



**SYNDICAT INTERCOMMUNAL D'INTERET SCOLAIRE DE
BUHY - LA CHAPELLE-EN-VEXIN ET MONTREUIL-SUR-EPTE**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (CCTP)

MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

Procédure adaptée
Article R 2123-1-3° du Code de la Commande Publique

**Préparation et livraison de repas en liaison froide pour le service de
restauration scolaire du SIIIS de BUHY, LA CHAPELLE-EN-VEXIN et
MONTREUIL-SUR-EPTE**

Date et heure limites de réception des offres :
23 juin 2023 à 12h00

SIIIS de BUHY, LA CHAPELLE-EN-VEXIN et MONTREUIL-SUR-EPTE
En Mairie
27 rue Saint Denis
95770 MONTREUIL-SUR-EPTE

mairie@montreuilsurepte.eu

SOMMAIRE

Article 1- Objet de la prestation	3
1.1 - Objet	3
1.2 - Sites de restauration et estimation annuelle du nombre de repas	3
1.3 - Jours et horaires de service.....	3
Article 2 - Mise en place de la Prestation	3
2.1 - Définition des repas du marché	4
Article 3 - Prestations alimentaires	4
3.1 - Composition des repas	4
3.2 - Repas de substitution	4
3.3 - Repas spécifiques.....	5
3.4 - Repas BIO	5
3.5 - Repas à Thèmes.....	5
Article 4 - Qualité des menus	5
4.1 - Elaboration des repas	6
4.2 - Equilibre des menus.....	6
4.3 - Saveurs et qualité des produits.....	7
4.4 - Communication et choix des menus	8
Article 5 - Les fiches techniques et la traçabilité.....	9
5.1 - Les fiches techniques	9
5.2 - La traçabilité.....	9
5.3 - L'Approvisionnement en produits issus de circuits courts	9
Article 6 - Mesures d'Hygiènes et de sécurité	9
6.1 - Fabrication des repas	9
6.2 - Conditionnement des plats et denrées	10
Article 7 - Commande et livraison.....	11
7.1 - Commande des repas	11
7.2 - Livraison des repas	11
7.3 - Conditions de transport.....	12
7.4 - Réception des repas.....	12
Article 8 - Mesure d'hygiène et de sécurité.....	12
8.1. Contrôles bactériologiques.....	13
8.2 - Réception des fournitures.....	13
8.3 - Contrôle des fournitures.....	13
8.4 - Fournitures alimentaires défectueuses.....	13
Article 9 - Formation du Personnel.....	14
Article 10 - Etablissement des états de consommations des produits laitiers consommés	14

Article 1- Objet de la prestation

1.1 - Objet

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières a pour objet de définir les conditions d'intervention du prestataire de services en vue de réaliser la fourniture et la livraison de repas selon le principe de la liaison froide, pour les restaurants scolaires des écoles maternelles et élémentaires du SIIS de BUHY, LA CHAPELLE-EN-VEXIN ET MONTREUIL-SUR-EPTE.

1.2 - Sites de restauration et estimation annuelle du nombre de repas

Les sites de restauration scolaire sont les suivants :

Sites de restauration scolaire	Adresse	Nombre de repas/an	
		Mini	Maxi
LA CHAPELLE-EN-VEXIN (Élémentaires)	Salle des Fêtes 2 rue des Tilleuls 95420 LA CHAPELLE-EN-VEXIN	3500	8500
BUHY (Élémentaires)	Salle des Fêtes 2 rue des Écoles (Place de l'Église) 95770 BUHY	2000	5000
MONTREUIL-SUR-EPTE (Maternelles et élémentaires)	Salle du Mil'Clubs 27 rue Saint Denis 95770 MONTREUIL-SUR-EPTE	2000	5000

En aucun cas ces chiffres ont une valeur contractuelle, ils sont susceptibles d'évolution selon les ouvertures et fermetures de classes (révision de la carte scolaire).

Le prestataire acceptera sans frais les changements qui en découleront.

1.3 - Jours et horaires de service

Les repas scolaires sont servis entre 11h45 et 12h45 les lundis, mardis, jeudis et vendredis en période scolaire.

