

## Mairie de MAINCY



### **FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LE GROUPE SCOLAIRE**

### **CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (C.C.T.P)**

### **MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES ET SERVICES**

**14 PAGES**

<b>ARTICLE 1 : Objet de la consultation .....</b>	<b>3</b>
1.1 - Pouvoir adjudicateur contractant .....	3
1.2 - Objet de la consultation.....	3
1.3 - Quantités prévisionnelles.....	3
<b>ARTICLE 2 : Obligations du titulaire .....</b>	<b>4</b>
<b>ARTICLE 3 : Objectifs nutritionnels .....</b>	<b>4</b>
<b>ARTICLE 4 : Composition des repas .....</b>	<b>5</b>
4.1 - Une entrée.....	5
4.2 - Un plat principal .....	5
4.3 - Un laitage ou un fromage .....	6
4.4 - Un dessert.....	6
4.5 - Condiments .....	6
<b>ARTICLE 5 : Repas à thème et pique-nique.....</b>	<b>6</b>
5.1 - Les repas à thème .....	6
5.2 - Pique-nique et repas froid .....	7
<b>ARTICLE 6 : Commission menus .....</b>	<b>8</b>
<b>ARTICLE 7 : Définition des produits .....</b>	<b>9</b>
<b>ARTICLE 8 : Quantités et qualités des produits .....</b>	<b>10</b>
<b>ARTICLE 9 : Conditionnement.....</b>	<b>10</b>
9.1 - Livraisons .....	10
9.2 - Étiquetage.....	11
9.3 - Emballage .....	11
<b>ARTICLE 10 : Personnel .....</b>	<b>12</b>
10.1 - Formation du personnel .....	12
10.2 - Grèves.....	12
<b>ARTICLE 11 : Contrôle des produits .....</b>	<b>12</b>
11.1 - Réception des produits .....	12
11.2 - Contrôle des grammages .....	13
<b>ARTICLE 12 : Sécurité des aliments .....</b>	<b>13</b>
12.1 - Règlementation .....	13
12.2 - Mise à disposition des rapports de contrôle .....	13
12.3 - Vérification des agréments vétérinaires sanitaires.....	13
12.4 - Traçabilité des denrées alimentaires.....	14
12.5 - Repas témoins conservés chez le fournisseur .....	14
<b>ARTICLE 13 : Repas de secours .....</b>	<b>14</b>

## ARTICLE 1 : Objet de la consultation

### 1.1 - Pouvoir adjudicateur contractant

**Mairie de MAINCY**  
**3 rue Alfred et Edme Sommier**  
**77950 MAINCY**  
**TÉLÉPHONE : 01 60 68 17 12**  
**TELECOPIE : 01 60 68 60 04**

L'autorité compétente est **le Maire de Maincy, Monsieur Alain PLAISANCE**, agissant en vertu de la délibération N° 2020-03-01- 22 du 25 Mai 2020.

### 1.2 - Objet de la consultation

La présente consultation consiste à réaliser pour la ville de Maincy :

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

**Lieux d'exécution : COMMUNE DE MAINCY- 77950 (Seine-et-Marne)**

**Code CPV : 55523100-3**, service de restauration scolaire.

Les repas préparés sont destinés au restaurant du groupe scolaire durant la période scolaire, les lundis, mardis, mercredis, et vendredis.

Les déjeuners sont servis aux élèves des écoles maternelle et élémentaire, aux personnels de service.

La livraison du pain sera proposée en option. Elle pourra concerner une journée de la semaine, ou une période déterminée.

### 1.3 - Quantités prévisionnelles

Destinataires des repas	Nombre de repas/jour (sauf mercredi) ESTIMATION
Elèves des classes maternelles	Entre 40 et 45 repas
Elèves des classes élémentaires	Entre 75 et 80 repas
Adultes (personnel de services,...)	9 repas
<b>TOTAL</b>	<b>Entre 124 et 129 repas</b>

Ces estimations pouvant varier en plus ou en moins ne peuvent être retenues comme un élément de base contractuelle.

Une baisse exceptionnelle des effectifs ne pourrait donner lieu à aucune réclamation ou demande de compensation financière par le prestataire.

