



*Communauté de Communes
du Pays d'Étain*

RESTAURATION SCOLAIRE 2017-2018

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

Objet de la consultation

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE/CHAUDE POUR LES
RESTAURANTS SCOLAIRES DES ECOLES MATERNELLES/PRIMAIRES
DE BUZY/ETAIN/FOAMEIX/EIX**

Marché sur procédure adaptée en application de l'article 27 du Décret n° 2016-360 du 25 mars 2016.

Ce document comporte 8 pages

SOMMAIRE

ARTICLE 1 : Objet et définition du marché nutritionnel

ARTICLE 2 : Définition de la prestation

- A. Périodicité des repas
- B. Estimation quantitative
- C. Livraison des repas
- D. Structure des repas
- E. Prestations spéciales

ARTICLE 3 : Conditions d'exécution de la prestation

- F. Confection des repas
- G. Mode de distribution des repas
- H. Matériel

ARTICLE 4 : Relations entre les pouvoirs adjudicateurs et le prestataire de service

- A. Elaboration des menus
- B. Qualité
- C. Suivi de qualité
- D. Commandes et décomptes des repas servis

ARTICLE 5 : Spécifications quantitatives et qualitatives

- A. Spécifications de salubrité
- B. Spécifications nutritionnelles
- C. Spécifications quantitatives

ARTICLE 6 : Sanctions et litiges

ARTICLE 1 : OBJET ET DEFINITION DU MARCHE NUTRITIONNEL

La prestation demandée consiste en la fourniture et la livraison de repas du déjeuner en liaison froide/chaude pour quatre restaurants scolaires. Cependant si des changements de sites d'écoles ou organisation du temps scolaire étaient envisagés par les pouvoirs adjudicateurs, la société ne pourrait demander aucune compensation financière due au changement et satisfaire la demande dans le cas d'un redéploiement de sites et des temps scolaires pour la même autorité. Les changements seraient précisés dans le cadre d'un avenant.

Ecole maternelle/primaire « Jean Ferrat »	35 Rue d'Etain 55400 BUZY DARMONT
Ecole maternelle « le Petit Prince »	5 Ave de la Vignette 55400 ETAIN
Ecole maternelle « la Clef des Champs »	1 Rue des Ecoles 55400 FOAMEIX
Ecole maternelle/primaire « Jean De La Fontaine »	19 Rue du Château 55400 EIX

Ces restaurants servent des élèves de 2 à 12 ans et des adultes.

Le déjeuner pris au restaurant scolaire représente pour les enfants qui nous sont confiés un moment important dans l'organisation de la journée; une prestation de qualité doit être fournie sur les plans :

- de l'hygiène : repas sains
- de la nutrition : repas équilibrés, variés, digestes, servis en quantités suffisantes et adaptables
- de l'appétence : repas appétissants et gustativement qualitatifs et visuellement satisfaisants
- de l'animation : dans le cadre des repas thématiques et particuliers

La structure du repas doit être conforme aux spécifications énoncées dans le présent cahier des prescriptions techniques et aux textes relatifs à la restauration collective et applicables dans nos services.

Tous les soins nécessaires devront être apportés dans la préparation des plats, ceci dans le respect des obligations réglementaires en vigueur et des recommandations en matière de nutrition.

ARTICLE 2 : DEFINITION DE LA PRESTATION

A – Périodicité des repas.

La société prestataire devra assurer la livraison des repas de midi les jours de classe les lundis, mardis, jeudis, vendredis (et mercredis : UNIQUEMENT à l'Ecole « Jean De La Fontaine à EIX).

La période de la prestation s'étend du 1^{er} jour de la rentrée scolaire (prévue le 4 septembre 2017 source académique) à la fin de l'année scolaire prévue le 6 juillet 2018 (source académique).

Toute évolution de l'organisation de la semaine scolaire décidée par le Ministère de l'Education Nationale et sa déclinaison opérationnelle au niveau local devra être intégrée par le prestataire dans le cadre du présent marché.