Article 2 - Mise en place de la Prestation

Le prestataire, qui déclare avoir pris connaissance des points de livraison de chaque site de restauration scolaire, s'engage d'une manière générale, à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue de la bonne exécution du présent marché.

A ce titre, le prestataire assure :

- la fabrication des repas et leur livraison dans les installations existantes,
- Etre seul responsable de la gestion financière du service de restauration vis-à-vis de ses fournisseurs,

- Dans le cadre de sa mission, s'engager également à développer, en concertation avec le Syndicat Intercommunal d'Intérêt Scolaire, des actions spécifiques de formation du personnel comme indiqué dans l'article 9.

A la demande de la collectivité, 2 fours de remise à température seront mis à disposition pour les sites de BUHY (environ 25 enfants) et MONTREUIL-SUR-EPTE (environs 30 enfants).

2.1 - Définition des repas du marché

Ils seront adaptés, en qualité et en quantité, à l'âge de chaque type de convives et doivent respecter le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 et à l'Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, et suivant les recommandations du GEMRCN (groupement d'étude des marchés de la restauration collective et nutrition) ainsi que les objectifs nutritionnels visant à diminuer les apports lipidiques et glucidiques simples et ajoutés et à augmenter ceux en fibres, en vitamines, en fer, en calcium et glucides complexes.

La prestation devra dès sa contractualisation être en conformité avec les prescriptions relevant 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.

Le présent marché devra intégrer 50% minimum de produits durables labélisés* ou sous signes d'origine et de qualité dont au moins 20% de produits bio.

*Produits bénéficiant des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivants (Label rouge, appellation d'origine AOC/AOP, indication géographique (IGP), 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 », produits issus de la pêche bénéficiant de l'écolabel Pêche durable : MSC ou du logo « Région ultrapériphérique ».

Article 3 - Prestations alimentaires

3.1 - Composition des repas

Les repas seront composés de 5 composants :

- 1 hors d'œuvre ou entrée
- 1 plat protidique principal (viande, volaille, poisson, œufs)
- 1 plat d'accompagnement (légumes verts et féculents)
- 1 produit laitier (fromage ou laitage)
- 1 dessert (fruit/pâtisserie ou autre) au choix
- Pain
- Ingrédients et assaisonnements

Les repas adultes seront composés de la même manière que les repas des enfants avec un grammage adapté, quel que soit le type du repas.

3.2 - Repas de substitution

Il sera systématiquement proposé un repas froid de remplacement lorsque les repas chauds ne pourront être assurés par le prestataire (défaillance du matériel, panne électricité ...).

Le titulaire du marché devra par conséquent toujours prévoir des quantités suffisantes pour pallier à ces éventualités et être en mesure de fournir un repas aux enfants à **10h30 dernier délai**.

Le prestataire devra également être en capacité de fournir, dans les mêmes délais, un repas de substitution suite à une défaillance du matériel de la collectivité (ex : panne du four de remise en température) ou tout autre problématique.

Le candidat devra fournir deux exemples de repas de substitution.

S'il le souhaite, le candidat pourra livrer sur chaque site, en début de marché, un repas de substitution complet de longue conservation (conserves de betteraves, conserve de raviolis, conserve de salade de fruits, par exemple) en quantité suffisante pour un service. Celui-ci sera renouvelé automatiquement avant d'atteindre la DLC.

Dans ce cas, il devra le mentionner dans son mémoire technique (avec le descriptif du menu).

3.3 - Repas spécifiques

Le prestataire devra pouvoir proposer :

- Des plats de remplacement afin de répondre aux spécificités des enfants de confessions religieuses différentes ou encore sans lactose

3.4 - Repas BIO et végétarien

Le prestataire s'engage à fournir au moins 20% de produits BIO et un repas végétarien par semaine scolaire pour tous les enfants.

3.5 - Repas à Thèmes

Le prestataire devra transmettre un plan annuel de repas à thème pour l'année scolaire dès le 4 septembre 2023.

