



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

**ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES
N°2025-01**

Fourniture et Livraison de repas scolaire

Lot unique

COMMUNE DE CHALANDRAY
40 route de Poitiers
86190 CHALANDRAY

SOMMAIRE

Article 1 : Dispositions générales	3
1-1 Spécifications, normes et règlements.....	3
Article 2 – Définition des prestations	3
2-1 Équipement.....	3
2-2 Principes généraux pour l'élaboration des menus.....	4
2.3– Composition des repas.....	5
2-4 Adaptation des menus	6
2-5 Pique-nique.....	6
2-6 Menus à thème et menus de fête	7
2-7 Menu d'intervention en situations d'urgence	7
2-8 Plan alimentaire – fréquence des mets	7
Article 3 - Commande et livraison des repas.....	8
3-1 Précommande	8
3-2 Commande des repas.....	8
3-3 Rôle des responsables de l'Accueil de Loisirs	8
3-4 Repas non consommés	8
3-5 Fluctuation de la fréquentation des accueils périscolaires	9
3-6 Bon de livraison	9
Article 4 – Conditions des livraisons	9
4-1 Condition d'hygiène des livraisons	9
4-2 Livraison erronée ou de qualité défectueuse	10
Article 5 – Respect de la réglementation d'hygiène	10
Article 6 – Responsabilité	10
Article 7 – Procédure d'urgence	10

Article 1 : Dispositions générales

Les stipulations du présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.) ont pour objet de fixer la description et les spécifications techniques relatives à l'approvisionnement, la préparation sur place de repas (enfants, adultes) à l'adresse suivante :

- **Chalandray : Ecole du Méridien 52 route de Poitiers 86190 CHALANDRAY**

1-1 Spécifications, normes et règlements

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telle d'entre-elles.

Elles doivent notamment être conformes, notamment :

- ✓ aux directives européennes et textes qui les transposent en droit français concernant notamment les Organismes Génétiquement Modifiés (O.G.M.). A cet effet leur présence dans la composition des produits constitue un critère de choix négatif.
- ✓ aux normes homologuées et enregistrées AFNOR ou équivalentes ;
- ✓ Le titulaire doit répondre aux recommandations nutritionnelles préconisées par le Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GER-MCN) dont les objectifs sont les suivants :
 - Augmenter la consommation de fruits
 - Diminuer les apports lipidiques et rééquilibrer la consommation d'acides gras
 - Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés
 - Augmenter les apports en fer
 - Augmenter les apports calciques

Article 2 – Définition des prestations

2-1 Équipement

Le procédé de restauration choisi est la LIVRAISON sur site de repas adaptés à des enfants.

Le titulaire est responsable de l'approvisionnement et de la livraison des repas conformément à l'arrêté du 8 octobre 2013 *relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entrepôt et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant* et les articles Art. D. 230-25 et Art. D. 230-26 du code rural et de la pêche maritime.

Ces installations doivent être agréées par la Direction Départementale de la Protection des Populations.

Les parties conviennent expressément que, pour le cas où cette marque de salubrité serait retirée à la cuisine centrale du titulaire, pour quelque titre que ce soit, le titulaire en informe sans délai l'acheteur.

2-2 Principes généraux pour l'élaboration des menus

Conformément aux recommandations élaborées par le Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEM RCN), les menus doivent respecter les principes suivants :

- ✓ équilibre alimentaire satisfait pour chaque menu, semaine et sur la période considérée,
- ✓ apports nutritionnels suffisants en lipide, protéines, vitamines, fer, calcium et fibres,
- ✓ éviter les graisses à forte teneur en acides gras saturés,
- ✓ menus adaptés aux saisons,
- ✓ alimentation variée, recettes originales si possible, afin d'éviter la monotonie et développer, éduquer le goût des enfants,
- ✓ préparation, assaisonnement des mets adaptés aux enfants, sont à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés,
- ✓ les préparations culinaires doivent être simples, soignées et variées,
- ✓ les cuissons devront être effectuées avec le plus grand soin.

Les menus sont établis au mois par le titulaire. Ils sont présentés **un mois** avant leur préparation et doivent obtenir l'approbation de l'acheteur.

