



Commune de Villers-Bocage

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

**FOURNITURES DE REPAS EN LIAISON CHAUDE POUR  
LE RESTAURANT SCOLAIRE COMMUNAL**

Place Maréchal Leclerc – 14310 VILLERS-BOCAGE  
Tél 02 31 77 02 18 – Fax 02 31 77 34 02  
Mail : [mairie@villersbocage14.fr](mailto:mairie@villersbocage14.fr)

## 1 – Objet du marché – Dispositions générales

### Objet :

Le présent document a pour objet de définir les conditions dans lesquelles la municipalité de Villers-Bocage souhaite confier à un restaurateur, établissement public compétent, traiteur ou à une société de restauration collective un marché de fourniture de repas en liaison chaude pour le restaurant scolaire de la commune (préparation des repas de midi dans la cuisine du prestataire et livraison dans les locaux du restaurant scolaire selon le principe de la liaison chaude).

### Généralités :

La périodicité de la prestation sera la suivante : le prestataire assurera la fabrication et la livraison des repas les lundis, mardis, jeudis et vendredis en période scolaire uniquement soit environ 140 jours par an.

Les enfants concernés sont scolarisés en maternelle et primaire (ils ont donc entre 3 et 11 ans).

Sur une année, la prestation concerne en moyenne : 31800 repas (estimation faite sur la fréquentation moyenne constatée au cours de l'année 2019 soit 227 enfants/jour).

Ce chiffre est donné à titre indicatif et n'engage pas contractuellement la commune. Aucune réclamation du titulaire du marché ne sera acceptée au regard d'un nombre inférieur ou supérieur de repas à confectionner.

Le service des repas est assuré par le personnel municipal. Les horaires sont :

- 1<sup>er</sup> service : de 11h30 à 12h15
- 2<sup>ème</sup> service : de 12h15 à 13h

## Commandes :

Le responsable du restaurant scolaire communiquera au prestataire les effectifs prévisionnels des repas, la veille (avant 10h) pour le lendemain (par défaut, le vendredi avant 10h pour le lundi, le mardi avant 10h pour le jeudi).

En cas de modification exceptionnelle du nombre de repas commandés (en cas de grève, d'évènement climatique ou pour faire face à la présence significative d'occasionnels de dernière minute), le personnel communal avertira le prestataire le jour même avant 9h30 par téléphone. En cas d'absence totale d'une classe, le prestataire sera informé le plus tôt possible (la veille au plus tard).

## **2 – Conditions d'exécution**

### *2.1 – Composition et élaboration des repas*

#### Equilibre alimentaire :

Principe du service à table.

Le menu sera composé de :

- un hors d'œuvre (froid ou chaud)
- un plat protidique (viande, poisson ou œuf)
- un plat d'accompagnement (féculents, légumes)
- un produit laitier (fromage ou laitage)
- un dessert
- assaisonnements en quantité suffisante
- avec pain

(Menu à 5 composantes)

Les menus devront satisfaire à des exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel (selon les normes en vigueur) en rapport avec l'âge des enfants. Des adaptations seront notamment prévues pour les enfants des classes maternelles lorsque cela sera nécessaire.

Au moins un repas à thème par trimestre, sans supplément de prix, incluant le repas de Noël doit être proposé. Il est laissé au prestataire toute liberté pour proposer à la collectivité des solutions d'animation ou de présentation susceptibles de dynamiser la prestation en la rendant attrayante, avec une dimension pédagogique pour les jeunes convives.

Les quantités devront être conformes à la recommandation relative à la nutrition n°J5-07, rédigée par le GEMRCN et approuvée par le Comité exécutif de l'OEAP le 4 mai 2007, mise à jour en juillet 2015 (nouvelle version 2.0 juillet 2015).

Les menus proposés devront parvenir au responsable de la restauration scolaire 15 jours avant mise en place. La commune souhaite pouvoir avoir un choix à faire sur ces menus. Le prestataire proposera donc plusieurs possibilités de hors d'œuvre, de laitages et de desserts pour chaque jour. Les choix faits, les menus seront retournés au prestataire (au maximum une semaine avant mise en place) qui renverra les menus définitifs pour affichage.