Les repas à thème devront être proposés et construits autour :

- Des événements nationaux : la semaine du goût
- Des spécialités culinaires du monde
- Des repas festifs

La collectivité sera sensible au fait que le candidat s'engage à livrer des supports de communication (affichettes) lorsqu'un plat spécifique, type produit du terroir, sera proposé. Ce support devra avoir un impact pédagogique auprès des enfants (connaissance de la gastronomie régionale, par exemple). Les affiches et éléments de décoration ou d'information devront être livrés en nombre suffisant sur chaque site (tenir compte de la salle de restaurant et de sa superficie). De plus, le titulaire devra pouvoir relayer les actions nationales de sensibilisation dans les écoles telles que semaine « semaine du goût » et adapter ses menus en conséquence.

Article 4 - Qualité des menus

4.1 - Elaboration des repas

L'ensemble de la prestation doit être réalisée dans le respect des prescriptions sanitaires en vigueur.

Elle doit satisfaire à des exigences d'apports énergétiques et d'équilibre nutritionnel en rapport avec l'âge des consommateurs et le GEMRCM en vigueur.

Le prestataire s'engage à respecter les recommandations du GEMRCN et toutes recommandations nécessaires à la fourniture de repas de qualité et respectant les objectifs nutritionnels dans le cadre du PNNS (Programme National Nutrition Santé) visant à diminuer les apports de lipides et de glucides simples et ajoutés et d'augmenter les apports en calcium, fibres, glucides complexes et fer, notamment :

- Veiller à l'équilibre alimentaire de chaque menu
- Respecter les fréquences de présentation de chaque catégorie d'aliments
- Proposer des repas variés et adaptés aux saisons, permettant d'éveiller les sens et les qualités gustatives des enfants
- Être détaillés (le nom du plat doit être écrit en entier)

Les aliments contenant des organismes génétiquement modifiés (O.G.M) sont proscrits.

Le prestataire s'engage quant à leur absence dans les produits livrés et fournira les certificats sur l'absence d'O.G.M étiqueté dans les produits livrés.

Il est demandé au prestataire de privilégier des recettes simples avec un assaisonnement adapté aux enfants. L'aspect visuel reste un critère très important.

Les dates limites de consommation des produits frais et semi-frais devront être les dates du fabricant éventuellement majorées du temps nécessaire à la logistique d'approvisionnement.

En aucun cas ne seront acceptés des produits dont la DLC sera proche de son expiration (Produits en date-limite de commercialisation).

Elles ne seront, en tout état de cause, pas inférieures à 8 jours.

Les aliments auront une texture variée.

L'utilisation de produits frais est recommandée. La Collectivité étant très soucieuse de ce point.

Aucune boîte de conserve ne sera livrée sur les offices de la commune, exceptée pour répondre à des cas particuliers (panne de véhicule du titulaire, panne d'électricité sur nos sites, ...)

Les tâches de préparation à la charge du personnel de service ne doivent pas être trop importantes (sont possibles toutefois la coupe de fromage, de tomates, la mise en ramequin, ...).

4.2 - Equilibre des menus

Les menus devront être parfaitement équilibrés et élaborés sous le contrôle d'une diététicienne, et le plan alimentaire respecté en s'engageant à suivre notamment les recommandations du GEMRCN réactualisé en juillet 2015.

Le grammage devra correspondre au GEMRCN en vigueur.

Afin d'éviter la monotonie, les menus ou plats à jours fixes seront proscrits.

Les appellations « fleuries » (salade du chef, brandade de poisson...) dans les menus sont prohibées et les termes employés doivent obligatoirement faire apparaître de manière claire et sans ambiguïté, la composante principale de la prestation mentionnée.

En cas de réelle impossibilité, ou pour détailler plus clairement une prestation complexe, un renvoi au moyen d'une note de bas de page mentionnera la composition de la prestation concernée.

4.3 - Saveurs et qualité des produits

Le prestataire s'engage à respecter les critères suivants pour :

Le pain

Le pain devra être frais du jour **et livré impérativement dans un emballage adéquat sur chaque site.**

Hors d'œuvre

Les crudités servant pour les entrées seront fraîches et non sous vide ou appertisées.

Les salades de féculents (taboulé, salade de pâtes, de riz...) seront présentées une fois tous les 15 jours maximum.

Les entrées chaudes (quiche, pizza, friand...) seront présentées une fois tous les 15 jours maximum.