Le titulaire fournit les exemplaires de menus pour la période considérée, ainsi que ceux qui sont affichés par la cantine scolaire aux emplacements réservés à cet effet.

Le titulaire précise si les menus sont consultables par les familles sur le site internet de la société et si un lien vers ces menus peut être accessible depuis le site internet de l'acheteur. Les menus ainsi que les fiches d'allergènes sont transmis à l'acheteur par courriel au format PDF.

Dans le cadre de mémoire technique, le titulaire a proposé des menus types. Si ces menus reçoivent l'approbation de l'acheteur, ils sont appliqués par le titulaire.

Catégories des produits de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique :

L'acheteur impose, à la charge du titulaire une condition d'exécution de **fourniture de produits alimentaires de qualité et durables correspondant à au moins 50% du montant total HT annuel des achats de produits alimentaires et dont au moins 20% en produits issus de l'agriculture biologique.**

A partir du 1^{er} janvier 2024, cette obligation d'approvisionnement en produits durables et de qualité est complétée par une autre obligation, imposant, à la charge du titulaire la **fourniture de produits alimentaires de qualité et durables correspondant à au moins 60% du montant total HT annuel des achats pour les viandes et poissons.**

En application de l'article 24 de la 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*, dite loi « EGALIM » et de l'article 257 de la loi n°2021-1104 du 22 août 2021 *portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets*, dite loi « Climat et résilience », et conformément aux dispositions du décret d'application n° 2019-351 du 23 avril 2019 *relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime*, sont considérés comme produits de qualité et durables pour le présent accord-cadre les catégories suivantes :

- Les produits issus de l'agriculture biologique y compris les produits végétaux étiquetés « en conversion » conformément aux dispositions du règlement (UE) 2018/848 ; à condition qu'il ne s'agisse que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an ;

- Les produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivantes :
 - le Label rouge,
 - l'appellation d'origine (AOC/AOP),
 - l'indication géographique (IGP),
 - la Spécialité traditionnelle garantie (STG),
 - la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE),
 - la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production ;
 Jusqu'au 31/12/2027 uniquement, les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 ;
- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche durable ;
- Les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » (RUP) ;
- Les produits issus du commerce équitable ;
- Les produits satisfaisant de manière équivalente aux exigences définies par ces signes mentions, écolabels ou certifications. Ce caractère équivalent s'apprécie conformément aux articles R. 2111-11 à R. 2111-17 du code de la commande publique.

Les produits portant les mentions « montagne » ou « produits pays » sont expressément exclus des catégories de produits de qualité et durables exigés dans le cadre de la loi. L'ensemble de ces signes, mentions, écolabels, certifications ou leurs équivalences sont exigés au titre des spécifications techniques des produits conformément aux articles R. 2111-4, R. 2111-8, R. 2111-9 et R. 2111-11 du code de la commande publique.

Les labels proposés par le titulaire doivent répondre aux exigences précisées aux articles R. 2111-12 et R. 2111-14 du code de la commande publique.

2.3– Composition des repas

Pour chaque catégorie d'utilisateurs (maternelle, élémentaire et adulte), il est servi un menu à 5 composants :

- ✓ Un hors d'œuvre : les crudités servant pour les entrées sont fraîches (pas plus de 2 crudités par semaine). Elles sont régulièrement proposées en vue d'augmenter les apports de fibres et de vitamines. Des hors d'œuvres chauds sont également proposés (quiche,roulé au fromage, pizza etc...)
- ✓ 1 viande ou poisson : (poisson au moins une fois par semaine)
 - Viandes et volailles : il est servi au moins 1 fois par semaine une viande de qualité supérieure labellisée
 - Poissons : pour les poissons d'élevage, l'origine et la provenance sont précisées ;
- ✓ Les poissons panés doivent être garantis qualité **100% filet** et sans arrêtes ;
- ✓ Un plat d'accompagnement : légume de saison ou féculent ;
- ✓ Un fromage ou un laitage : le prestataire doit favoriser les fromages à la coupe ;

- ✓ Un dessert : les fruits frais, de préférence de saison et locaux, sont toujours servis dans un état de maturité optimale.
Les fruits au sirop peuvent également être proposés, des pâtisseries et entremets (îles flottantes, semoule, riz au lait, biscuits – crème anglaise, etc.) sont proposés.

