

**GROUPEMENT DE COMMUNES  
FERRIÈRE-SUR-BEAULIEU ET  
BEAULIEU-LÈS-LOCHES**

**FOURNITURE DE REPAS  
POUR LE SERVICE DE RESTAURATION  
SCOLAIRE MUNICIPALE**

**DOSSIER DE CONSULTATION DES  
ENTREPRISES**

**CAHIER DES CLAUSES  
TECHNIQUES PARTICULIÈRES**

# CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

## **Maître d'ouvrage :**

### Groupement de communes

Ferrière-sur-Beaulieu  
1, Mail Mairie  
37600 FERRIÈRE-SUR-BEAULIEU  
Tél. : 02 47 59 00 16  
Fax : 02 47 91 62 27  
E-mail : mairie.ferrieresurbeaulieu@wanadoo.fr

Beaulieu-lès-Loches  
Place du Maréchal Leclerc  
37600 BEAULIEU-LÈS-LOCHES  
02 47 91 94 94  
02 47 91 51 97  
mairie.beaulieu37@wanadoo.fr

## **Objet de la consultation :**

Fourniture de repas en liaison froide pour le service de restauration scolaire.

## **Remise des offres :**

Délai de validité : 120 jours

Date limite de réception : 25 mai 2010

Heure limite de réception : 16 h 00

Le présent C.C.T.P. comporte 8 feuillets et les annexes (grammages et inventaires).

# **CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES**

## **SOMMAIRE**

### **ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ**

- 1.1 – Restauration scolaire
- 1.2 – Restauration de l'accueil de loisirs
- 1.3 – Le nombre de repas payants

### **ARTICLE 2 – OBLIGATIONS DU PRESTATAIRE**

- 2.1 – Achat, approvisionnement, stockage et qualité des denrées
- 2.2 – Elaboration des menus
- 2.3 – Le conditionnement
- 2.4 – Les commandes
- 2.5 – Les livraisons
- 2.6 – La remise en température et la formation
- 2.7 – Contrôles bactériologiques
- 2.8 – Confection de repas spéciaux, froids ou supplémentaires

### **ARTICLE 3 – MOYENS ALLOUÉS PAR LA COLLECTIVITÉ**

- 3.1 – Matériel

### **ANNEXES**

## **ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHÉ**

### **1.1 – Restauration scolaire**

Le prestataire se verra confier la confection et la livraison en liaison froide des repas pour les restaurants scolaires des communes de Ferrière-sur-Beaulieu et Beaulieu-lès-Loches, dès la rentrée scolaire 2010 fixée au 2 septembre 2010.

La périodicité de la prestation sera la suivante : Le prestataire assurera la fabrication et la livraison des repas les lundis, mardis, jeudis et vendredis de chaque semaine scolaire.

Les repas devront être livrés avant 10h.

La prestation sera exécutée en deux lieux différents :

- École de Ferrière-sur-Beaulieu située 8, rue de la Buhetterie,
- École de Beaulieu-lès-Loches située 6, rue Saint-André.

### **1.2 – Catégories et quantité d'usagers**

Restaurants scolaires : Elèves de primaire, élèves de maternelle, enseignants, personnels communaux, personnels d'encadrement et de surveillance.

### **1.3 – Le nombre de repas payants**

Titre d'indication, le nombre de repas servis au cours de l'année civile 2009 est le suivant :

École de Ferrière :	6 900 repas primaires
École de Beaulieu :	10 000 repas primaires
	5 100 repas maternelles

Ces chiffres n'engagent pas contractuellement les Communes.

Le prestataire rend compte exclusivement à Madame et Monsieur les Maires de Beaulieu-lès-Loches et de Ferrière-sur-Beaulieu.

Une commission restaurants scolaires est formée, elle se compose :

- D'élus,
- De deux enseignants,
- D'un représentant du personnel de surveillance,
- De parents d'élèves à raison d'un ou deux parents par école,
- Du prestataire,
- De la diététicienne.

Elle se réunit en principe une fois par trimestre afin d'établir un diagnostic visant à une amélioration permanente.

## **ARTICLE 2 – OBLIGATIONS DU PRESTATAIRE**

Le prestataire veillera à prendre en compte les évolutions technologiques en matière de restauration et les évolutions des différents modes de restauration en matière nutritionnelle.

## **2.1 – Achat, approvisionnement, stockage et 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, 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.

Les viandes servant à la préparation de repas devront être issues de productions de qualité certifiée par des labels (de type "Label Rouge ou Régional", "Certificat de Conformité", "marque N.F. Agroalimentaire", "A.O.C." ou autres équivalents).

La Viande bovine : race à viande d'origine française (traçabilité totale grâce au fournisseur). Aucun produit à base de viande hachée dont la traçabilité est hypothétique ne sera utilisé.

La viande porcine : utilisation de « jambon choix », saucisses, pâté de foie, pâté de campagne de qualité « supérieure », saucisson « pur porc ».

Volailles : Poulet de chair « Label Rouge ».

Poissons et dérivés : origine atlantique surgelé, aucun produit d'origine asiatique.

Les fruits et légumes seront au maximum frais et de saison. Ils seront au minimum de catégorie I : Haricots verts et beurres garantis sans fil et de qualité « extra fins », petits pois et flageolets de qualité « très fins », chou-fleur de qualité « fleurette », féculents type pâte, semoule, boulgour, riz garantis de qualité « supérieure ».

Aucun produit étiqueté OGM ne sera utilisé, quel que soit le pourcentage.

A exclure des menus : les abats (langue, foie, tripes,...)

Le prestataire s'approvisionnera de préférence et le plus souvent possible chez des producteurs locaux.