La charcuterie sera élaborée selon le code des usages de la charcuterie et de qualité supérieure accompagnée de cornichons conditionnés en barquette séparées. Elle sera servie une fois tous les 15 jours.

Les pomelos seront servis en segments pour les maternelles.

La composition des salades devra être précisée sur les menus à disposition des parents.

Plats protidiques :

Le prestataire s'engage à s'approvisionner en viande bovine, porcine et ovine **issue d'animaux nés, élevés et abattus en France.**

Les volailles

Les volailles devront être élevées et abattues en France. Elles seront de classe A.

Le porc

Le jambon sera de qualité (Pas dans l'épaule)

Le poisson

Il devra être issu d'élevage d'origine contrôlée, en filet et garanti sans peau et sans arrête.

Il sera servi au minimum **une fois par semaine**, pas uniquement le vendredi.

Le nom du poisson devra être précisé sur les menus.

Les légumes

Les légumes d'accompagnement pourront être surgelés, **mais en aucun cas en boîte de conserve.**

Avec les légumes verts, possibilité d'adjoindre des féculents, et dans des proportions fixées par le service.

Les légumes mélangés (printanière, jardinière, bouquetière).

Les œufs

Les préparations à base d'œufs seront fabriquées à partir d'œufs entiers pasteurisés, de catégorie 0 ou 1 uniquement.

Les fromages et produits laitiers

Les yaourts devront être sans arôme artificiel.

Les yaourts nature seront présentés avec le sucre à part (5 gr maximum).

Afin de varier, de la confiture, ou du miel pourront remplacer le sucre.

Le prestataire veillera à diversifier ses propositions de fromage, notamment celui issu de lait autre que le lait de vache.

Le nom des laitages devra être précisé sur le menu.

Les desserts

a) Les fruits :

3 fruits minimum par semaine seront présentés cuits ou crus. Le nom du fruit devra être précisé sur le menu.

Ils seront de première qualité et d'un calibre adapté aux enfants, sans être trop petits.

Le prestataire apportera un soin particulier à ne présenter que des fruits se situant à un degré de maturité satisfaisant.

Les fruits de saison tels que fraises, cerises, prunes, raisin, abricots etc. seront présentés plusieurs fois au cours de la saison.

b) Les fruits cuits et compotes

Les fruits Les compotes seront proposés en format individuel. Les fruits au sirop pourront être proposés en format individuel.

c) Les pâtisseries fraîches

Le prestataire garantira la fraîcheur des pâtisseries et veillera à présenter des desserts variés.

Ingrédients et condiments

Le prestataire fournira régulièrement le sel et le poivre, la moutarde, la mayonnaise, le ketchup et la vinaigrette en dosette individuelle ou en distributeur selon décision de la Collectivité sans surcoût. L'huile d'arachide ne sera pas acceptée.

Le prestataire fournira également les produits ou denrées prêts à l'emploi nécessaires à la mise en valeur, à la décoration ou à l'aménagement des prestations tels que le persil haché, la ciboulette, le cerfeuil, échalotes, rondelles ou quartiers de citron, feuilles de salade, tomates, etc.

4.4 - Communication et choix des menus

Le prestataire devra fournir **deux types de menus différents** cinq semaines à l'avance.

Des documents présentant le menu de la semaine seront remis au secrétariat de la Collectivité.

Ces menus devront être attrayants et seront conçus pour pouvoir être photocopiés en noir et blanc, au format A4.

Article 5 - Les fiches techniques et la traçabilité

5.1 - Les fiches techniques

A la demande de la Collectivité, le prestataire s'engage à fournir les fiches techniques détaillées des produits utilisés.

Elles définissent, entre autre, la qualité et la composition nutritionnelle détaillée pour chaque aliment acheté.

Le prestataire communiquera toutes les fiches techniques qu'il peut produire pour les produits signalés à l'article 4.3, ainsi que les plats préparés et/ou cuisinés achetés cuits ou crus à l'industrie agro-alimentaire qu'il entend servir dans le cadre du marché et ceci de manière exhaustive.

Le prestataire produira également les fiches techniques, certificats ou tout autre document, pour les produits et plats issus de l'agriculture biologique qui seront proposés.