Le titulaire doit constituer un stock de condiments pour les besoins usuels.
Les aliments livrés ne doivent pas être périmés.

2-4 Adaptation des menus

Les menus sont adaptés à l'âge des convives :

- ✓ Enfants de maternelle, âgés de 3 à 6 ans
- ✓ Adultes.

Les plats à base de viande sont remplacés par d'autres produits équivalents pour respecter les pratiques de certains convives.

Les plats à base de porc sont remplacés par d'autres produits équivalents pour respecter les pratiques de certains convives.

Repas alternatifs :

Des repas alternatifs peuvent être demandés pour des évictions alimentaires à motif médical (régime, allergènes...) dans le cadre d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI), à motif religieux (sans porc, sans viande...) ou en cas d'épidémie de gastro-entérite.

L'acheteur souhaite pouvoir étudier au cas par cas (en fonction des PAI existants) la faisabilité d'adapter ou non les repas (éviction possible ou non du produit allergène).

Les repas alternatifs sont facturés au même prix que les repas « classiques ».

2-5 Pique-nique

Le titulaire doit répondre à toute demande de pique-nique.

Cette prestation concerne les pique-niques pour enfants et adultes, à l'occasion de sorties.

Ces pique-niques doivent obligatoirement être individuels, de type sandwich (sans couverts). Le menu doit comprendre une crudité de légume (ou de fruit), une source de protéine, un produit laitier et un fruit, le pain (sandwich), et un paquet de chips.

Les sandwiches doivent être variés dès lors que deux pique-niques sont commandés pour une même semaine. **Les sandwiches sont faits maison.**

Les repas pique-nique doivent tenir compte des évictions alimentaires (cf. repas alternatifs). Par exemple, les sandwiches à base de viande et ou de porc sont remplacés par d'autres produits équivalents pour respecter les pratiques de certains convives.

Les repas pique-nique doivent impérativement être livrés avant 9h00 au restaurant scolaire.

Les repas peuvent être remplacés par des pique-niques à la demande de l'acheteur. Cette demande est faite au moins une semaine à l'avance et l'acheteur indique le type et le nombre de consommateurs concernés.

2-6 Menus à thème et menus de fête

Des menus à thème sont proposés à chaque période de vacances découvertes d'autres traditions culinaires, régionales ou étrangères, événement local, éveil du goût, semaine du goût, animation nutritionnelle... par exemple.

Des repas de fête sont proposés à Noël, pour la Chandeleur ou pour Mardi-Gras, pour Pâques et en fin d'année scolaire.

Ces menus spéciaux sont facturés au même prix que les menus « classiques ».

2-7 Plan alimentaire – fréquence des mets

Afin de garantir la qualité nutritionnelle des repas, la fréquence des mets doit respecter celle du GEM RCN en vigueur ou les spécifications de l'acheteur lorsqu'elles sont plus contraignantes.

Article 3 - Commande et livraison des repas

3-1 Précommande

Chaque SEMAINE, l'acheteur établit et enregistre le nombre prévisionnel de repas pour la semaine concernée, ventilés par jour de consommation.

L'acheteur informe dans les meilleurs délais le titulaire, de tout événement particulier, susceptible de faire varier la fréquentation de manière inhabituelle et qui n'a pas pu être pris en compte lors de l'élaboration de la précommande.

3-2 Commande des repas

La commande des repas est effectuée par l'acheteur, par écrit papier et dématérialisé, ou via le portail du titulaire.

Elle est transmise la veille du jour de consommation (ou le vendredi pour le lundi) **avant 10h00**.

Si l'acheteur ne passe pas sa commande, c'est la précommande qui est transférée automatiquement.

La commande permet de fournir au titulaire les renseignements suivants :

- Nombre d'hors d'œuvre ;
- Nombre de viande ou de poisson ;
- Nombre de repas sans porc,
- Nombre de plats d'accompagnement,
- Nombre de fromage ou de laitage
- Nombre de dessert.
- Nombre de pique-niques
- Répartition de l'effectif par catégories des convives : élémentaires, maternelles et adultes.
- Les repas adultes sont obligatoirement conditionnés en barquettes individuelles.

