuf-en-Thymerais, ainsi que la mise à disposition du matériel nécessaire au fonctionnement du service de distribution des repas aux convives.

Etendue de la consultation

Marché à procédure adaptée en application de :

- l'ordonnance 2018-1074 du 26 novembre 2018 portant partie législative du Code de la commande publique

- le décret n°2018-1075 du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du code de la commande publique

publiés au Journal Officiel de la République Française au 5 décembre 2018,

entrés en application le 1er avril 2019.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de négocier avec les candidats, excepté ceux dont l'offre aura été considérée comme inappropriée.

Durée du marché : du 2 septembre 2019 (1^{er} jour de la rentrée scolaire 2019/2020) et jusqu'à l'été 2020 (à la date du dernier jour d'activités du centre de loisirs sans hébergement), reconductible deux fois

DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES : le 11 juillet 2019 à 12h00

Siège Social : Mairie de Châteauneuf (28170) – 2 Rue Hubert Latham

Tél. 02 37 51 08 18 - Fax 02 37 51 83 93_E-mail : mairie@chateauneuf-en-thymerais.fr

Article 1_GENERALITES

Les stipulations du présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) ont pour objet de définir les conditions dans lesquelles une société de restauration collective (désignée « le titulaire du marché » dans le présent document) s'engage à assurer la fourniture de repas en liaison froide au restaurant scolaire des écoles maternelle et élémentaire du Syndicat Intercommunal du Thymerais et à l'accueil de loisirs de de Châteauneuf-en-Thymerais, ainsi que la mise à disposition du matériel nécessaire au fonctionnement du service de distribution des repas aux convives.

Article 2_DEFINITION DE LA PRESTATION

2.1_Repas

Le titulaire du marché s'engage, pendant toute la durée du marché, à assurer l'approvisionnement général en liaison froide, le midi pendant toute l'année d'exécution du présent marché, du lundi au vendredi inclus selon les modalités définies à l'article 3.

En cas de motif exceptionnel qui lui est imputable, il est tenu d'en informer le Syndicat Intercommunal du Thymerais et d'assurer un service minimum de type repas froid.

Le titulaire indiquera les mesures mises en place pour assurer la continuité du service.

Le titulaire doit assurer :

- ✓ La fourniture et la livraison en fonction du type de repas livrés, incluant le pain pour les convives
- ✓ L'élaboration des menus, la diététique
- ✓ La fabrication des repas classiques et festifs, en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies par l'administration,
- ✓ La fourniture de condiments (sel ou poivre) en conditionnement collectif, ainsi que l'assaisonnement des crudités sous forme de bidons et éléments de décors
- ✓ Le conditionnement des plats cuisinés et des préparations froides en gastro
- ✓ Le transport des repas sur les sites prévus dans le marché et leur livraison,
- ✓ L'installation, la fourniture et l'entretien technique de congélateurs, et de fours adaptés à la liaison froide nécessaires au fonctionnement du service (chambre froide, lave-vaisselle, hotte de cuisine)
- ✓ Le respect du contrôle d'hygiène, notamment la réalisation à ses frais des contrôles microbiologiques prévus par la réglementation en vigueur. Le titulaire s'engage à mettre en place une méthode de maîtrise basée sur la prévention des problèmes de type H.A.C.C.P. (analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise).

Référence est faite aux dispositions relatives du personnel (chapitre IV de l'Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social).

2.2_Mise à disposition du matériel

Le titulaire s'engage à mettre gratuitement à disposition du Syndicat Intercommunal du Thymerais, les fours de remise en température équivalent à 12 niveaux GN 1/1 pour le réchauffage des barquettes ou gastro.

Le matériel doit répondre à la directive européenne n°93/68/CEE du 22 juillet 1993 relative au marquage CE publiée dans le JOCE du 30 août 1993.

Le titulaire assure gratuitement :

- ✓ la mise en place et l'enlèvement (à l'issue du contrat) du matériel mis à disposition.
- ✓ la formation du personnel utilisateur de ces matériels.
- ✓ le dépannage et la maintenance du matériel mis à disposition.

2.3_Elaboration des menus

Les menus sont arrêtés par le Syndicat Intercommunal du Thymerais, à partir des propositions de menus établis par le titulaire conformément aux spécifications du G.E.M.R.C.N.

