



## **CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

**(CCTP)**

### ***Pouvoir Adjudicateur***

**MAIRIE DE CÉRELLES**

Représentée par :

**Monsieur Guy POULLE**

### ***Objet du marché***

**SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE ET ACCUEIL DE LOISIRS**

**Accord-cadre selon la procédure adaptée en application de l'article 28 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics dans les conditions spécifiées à l'article 27 du même décret**

## ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHE

La prestation, objet du présent accord-cadre, concerne :

- La préparation sur place et distribution des repas aux enfants de l'école maternelle et primaire ainsi qu'aux adultes les lundi, mardi, jeudi et vendredi (jours d'école),
- La préparation sur place et distribution des repas aux adultes et aux enfants fréquentant l'accueil de loisirs sans hébergement tous les jours de la semaine sauf les samedi et dimanche pendant 4 semaines maximum après la fin de l'année scolaire.

Le prestataire s'engage à fournir dans le site de restauration listé au présent CCTP après émission de bons de commande, le nombre de repas nécessaire.

Le prestataire assure notamment :

- l'élaboration des propositions de menus ;
- la fabrication des repas classiques, festifs et éventuellement spéciaux en conformité avec les prescriptions quantitatives, qualitatives et nutritionnelles définies par le GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) ;
- la fourniture de condiments dont notamment le sel, le poivre, la moutarde, le ketchup ;
- le cas échéant la récupération des contenants recyclables et/ou leur recyclage.

Le prestataire devra proposer des repas de qualité et cuisinés à partir de matières premières brutes, avec un maximum de produits faits maison.

## ARTICLE 2 – ELABORATION DES REPAS

### 2.1 Equilibre alimentaire

Le prestataire s'engage à proposer au pouvoir adjudicateur les menus établis de façon à satisfaire les niveaux de besoins caloriques, nutritionnels et gustatifs des différents types de convives.

La politique nutritionnelle correspond au respect de quelques règles essentielles d'équilibre alimentaire impliquant le service :

- de nutriments de qualité et en quantité équilibrée pour une bonne nutrition, en utilisant un maximum de produits frais et locaux,
- d'aliments appétibles pour les différentes catégories de convives,
- de menus variés en jouant sur la fréquence de rotation des plats,
- de grammages conformes aux recommandations du GEM RCN.

#### **Le prestataire s'engage à respecter les obligations ci-dessous :**

- Confectionner les crudités sans assaisonnement exceptées celles avec de la mayonnaise (salade piémontaise, céleri rémoulade...).
- Donner la composition des salades mixtes sur chaque menu hebdomadaire,
- Equilibrer l'assemblage de ces salades en donnant une plus grande proportion aux crudités par rapport au féculent,
- Offrir une crudité ou un fruit (à maturité) par repas minimum,
- Ne pas substituer une compote à un fruit,
- Privilégier les produits frais et de saison,
- Servir des potages en hiver,
- Respecter les normes définies par le GEM RCN,
- Favoriser l'introduction de produits « bio » dans la conception des repas.

#### **Exigences particulières :**

- Favoriser l'introduction dans la conception des repas, de produits issus de l'agriculture raisonnée, biologique ou labellisée. Un intérêt particulier sera apporté à la provenance des produits employés.
- Les viandes de boucherie seront de qualité supérieure, Viande Bovine Française ou équivalent.

- Les steaks hachés seront frais et leur teneur à matière grasse ne dépassera pas 15%.
- Aucun produit à base de viande hachée dont la traçabilité est hypothétique ne sera utilisé.
- L'utilisation des produits reconstitués et hachés sera limitée au maximum.
- Le poisson frais ou surgelé pleine mer garanti « sans arrêtes » et plein filet.
- Les fruits et légumes frais seront de 1ère catégorie, variés et adaptés à la saison.
- L'utilisation de produits frais sera à privilégier par rapport aux produits de 4ème et 5ème gamme et aux produits surgelés.

Pour les légumes, les produits frais ou surgelés seront majoritaires par rapport aux conserves et boîtages.

La nourriture servie ne contiendra pas de denrées alimentaires étiquetées comme contenant des Organismes Génétiquement Modifiés (O.G.M.), ni de volaille ou produits dérivés (oeufs) dont l'alimentation, au cours de l'élevage, aurait contenu des farines animales.