Ces estimations sont susceptibles de varier en plus ou en moins, et ne peuvent être retenues comme un élément de base contractuel : les quantités pourront être dépassées ou réduites selon les effectifs journaliers sans qu'il puisse y avoir lieu à réclamation de la part du titulaire du marché. La ville se réservant le droit de passer ses commandes selon les besoins.

Le décompte des repas à servir par catégories d'usagers par le maire ou son représentant sera commandé téléphoniquement ou par mail au fournisseur au plus tard **48h00** avant.

Le décompte des repas à annulé (en cas de force majeure) se fera téléphoniquement ou par mail au fournisseur au plus tard **48h00** avant

Le fournisseur sera tenu de livrer, à tout moment, sur simple demande du maire, ou son représentant, des repas spéciaux établis pour le cas où une cause imprévisible et de force majeure aurait entraîné un dysfonctionnement du système de restauration sur place.

## **ARTICLE 2 : Obligations du titulaire**

---

Le procédé de restauration choisi est la liaison froide. Le titulaire doit impérativement disposer d'une cuisine centrale équipée à cet effet. Il est responsable de l'approvisionnement, de la préparation et de la livraison des repas conformément à l'arrêté du 29 septembre 1997, fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social et le décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 du ministère de l'agriculture, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Le titulaire assurera la fourniture de serviettes en papier, charlottes, manchons, pochettes plastiques recyclable pour les repas test, protèges chaussures, gants jetables à usage unique, pour chaque repas ainsi que la fourniture des accessoires afférents à ce service, et ce pour trois professionnel(les)s.

La distribution des repas à l'intérieur des locaux de restauration est assurée par la commune de Maincy.

## **ARTICLE 3 : Objectifs nutritionnels**

---

La collectivité, consciente de sa mission de prévention et d'éducation dans le cadre de la lutte contre les problèmes de surpoids et de l'obésité, a décidé de prendre des engagements en faveur de la nutrition des enfants de la commune. C'est ainsi qu'elle a décidé d'intégrer au C.C.T.P., les recommandations du deuxième Programme National Nutrition Santé (P.N.N.S.) instauré par le ministère de la santé, et le décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 du ministère de l'agriculture, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les repas fournis par le titulaire doivent répondre, conformément aux recommandations du Programme National Nutrition Santé 2019-2023, aux objectifs nutritionnels suivants :

- ♣ augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents,
- ♣ 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,

Par ailleurs, il est recommandé de veiller à ne pas consommer trop de sel.

Ils doivent en outre être adaptés à la variabilité des besoins énergétiques des différents types de consommateurs qui sont :

- ♣ des enfants de 3 à 6 ans (écoles maternelles)
- ♣ des enfants de 6 à 11 ans (écoles élémentaires)
- ♣ des adultes (personnel communal, enseignants qui seront facturés à part)

Les objectifs nutritionnels seront ajustés au vu des mises à jour du P.N.N.S.

## **ARTICLE 4 : Composition des repas**

---

La composition des repas respectera la définition du repas selon la réglementation du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration destinés aux enfants d'âges scolaires et à la sécurité des aliments.

Le prestataire assurera au moins un repas bio complet par semaine

Pour les fruits et légumes de saison un approvisionnement local sera privilégié.

Lors des repas comprenant du porc, il sera proposé un repas alternatif sans porc et/ou végétarien.

### **Le menu comprendra 6 composantes pour la primaire et les adultes et 5 pour la maternelle:**

- ♣ 1 entrée (crudités, légumes cuits, charcuteries...)
- ♣ 1 plat protidique (viande, poisson, œufs)
- ♣ 1 légume d'accompagnement pour la maternelle et 2 légumes d'accompagnement (**légumes verts + légumes secs, féculents ou céréales**)
- ♣ produit laitier (fromage ou yaourt)
- ♣ 1 dessert (fruit frais entier ou en salade, fruit cuit en sirop, pâtisserie, dessert lacté)
- ♣ ingrédients (condiments, éléments de décoration pour présentation sucrée ou salée)