Ces propositions de menus sont établies pour une période de huit semaines et sont transmises au Syndicat Intercommunal du Thymerais au minimum trois semaines avant le début de chaque période.

Le Syndicat Intercommunal du Thymerais pourra demander la modification des menus. Elle en avertira le titulaire au moins quinze jours avant le début de l'exécution de ses prestations. Passé ce délai, le Syndicat Intercommunal du Thymerais ne pourra plus demander des modifications des menus pour la période des huit semaines à venir.

Le titulaire s'engage à respecter le plan alimentaire et les menus arrêtés par le Syndicat Intercommunal du Thymerais, ainsi que les prescriptions qualitatives et quantitatives. Il fournira mensuellement les feuilles de menus destinées à l'affichage sur les panneaux, à l'information des consommateurs et mode numérique pour le site internet.

Dans le cadre de la présente consultation, le titulaire devra présenter en annexe de son offre, une proposition de menus sur une période de huit semaines consécutives.

Article 3_NOMBRE DE REPAS

Les chiffres indiqués ci-après, ne sont que des moyennes journalières et n'ont que valeur indicative.

Les lundis, mardis, jeudis et vendredis pendant la période scolaire

- ✚ Repas Enfants Maternelle : 85 repas par jour
- ✚ Repas Enfants Primaire : 210 repas par jour
- ✚ Repas adulte : <10 repas par jour

Les mercredis pendant la période scolaire et les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis pendant la période des vacances scolaires.

✚ Repas primaire accueil de loisirs :	90 repas par jour
✚ Repas adulte accueil de loisirs :	12 repas par jour
✚ Goûters « mercredis » accueil de loisirs :	60 goûters
✚ Goûters « vacances scolaires » accueil de loisirs :	100 goûters

Article 4 _STRUCTURE DES REPAS

4.1 _Composition des Menus

Les repas sont confectionnés en liaison froide dans le respect des obligations qu'implique ce procédé tant au niveau de la cuisson que du refroidissement et de la conservation.

La structure des repas devra être conforme à celle définie ci-après :

1. Une entrée
2. Un plat protidique principal
3. Un plat d'accompagnement
4. Un fromage ou un laitage
5. Un dessert
6. Du pain fourni par un artisan boulanger local

La composition des menus doit être la même pour les primaires, maternelles et adultes. Le grammage doit être différent pour chaque famille de convives et notifié sur le marché.

L'entrée devra prévoir au moins 3 crudités par semaine et 1 potage en période hivernale.

Le titulaire indiquera sa procédure de remise en température pour le potage.

Le plat protidique principal devra être au moins trois fois par semaine un plat entier non reconstitué. Il devra être composé chaque semaine d'au moins une viande rouge, une viande blanche et d'un poisson.

Les intolérances à base de viande de porc ou de poisson et d'œuf devront être remplacées par un autre composant.

Les produits panés, viandes ou poissons seront présentés au maximum une fois par semaine.

Le plat d'accompagnement sera au maximum deux fois par semaine des féculents.

Le laitage devra être constitué d'un produit type yaourt, petit suisse, fromage blanc ou fromage.

De plus, le dessert devra être au moins deux fois par semaine des fruits crus.

Les condiments et éléments de décors ainsi que les serviettes devront être compris dans le prix du repas.

4.2_Repas à thèmes ou repas d'animation et repas plaisir

Les repas à thèmes devront suivre les fêtes du calendrier et le prestataire organisera un repas d'animation une fois par trimestre avec un kit d'animation et de décoration du restaurant scolaire, petits cadeaux pour les enfants, il devra fournir des affiches afin d'informer les écoles de la date et de l'objet de l'animation sans coût supplémentaire pour le Syndicat Intercommunal du Thymerais. Le programme d'animation devra être présenté par le prestataire en début d'année scolaire à savoir avant le 15 septembre.

Il est demandé au prestataire 2 fois dans le mois un repas plaisirs, à savoir une entrée composée de charcuterie ou friand, une viande rouge ou viande à base de panure, frites, un dessert friandise ou glaces selon période. Un distributeur de Ketchup devra être fourni avec le nécessaire le jour des frites.

4.3_Menus spéciaux de remplacement

Le titulaire proposera des menus spécifiques liés au respect des confessions religieuses. Il proposera également des menus spécifiques liés aux intolérances à l'œuf et au poisson. Il joindra dans son mémoire ses propositions concernant les allergies complexes et graves.

