

**COMMUNE DE CAVIGNAC**

**MARCHE PASSE SELON LA PROCEDURE ADAPTEE**

**FOURNITURE ET LIVRAISON EN LIAISON FROIDE DE REPAS ET DE GOUTERS**

**MARCHE N°2020LIAISONFROIDE**

**CAHIER DES CLAUSES**

**TECHNIQUES PARTICULIERES (C.C.T.P)**

1. OBJET DE LA CONSULTATION

Le présent accord-cadre concerne la confection, la fourniture et la livraison en liaison froide de repas de goûters et porte sur les prestations suivantes :

Lieu d’exécution : Restaurant scolaire de Cavignac, 100 avenue de Paris 33620 CAVIGNAC

1. RESPECT DES NORMES D’HYGIENE ET DE SECURITE – DISPOSITIONS COMMUNES

Le titulaire, lors de l’élaboration, de la fabrication des repas et de leur transport, doit respecter l’ensemble des textes en vigueur à ce jour.

Le titulaire s’engage pendant la durée du marché, à faire évoluer ses pratiques en termes d’hygiène et sécurité alimentaire selon les modifications, réglementations en vigueur.

1. DEFINITIONS DU BESOIN ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
2. Effectifs

Le titulaire du marché s’engage à assurer pour le compte de la commune la confection et la livraison des repas du midi en liaison froide pour restaurant scolaire de Cavignac pour des effectifs moyens journaliers de 180 convives en repas et 50 goûters, du 1er septembre 2020 au 6 juillet 2021, 4 jours semaines hors vacances scolaires.

1. Nombre de repas journaliers

Le nombre de repas à servir (estimés et non contractuels) en moyenne (hors évènement exceptionnel) se décompose comme suit :

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Site | Période | Repas enfants maternels | Repas enfants élémentaires | Repas adultes | Goûters APS |
| RESTAURANT SCOLAIRE CAVIGNAC | Lundi-Mardi-Jeudi-Vendredi | 75 | 100 | 5 | 50 |
|  |  | | | |

1. Elaboration des menus

Le prestataire s’engage à présenter 15 jours avant le démarrage de la prestation, les menus établis pour 7 semaines (28 jours).

**Les menus à 5 composantes respecteront les termes de l’arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas services dans le cadre de la restauration scolaire ainsi que les dispositions de la loi EGALIM et doivent être validés par un(e) diététicien(ne), à sa charge (NOR : AGRG1032380A). Ces menus respecteront également la déclaration des allergènes obligatoire (norme INCO) ainsi que toutes nouvelles obligations relatives à la restauration scolaire.**

**Le titulaire de l’accord-cadre s’engage à respecter les normes définies par le G.E.M.R.C.N.**

Un non-respect de ces points entraînera le déclanchement d’une pénalité d’un montant de 600€ HT, pour non-conformité.

Afin d’éviter la monotonie, les menus ou plats à jours fixes sont proscrits.

Sur simple demande, la commune de Cavignac se fera destinataire des fiches techniques, précisant la nature et la composition de certaines préparations élaborées.

* Pour les fruits, la mention « Fruit de saison » pourra figurer sur les menus. Ils devront être servis à parfaite maturité. **En cas de non-respect de ce point, les fruits livrés trop mûrs ou trop verts ne seront pas servis, leur remplacement devra être effectué par le prestataire le jour même à ses frais. Il devra, en outre, livrer un dessert de remplacement pour le cas où il ne pourrait remplacer les fruits non-conformes par des fruits à parfaite maturité.**

1 repas entièrement BIO sera proposé chaque semaine.

* L’utilisation des produits frais entrant dans la composition des repas, c’est-à-dire n’étant pas conservés à l’aide d’un procédé industriel, devra être privilégiée.
* Les viandes de provenance française seront privilégiées (VBF, VPF, Volaille Française).

1. Structure des menus

Menus à 5 composantes :

* 1 entrée = légumes cuits ou crus, charcuteries, salades composées, entrées protidiques, potage (légumes cuits et mixés), légumes secs, féculents ou céréales…
* 1 plat protidique = (viande, poisson, œufs ou omelettes)
* 1 plat d’accompagnement (séparé du plat protidique dans la mesure du possible) = légume ou féculent (si pas dans l’entrée) ou salade nature (si ravioli, cannellonis, hachis Parmentier, brandade,…)
* 1 fromage ou laitage
* 1 fruit de saison (cuit ou cru) ou dessert (fruit au sirop, pâtisserie, entremet, dessert lacté, salade de fruit, biscuit…)

Structure du goûter :

* 1 produit céréalier
* 1 fruit ou jus de fruit
* 1 laitage

1. Composition des repas

La variété des menus est indispensable, leur saisonnalité également.