#### **4.1 - Une entrée**

---

- crudité (légume cru ou cuit dit « vert » ou fruit cru : melon)
- entrée chaude (pizza, quiche, feuilleté, crêpe) ou froide (sardines, salade composée)

La nature des crudités ou fruits change à chaque repas

#### **4.2 - Un plat principal**

---

Les modes de cuisson utilisés doivent être le moins gras possible. En cas d'utilisation de matières grasses pour l'assaisonnement, elles devront impérativement être d'origine végétale, à concentration optimale en Acides Gras Polyinsaturés. Les huiles d'olive et de tournesol seront privilégiées pour la cuisson, les huiles d'olive, de colza et de noix pour l'assaisonnement. **Les huiles de palme et d'arachide sont à éviter.**

Les aliments frits ne doivent pas intervenir plus d'une fois par quinzaine.

**Protidique :** Dans une série de six repas principaux servis successivement, les aliments ci-dessous figurent une fois au maximum sur cette période :

- viande rouge ou blanche

- poisson
- volaille (les cuisses de poulet seront remplacées par du blanc de poulet pour les maternelles)
- œufs

**En outre, les produits reconstitués type cordon bleu seront proscrits.**

Accompagnement : Dans une série de dix repas principaux servis successivement, **les légumes verts** représentent cinq repas, **les féculents** (pommes de terre, riz, pâtes, blé, semoule, maïs) cinq repas. Un mixte féculent/légume soit être ponctuellement proposé.

#### 4.3 - Un laitage ou un fromage

---

- fromage
- produit laitier type fromage blanc, yaourts, mousse fruits ou chocolat, crème dessert.

Les fromages seront livrés prédécoupés. Les fromages blancs et petits-suisses seront accompagnés de sachets de sucre, les yaourts seront sucrés au sucre de canne.

#### 4.4 - Un dessert

---

- fruit
- pâtisserie ou glace.

Les fruits de saisons seront privilégiés.

Le titulaire s'appliquera à varier les fruits sur une période de dix jours. Les produits sucrés retenus comme dessert sont servis au maximum deux fois par mois.

#### 4.5 - Condiments

---

Le titulaire fournira un stock d'avance d'ingrédients d'accompagnement :

- sel, poivre, moutarde, ketchup,
- huile, vinaigre, vinaigrette (sans eau)
- cornichons fins entiers en accompagnement des hors d'œuvre
- salade verte, olives, etc... pour la mise en place des crudités.

### **ARTICLE 5 : Repas à thème et pique-nique**

---

#### 5.1 - Les repas à thème

---

Le titulaire s'engage à composer des repas à thème dans l'année scolaire (entre le 1er septembre de l'année N et le 31 août de l'année N+1).

Ces repas font l'objet d'un repas global. Le titulaire fournira 2 jours avant le repas à thème les supports matériels liés à ce dernier (set de table, décoration, livret éducatif...).

Les repas à thème seront proposés le plus proche possible de la date de la fête (ex : Halloween, Pâques...)

Le titulaire s'engage à minima sur le calendrier ci-dessous :

	MOIS	THEME	Nbr. de repas	PERIODE
1	Septembre	Rentrée scolaire	1 repas	Scolaire
2	Octobre	Semaine du goût	5 repas	Scolaire
3	Novembre	Halloween	1 repas	Scolaire
4	Décembre	Noël avec animations	1 repas	Scolaire
5	Janvier	Épiphanie	1 repas	Scolaire
6	Février	Chandeleur/Mardi-gras	1 repas	Scolaire
7	Mars	Carnaval	1 repas	Scolaire
8	Avril	Pâques	1 repas	Scolaire
9	Juin	Repas de fin d'année scolaire (repas froid)	1 repas	Scolaire

## 5.2 - Pique-nique et repas froid

Le titulaire s'engage à fournir à la demande toute l'année des repas froids et des pique-niques. La commune informera le prestataire lors de la commission « menu ».

Les pique-niques ou repas froids seront livrés sur le site de restauration dans un dispositif adapté aux normes en vigueur, afin de permettre de tenir une température constante durant au minimum 4 heures pour les pique-niques d'un jour. Ces conditionnements doivent répondre aux normes de transport de l'alimentation (le transport se faisant dans le coffre des cars).