4.4_Denrées employées

- Crudité :

Les crudités seront élaborées à partir de produits frais. Les crudités de quatrième gamme seront proscrites, à l'exception de la salade verte qui devra être livrée prête à l'emploi.

- Charcuterie :

Le jambon sera de qualité supérieure sans couenne avec un maximum de 5 % de matière grasse

- Viande :

Les viandes panées comporteront un maximum de 30% de panure.
Les viandes hachées panées de type délinette sont exclues des menus.

- Traçabilité des viandes :

L'étiquetage de la viande bovine doit être réalisé conformément aux dispositions du titre II du règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement et du Conseil du 17 juillet 2000 et de la circulaire GPEM/DA « spécifications techniques 31-13-03 ».

Le titulaire présentera dans son mémoire les éléments mis en place pour garantir à la commune la traçabilité complète des viandes bovines servis aux consommateurs.

Le titulaire précisera également son mode d'information au client sur l'origine de la viande bovine.

Le prestataire devra indiquer s'il a souscrit (pour la cuisine centrale affectée à la préparation des repas) un contrat de transparence concernant la viande bovine auprès d'INTERBEV (Interprofession Bétail et Viandes).

- Poisson :

Le poisson devra être frais ou surgelé pleine mer garanti « sans arêtes » et plein filet.

Les poissons panés comporteront un maximum de 30% de panure.

Les produits panés à base de poisson de moins 70% de poisson type beignet sont exclus des menus.

- Dessert :

Le titulaire indiquera les types de glaces proposés régulièrement dans les menus

La confiture n'est pas considérée comme un dessert.

- Ingrédients O.G.M. (Organismes Génétiquement Modifiés) :

Le titulaire devra se conformer aux Règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE relatifs à la traçabilité et à l'étiquetage des OGM et de leurs dérivés dans les denrées et ingrédients alimentaires.

Le titulaire du marché doit veiller à la qualité gustative ainsi qu'à la valeur nutritionnelle et calorique des repas, en s'efforçant de lutter contre les déséquilibres alimentaires. En conséquence, le titulaire limite l'apport en matières grasses, garantit un apport protéique suffisant et propose chaque jour des menus :

- ✓ Équilibrés et riches en nutriments protecteurs,
- ✓ Digestibles
- ✓ Variés
- ✓ Modérés en sel
- ✓ Tenant compte des calories de rationnaires
- ✓ Intégrés des produits de saison

4.5_ *Conditionnement des Entrées*

Conditionnement en gastro pour plat chaud

Il est en barquette à usage unique en plastique polypropylène collective de six ou huit portions pour tenir compte de l'ajustement quotidien du nombre de rationnaires.

4.6_ *Transport des repas*

Le transport des repas est effectué dans les véhicules réfrigérés du titulaire afin de maintenir les produits à une température de + 3° C.

Pour être transportés, les repas doivent être placés dans des contenants spécifiques pour assurer leur protection et leur conservation.

Article 5 DISPOSITIONS JURIDIQUES ET NORMES AUXQUELLES EST SOUMIS LE TITULAIRE

Le titulaire du marché, lors de l'élaboration, la fabrication et la livraison des repas doit respecter l'ensemble des textes en vigueur, et notamment : (à cette liste sera automatiquement ajoutée toute nouvelle réglementation applicable à ce type de marché et au type de produit en cause).

5.1 Les dispositions relatives aux normes et aux certifications

- Normes AFNOR
- Norme AFNOR U – 60 – 010
- Norme AFNOR D – 40 – 001
- Norme AFNOR D – 40 – 002
- Norme AFNOR D – 74 – 101
- Norme AFNOR T – 72 – 101
- Norme AFNOR NF V – 08 – 401
- Norme AFNOR NF V – 08 – 402
- Norme AFNOR NF D – 21 – 803
- Norme AFNOR NF D – 21 – 801 – 1 et 2
- Norme AFNOR NF Q – 03 – 092
- Norme AFNOR NF Q – 03 – 087
- Norme AFNOR NF E – 18 – 150

5.2 Les textes en vigueur

❖ Généralités

- Décret n°64-949 du 9 septembre 1964 modifié, portant règlement d'administration publique en ce qui concerne les produits surgelés pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes (JO du 13 septembre 1964) et les falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.
- Décret n°73-138 du 12 février 1973 portant application de la loi du 1^{er} août 1905 en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.
- Décret n°84-1147 du 7 décembre 1984 modifié par le décret n°91-187 du 19 février 1991 portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et les falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaire.
- Décret n°89-674 du 18 septembre 1989 relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine (JO du 19 septembre 1989).
- Décret n°90-83 du 17 janvier 1990 modifié, relatif au contrôle métrologique de certains préemballages (JO du 24 janvier 1990).
- Décret n°91-409 du 26 avril 1991 fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinées à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 262 du Code Rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles.