Les sauces salades, de préférence allégées, seront livrées avec un système de distribution facilitant l’assaisonnement des crudités, salades et toutes denrées à assaisonnement.

Les potages seront livrés avec un système favorisant leur réchauffement et leur service.

Les viandes hachées seront 100% muscle, avec 15%de matières grasses maximum et cuit à cœur.

Les portions de poissons enrobés, panés, …, seront composées d’un minimum de 70% de poisson.

Les viandes et produits à base de viande devront être cuits sans additif chimique.

Il n’y aura pas de biscuit proposé seul en dessert.

Le rôti de bœuf sera servi froid ou accompagné d’une sauce chaude.

Les plats composés (lasagnes, brandade, hachis Parmentier…) devront contenir au minimum 20% de viande ou poisson.

Les serviettes papier seront fournies par le prestataire pour chaque repas.

Afin de palier à tout type de manquement, un stock de produits à conservation à température ambiante (DLUO) sera mis à disposition de l’office du restaurant pour une utilisation à discrétion et maintenu dans un volume constant, après chaque utilisation.

Exemple : compote, assiettes repas enfants, salade composée, pâté de volaille, chips, biscuit, crème dessert UHT…

Chaque livraison comportera 1 repas témoin en plus, en conditionnement unitaire.

ATTENTION : à la demande de la commune, pour des raisons indépendantes de sa volonté (grève, pannes, tempête, pandémie…), le prestataire devra fournir des repas froids individuels appertisés suivant un délai maximum de 24 heures dans les mêmes conditions tarifaires.

1. Modes et délais de livraison

Le décompte des repas à servir par catégorie de consommateurs et par site pour la semaine suivante est établi par le service facturation et transmis par courriel le mercredi précédent avant 12 heures. Des ajustements dans le nombre de repas en plus ou en moins pourront être faits, par courriel, jusqu’à la veille du jour de livraison (avant 9 heures). Le titulaire accusera réception de chaque courriel validant ainsi la prise en compte des décomptes et des modifications.

Le prestataire devra respecter les horaires de livraison convenus. La livraison a lieu les 4 jours par semaine entre **8h15 et 9h00**.

Le prestataire devra prévoir l’installation des denrées dans les armoires froides du restaurant scolaire par le livreur dans le respect de la méthode HACCP. Une prise température sera effectuée par le livreur et notée sur les documents prévus à cet effet. Au cas où le livreur constate la défaillance des armoires froides, il devra le signaler à la commune et demander la mise en température des denrées puis leur maintien exceptionnel en température (moins de 2h00).

1. Suivi de la prestation

Une réunion bilan sera organisé avant les vacances de Pâques 2021 et associera les élus, le titulaire du présent accord-cadre, son(a) nutritionniste ou diététicien(e), ainsi que toute personne que la collectivité souhaitera associée.

Les menus seront analysés, les points négatifs étudiés pour que le titulaire puisse formuler des propositions d’amélioration. Les fiches techniques des produits seront mises à disposition de la commune sur simple demande et à tout moment.

Le titulaire devra être en capacité de répondre aux sollicitations et aux demandes de changement formulées par la collectivité.

La traçabilité des viandes bovines et des produits « bio », ou labellisés seront notifiés sur les menus pour affichage.

De plus, afin de se prémunir des allergies alimentaires pouvant provenir de l’absorption de certaines préparations, le titulaire du marché est tenu de signaler les 14 allergènes majeurs présents dans les grilles de menu, afin que les parents des enfants bénéficiant d’un Protocole d’Accueil Individualisé puissent remplacer ces composantes du repas.

1. Fabrication – Conditionnement – Transport

Les repas sont fabriqués en liaison froide dans une cuisine centrale agréée répondant aux normes d’hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.

Les repas devront être livrés dans des contenants agréés contact alimentaire, facilement nettoyables, de dimension standard et adapté aux matériels et équipements de l’office de maintien et de remise en température.

Chaque contenant sera étiqueté selon la normalisation en vigueur et comportera l’ensemble des indications permettant une identification claire et rapide du produit, notamment :

* Le site de livraison
* Le site de fabrication
* La dénomination du produit
* Le nombre de portions
* La date de fabrication
* La date limite de consommation
* Les instructions de conservation

Tous les étiquetages doivent pouvoir résister aux divers aléas de transport et aux différentes manipulations et opérations thermiques.

