

***Maître d'ouvrage***

Commune de JANNEYRIAS  
30 route de Crémieu  
38230 JANNEYRIAS

***Objet de la consultation***

Fourniture de repas en liaison froide au restaurant scolaire municipal  
pendant les périodes scolaires

***CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES  
PARTICULIERES***

# **SOMMAIRE**

<b><u>ARTICLE 1ER : OBJET DU MARCHÉ</u></b>	- 1 -
<b><u>ARTICLE 2 : PROCEDURE DE RESTAURATION</u></b>	- 1 -
<b><u>ARTICLE 3 : ELABORATION DES REPAS</u></b>	
3.1. Structure des repas	- 1 -
3.2. Elaboration des repas	- 1 - 2 -
3.3. Prestations particulières	- 2 -
<b><u>ARTICLE 4 : EXIGENCES DE LA VILLE CONERNANT LES DENREES</u></b>	- 2 – 3 -
<b><u>ARTICLE 5 : REFERENCES REGLEMENTAIRES</u></b>	- 3 -
<b><u>ARTICLE 6 : SPECIFICATIONS QUALITATIVES ET QUANTITATIVES</u></b>	- 3 -
<b><u>ARTICLE 7 : CONDITIONNEMENT DES PRODUITS</u></b>	- 3 – 4 -
<b><u>ARTICLE 8 : COMMANDES ET LIVRAISONS</u></b>	- 4 -
<b><u>ARTICLE 9 : LES CONTROLES</u></b>	- 4 -
<b><u>ARTICLE 10 : SANCTIONS ET LITIGES</u></b>	- 4 – 5-

## **ARTICLE 1ER : OBJET DU MARCHE**

Le marché a pour objet la fourniture et la livraison des repas du déjeuner en liaison froide au restaurant scolaire municipal indiqués ci-après :

- Restaurant scolaire école des Fleurs / impasse des écoliers

Ce restaurant accueille des élèves âgés de 3 à 11 ans. Le service à table est assuré par du personnel communal.

### Effectifs

Les repas à fournir comprennent les repas des enfants des classes maternelles et élémentaires, et du personnel du restaurant scolaire. Les effectifs moyens journaliers sont en 2020 de :

- 150 repas enfants
- 7 repas adultes

Ces estimations peuvent varier en plus ou en moins et ne peuvent être retenues comme un élément de base contractuelle. En particulier, une baisse exceptionnelle des effectifs ne saurait donner lieu à aucune réclamation ou demande de compensation financière par le prestataire.

## **ARTICLE 2 : PROCEDURE DE RESTAURATION**

La livraison des repas s'effectue selon le procédé de liaison froide, dans le respect de la législation en vigueur, notamment les normes selon l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Le transport doit être effectué de sorte que les produits soient maintenus à une température comprise entre 0° et +3° maximum.

## **ARTICLE 3 : ELABORATION DES REPAS**

### 3.1. Composition des repas

Chaque repas sera composé de :

- un hors d'œuvre ou une entrée (avec assaisonnement),
- un plat protidique principal (viande, poisson, abats, volaille, œufs...),
- un plat d'accompagnement (légumes verts ou féculents),
- un fromage ou laitage,
- un dessert ou un fruit.

Prévoir un produit de substitution pour les menus "sans porc" ou "sans viande"

### 3.2. Elaboration des repas

#### a) Méthodologie de construction des menus

Le titulaire construit un projet de menus pour une période d'un mois. Compte-tenu de l'importance de l'équilibre des menus, le titulaire devra pouvoir justifier, à la demande de la commune, de procédures efficaces et contrôlables lui permettant de garantir :

- un parfait équilibre des menus proposés,
- une qualité nutritionnelle incontestable.

Ces projets de menus seront adressés au responsable du service de restauration, au moins quinze jours avant la première semaine.

#### b) Composition des repas

Le titulaire du marché s'engage à respecter les règles de l'équilibre alimentaire telles qu'elles ressortent :

- du cahier du G.P.E.M. / D.A. n° 5540 et 5541,
- des notes de service du ministère de l'Education Nationale et notamment de la circulaire du 25 juin 2001.

Les plats à base de porc seront remplacés par d'autres produits équivalents afin de se conformer aux enfants qui en auront fait la demande auprès de la commune de JANNEYRIAS.