- ♣ Repas froid : Les repas froids seront fournis dans des barquettes individuelles avec des couverts à usage unique sans plastique, une serviette en papier par personne. Il se compose d'une entrée, d'une viande, d'un légume, d'un fromage, et d'un dessert.
- ♣ Pique-niques : Les pique-niques seront fournis en sachets individuels recyclables comprenant une entrée, un sandwich protidique, un paquet de chips, un fromage emballé individuellement avec pain, un dessert : fruit, yaourt à boire, compote à boire, une bouteille d'eau pour 4 enfants, une serviette en papier, verre recyclable et des couverts à usage unique.

**Chaque aliment devra faire l'objet d'un emballage individuel recyclable.**

## ARTICLE 6 : Commission menus

---

La commission des menus se réunit tous les deux mois en mairie. Le titulaire fournira les propositions de menus au service restauration scolaire au moins deux semaines avant la date retenue pour la commission.

Les projets de menus sont établis par le prestataire, avec le concours d'une diététicienne de l'entreprise diplômée d'État, suivant les normes du ministère de la santé publique.

Ceux-ci seront ensuite soumis à l'approbation de la "commission menus" qui sera composée, entre autres :

- ♣ un représentant du titulaire,
- ♣ deux représentants de la collectivité,
- ♣ un représentant du service restauration,
- ♣ un représentant du service animation,
- ♣ un représentant des parents d'élèves,
- ♣ toute autre personne jugée par la collectivité comme ayant un intérêt dans l'élaboration des menus.

### Les objectifs de la « Commission des menus » sont :

- ♣ **Étudier** les menus proposés par la société de restauration et proposer éventuellement des changements sous condition de leurs recevabilités tant d'un point de vue diététique que technique.
- ♣ **Recevoir** et transmettre les avis et appréciations sur les menus servis au cours de la période précédente, soit par les utilisateurs du service (enfants, agents communaux), soit par les agents des services, soit par les représentants des parents d'élèves.
- ♣ **Obtenir les explications** et justifications de l'équilibre diététique des menus de la période précédente et à venir, de la qualité des produits en général, leurs compositions et de la quantité des produits.
- ♣ **Obtenir les avis** et appréciations sur la qualité, les prestations et l'organisation des services fournis par le titulaire du marché.
- ♣ **Étudier** et donner un avis et les propositions du titulaire concernant les journées à thème, les menus « découvertes », les plats nouveaux et les animations. Une réponse ou une solution sera soumise à la commune 48 h 00 après la commission.

Le titulaire assistera à chaque réunion qui sera proposée par nos soins, si besoin avec le concours de sa diététicienne. En cas de changement, le prestataire devra informer la commune et obtenir son accord 24 heures à l'avance. Toutefois, tout changement ne doit être opéré qu'à titre exceptionnel.