## **2.2 - Élaboration des menus**

Les menus devront comprendre : une entrée (hors d'œuvre ou entrée chaude), un plat principal avec légumes, un fromage ou laitage, un dessert et pain. Le pain sera livré uniquement pour le restaurant scolaire de Ferrière.

Ils devront satisfaire à des exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel en rapport en particulier avec l'âge des enfants. Des adaptations seront notamment prévues pour les enfants des classes maternelles lorsque cela sera nécessaire.

Le prestataire s'engagera 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 O.G.M., viandes, fromages, etc.
- Les recommandations relatives à la nutrition du 04.05.2007 élaborées par le ministère de l'économie, des Finances et de l'Industrie.

Le prestataire présentera des menus variés qui respectent les objectifs nutritionnels à savoir diminuer les apports de lipides, et augmenter les apports de fibres, de vitamines, de fer et de calcium (cf. circulaire n° 2001 – 118 du 28 juin 2001).

Les menus seront établis pour un trimestre et soumis à l'approbation de la commission désignée par les Communes. Ils seront affichés à l'entrée des établissements scolaires dans les panneaux d'informations prévus à cet effet et transmis aux collectivités.

Les menus seront contrôlés par une diététicienne du prestataire qui devra intervenir dans les écoles pour initier les enfants aux notions de diététique.

Les préparations culinaires devront être simples, soignées, variées et tendre à approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale. Tout devra être fait pour éviter la monotonie alimentaire.

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 hors d'œuvres, potages et légumes seront élaborés à partir de produits frais.

Les assaisonnements devront être simples. Seront à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés.

## **2.3 – Le conditionnement**

Hors d'œuvre : barquette collective (4 ou 8 rations) plastique scellée selon la législation en vigueur actuellement,

Plat principal : barquette collective (4 ou 8 rations) en aluminium scellée et étiquetée selon la législation en vigueur actuellement,

Fromage : à la coupe en barquette collective (4 ou 8 rations),

Dessert : en barquette individuelle ou collective (4 ou 8 rations).

Les aliments les composants et le grammage des portions seront conformes aux tableaux annexés au règlement de la consultation. Il sera servi à chaque convive les quantités qui lui sont nécessaires en fonction des règles de nutrition correspondant à son âge et à son activité, sans excès mais surtout sans insuffisance.

Le prestataire devra être en mesure de fournir des repas particuliers pour motif médical (régime) ou religieux au profit d'un enfant.

## **2.4 - Les commandes**

Le nombre de rationnaires pourra varier quotidiennement, il sera communiqué vers 10H la veille par le personnel communal responsable de la restauration scolaire.

## **2.5 – Les livraisons**

La livraison sera effectuée le jour même de consommation dans un véhicule frigorifique à partir de la cuisine centrale avant 10h.

Une clé du lieu de stockage des repas à Ferrière-sur-Beaulieu et à Beaulieu-lès-Loches sera remise au prestataire.

D'une manière générale pour tous transports résultant du fonctionnement du restaurant, le prestataire devra attirer l'attention des livreurs sur le danger que représentent certaines manœuvres, par exemple les marches arrière dans un endroit fréquenté par les enfants. Les livraisons devront être évitées aux heures d'entrée et de sortie des classes.

## **2.6- La remise en température et la formation.**

Un support sur fiche sera fourni afin d'aider au maximum les personnes chargées d'assurer la remise en température.

Avant le début de la collaboration, une formation sur le respect des règles d'hygiène en vigueur et de remise en température des repas sera assurée par le prestataire (à titre gracieux) auprès du personnel afin de lui faciliter la tâche.

Une visite de l'entreprise du prestataire accompagnera la formation.

Une visite trimestrielle de la diététicienne du prestataire sera effectuée dans les restaurants scolaires.

## **2.7 – Contrôles bactériologiques**

La Commune pourra effectuer à tout moment des contrôles sur le nombre et la qualité des repas, l'état hygiénique et sanitaire et les mesures de sécurité prises par le prestataire.

Le prestataire s'engagera à accepter tout prélèvement d'aliments dans le but d'analyses sous responsabilité de la Commune.

Le prestataire sera tenu de conserver au froid pendant cinq jours au moins, un échantillon de chacun des plats préparés. En cas de toxi-infections alimentaires, ces échantillons seront remis pour être analysés au service officiel de contrôle.

Le prestataire s'engagera à accepter tout audit de la part de la Commune.

Le prestataire fera effectuer par un laboratoire agréé, une fois par mois au minimum, des analyses bactériologiques sur des repas témoins. Les frais seront à sa charge. Les résultats d'analyse seront communiqués à la commune et devront être archivés par le prestataire.

## **2.8 – Confection de repas spéciaux, froids ou supplémentaires**

Le prestataire devra être en mesure de fournir des repas particuliers pour motif médical (régime) ou religieux au profit d'un enfant, facturés au prix normal.

Le prestataire réalisera à l'occasion de certaines fêtes des repas améliorés. Périodiquement, des repas à thème (auvergnat, napolitain, espagnol,...) facturés au prix normal.

A l'occasion de voyages de classes, le prestataire sera en mesure de remplacer le repas normal par un repas froid. Les voyages de classes et les déplacements seront notifiés au prestataire au minimum une semaine à l'avance. Les repas seront livrés sur place dans le département et facturés au prix normal.

Des repas bios seront servis une fois par mois et facturés au prix normal.

### **ARTICLE 3 – OBLIGATIONS ET MOYENS ALLOUÉS PAR LA COMMUNE**

#### **3.1 – Matériel**

Le prestataire mettra à disposition des communes, à leur demande, des fours et des appareils frigorifiques en quantité nécessaire au réchauffement et au stockage des repas.