Lors des sorties scolaires, ou repas de fin d'année scolaire, le prestataire de service pourra être amené à fournir des pique-niques. La composition de ces repas froids devra avoir fait l'objet de l'agrément de la collectivité et devra tenir compte des modalités de transport.

Chaque repas sera accompagné de la fourniture de pain frais en quantité suffisante.

#### Précisions :

- les abats, la charcuterie, excepté le jambon de Paris et l'épaule de porc, et les viandes en sauce apparaissent au maximum une fois sur quatre repas servis successivement.
- Dans une série de huit repas servis successivement, les pommes de terre figurent au menu deux fois au maximum et les pâtes une fois au maximum comme plat d'accompagnement.
- Dans une série de huit repas servis successivement, quatre repas au maximum comportent du fromage, deux au minimum comportent du fromage à pâte ferme.
- La confiture n'est pas considérée comme un dessert. Les gâteaux secs ne sont servis qu'en accompagnement.

#### 3.3. Prestations particulières

##### Animations

Le prestataire devra proposer des plats régionaux (cassoulet, choucroute...) au moins une fois par période. (3 périodes : Septembre à Décembre, Janvier à Avril et Mai à Juillet).

Il proposera également des animations avec la restauration (repas à thèmes et festifs), au moins une fois par période. (3 périodes : Septembre à Décembre, Janvier à Avril et Mai à Juillet).

#### **ARTICLE 4 : EXIGENCES DE LA VILLE CONCERNANT LES DENREES**

L'origine de la viande sera affichée sur les menus proposés à la ville, sur les menus validés ainsi que sur les barquettes conformément à la législation en vigueur.

Conformément à l'engagement n° 120 du Grenelle de l'environnement relatif au 20% de produits bio en valeur, conforté par la loi Egalim(\*), il est demandé 20% minimum de produits biologiques en valeur par repas ce qui correspond à une composante bio à chaque repas au minimum, cela s'appliquera à l'ensemble des repas.

Les composantes bio (entrée, plat protidique, plat d'accompagnement, produits laitiers, dessert) seront variées c'est-à-dire que la même composante bio ne pourra en aucun cas être proposées plus de deux fois au cours de la même semaine.

**Attention, la formule d'un repas entièrement bio ne permettant pas d'avoir des composantes bio dans les autres repas est à exclure – l'offre sera jugée irrecevable.**

Les produits proposés, dans ce cadre, seront issus de l'agriculture biologique française certifiés « AB ». Les éléments de traçabilité prouvant l'origine française seront exigés.

Le prestataire devra s'assurer auprès de ses fournisseurs qu'ils possèdent un certificat en cours de validité mentionnant les produits biologiques sur la base du règlement CEE 2092/91 modifié.

**Les produits génétiquement modifiés sont prohibés.**

(\*) 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.

#### **ARTICLE 5 : REFERENCES REGLEMENTAIRES**

La prestation devra s'effectuer conformément aux textes réglementaires en vigueur.

Le prestataire déclare avoir pris connaissance et se conformer aux instructions suivantes :

- circulaire du 9 juin 1971 relative à la nutrition de l'écolier,
- arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente de plats cuisinés à l'avance,
- arrêté du 26 septembre 1980 réglementant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration, comportant des denrées d'origine animale,
- arrêté du 29 septembre 1997 réglementant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- circulaire n° 2001.118 du 25 juin 2001 sur la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments.

#### **ARTICLE 6 : SPECIFICATIONS QUALITATIVES ET QUANTITATIVES**

##### a) Spécifications de salubrité

Le titulaire doit notamment respecter les dispositions des textes suivants :

- Instruction générale interministérielle du 6 mars 1968 intitulée "hygiène alimentaire dans les établissements publics universitaires et scolaires" (brochure n° 1411 de la Direction des Journaux Officiels) ;
- Arrêté interministériel du 26 juin 1974 réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale (JO du 31 juillet 1974) complété par l'arrêté du 5 mai 1975 (JO du 17 mai 1975) ;
- Arrêté du 26 septembre 1980 réglementant les conditions d'hygiène dans les établissements de restauration où sont préparés, servis ou distribués des aliments comportant des denrées animales et d'origine animale (brochure 1488-1 de la Direction des Journaux Officiels, 6<sup>e</sup> édition – février 1989) ;

##### b) Spécifications gastronomiques

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées et variées. Les assaisonnements doivent être simples. Sont à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés.