## ARTICLE 7 : Définition des produits

NATURE	%	NATURE	%
<b><u>Crudités :</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>frais (tomates, avocats)</li> <li>4<sup>ème</sup> gamme (salade verte, choux...)</li> </ul>	<b>100</b> 80 20	<b><u>Légumes verts :</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>frais (chou-fleur, salade)</li> <li>conserves (poireaux, ratatouille)</li> <li>surgelés (haricots verts, carotte)</li> </ul>	<b>100</b> 60 10 30
<b><u>Entrées composées :</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>1<sup>er</sup> gamme : frais (1 et 2 catégories)</li> <li>2<sup>ème</sup> gamme : conserves appertisées</li> <li>3<sup>ème</sup> gamme : surgelés</li> <li>4<sup>ème</sup> gamme : vrac</li> </ul>	<b>100</b> 35 30 25 10	<b><u>Pommes de terre :</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>fraîches ou sous vides</li> <li>surgelées (frites, pomme noisette)</li> <li>déshydratées (purée)</li> </ul>	<b>100</b> 75 25 0
<b><u>Entrées chaudes :</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>frais</li> <li>surgelées individuelles</li> </ul>	<b>100</b> 80 20	<b><u>Autres féculents :</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>déshydratés (pâtes, semoule, riz)</li> <li>conserves (lentilles, flageolets)</li> <li>secs</li> </ul>	<b>100</b> 60 20 20
<b><u>Potages :</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>déshydratés</li> <li>légumes surgelés</li> <li>prêts à l'emploi (boîtes cartonnées)</li> <li>frais</li> </ul>	<b>100</b> 0 20 50 30	<b><u>Fromages :</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>pâtes fraîches</li> <li>pâtes persillées</li> <li>pâtes pressées</li> <li>pâtes molles</li> <li>produits laitiers frais (fromage blanc, yaourts, petits suisses)</li> </ul>	<b>100</b> 10 10 20 20 40
<b><u>Viandes :</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>fraîches sous vide</li> <li>surgelées (steak haché)</li> </ul>	<b>100</b> 85 15	<b><u>Desserts :</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>produits élaborés (pâtisseries et desserts)</li> <li>surgelés</li> <li>fruits frais</li> <li>conserves (hors saison, compote en coupelle individuelle, fruits au sirop)</li> <li>glaces</li> <li>produits élaborés (pâtisseries et desserts maison)</li> </ul>	<b>100</b> 40 5 35 5 5 10
<b><u>Volailles, lapin, gibier :</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>frais</li> <li>surgelés</li> </ul>	<b>100</b> 50 50		
<b><u>Poissons :</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>frais</li> <li>surgelés</li> <li>conserves ou semi conserves</li> </ul>	<b>100</b> 10 75 15		
<b><u>Ovo produits :</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>frais</li> <li>pré élaboré (œufs durs, coulée d'œufs)</li> </ul>	<b>100</b> 0 100		

Des plats de substitution devront être proposés pour les aliments comportant du porc.

**Le projet d'accueil individualisé (PAI) des enfants souffrant d'allergies alimentaires ou ayant un régime particulier n'entraînera aucun surcoût pour ce type de repas.**

Sont impérativement exclus :

- tout aliment comportant des O.G.M.
- les produits congelés ou surgelés (LF2) à l'exception des glaces,
- les poissons comportant des arêtes nombreuses et fines,
- les viandes comportant de petits os ou ayant plus de 10 % de gras,

Le titulaire s'engage :

- ♣ A assurer au moins un repas complet bio par SEMAINE.
- ♣ Pour les fruits et légumes de saison un approvisionnement local sera privilégié.
- ♣ Les fiches des produits seront fournies à la commune en cours d'année lors des commissions menus et éventuellement à la demande de la collectivité.
- ♣ A ne pas utiliser de poisson et de rôti de volaille reconstitués.
- ♣ A proposer des pâtisseries sous vide type biscuiterie **deux fois par mois au maximum.**
- ♣ A proposer **une pâtisserie fraîche par mois**, (exemples : tarte aux pommes, flan, sauf bavarois et autres produits gélifiés.....) **obligatoirement un jour le lundi, mardi, jeudi ou vendredi.**
- ♣ La Date Limite de Consommation (D.L.C.) des produits laitiers ne devra pas être inférieure à **J + 8.**
- ♣ A utiliser des morceaux nobles, identifiables sur fiche de liaison et sa traçabilité en général.

---

**ARTICLE 8 : Quantités et qualités des produits**

---

- ❖ Quantités : Le titulaire doit respecter le P.N.N.S. (Plan National Nutrition Santé), les recommandations nutritionnelles et les fréquences de service des aliments du G.E.M.R.C.N. (Groupement d'études des marchés de restauration collective et nutrition) version 1.3 d'août 2013, intégrant les objectifs du P.N.N.S.
- ❖ Qualités : Les denrées employées devront impérativement respecter l'ensemble des réglementations sanitaires et commerciales en vigueur. Ils devront entre autres respecter les obligations imposées par la loi 2018-938 du 30 octobre 2018 dite loi Egalim (50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques, un menu végétarien hebdomadaire.). Les produits livrés seront sains, frais, propres et de bonne qualité et surtout sans insuffisance.