Un soin particulier sera apporté aux assaisonnements afin que les préparations soient gouteuses. Sont à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés.

Les préparations doivent être adaptées aux enfants c'est-à-dire avec une cuisson ni insuffisante ni excessive, sans excès de sel, les épices seront dosées modérément.

Les menus à jour fixe sont à proscrire.

L'information relative à la composition de l'ensemble des plats servis (liste des ingrédients) devra pouvoir être accessible.

## **2.2 Composition des repas**

### *2.2.1 Structure des repas*

#### Repas « traditionnel »

Le prestataire s'engage à fournir sur le site de restauration un menu dont la structure est la suivante :

- 1 entrée ou hors d'œuvre ;
- 1 plat protidique principal : viande, volaille, poisson ou œufs ;
- 1 plat d'accompagnement : légumes et féculent ;
- 1 fromage fourni en portions individuelles ou produit laitier ;
- 1 dessert ;
- Le pain.
- 

Les projets de menus seront établis pour 4 semaines et seront transmis au pouvoir adjudicateur sous format informatique.

Le menu doit comporter les informations suivantes : date, dénomination précise de chaque plat, explication complémentaire si nécessaire, l'origine de la viande bovine en application du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 (cette information devra être portée à la connaissance des convives par voie d'affichage).

Les menus proposés par le titulaire devront être attrayants et conçus pour pouvoir être photocopiés en format A4.

Le pouvoir adjudicateur assurera la diffusion de ces menus ainsi que l'affichage sur les lieux de consommation.

Le titulaire fournira au pouvoir adjudicateur une liste indicative des menus en fonction d'un plan alimentaire conforme à la nouvelle recommandation du GEMRCN, dernière version juillet 2015.

Le titulaire pourra être amené à réaliser des repas liés à un régime spécial.

Aucun menu ne pourra être modifié sans que la collectivité en ait été préalablement informée.

### Menus festifs et spéciaux

La prestation comprendra des repas à thème à vocation éducative.

La collectivité souhaite un repas à thème par mois : semaine du goût, carnaval, halloween, Noël, Pâques...

Le titulaire proposera des menus sans porc pour un nombre de rations définies par le pouvoir adjudicateur dans le bon de commande.

Dans le cadre des P.A.I. (Projet d'Accueil Individualisé) pour intolérances ou allergies alimentaires, la diététicienne s'efforcera de participer à la réunion de mise en place du PAI. Elle proposera des menus spécifiques liés aux intolérances définies par les P.A.I. pour un nombre de rations définies par le pouvoir adjudicateur dans le bon de commande.

#### *2.2.2 Matières grasses et condiments*

L'approvisionnement en matières grasses et condiments sera assuré en quantité suffisante selon le nombre et la nature des repas servis.

#### *2.2.3 Spécifications quantitatives*

Les menus respecteront les recommandations du GEMRCN tant sur le plan de la variété que de la quantité. Il sera servi à chaque convive la quantité qui lui est nécessaire, en fonction des règles de la nutrition correspondant à son âge et à son activité, sans excès, mais surtout sans insuffisance.

Les normes qualitatives et quantitatives générales ayant une incidence sur la qualité ainsi que le calibrage des portions unitaires seront respectées scrupuleusement.

### **2.3 Horaires du service**

Les repas sont servis les lundi, mardi, jeudi et vendredi de 12h00 à 13h30 pour les écoles maternelle et primaire.

Les repas seront servis tous les jours de la semaine à partir de 12h00, sauf les samedi et dimanche pour l'ALSH pendant les 4 semaines de juillet.

Les horaires pourront être aménagés à la demande de la collectivité.

**Pour les écoles, la collectivité étudie la possibilité de modifier les horaires de service de 12h à 14h à compter de la rentrée scolaire 2018-2019 afin de passer à deux services.**

### **2.4 Continuité du service public**

Le prestataire s'engage à assurer la continuité du service en toutes circonstances. Il doit informer le pouvoir adjudicateur des éventuelles difficultés et prendre toutes les mesures de substitution.

En cas de grève de son personnel ou toute autre cause imputable au prestataire, il est tenu d'assurer un service minimum dans le respect des recommandations du GEMRCN.

### **2.5 Repas de secours**

Le titulaire devra prévoir un repas de secours afin de palier tout imprévu et notamment l'impossibilité de fabrication ou de distribution du repas initial.