Repas de substitution :

- le prestataire devra être capable de prendre en charge les PAI du restaurant scolaire. A ce titre, il justifiera des protocoles mis en place au sein de la cuisine pour la production de ces repas particuliers et mettra en place un conditionnement et un étiquetage particuliers de ces repas pour éviter toute sorte de contamination ou d'erreurs lors de la livraison et de la distribution des repas aux enfants concernés.
- en cas de sorties scolaires, le prestataire devra fournir les repas sous forme de pique-niques pour l'effectif demandé (le prestataire sera informé à l'avance).

Des exemples de menus (20 repas consécutifs) sont demandés pour chaque candidat.

Préconisation en matière environnementale et nutritionnelle :

La saisonnalité des produits frais est privilégiée.

La qualité nutritionnelle des repas intègre les recommandations relatives à la santé publique telles que définies dans le cadre du Programme National Nutrition Santé (PNNS 2011-2015) ainsi que les objectifs nutritionnels établis dans la circulaire n°2001-118 du 28 juin 2001 tels que diminuer les apports de lipides, augmenter les apports de fibres, de vitamines, de fer et de calcium.

Achats, approvisionnement, qualité des denrées :

L'approvisionnement en denrées prend en compte l'aspect nutritionnel des aliments, transformés ou non, particulièrement en ce qui concerne les divers types de lipides, glucides et protides. Il est effectué suivant les prescriptions qualitatives et quantitatives et les règles d'hygiène concernant les denrées alimentaires, notamment celles qui sont relatives à la durée du stockage. Le prestataire devra pouvoir justifier à tout moment de la traçabilité des denrées employées.

Le prestataire est responsable lors de la fabrication des éventuelles intoxications qui pourraient résulter de la qualité des denrées fournies. Il ne pourrait être tenu responsable d'éventuelles intoxications survenues après la livraison des repas au départ de la cuisine centrale.

### Les denrées utilisées :

- les fruits seront variés, de saison, à maturité le jour de la consommation
- la viande bovine d'origine française
- la majorité des hors d'œuvres, potages et légumes d'accompagnement seront élaborés à partir de produits frais
- les poissons (frais et surgelés) seront obligatoirement sans arête et sans peau, proportion de 1/3 poissons gras pour 2/3 poissons blancs serait appréciée. Au minimum 1 fois par semaine
- les viandes seront de préférence sans os et sans gras (viande de qualité supérieure), les produits reconstitués sont à éviter
- les fromages seront emballés individuellement
- les pâtisseries seront fraîches

Pour faire face à un éventuel problème de livraison (lié à un problème météorologique, ...) à la cuisine centrale, le prestataire doit être capable de proposer des repas de substitution.

### Aliments à proscrire :

- ce qui est trop sucré (sucre rajouté)
- ce qui est trop gras (graisses animales)
- lapin, cheval, abats
- préparation à base de produits reconstitué

### Respect de la réglementation :

Le prestataire s'engagera d'une part à respecter la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de la qualité des produits pour la liaison chaude (la cuisine centrale doit suivre les normes HACCP) et d'autre part à présenter les menus établis conformément aux recommandations relatives à la nutrition des écoliers, respectant notamment :

- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- la circulaire n°2001-118 du 28 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments,
- les réglementations en vigueur actuelles ou futures édictées par l'Union Européenne sur la traçabilité des produits alimentaires, les OGM, ...
- les recommandations relatives à la nutrition du 04/05/07 élaborées par le Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie (mise à jour en juillet 2015 version 2.0).

### Préparation des repas :

La cuisine centrale, point de départ de la fabrication, devra être agréée par la Direction Départementale de la Protection des Populations (Services Vétérinaires) et être titulaire d'une marque de salubrité.

Les repas devront être conformes aux normes en vigueur, tant sur le point sanitaire qu'au niveau des grammages, quantités et calibrage des denrées.

Les plats cuisinés sont préparés le matin selon le principe de la liaison chaude pour le midi.