---

**ARTICLE 9 : Conditionnement**

---

**9.1 - Livraisons**

---

Les repas seront livrés aux adresses suivantes :

**RESTAURANT SCOLAIRE**  
**1 bis rue Alfred et Edme Sommier**  
**77950 MAINCY**

Le titulaire s'engage à assurer la livraison quotidienne des denrées dans le respect du bon fonctionnement du service public :

La manutention sera à la charge du fournisseur.

La livraison des marchandises dans le restaurant devra être effectuée le matin à partir de 09 H 15 en présence d'un agent communal et de l'agent de restauration du titulaire.

Les repas confectionnés à servir dans les restaurants municipaux seront livrés suivant le principe de liaison froide (Arrêté du 29 septembre 1997).

Le livreur pour chaque livraison remettra au client ou à son représentant un bon récapitulatif de la nature des marchandises livrées et de la quantité de chaque type de produit.

Le titulaire s'engage à ré-achalander ou à échanger tous produits non conformes avant le service de 11h00.

## 9.2 - Étiquetage

---

Chaque produit fourni à la collectivité doit faire l'objet d'un étiquetage portant au minimum les mentions suivantes :

- ♣ dénomination de vente du produit
- ♣ quantité nette et indication du nombre de portions pour les barquettes collectives
- ♣ date limite de consommation
- ♣ identification du fabricant
- ♣ mention du jour de fabrication
- ♣ marque de salubrité du fabricant
- ♣ liste des ingrédients et notamment des additifs utilisés
- ♣ conditions particulières de conservation (dont la température) et mode d'emploi

La liste des ingrédients peut ne figurer que sur les fiches techniques fournies avec les produits, ou sur les bons de livraison.

## 9.3 - Emballage

---

Les plats seront livrés dans des barquettes polypropylène thermo filmées répondant à la norme barquette gastronome, 4 et 6 portions de viandes ou légumes ou dispositif équivalent conforme aux normes sanitaires.

Les barquettes de viandes et légumes seront clairement identifiées et l'étiquetage respectera les dispositions prévues à l'article 9.2.

En cas d'impossibilité de préparation des repas dans la cuisine centrale du titulaire, les prestations devront être assurées à l'identique, tant en termes de choix, qualité, quantité et d'hygiène.

Le titulaire du marché assurera le déchargement des fournitures. Les véhicules ainsi que le matériel nécessaire au service seront tenus en parfait état d'entretien de propreté et devront répondre aux prescriptions sanitaires en vigueur.

La préparation des denrées sera assurée exclusivement dans la cuisine centrale mentionnée dans l'acte d'engagement, sauf en cas de force majeure.

## 10.2 - Formation du personnel

---

La société veillera en liaison avec le responsable municipal de la restauration scolaire à assurer la formation de base indispensable des agents de service :

- ♣ remise en température
- ♣ respect de la chaîne du froid
- ♣ préparation et représentation des hors d'œuvre, des fromages et des desserts avec toutes les précautions d'hygiène qui s'imposent (marche en avant).
- ♣ mise en place des méthodes HACCP selon l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

## 10.3 - Grèves

---

En cas d'arrêt de travail pour faits de grèves de salariés du titulaire affectés à l'exécution du marché, le titulaire sera tenu d'exécuter intégralement les prestations du marché.

En cas d'impossibilité pour le titulaire d'exécuter les prestations dues dans les délais impartis, le Maire ou son représentant y pourvoira par tous les moyens qu'il jugera utile, aux frais, risques et périls du titulaire.

La durée du marché de substitution passé éventuellement dans ce cas sera limitée au terme annuel du marché en cours.

## ARTICLE 11 : Contrôle des produits

---

### 11.1 - Réception des produits

---

Une feuille de contrôle journalière sera tenue lors de chaque livraison, conjointement avec la responsable du site ou un des membres du personnel de la restauration et le livreur.

Seront contrôlés :

- ♣ Les horaires de livraison en accord avec la mairie et le contrat.
- ♣ La température du camion et de l'échantillon témoin du camion. A cet effet, le titulaire doit impérativement mettre une sonde à disposition de contrôle dans le camion.
- ♣ La quantité livrée.
- ♣ L'estampille contenant les informations obligatoires telles que : la désignation, la DLC, l'agrément communautaire de la cuisine, température de conservation, le nombre de portions, la durée de remise en température, la remise en température ouverte ou fermée.

