



35, Rue Louis Wallon
60300 APREMONT

◆◆◆
☎ 03-44-25-35-14

Département de l'Oise - Arrondissement de Senlis
Canton de Chantilly

◆◆◆
Membre de la Communauté de Communes de l'Aire Cantilienne

CONSULTATION POUR FOURNITURE DE REPAS SCOLAIRES EN LIAISON FROIDE A COMPTER DU 1^{ER} JANVIER 2025.

Article 1 : OBJET DE LA CONSULTATION

La présente consultation a pour but de confier au prestataire les missions de service public afférentes à la fourniture et à la livraison de repas scolaires en liaison froide pour la commune d'APREMONT 60300.

Elle a pour objet l'établissement des menus, la confection des repas et leur livraison en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur pour les élèves des classes maternelles, primaires et le personnel communal.

Les repas seront livrés les jours de classes selon le calendrier fixé par l'académie d'Amiens, à savoir le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi.

Le détail des prestations fera l'objet d'un contrat dûment établi afin de répondre à toutes les obligations pratiques, fonctionnelles et réglementaires en respectant toutes les normes en vigueur. Ces dernières devront être mentionnées dans le contrat.

Article 2 : QUANTITE ESTIMEE ET LIEU DE LIVRAISON

Les repas sont estimés entre 8000 et 9000 repas pour une année scolaire, soit 50 à 60 repas par jour.

Les livraisons des repas devront être effectuées le jour même de leur consommation, avant 8h00 chaque matin.

Le lieu de livraison des repas est :

- Service de restauration scolaire de l'école d'Apremont
Ruelle du Puits St Martin
60300 APREMONT

Article 3 : DUREE DU CONTRAT

Le futur contrat sera conclu pour une durée d'un an à partir du 1er janvier 2025.

Article 4 : CONDITIONNEMENT ET REPAS TYPE

Les plats seront conditionnés en barquettes collectives (maximum 8 personnes), sans chlore, recyclables et sans odeur lors de la réchauffe, avec film transparent thermocollé.

Le temps global de remise en température ne devra pas excéder 60 minutes.

Les repas seront identiques pour tous les élèves et le personnel en quantité et en qualité suffisantes.

Les menus servis seront conformes au menu type suivant pour les repas en respectant la loi EGalim.

- 1 hors d'œuvre (entrée chaude ou froide) **au choix parmi 3**
- 1 plat protidique comportant viande, poisson ou œufs **au choix parmi 2**
- 1 plat d'accompagnement comportant légumes (frais de saison, lyophilisés, appertisés ou surgelés) ou féculents en alternance **au choix parmi 2**
- 1 fromage ou un laitage **au choix parmi 4 dont 1 fromage**
- 1 dessert (**dont un fruit et une pâtisserie tous les vendredis**) au choix parmi 2
- assaisonnement et condiments en doses individuelles : sel, poivre, ketchup, mayonnaise et sucre
- pain

Le fournisseur sera capable de proposer des menus spécifiques répondant aux prescriptions des régimes spéciaux destinés aux enfants. Ces régimes spéciaux intègrent à la fois les repas pour enfants présentant des allergies ou des intolérances alimentaires et les repas des enfants (sans porc).

Article 5 : REGLES ET CONTROLES SANITAIRES

Les règles et contrôles sanitaires seront conformes à la réglementation en vigueur.