Le prestataire devra notamment détailler l'origine, le fournisseur, ... pour tous les produits qu'ils seront amenés à proposer.

5.2 - La traçabilité

Elle doit être complète et le fournisseur doit être en mesure de présenter des garanties sur l'origine, le contrôle lors du conditionnement, la composition et la fabrication des produits. Le prestataire s'engage à fournir dans les 24 heures les certificats ou les factures que pourra lui demander à tout instant la Collectivité.

Il s'engage, de manière plus générale, à lui communiquer l'ensemble des informations en sa possession susceptibles d'avoir un impact sur la prestation ou sur les usagers.

5.3 - L'Approvisionnement en produits issus de circuits courts

La collectivité a la volonté de s'engager dans une démarche d'approvisionnement en produits issus de circuits courts. L'enjeu est double : créer un lien entre producteurs locaux et consommateurs à partir de produits de qualité et diminuer l'impact du bilan carbone des produits distribués dans les restaurants.

Aussi le prestataire devra présenter dans le mémoire technique les moyens qu'il peut mettre en œuvre pour promouvoir ce type de démarche.

Le prestataire précisera les produits, leurs origines et les quantités annuelles pouvant être proposés ainsi que leurs fréquences dans les menus proposés en complément des autres annexes à fournir dans le mémoire technique.

Article 6 - Mesures d'Hygiènes et de sécurité

6.1 - Fabrication des repas

Le procédé de fabrication exigé étant en liaison froide, les repas devront être fabriqués dans une unité de production équipée pour cette technique.

L'outil de production devra être conforme aux réglementations d'hygiène traitant de la préparation, la conservation et la distribution de plats cuisinés à l'avance et fera l'objet d'un numéro d'agrément délivré par les Services de la Protection de la Population.

La cuisine centrale pourra faire l'objet de visites des représentants du SIIS, visites au cours desquelles pourront être vérifiés les produits et les « process » de fabrication définis dans le présent marché.

Afin d'offrir des garanties optimales concernant les conditions d'hygiène et la sécurité dans la préparation des repas, l'outil devra comporter des équipements et des installations à la pointe sur le plan technologique en matière de cuisson, de conditionnement et de stockages frigorifiques.

Les procédures de travail appliquées dans l'outil devront respecter l'ensemble des réglementations et instructions en vigueur, fixant les conditions de déconditionnement et de reconditionnement des préparations et plats cuisinés à l'avance

Également respecter le contexte réglementaire fixé par :

- l'arrêté du 08 juin 2006 modifié par l'arrêté du 27 avril 2007 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale
- l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant le règlement européen n°852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- le règlement européen n°853/2004 du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

L'organisation générale de la production devra intégrer au niveau des procédures et des contrôles une démarche de type HACCP et faire l'objet d'une certification ISO 9002.

Le titulaire fournira à cet effet dans son offre tous les éléments techniques permettant de juger et d'apprécier les conditions de fabrication de repas, et le respect absolu des règles d'hygiène et les critères sécuritaires pour ce type de prestation.

Par ailleurs, en cas de panne ou défaillances techniques graves de l'unité de production, le titulaire indiquera précisément l'ensemble des moyens mis en œuvre pour assurer la production et la continuité du service dans des conditions identiques à celles qu'il aura proposé dans son offre.

6.2 - Conditionnement des plats et denrées

Tous les éléments le nécessitant seront conditionnés en emballages conformes aux échéances de la loi EGalim :

- Les conditionnements jetables seront acceptés au plus tard jusqu'au 31/12/2024
- A compter du 1^{er} janvier 2025, le prestataire devra prévoir un conditionnement sans plastique (bac gastro réutilisables de type alimentaire, bac inox ou polypro pour plats chauds).

Le prestataire devra précisément indiquer dans son offre :

- la nature des emballages utilisés pour chaque composant des repas : plats garnis, préparation froides et produits divers.
- Les formats de barquettes collectives et individuelles proposées pour chaque type de prestations

Afin de respecter une hygiène parfaite, aucun aliment ne devra se trouver sans une protection adéquate lors des opérations de stockage et de transport.