Toutes anomalies ou dysfonctionnements constatés à la livraison (température, DLC, qualité) feront l'objet d'un refus qui sera confirmé par fax ou par mail au titulaire. Ce dernier sera contraint de procéder immédiatement à son remplacement sans facturation supplémentaire.

## 11.2 - Contrôle des grammages

---

Le titulaire doit fournir au moment de la livraison, les fiches techniques des produits comportant les valeurs nutritionnelles pour 100 g ou par portion de produits livrés. Les valeurs nutritionnelles devant être indiquées sont les suivantes :

- ♣ pour tous les produits : les teneurs en kilocalories, glucides, protéines et lipides exprimées par portion servie ou pour 100 g de produit.
- ♣ pour les produits laitiers frais et les fromages : les teneurs en calcium exprimées par portion servie ou pour 100 g de produit.

Le titulaire est dispensé de fournir les valeurs nutritionnelles lorsqu'elles figurent sur l'emballage. Par ailleurs, ces données n'auront à être communiquées qu'au moment où le produit est servi pour la première fois. Si le produit est à nouveau proposé et reste strictement identique, la fiche technique n'aura pas à être de nouveau transmise.

## ARTICLE 12 : Sécurité des aliments

---

### 12.1 - Règlementation

---

Le titulaire est responsable de la sécurité et de la salubrité des denrées alimentaires fournies à la collectivité. Il veille à la parfaite application de la réglementation applicable en matière de restauration scolaire et notamment : (liste non exhaustive)

- l'arrêté du 29 septembre 1997 des ministères de l'agriculture, de la défense, de la santé et de l'économie fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
- l'arrêté du 28 juin 1994 du ministère de l'agriculture relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité.
- l'arrêté du 20 juillet 1998 des ministères de l'agriculture, de l'économie et des transports fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

### 12.2 - Mise à disposition des rapports de contrôle

---

Le titulaire doit fournir, sur simple demande de la collectivité, la copie des rapports de contrôle effectué par les services sanitaires ainsi que le résultat des auto-contrôles effectués en application de l'arrêté du 29 septembre 1997.

Tout refus du titulaire, ou retard, après une mise en demeure restée sans réponse pendant 15 jours, l'expose à une résiliation du marché, sans indemnités.

### 12.3 - Vérification des agréments vétérinaires sanitaires.

---

Le titulaire doit s'assurer que les fournisseurs de denrées animales ou d'origine animale sont agréés et que les conditionnements des denrées sont revêtus de la marque de salubrité, sauf en cas de dispense d'agrément sanitaire. Il devra fournir toutes justifications sur l'agrément de ses fournisseurs, à la demande de la collectivité.

Tous refus du titulaire, ou retard, après une mise en demeure restée sans réponse pendant 15 jours, l'expose à une résiliation du marché, sans indemnités.

#### 12.4 - Traçabilité des denrées alimentaires

---

Le titulaire doit consigner sur un registre l'origine et le traitement des denrées alimentaires servies ou transformées par ses soins, ainsi que toutes informations relatives à la traçabilité des aliments. Il doit être en mesure de fournir toutes les informations à ce sujet à la collectivité, à sa demande.

Les indications concernant la provenance et l'origine des viandes de bœuf ou des produits dérivés d'origine seront systématiquement communiquées à la commune.

#### 12.5 - Repas témoins conservés chez le fournisseur

---

Des repas témoins supplémentaires doivent être conservés chez le fournisseur qui doit les garder aussi longtemps que la loi le demande.

### ARTICLE 13 : Repas de secours

---

Le titulaire mettra à disposition de l'établissement scolaire l'équivalent d'un service complet de secours composés exclusivement de boîtes de conserve (pâtés, sardines, raviolis, cassoulet, fruits au sirop...).

En dehors d'une situation imprévue, les aliments recomposés de ce repas de secours ne sont pas consommés. Le prestataire s'engage à le reprendre.

Ces repas seront remplacés au fur et à mesure de leur utilisation ou des dates de péremption des aliments.

**Document établi le .....**

**Fait en un seul original**

**À.....le .....**

**Le Candidat**