- Décret n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux.
- Décret n°94-136 du 11 février 1994 relatif aux normes de commercialisation et au contrôle de la qualité des fruits et légumes frais.
- Décret n°99-260 du 2 avril 1999 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des viandes bovines.
- Arrêté du 10 mars 1997 relatif à l'état de santé et l'hygiène du personnel appelé à manipuler des denrées animales ou d'origine animale (JO du 31 mars 1977).
- Arrêté du 9 août 1979 relatif aux denrées animales ou d'origines animales altérables dont la date de péremption est dépassée (JO du 5 septembre 1979).
- Arrêté du 22 mars 1993 relatif à la production, à la mise sur le marché et à la commercialisation des produits à base de viande.
- Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.
- Arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine.
- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
- Note de service DQ/SVHA/n°8103 du 11 septembre 1985 relative aux modalités d'agrément d'engins de transport.
- Guide des bonnes pratiques d'hygiène des plats préparés réfrigérés (BOCCRF du 6 septembre 1991).

❖ **Transport des denrées périssables**

- Arrêté du 1^{er} février 1974 modifié réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables.
- Circulaire du 20 mai 1976 prise pour l'application de l'arrêté du 1^{er} février 1974 relatif au transport des denrées périssables.
- Note de service DQ/SVHA N 84 n°8137 du 27 décembre 1984 prise pour l'application de l'arrêté du 1^{er} février 1984 relatif au transport des denrées périssables.
- Note de service DQ/SVHA/n°8103 du 11 septembre 1985 relative aux modalités d'agrément d'engins de transport.
- Décret n°99-35 du 15 janvier 1999 modifiant et complétant le décret n°91-409 en ce qui concerne le transport de certaines denrées périssables.

❖ **Entreposage**

- Décret n°68-593 du 4 juillet 1968 relatif aux déclarations de stocks des denrées alimentaires conservées en chambres froides.
- Arrêté du 18 juin 1980 modifié, réglementant les conditions d'hygiène applicables aux denrées animales ou d'origine animale dans les entrepôts frigorifiques.
- Arrêté du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales ou d'origine animale.
- Arrêté du 23 avril 1998 modifiant l'arrêté du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales ou d'origine animale.
- Arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires.

❖ Congélation, conservation et décongélation

- Arrêté du 26 juin 1974 modifié, relatif à la réglementation des conditions hygiéniques de décongélation des denrées animales ou d'origine animale.
- Circulaire du 30 juillet 1975 relative à la déclaration des établissements de congélation.
- Note de service DGAL/SVHA n°8006 du 13 janvier 1989 relative à la congélation illicite de denrées animales.

❖ Critères microbiologiques

- Arrêté du 21 décembre 1979 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale.
- Arrêté du 15 avril 1986 relatif aux critères microbiologiques applicables aux beurres pasteurisés.
- Arrêté du 28 septembre 1989 relatif aux critères microbiologiques applicables aux viandes.
- Arrêté du 11 mars 1998 modifiant l'arrêté du 21 décembre 1979 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale. (Circulaire du 4 avril 1980 relative aux critères microbiologiques).

❖ Plats cuisinés à l'avance

- Arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance (JO du 16 juillet 1974).
- Note de service DGAL/SVHA/N°88/n°8106 du 31 mai 1988 relative à la prolongation de la durée de vie des plats cuisinés à l'avance, complétée par la note de service DGAL/SDHA N°92-8039 du 24 février 1992.
- Arrêté du 13 mars 1992 relatif au contrôle microbiologique des produits végétaux ou d'origine végétale.

❖ Produits de la IVème Gamme

- Guide de bonnes pratiques hygiéniques concernant les produits végétaux prêts à l'emploi, dit de la « IV Gamme » (Brochure JO n°1621).
- Arrêté du 22 mars 1993 relatif aux règles d'hygiène applicables aux végétaux et aux préparations de végétaux cuits prêts à l'emploi et à la consommation humaine (JO du 30 mars 1993).
- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
- Note DGAL/SDHA/n°8126 du 10 août 1998.