Les préparations culinaires devront être simples, soignées, variées et tendres. Elles doivent approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale. Tout devra être fait pour éviter la monotonie alimentaire. Les menus à jour fixe sont proscrits. La présentation des plats doit être simple mais elle ne doit pas être négligée.

Les cuissons devront être effectuées avec le plus grand soin : les viandes grillées ou rôties devront être cuites à point, c'est-à-dire ni trop saignantes, ni trop cuites.

Les préparations conservées par le froid ou le chaud doivent satisfaire aux critères microbiologiques fixés pour les plats cuisinés par l'arrêté du 29 septembre 1997 et respecter les températures maximales et minimales de conservation des denrées alimentaires.

### *2.2 – Conditionnement et expédition*

#### Conditionnement des repas :

La préparation et le conditionnement devront être effectués de façon continue.

Les hors d'œuvres froids seront conditionnés en barquettes collectives à usage unique, thermoscellées. On trouvera sur les barquettes une étiquette d'identification du produit comportant les informations suivantes : la dénomination du produit, la date de fabrication, la date limite de consommation, la température de conservation.

Les plats chauds seront conditionnés en bacs gastro en inox fermés hermétiquement (la dotation initiale de matériel sera fournie par la commune et restituée par le prestataire à la fin du présent marché).

Les laitages et desserts seront de préférence emballés individuellement ou bien proposés dans des ramequins individuels.

L'ensemble du repas devra être mis en conteneur isotherme pour faciliter la livraison et maintenir les températures des plats.

Tous les matériaux de conditionnement devront répondre aux normes alimentaires.

### Livraison :

Deux possibilités :

- 1) La cuisine centrale produisant les repas est située à moins de 15 Kms du restaurant scolaire : la commune prend en charge la livraison. Les plats devront être prêts et conditionnés pour 11h au plus tard à la cuisine centrale.
  
- 2) La cuisine centrale est située à plus de 15 Kms : la livraison est prise en charge par le prestataire. Les conditions de celle-ci lui incomberont.

**La température des plats chauds, entre le moment où ils sont confectionnés et le moment où ils sont livrés ne doit jamais être inférieure à 63°C.**

### Vérification quantitative et qualitative des repas :

Il est prévu pour chaque enfant ce qui lui est nécessaire en fonction des règles de la nutrition correspondant à son âge et à son activité, sans excès mais surtout sans insuffisance. A cet effet, la commune se réserve le droit d'effectuer tout contrôle quantitatif et qualitatif sur les produits livrés. Le prestataire sera à même de fournir tous les comptes rendus des visites de la DDPP.

Pour vérifier la qualité des repas proposés, le prestataire est tenu de faire, à ses frais, des contrôles réguliers afin de vérifier la conformité des repas fournis aux critères microbiologiques réglementaires auxquels il doit satisfaire. Ces contrôles réguliers seront effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer à tout moment la collectivité ainsi que de ceux auxquels procèdent les services de l'Etat. Les comptes rendus et les bilans des contrôles réalisés, tant par le fournisseur que par les services compétents seront à la disposition de la municipalité.

Le prestataire veillera à l'application des règles relatives à la surveillance médicale et à l'hygiène corporelle du personnel qui manipule les denrées.

Conformément à la législation, des repas témoins seront conservés (par le prestataire et la collectivité) pendant une semaine au frais. Ceux-ci seront remis aux services compétents suivant la procédure prévue en cas d'intoxication alimentaire ou à toute demande ponctuelle.

Dans le cas où il serait reconnu que les qualités du produit livré ne correspondraient pas aux caractéristiques réglementaires, la commune pourrait exiger sa reprise totale ou partielle et son remplacement par un produit convenable.

Lors de la livraison, un contrôle des températures sera effectué et pourra être vérifié par le personnel communal, un contrôle des emballages sera fait par le personnel réceptionnant la livraison, des contrôles bactériologiques pourront à tout moment être effectués par la commune pour vérifier l'état hygiénique et sanitaire des préparations.

**SIGNATURES :**

A \_\_\_\_\_ , le \_\_\_\_\_

Le titulaire du marché  
Mention manuscrite « lu et approuvé »