B – Estimation quantitative.

Les repas à fournir comprennent les repas des enfants et des adultes.

Le nombre des repas servis annuellement est estimé à environ 18 800 pour le niveau « maternel » (2/5ans), 18 300 pour le niveau « élémentaire » (6/12 ans) et 3 600 en ce qui concerne les adultes pour la Communauté de Communes du Pays d'Etain.

Ces estimations peuvent varier en fonction des effectifs accueillis et ne peuvent être retenues comme un élément de base contractuel (cf. article 4 du CCAP).

C – Livraison des repas

La livraison des repas s'effectue selon le procédé de liaison froide/chaude, dans le respect de la législation en vigueur (notamment normes selon arrêté interministériel du 8 octobre 2013 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social).

Le transport doit être effectué de sorte que les produits soient maintenus à une température en tous points supérieure à + 63° jusqu'au moment de la consommation.

Les repas seront livrés par le prestataire de service dans des véhicules conformes aux prescriptions requises par les normes en vigueur en la matière.

Le personnel de la Communauté de Communes du Pays d'Etain n'est pas habilité à porter les thermoports. La personne venant les livrer assurera, seule, l'acheminement des thermoports du véhicule jusqu'à la cuisine de l'école livrée.

Dans tous les cas, la dernière livraison devra être effectuée au plus tard à **11h45**.

D – Structure des repas

En tenant compte du grammage nécessaire à l'enfant selon ses besoins spécifiques entre 2 et 12 ans et à l'adulte, le prestataire devra fournir un repas à 6 composantes :

- 1 entrée : crudités ou légumes cuits et/ou charcuterie ou potage et/ou hors d'œuvre chaud ou froid
- 1 plat protidique principal : viande ou poisson ou œufs ou produits à base de ces composantes
- 1 accompagnement : légumes et féculents ou céréales
- 1 produit laitier : fromage ou yaourt ou autre produit laitier
- 1 dessert : fruit frais entier ou en salade ou fruit cuit ou au sirop ou pâtisserie ou sorbet ou glace.
- Le pain en quantité coupé en tranches

Un repas « SOS » à détailler par le prestataire dans son offre, stocké sur site, sera inclus dans le marché pour permettre de faire face à une panne ou à un problème de transport de repas. Il appartiendra au prestataire de vérifier périodiquement la date de péremption des produits et de renouveler les stocks ;

Une serviette en papier sera jointe à chaque repas, pour chaque enfant.

Les régimes particuliers :

Les plats à base de porc ou d'autres viandes seront remplacés par d'autres produits équivalents pour respecter la demande des parents de certains enfants qui auront sollicité la Communauté de

Communes du Pays d'Étain au moment de l'inscription. Des plats de substitution seront fournis pour les enfants soumis à des contraintes alimentaires.

L'offre détaillera les repas de substitution.

D'autres restrictions pourraient être sollicitées en cours de marché en fonction des besoins des usagers sur base de recommandations médicales. Le prestataire détaillera dans son offre la liste des produits régime qu'il est susceptible de mettre en œuvre pour nos services.

Précisions :

- les abats, la charcuterie, exceptés le jambon de Paris et l'épaule de porc apparaissent au maximum une fois sur quatre repas servis successivement ;
- dans une série de huit repas servis successivement, les pommes de terre figurent aux menus deux fois maximum et les pâtes une fois maximum comme plat d'accompagnement. L'offre détaillera les produits en complément de ces deux produits listés.
- dans une série de huit repas servis successivement, quatre repas au maximum comportent du fromage individuel, deux au minimum comportent du fromage à pâte ferme.
- la confiture n'est pas considérée comme un dessert ; les gâteaux secs ne sont servis qu'en accompagnement d'un autre aliment (compote, salade de fruits...).
- Friture réduite à strict minima.