Les barquettes devront comporter les indications suivantes :

1. date de fabrication,
2. date limite de consommation,
3. nom du produit en clair,
4. quantité contenue dans les barquettes par catégories de convives,
5. temps de remise en température avec ou sans couvercle,
6. programme de remise en température,
7. tampon avec numéro d'agrément des Services de la Protection de la Population.

Si l'option repas « spécifique » est décidée, ces derniers devront être conditionnés dans des barquettes individuelles facilement reconnaissables et différenciables.

Le candidat s'assurera d'adapter ses conditionnements aux capacités des fours de remise en température.

Le matériel de conditionnement doit être compatible et adapté avec le matériel de remise en chauffe présent dans les différents restaurants scolaires du SIIS de Buhy, La Chapelle-en-Vexin et Montreuil-sur-Epte.

Les plats à remettre en température seront conditionnés dans des récipients jetables aux dimensions gastronomes.

Article 7 - Commande et livraison

7.1 - Commande des repas

Les quantités de repas à fournir par catégories seront communiquées au prestataire en prévision hebdomadaire au plus tard le vendredi 10h pour la semaine suivante (avec un réajustement possible **au plus tard la veille à 10h pour le lendemain**).

La commande s'effectuera par mail.

Le nombre de repas adultes sera également communiqué dans les mêmes délais, afin que ces repas soient conditionnés à part.

Le prestataire indiquera précisément dans leur offre les moyens techniques et humains, ainsi que les procédures mis en place pour assurer la réception de ces informations.

En cas de grève, le prestataire ne devra à aucun moment diminuer ou sous-estimer les effectifs initialement prévus sans avis express de la collectivité qui transmettra sans délai les éléments prévisionnels du mouvement en sa possession.

7.2 - Livraison des repas

Les repas devront être livrés dans les sites de restauration par les soins du prestataire, à ses frais, et à ses risques et périls.

Les lieux des sites de livraison sont susceptibles d'évoluer suivant les fermetures et créations de nouvelles structures.

Les clés des sites seront à récupérer par le prestataire au siège du SIIS soit à la mairie de Montreuil-sur-Epte pour le 15 août.

Si des réajustements s'avèrent nécessaires, ceux-ci devront être faits dès que le titulaire reçoit les effectifs réels, dans les plus brefs délais.

Le prestataire indiquera dans son offre les moyens mis en œuvre pour assurer les ajustements avec une rapidité et une fiabilité maximales.

Les moyens de transport et le personnel seront à la charge du prestataire.

Les livraisons seront effectuées quotidiennement. Elles devront, en tout état de cause, être effectuées **chaque matin avant 8H30** pour le repas du jour.

Le prestataire assure les opérations de déchargement et de manutention jusque dans les armoires frigorifiques. Il devra reconnaître les lieux avant la prise d'effet du marché afin d'adapter ses moyens à la configuration des accès et des locaux.

Un stock tampon ou des moyens à définir devront permettre à tout moment de faire face au service d'un nombre de repas supérieur aux commandes passées et aux dépannages divers nécessaires pour les besoins du service.

7.3 - Conditions de transport

Les repas étant préparés et servis en liaison froide, ceux-ci devront être livrés par des véhicules frigorifiques à une température comprise entre 1° et 3° C.

Il ne devra y avoir aucune rupture de la chaîne de froid jusqu'au stockage dans les armoires frigorifiques du point de consommation concerné.

Le temps global de remise en température du repas ne devra pas excéder 45 minutes dans tous les cas de figure.

7.4 - Réception des repas

Les fournitures livrées doivent correspondre aux spécifications quantitatives et qualitatives de la commande régulièrement passée au prestataire.

Sur le lieu de livraison, le personnel du SIIS de Buhy, La Chapelle-en-Vexin et Montreuil-sur-Epte contrôlera :

1. les repas,
2. les divers ingrédients,
3. signalera toutes les anomalies qui pourraient être constatées.

Le bon de livraison sera numéroté, en deux exemplaires. La réception des fournitures ne deviendra effective qu'après les vérifications réalisées par la Commune.

Toutes remarques seront notées à l'identique sur les 2 bons de livraison.