La présentation doit être simple mais appétissante (garniture colorée, lit de salade...).

##### c) Spécifications quantitatives

Les grammages doivent être conformes, en fonction de l'âge des convives, aux recommandations nutritionnelles pour la restauration sociale du GPEM-DA (brochures n° 5540 – 5541).

Le prestataire joindra la liste des grammages qu'il envisage de pratiquer.

#### **ARTICLE 7 : CONDITIONNEMENT DES PRODUITS**

Les plats cuisinés seront conditionnés et clos dans des récipients recyclables ou à usage unique, par unité de six portions.

Les préparations froides seront conditionnées dans des barquettes de six, scellées, ou des plats prêts à servir avec couvercles ou dans leurs emballages d'origine.

Les crudités seront livrées prêtes à être dressées sur les assiettes, épluchées, lavées, coupées, mais sans aucun traitement. Les éléments de sauces et garnitures seront conditionnés à part et ajustés par le personnel communal au moment de servir.

Le matériel de conditionnement est fourni par le prestataire.

#### **ARTICLE 8 : COMMANDES ET LIVRAISONS**

Les commandes seront transmises à la semaine, le mardi pour la semaine suivante.

Une confirmation sera faite chaque jour avant onze heures au fournisseur pour le nombre de repas du lendemain, sauf pour ceux des lundi et mardi qui sera faite le vendredi de la semaine précédente, avant onze heures.

Les livraisons seront effectuées le matin avant dix heures et, en cas de pique-nique, avant huit heures, tous les jours de classe.

Les repas réfrigérés seront livrés et entreposés directement dans les chambres froides.

Les livraisons devront être accompagnées d'un bon de livraison remis au préposé chargé de la réception. Ce bon mentionnera les quantités ainsi que toutes les indications propres à permettre d'effectuer les contrôles.

La réception ne sera définitive qu'après achèvement des contrôles en qualité et en quantité et conformes à la commande, en application de l'article 5 du C.C.A.P.

#### **ARTICLE 9 : LES CONTROLES**

Les contrôles seront effectués sur la base de la législation en vigueur ayant trait à l'alimentation.

La commune peut à tout moment procéder à tous les contrôles qu'elle juge nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché : respect des spécifications de salubrité, nutritionnelles, qualitatives et quantitatives du présent C.C.T.P.

Le prestataire devra fournir à la demande de la commune les résultats de tous les contrôles bactériologiques qu'il doit faire effectuer régulièrement (au moins mensuellement).

La commune pourra faire appel à un service ou laboratoire de son choix pour exercer les contrôles indiqués ci-dessus, notamment par la Direction Départementale des Services Vétérinaires et la Direction de la Répression des Fraudes et de contrôle de la qualité.

#### **ARTICLE 10 : SANCTIONS ET LITIGES**

Au cas où une préparation serait reconnue inconsommable, les denrées ou repas refusés à l'occasion de ce contrôle seront remplacés aux frais du prestataire.

Le prestataire s'engage à assurer régulièrement la continuité du service. En cas de défaillance de sa part ou de non conformité de la prestation fournie, la commune peut faire assurer le service aux frais du titulaire du marché, par tout autre prestataire approprié.

La commune pourra de plein droit procéder à la résiliation du marché en application de l'article 14 du C.C.A.P.

Si des difficultés surviennent à l'occasion de l'exécution du présent marché, les parties peuvent avoir recours à une expertise dont les frais sont à la charge de la partie demanderesse.

L'expert ainsi choisi a tout pouvoir pour se faire remettre les indications et explications qu'il juge nécessaires. Il rend un rapport notifié aux deux parties par lettre recommandée analysant l'origine et la nature des difficultés survenues et proposant une solution objective et complète pour y remédier.

Dressé par le pouvoir adjudicateur,

Le 3 juin 2021

Le Maire de la commune de JANNEYRIAS,

mention "lu et approuvé" et signature

Jean-Louis TURMAUD

The image shows a handwritten signature in black ink, which appears to be 'Jean-Louis Turmaud'. To the right of the signature is a circular blue ink stamp. The stamp contains the text 'MAIRIE DE JANNEYRIAS' around the top edge and '(Isère)' at the bottom. In the center of the stamp is a small emblem or coat of arms.