



## Cahier des Clauses Techniques Particulières

---

### Marché de fournitures courantes et de services

# FOURNITURE ET LIVRAISON EN LIAISON FROIDE DES REPAS POUR L'ECOLE DE VENOY

Date limite de remise des offres : mercredi 28 mai 2025 à 13h00

---

### Objet du marché

---

Il s'agit d'un marché à bons de commande ayant pour objet la fourniture et livraison de repas en liaison froide pour la restauration scolaire et le centre de loisirs de Venoy.

### Article 1 - Généralités

---

Le titulaire assure :

- ★ L'élaboration des menus ;
- ★ La préparation des repas
- ★ La livraison des repas préparés au lieu de distribution

Fabrication : dans les cuisines de l'entreprise titulaire du marché.

Concept : cuisine traditionnelle exigée.

Le titulaire ne peut transférer à un sous-traitant toute ou partie de l'exécution du contrat sans l'accord du maître d'ouvrage.

Le titulaire s'engage à respecter les textes législatifs et spécifications techniques présents et à venir :

- ★ De la réglementation française et communautaire de portée générale et professionnelle ; relatifs aux normes françaises ;
- ★ des décisions du G.P.E.M.D.A. ;

- ★ de l'ensemble des règles sanitaires ;
- ★ des consignes particulières applicables à l'Éducation Nationale ;
- ★ le Bulletin Officiel du Ministère de l'Éducation Nationale et du Ministère de la Recherche n°9 du 28 juin 2001 ;
- ★ du C.C.A.G. applicable aux marchés publics concernant les marchés de fournitures courantes et services le P.N.N.S. n° 2.
- ★ les dispositions de la Loi Egalim n°2018-938

## Article 2 – Nombre de services

---

Le titulaire assure la préparation et la livraison de repas du midi des enfants des écoles maternelle, et élémentaire, ainsi que les enfants fréquentant le centre de loisirs Les Marmousets.

Il s'agit de repas servis à table pour tous les enfants de maternelles. Concernant les élémentaires, les repas sont servis en self en 2 services sur les temps scolaires, et sur 4 jours par semaine.

Les repas des mercredis et des vacances scolaires sont servis à table, par le centre de loisirs Les Marmousets.

## Article 3 – Nombre de repas

---

Le nombre de repas en moyenne par an sera de plus ou moins 24 000 repas enfants et adultes confondus.

En raison des contraintes inhérentes à l'organisation du service public de l'enseignements scolaire dont le titulaire assure la restauration, le nombre des repas élaborés et livrés, chaque jour, pour les besoins du service est arrêté à partir des commandes établies par le responsable, qui est désigné par la commune de Venoy.

## Article 4 – Stock tampon

---

Le titulaire s'engage à fournir un stock tampon de denrées constitutives d'un repas, non périssables, pour environ 150 couverts.

Ce stock devra être facilement portionnable d'utilisation rapide.

Il devra être régulièrement renouvelé.

Ce stock tampon sera utilisé en cas de retard de livraison et en concertation avec le titulaire.

## Article 5 – Heure et lieu de livraison

---

Les livreurs devront se conformer aux exigences du lieu de livraison, avec une clé remise au début de contrat.

Le titulaire livre les repas à la cantine scolaire située au pôle périscolaire de Venoy, Rue des Bleuets.

## Article 6 – Structure des repas

---

### 6.1 Principes généraux

---

Dans l'élaboration des menus, le titulaire devra prendre en considération les besoins nutritionnels spécifiques des enfants âgés de 2 à 12 ans.

Les menus seront établis par un (e) diététicien (ne) spécifique affecté (e) par le titulaire.

Le plan alimentaire sera conforme aux recommandations du C.N.E.R.N.A. (Centre National d'Études et de recherches en Nutrition et Alimentation) et garantira :

- ★ l'adaptation à l'âge et aux besoins des différents convives ;
- ★ la qualité et la variété des plats proposés ;
- ★ l'équilibre et la diversité des menus sur la journée, la semaine et la période ;
- ★ les menus proposés devront être, à la fois, équilibrés, diversifiés et attrayants de façon à éduquer au goût des enfants et leur donner des habitudes alimentaires saines.

## 6.2 Composition et qualité des repas

---

Les repas pourront être servis en barquettes individuelles recyclables pour les adultes et en barquettes de 6 ou 8 portions pour les enfants OU en INOX aux dimensions gastronomes, respectant les normes en vigueur.

Le menu comprend **cinq composantes**, à savoir un ensemble constitué d'une entrée, d'un plat protidique, de légumes d'accompagnement, d'un fromage ou yaourt ou lait fermenté, d'un dessert.

Les éléments de repas sont définis comme suit :

- ★ Entrée : crudité (sauce en conditionnement séparé), légumes ou fruits, légumes cuits, soupe, charcuterie maigre,
- ★ plat protidique : viande d'origine française, poisson, céréales, œufs ;
- ★ légumes sans OGM : légumes verts, légumes secs, autres légumes, féculents ou céréales ;
- ★ laitages : fromage (en portion) ou yaourt ou lait fermenté ;
- ★ dessert : fruit frais entier ou en salade, fruit cuit, au sirop, pâtisserie, dessert lacté... ;

Autant que possible, la Commune souhaite privilégier :

- ★ des produits locaux ou régionaux (légumes, fruits, viandes, charcuterie, laitages, ...)
- ★ des légumes de saison au fil de l'année scolaire ;
- ★ des produits issus de l'agriculture biologique.