Horaires de livraison : le jour de la consommation avant 9 heures au restaurant scolaire.

3-3 Repas non consommés

L'acheteur désigne un agent pour chaque point de distribution.

Celui-ci est chargé, pour le point de distribution qui le concerne, d'assurer notamment :

- la réception des livraisons ;

le contrôle des livraisons.

Les repas, distribués aux enfants et non consommés sont détruits le jour même de leur non-consommation ou à leur date de péremption par l'agent en charge de la restauration.

3-4 Bon de livraison

Avec les données récupérées, le titulaire doit éditer des bons de livraison qui accompagnent nécessaire toute livraison.

Il est établi pour chaque point de livraison lors de la commande.

Le bon de livraison fait obligatoirement apparaître les mentions suivants :

- Nom de l'exploitant.
- Numéro et adresse du restaurants
- La date de livraisons
- Le jour de la consommation
- L'identification de la tournée
- Les plats, y compris le pain
- Les catégories des convives
- Le nombre de barquettes livrées par produits et par catégories de convives avec précision du nombre de portions par barquettes.
- Le nombre total de repas livrés
- Toute information utile à la remise en température, à la présentation ou au service des mets
- Un emplacement est réservé aux remarques formulées par l'agent qui a réceptionné les denrées
- La signature de l'agent
- La signature du livreur.

Article 4 – Respect de la réglementation d'hygiène

Le titulaire est tenu de respecter intégralement et scrupuleusement toute la réglementation qui vise à garantir l'hygiène des denrées alimentaires servies aux enfants.

Il lui incombe également de suivre l'évolution de cette réglementation.

Il lui appartient de tenir informé l'acheteur de toute parution de texte ayant une incidence sur la prestation destinée à la restauration scolaire quel que soit le stade concerné (achat, livraison, distribution, etc.) et ce pour ce qui concerne les missions confiées au prestataire, par le présent CCTP.

Le titulaire s'engage à **contrôler la qualité microbiologique** des préparations par analyse d'aliments prélevés le jour de leur consommation (1 échantillon par aliment). Le titulaire s'engage à prélever un échantillon sur chaque fabrication de plats cuisinés et à le conserver minimum 72 heures après la date de consommation.

Toute réclamation relative à la qualité sanitaire d'un plat doit parvenir impérativement au titulaire avant la destruction de l'échantillon.

Le titulaire remet immédiatement au Laboratoire Départemental d'Hygiène l'échantillon du plat pour analyses et en communique les résultats aux clients.

Les parties conviennent que le titulaire est dégagé de toute responsabilité concernant la qualité sanitaire d'un plat si les résultats ci-dessus visés, n'incriminent pas la qualité sanitaire du produit livré par le titulaire.

Le titulaire assure le lavage et la désinfection des cagettes et des socles rouleurs avant chaque livraison.

Le livreur a une tenue correcte et propre.

Le rangement des mets à l'intérieur des cagettes doit être conforme au respect de l'hygiène.

Les livraisons de repas sont effectuées par des véhicules isothermes frigorifiques avec contrôle de température. Ils sont déposés uniquement dans les frigos « livraison ».

Article 5 – Respect de la réglementation d'hygiène

Le titulaire est responsable exclusivement de la qualité sanitaire de produit qu'il livre et du maintien de cette qualité jusqu'à la date prévue de consommation, sous la stricte réserve que soient respectées les conditions de conservation et d'utilisation, sauf le cas de survenance d'un événement extérieur indépendant de la volonté du prestataire.

Article 6 – Procédure d'urgence

L'acheteur et le titulaire doivent définir les procédures d'urgences applicables lorsque des mets doivent être retirés de la consommation dans des délais très brefs alors qu'ils ont déjà été acheminés dans le restaurant scolaire.

Il s'agit de répondre au cas de figure où il s'avère que les denrées livrées sont impropres à la consommation, ou présentant des caractéristiques qui constituent des présomptions quant à leur qualité hygiénique insuffisante.

Les parties sont habilitées à déclencher cette procédure d'urgence.

La décision peut être prise conjointement ou non en cas de désaccord.