E – Prestations spéciales

1/ Le prestataire devra également assurer au moins cinq repas à thème destinés à l'éducation du goût ainsi qu'un repas de Noël amélioré, sans surcoût supplémentaire. Il assurera aussi au minimum une animation avec un ou des producteurs locaux, selon ses choix et parmi les producteurs auprès desquels il se fournit localement (article 5.B)

2/ Pour l'école d'Eix : la restauration s'effectuant sur deux services, les denrées du plat principal devront être séparées : plat maternelle (2/5 ans) et plat élémentaire (6/12 ans).

ARTICLE 3 – CONDITIONS D'EXECUTION DE LA PRESTATION

A – Confection des repas

Les repas à fournir sont confectionnés dans les locaux du prestataire de service et acheminés par ses soins en liaison chaude/froide aux restaurants scolaires dans les conditions définies dans le présent C.C.T.P.

B- Mode de distribution des repas

Les repas seront servis par le personnel de restauration de la Communauté de Communes du Pays d'Étain, au plat ou à l'assiette en fonction des mets, entre 11h50 et 13h15.

C- Matériel

La Communauté de Communes du Pays d'Étain fournira le matériel nécessaire pour assurer la prestation, notamment les conteneurs isothermes avec la platerie correspondante. En cas de nécessité, le prestataire fournira les containers complémentaires avec la platerie correspondante. Le prestataire veillera tout particulièrement à ce que la nourriture proposée soit aux températures réglementaires à la sortie des conteneurs (conformément à l'Article C du présent CCTP). Des contrôles réguliers devront être assurés par ses soins.

ARTICLE 4 – RELATIONS AVEC LES POUVOIRS ADJUDICATEURS ET LE PRESTATAIRE DE SERVICE

A – Elaboration des menus

Les menus, établis par un(e) diététicien(ne) diplômé(e) (fournir justificatif/titre) devra respecter le programme Nutrition, Prévention et Santé des enfants et des adultes.

La diététicienne organisera trois fois dans l'année une rencontre avec les équipes pour dresser un bilan et sensibiliser aux valeurs nutritionnelles et à l'hygiène.

Les propositions de menus sont établies tous les 15 jours environ par le prestataire de service. La désignation des plats proposés sera précise quant à leur contenu (respect, équilibre et nutrition).

B – Qualité

Toutes les livraisons devront être accompagnées des documents légaux attestant de la traçabilité complète des viandes pour permettre la vérification de leur origine, laquelle sera précisée sur les menus.

Selon la réglementation du 1^{er} septembre 1998 concernant la mention obligatoire des OGM, les fiches techniques conformes de tous les produits doivent être fournies lors de leur livraison.

C- Suivi de qualité

La Communauté de Communes du Pays d'Étain peut à tout moment, sans en référer au titulaire du marché, procéder à tous contrôles qu'elle jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché. Ces contrôles portent notamment sur le respect de la salubrité, des normes nutritionnelles et gastronomiques, de la qualité des mets et de leurs quantités.

En vue de l'exercice de ces contrôles, le prestataire tiendra à la disposition de la Communauté de Communes du Pays d'Étain pendant toute la durée de la prestation son plan de maîtrise sanitaire comprenant :

- les procédures de réception des matières premières, traçabilité, contrôle des couples temps/températures, nettoyage-désinfection, formation du personnel, lutte contre les nuisibles, les résultats des auto-contrôles, les rapports d'inspection des Services Vétérinaires.

Le prestataire s'engage à fournir régulièrement à la Communauté de Communes du Pays d'Étain les résultats des enquêtes de qualité menées auprès des consommateurs. Il détaillera dans son offre les méthodes mise en œuvre.

La Communauté de Communes du Pays d'Étain se réserve le droit à tout moment de faire appel à un service ou une entreprise de son choix, sans en référer préalablement au titulaire du marché, pour réaliser les contrôles prévus :

Direction des Services Vétérinaires, Direction de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale, etc...