Fourniture du pain :

Option : prix avec ou sans pain

(pain frais (actuellement fourni par l'épicerie de la Commune : Vie la Joie)).

**Le titulaire devra fournir les sauces pour les préparations en salade ainsi que les condiments tels que moutarde, ketchup, mayonnaise.**

Le titulaire du marché devra offrir la possibilité de remplacer la composante d'un menu suivant un choix défini à l'avance lors de la commande des repas.

**Le titulaire du marché devra se conformer à l'évolution des réglementations.**

## 6.3 Repas pour les enfants ayant un régime alimentaire spécifique

---

Le titulaire s'engage à fournir les repas pour les enfants dont l'allergie est simple (par ex : œufs) dans le cadre de la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé (P.A.I.). En revanche, pour les régimes alimentaires complexes prescrits par un médecin, le titulaire n'a pas l'obligation de fournir les repas.

Le titulaire s'engage également à fournir des repas pour les enfants ayant un régime particulier (ex : sans porc). A la demande de la commune, le titulaire pourra être amené à livrer des menus de type « pique-nique ». Il devra indiquer dans son offre la composition de ce type de menu sur la base des 5 composantes. La livraison des pique-niques se fera en individuel.

## 6.4 – Animations

---

Le titulaire participera aux manifestations de sensibilisation comme la Semaine du goût.

Pour cette semaine particulière, les menus seront proposés à la commune qui les validera.

En période de fêtes, le titulaire proposera des prestations améliorées qui seront validées par la Commune (Noël, Halloween, Pâques, Chandeleur, etc...).

## Article 7 – Elaboration des menus

---

### 7.1 Modifications

---

Le projet de menus doit correspondre aux menus réellement servis. Toutefois, le titulaire peut, au cours de la réalisation, procéder à des modifications exceptionnelles à condition que celles-ci :

- ★ soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement,
- ★ respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- ★ ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

### 7.2 Affichage

---

Le titulaire fournit les affiches de menus qui seront apposées par le personnel de la Commune aux emplacements réservés. En outre, le titulaire s'engage à fournir des menus en version électronique.

Les informations suivantes doivent figurer sur les menus :

- ★ date ;
- ★ dénomination précise de chacun des plats servis, avec explication complémentaire si nécessaire ;
- ★ origine des aliments si l'information est pertinente (par exemple : viande de Bourgogne, charcuterie de Lacaune, poulet de Bresse, camembert de Normandie, ...).

## Article 8 – Spécifications qualitatives

---

L'ensemble des produits utilisés sera conforme aux qualités et spécifications par famille au sein du G.P.E.M.D.A. (Groupe Permanent des Marchés/Denrées Alimentaires) ou équivalent.

Le titulaire s'engage à toujours appliquer la législation en vigueur et à adapter en permanence ses modes d'approvisionnements.

## Article 9 – Spécifications quantitatives

---

Il est prévu pour chaque convive la quantité qui lui est nécessaire, en fonction des règles dans le respect des prescriptions du G.P.E.M.D.A.

## Article 10 – Formation de nos personnels

---

Le titulaire s'engage à proposer **des formations annuelles** pour le personnel de restauration collective.

## Article 11 – Conditions d'exécution des prestations

---

### 11.1 Fabrication des repas

---

Le principe retenu pour la fabrication des repas est le principe de la liaison froide entre la cuisine centrale et le point de distribution.

## 11.2 Livraison des repas à la cantine

---

Le prestataire assure l'approvisionnement à partir de l'unité de fabrication jusqu'à la mise en place dans les réfrigérateurs de la cantine, afin de maintenir les produits à une température comprise entre +2°C et +4°C à cœur au maximum.

Le transport se fera en camion réfrigéré par le titulaire du marché, les plats, en particulier les desserts, devront être arrimés de manière à ne pas verser.

Le point de livraison est le suivant :

### **Restaurant scolaire de VENOY, rue des Bleuets**

Les livraisons des repas seront effectuées au restaurant scolaire, le matin avant 9 h.

L'horaire de livraison ne devra pas varier. Si des impératifs surviennent de la part du titulaire du marché ou de la mairie de VENOY, un accord préalable sur les nouveaux horaires devra être conclu entre les parties.

Chaque livraison doit être accompagnée d'un bon de livraison qui devra comporter :

- Le nom ou la raison sociale du fournisseur,
- La date de fabrication et de conditionnement,
- La date et l'heure de livraison,
- Le nombre de repas livrés,
- L'identification des fournitures livrées.

## Article 12 – Contrôles assurés par le titulaire

---

Le titulaire est tenu de procéder à ses frais, au contrôle de la qualité des repas servis, conformément aux dispositions de l'arrêté du 26 juin 1974 sur les plats cuisinés à l'avance, qui prévoit notamment le prélèvement d'un échantillon par semaine et son analyse bactériologique.

Les résultats de ces contrôles sont communiqués à la commune systématiquement et dans les meilleurs délais. Le titulaire est tenu, par ailleurs, de conserver au froid, pendant 3 jours, un échantillon de chacun des plats préparés pour être examiné en cas de toxi-infection alimentaire.

Ces contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer, à tout moment, la Commune.

## Article 13 – Renseignements complémentaires

---

Les documents nécessaires à la consultation sont remis gratuitement aux candidats.