Article 6 CONDITIONS DE LIVRAISON DES REPAS

Les repas devront être livrés avant 8h00 du lundi au vendredi, sauf pour les sorties pique-nique qui devront être livrés en fonction de l'horaire du départ. Il pourra être demandé de livrer à J-1 pour des raisons pratiques.

En cas de changement de fonctionnement du restaurant scolaire, le prestataire devra s'adapter à de nouveaux horaires de livraison (exemple livraison à J-1). Le chauffeur aura obligation de contrôler la livraison et signer le bon de commande. Les erreurs de livraison devront être signalées par écrit sur le bon de commande et doivent faire l'objet d'une nouvelle livraison si besoin avant 10h00 (même pour les goûters).

Adresse du Restaurant scolaire : Rue Pierre Brossolette 28170 CHATEAUNEUF-EN-THYMERAIS.

Adresse de l'accueil de Loisirs : Rue de la Pépinière 28170 CHATEAUNEUF-EN-THYMERAIS. (Gouters et pique-nique des mercredis et des vacances scolaires).

Les fournitures livrées par le titulaire devront être accompagnées d'un bulletin de livraison.

Ce bulletin dressé distinctement pour chaque prestation devra comporter :

1. La date de fabrication et conditionnement,
2. La référence à la commande,
3. L'identification du titulaire,
4. L'identification et la traçabilité du produit.

Les produits alimentaires doivent être entrés dans les réfrigérateurs aux frais risques et périls du fournisseur, et par ses soins.

A la demande du Syndicat Intercommunal du Thymerais un stock de conserves adaptées devra être mis gratuitement à la disposition de chaque restaurant de la ville. La facturation du stock deviendra effective en cas d'utilisation par la ville.

Article 7 : OPERATIONS DE VERIFICATION

7.1 Contrôle des opérations de livraison

L'agent habilité du Syndicat Intercommunal du Thymerais réceptionne les fournitures et délivre un récépissé au titulaire.

7.2 Vérifications des spécifications contractuelles

La collectivité peut, à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous contrôles qu'elle juge nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et les modalités de leur exécution avec les clauses du marché, par les services de son choix.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications contractuelles (notamment quantités, valeur nutritionnelle et gastronomique, respect des menus et contrôles microbiologiques). En cas de contrôle négatif, une sanction est prévue à l'article 12 du présent C.C.P.

7.3 Evaluation

L'établissement se réserve la possibilité de procéder à des sondages auprès des usagers pendant la durée d'exécution du présent marché afin de mesurer leur satisfaction.

Article 8 ASSISTANCE ET CONSEIL

Un référent, interlocuteur privilégié du Syndicat Intercommunal du Thymerais sera chargé du suivi du présent marché.

Le titulaire est tenu d'assister la personne publique en cas de nécessité sur le lieu de restauration.

Le titulaire doit prévoir un accompagnement du personnel de service du Syndicat Intercommunal du Thymerais dès le début de la prestation.

En outre le titulaire apportera une formation continue et régulière au cours de ses visites et assurera annuellement une formation plus complète sur l'HACCP en liaison froide représentant au minimum une journée de formation par agent.

Article 9 FORMATION DU PERSONNEL

Le prestataire organisera au sein même du Syndicat Intercommunal du Thymerais auprès de l'ensemble du personnel de la restauration scolaire et cela durant la durée du contrat les formations nécessaires en matière d'hygiène ou autre. Les formations ne donneront pas lieu à facturation.

Article 10 ENTRETIEN DU MATERIEL

Le matériel de réchauffe (2 fours et 1 four prestataire), chambre froide, congélateur, hotte de cuisine, lave-vaisselle doivent faire l'objet d'une visite par trimestre par le prestataire afin d'assurer le bon fonctionnement et faire le nécessaire pour d'éventuelle réparation ou voir le remplacement de celui-ci. Le remplacement des trois fours sera à la charge totale du prestataire et ne pourra donner suite à aucune facturation.

Fait à Châteauneuf-en-Thymerais,
Le

Fait à
Le

Le Président Intercommunal du Thymerais

Le Prestataire

Jean-Pierre Gaboriau

Lu et accepté sans réserve