D- Commandes et décomptes des repas servis-

Le décompte des repas à servir aux enfants est établi par le prestataire à partir des informations qui lui sont transmises par la Communauté de Communes du Pays d'Étain pour les quatre écoles maternelles/primaires de BUZY/ETAIN/FOAMEIX/EIX, au plus tard le jour de livraison à **9 heures 30 minutes**.

Dès réception des informations, la comptabilité qui en découle est à la charge du prestataire à qui incombe la tenue d'un état hebdomadaire cumulatif des repas réalisés (à joindre impérativement à la facturation mensuelle).

Une facture détaillée en fonction des repas livrés pour les quatre groupes scolaires est à adresser à la Communauté de Communes du Pays d'Étain.

ARTICLE 5 : SPECIFICATIONS QUANTITATIVES ET QUALITATIVES

a) Spécifications de salubrité

Le titulaire doit respecter l'ensemble des dispositions législatives et réglementaires en vigueur durant le marché, et notamment les textes suivants :

- arrêté interministériel 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 ;
- arrêté interministériel du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;
- Bulletin officiel n°9 du 28 juin 2001 du ministère de l'éducation nationale et du ministère de la recherche.

C.n°2001-118 du 25-6-2001

NOR : MENE0101186C

RLR : 505-9

MEN - DESCO B4 - AGR - INT - ECO – ME

Il a un rôle de conseil et d'information auprès de la Communauté de Communes du Pays d'Étain pour toutes évolutions du cadre réglementaire.

b) Spécifications nutritionnelles

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées et variées. Les assaisonnements doivent être simples. Sont à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés. Le titulaire devra privilégier les produits frais et les produits d'origine française. La traçabilité des produits devra être scrupuleusement respectée.

La présentation doit être simple mais appétissante (garniture colorée, lit de salade, etc.).

La variété des repas doit tenir compte des saisons et des produits frais locaux présents sur le marché. Les produits locaux (Meuse / Lorraine) doivent être privilégiés, pour des raisons d'économie d'énergie liées aux transports et dans le souci de soutenir l'agriculture régionale. Au moins un produit par semaine (hors pain) sera un produit local. Il devra être précisé sur les menus.

Le prestataire pourra détailler sa politique d'approvisionnement dans son offre.

c) Spécifications quantitatives

Les grammages doivent être conformes, en fonction de l'âge des convives, aux recommandations nutritionnelles pour la restauration sociale du GEM-RCN

Le prestataire joindra la liste détaillée des grammages qu'il envisage de pratiquer.

ARTICLE 6 : SANCTIONS ET LITIGES

Les sanctions possibles sont les suivantes :

- Si une préparation est reconnue inconsommable et porte un risque sanitaire, les denrées ou repas refusés à l'occasion du contrôle seront remplacés aux frais du prestataire qui recevra un avertissement.
- Le prestataire s'engage à assurer régulièrement la continuité du service. En cas de défaillance de sa part ou de non-conformité de la prestation fournie, la Communauté de Communes du Pays d'Etain peut faire assurer le service, aux frais du titulaire du marché, par tout autre prestataire approprié.
- La Communauté de Communes du Pays d'Etain pourra de plein droit procéder à la résiliation du marché en application de l'article 5 du C.C.A.P.
- Si des difficultés surviennent à l'occasion de l'exécution du présent marché, les parties peuvent avoir recours à une expertise dont les frais sont à la charge de la partie demanderesse. L'expert ainsi choisi a tout pouvoir pour se faire remettre les indications et explications qu'il juge nécessaires. Il rend un rapport notifié aux deux parties par lettre recommandée analysant l'origine et la nature des difficultés survenues et proposant une solution objective et complète pour y remédier.

**Mention manuscrite « Lu et approuvé »
Date, Signature et cachet de l'entrepreneur,**