Article 8 - Mesure d'hygiène et de sécurité

8.1. Contrôles bactériologiques

Le prestataire est tenu de procéder, à ses frais, au contrôle de la qualité des repas servis, notamment le prélèvement d'échantillons et leur analyse bactériologique conformément aux normes en vigueur et notamment pour les produits dits à risque : Exemple de produits dits à risque : plat en sauce, charcuterie tranchée, pâtisserie, produit à base de mayonnaise...

Le prestataire est tenu de préciser dans son offre, la périodicité de ces contrôles.

8.2 - Réception des fournitures

Les livraisons doivent être effectuées sous température dirigée.

Les denrées autres que celles transportées sous conditionnement résistant, imperméable et hermétiquement clos sont livrées dans des bacs en acier inox, ou en aluminium, ou en matière plastique rigide autorisée ; les paniers en osier sont exclus ainsi que les caisses en bois ou en matière plastique souple.

Ces denrées sont, en outre, protégées des souillures par une feuille d'une propreté absolue, et qui ne doit servir qu'une seule fois (papier sulfurisé, aluminium ou matière plastique autorisée).

Le personnel préposé au transport et aux manipulations doit observer les règles de propreté les plus strictes : mains propres, linges propres destinés à éviter le contact des denrées avec les vêtements.

8.3 - Contrôle des fournitures

Ces contrôles seront effectués sur la base de la législation en vigueur parue au Journal Officiel et ayant trait à l'alimentation.

Des contrôles techniques portant sur la qualité des fournitures, la quantité, la variété et la préparation des denrées entrant dans la composition des repas servis, l'hygiène générale des locaux, la propreté du matériel autorisé, la tenue du personnel, pourront être effectués à tout moment, tant par l'inspecteur vétérinaire départemental que par le médecin du service médical scolaire que par le Président ou son représentant, sans en avertir au préalable le prestataire.

8.4 - Fournitures alimentaires défectueuses

Les frais de manutention des fournitures refusées sont à la charge du prestataire.

Celui-ci sera tenu de les remplacer le jour même avant 10h30 par d'autres, en respectant les conditions exigées contractuellement.

La constatation des avaries et des non-conformités sera en principe faite contradictoirement avec le prestataire ou son représentant accrédité, convoqué dans les délais compatibles avec les possibilités normales de déplacement, afin de définir la procédure à mettre en place.

En cas d'absence du prestataire ou de son représentant, ou en cas de nécessité, il sera passé outre.

Dans l'éventualité d'une contestation, la décision de l'expert choisi par le Président sera sans appel.

Des vérifications, épreuves, analyses ou expertises seront effectuées, si la fourniture ne satisfait pas à l'une des clauses contractuelles.

Les frais entraînés seront à la charge du prestataire quel que soit le résultat de ses expertises.

Article 9 - Formation du Personnel

Le titulaire du marché proposera une formation annuelle à chaque rentrée scolaire destinée aux agents du service restauration, ainsi que des visites conseils.

Ces formations et visites porteront sur des thématiques visant à améliorer la qualité du service et seront orientés vers les questions relatives à l'hygiène en restauration collective (méthode HACCP), les préparations terminales et la présentation des plats, les conseils diététiques, l'animation et la mise en valeur de la restauration scolaire lors de repas à thème.

Le prestataire rappellera ces conseils techniques au personnel en place mais également aux éventuels nouveaux agents de la structure.

Cette visite permettra de vérifier la bonne mise en œuvre des obligations techniques.

Le programme et le contenu seront validés par le SIIS de Buhy, La Chapelle-en-Vexin et Montreuil-sur-Epte.

Article 10 - Etablissement des états de consommations des produits laitiers consommés

Le prestataire s'engage à transmettre chaque trimestre au SIIS de Buhy, La Chapelle-en-Vexin et Montreuil-sur-Epte, un état indicatif des produits laitiers consommés par les enfants pour permettre au SIIS de bénéficier des subventions versées par France Agrimer.

Cet état précisera :

- les quantités livrées, le prix unitaire du Kg (pour les fromages) et le montant des factures payées par le prestataire,
- le poids de chaque portion (pour les fromages),
- leur teneur en matière grasse.

Cet état pourra évoluer dans sa présentation en fonction des demandes de l'Office Interprofessionnel. Le prestataire s'engage d'ores et déjà à produire un état permettant au SIIS de bénéficier de ces subventions.