La viande, notamment de bœuf, doit respecter les législations existantes ou à venir en la matière et présenter toutes les garanties possibles d’origine et de traçabilité.

La société assure le transport des repas préparés dans ses cuisines au restaurant scolaire de Cavignac en utilisant ses propres véhicules et à ses frais. Les voitures et le matériel nécessaires au service seront en parfait état de propreté et devront répondre aux prescriptions sanitaires en vigueur.

De même, le personnel préposé au transport et aux manipulations doit observer les règles de propreté les plus strictes.

La société mettra en œuvre un système de transport (véhicule frigorifique) permettant d’éviter toute rupture de la chaine du froid et de garantir une hygiène parfaite et la bonne conservation des produits. Elle fournira le moyen de vérification du maintien de la chaine du froid à réception de la livraison.

**Il conviendra de préciser dans la note le type de véhicule et sa motorisation. L’utilisation de véhicules à faible rejet de CO2 sera privilégiée.**

Le livreur devra attester de sa qualité de représentant de la société, carte professionnelle, badge ou de toute preuve d’appartenance à la société titulaire de l’accord-cadre (vêtement de travail).

En cas de changement de chauffeur en cours de marché, la commune devra en être informée au moins un mois à l’avance.

1. Autres spécificités

Le titulaire fournira ses menus sur documents imprimés par message électronique au moins 20 jours avec le premier jour de consommation de la période.

Dans certains cas, la composition des plats devra être détaillée (exemple : salades composées). Le titulaire fournira les serviettes papier des convives, serviette de grande taille et de deux épaisseurs au minimum.

Pour les pique-niques, repas froids et goûters, il est demandé aux titulaires de fournir le matériel jetable nécessaire au bon déroulement de la prestation (assiettes, verres, couverts, sacs plastique, etc…).

1. MODALITES D’EXECUTION ET CONDITIONS DE LA PRESTATION

1- Caractéristiques générales

L’exécution des bons de commande est ordonnée par l’émission de mails de commande faits en

référence au Bordereau des Prix Unitaires (B.P.U).

2- Emission des bons de commande

Chaque commande fera l’objet d’un accusé de réception du mail. En cas d’urgence, la commande sera susceptible d’être passée par téléphone et régularisée dans les jours suivants.

Les Bons de commande comporteront, entre autres :

* Un tableau de quantité commandée
* La date et le lieu de livraison
* Les consignes particulières
* La signature et le nom du responsable

3- Bon de livraison

Un bon de livraison accompagnera obligatoirement les fournitures et sera signé par le

réceptionnaire dès qu’il aura vérifié la conformité de la livraison, au risque de refus.

Il contiendra les informations nécessaires à la remise en température.

Les livraisons, qui ne seraient pas conformes aux commandes, aux prescriptions qualitatives ou

quantitatives ou aux règles d’hygiène (notamment la température de livraison des denrées ou la

salubrité du véhicule de transport), seront refusées et devront être remplacées ou complétées à

la charge exclusive du prestataire.

4- Contact – obligations du prestataire

Le titulaire devra désigner au sein de son personnel, dans les 7 jours suivant la notification du contrat, une personne plus particulièrement chargée du suivi de la prestation définie dans le présent accord-cadre. Un suppléant pourra également être désigné.

Le prestataire devra avoir pris connaissance des locaux et matériels mis à disposition pour l’exécution de a prestation.

La visite du restaurant scolaire sera effectué le JEUDI 9 JUILLET de 8h00 à 10h00. Rendez-vous à prendre avec Mme GRADAIVE responsable de la cantine au 06.34.59.23 ou à [mairie@cavignac.fr](mailto:mairie@cavignac.fr)

1. CONTRÔLES

Les manquements éventuels du titulaire à l’une des clauses de l’accord-cadre feront l’objet d’observations assorties de pénalités évaluées selon l’importance du manquement.

Le titulaire s’engage à fournir toutes les informations et à favoriser les investigations permettant de s’assurer de la traçabilité totale des denrées alimentaires utilisées, des procédures et protocoles appliqués par lui-même et ses fournisseurs.

La commune pourra à tout moment faire procéder à un contrôle bactériologique par un laboratoire désigné par elle. La dépense sera supportée par le prestataire lorsque les résultats sont négatifs (non-conformes aux normes admises par la réglementation).

Les opérations de contrôle et leurs conséquences sont définies à l’article 17 du CCAP de ce présent accord-cadre.

1. ACCEPTATION

Suite aux vérifications, les décisions d’acceptation, de réfaction, d’ajournement ou de rejet sont prises par la commune de CAVIGNAC.