Ainsi, dans l'hypothèse de circonstances qui empêcheraient l'acheminement normal des repas par le titulaire, ce dernier devra constituer une réserve alimentaire sur le site de restauration.

Cette réserve permettra de garantir la régularité du service de restauration.

Ce stock sera géré sur place par le titulaire qui devra régulièrement le renouveler et contrôler les dates de péremption.

## **ARTICLE 3 – PASSATION DES COMMANDES**

Le décompte des repas à commander par catégorie d'utilisateurs est établi par la Maire ou son représentant. La commande s'effectue par téléphone ou par fax auprès du prestataire, au plus tard avant 9h30 pour le jour même.

## ARTICLE 4 – VERIFICATIONS

### 4.1 Vérification permanente

Le pouvoir adjudicateur peut, à tout moment et sans en référer préalablement au prestataire, se rendre sur les lieux de production des repas (ou diligenter une personne de son choix), afin de s'assurer de la qualité des denrées et produits et vérifier l'hygiène générale des locaux, la propreté du matériel utilisé, la tenue du personnel.

Le pouvoir adjudicateur peut demander à tout moment la production des documents d'accompagnement des factures d'achats afin de lui permettre de contrôler la provenance des produits (traçabilité).

### 4.2 Vérification quantitative et qualitative des prestations

Chaque jour, le titulaire établit un état en donnant le nombre de repas commandés pour chaque catégorie de convives.

La collectivité vérifiera la conformité des repas aux menus commandés.

En cas de non respect de la commande passée ou en cas de détérioration des aliments, la collectivité s'octroie le droit de demander au titulaire une autre commande ou un complément de commande.

Le titulaire s'engage à fournir toutes pièces justificatives concernant la traçabilité des produits entrant dans la confection des repas fournis quotidiennement.

Le titulaire s'engage à respecter la réglementation en vigueur et à adapter en permanence ses modes d'approvisionnement.

## ARTICLE 5. FRAIS DE FONCTIONNEMENT

### 5.1. A la charge de la Collectivité

- La maintenance et l'entretien technique du matériel et des installations
- Les travaux d'entretien dits non « courants » (nettoyage des plafonds, baies vitrées, conduits de conditionnement d'air, de hottes, caniveaux, bacs à graisse...)
- La désinsectisation et la dératisation,
- L'électricité, l'eau et le gaz nécessaire à l'exploitation normale,
- Le chauffage et le conditionnement d'air,
- Les communications téléphoniques liées au fonctionnement du restaurant,
- Le nettoyage industriel des sols si nécessaire,
- L'enlèvement des ordures et eaux grasses, curage et vidange des canalisations,
- La fourniture des containers réutilisables destinés au stockage temporaire des déchets,
- La dotation première du petit matériel de cuisine, de la verrerie, de la vaisselle et du mobilier et leur renouvellement,
- La fourniture et le remplacement du gros matériel.

Et toutes autres charges qui n'auraient pas été imputées au titulaire.

### 5.2. A la charge du prestataire

- Les produits nécessaires au nettoyage,
- Le nettoyage courant des locaux et des matériels (mis à sa disposition)
- La fourniture de sacs à usage unique,
- La fourniture et l'entretien du linge de cuisine et de service pour son personnel,
- Le suivi hygiène par un laboratoire spécialisé,
- Ses propres imprimés administratifs et ses fournitures de bureau,
- Les différents supports à sa marque.

## ARTICLE 6 – RESPECT DE LA REGLEMENTATION D'HYGIENE

Le prestataire de service est tenu de respecter intégralement et scrupuleusement toute la réglementation en vigueur qui vise à garantir l'hygiène des denrées alimentaires servies au restaurant.

Il lui incombe également de suivre l'évolution de cette réglementation.

Il lui appartiendra de tenir informé le pouvoir adjudicateur de toute parution de texte ayant une incidence sur la prestation destinée à la restauration scolaire quel que soit le stade concerné (achat, livraison, distribution, etc...) et ce, pour ce qui concerne les missions confiées au prestataire par le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.).

Le pouvoir adjudicateur aura la possibilité d'effectuer ou de faire effectuer tous les contrôles qu'il jugera opportun pour vérifier le respect de la réglementation en matière d'hygiène.

Il pourra réclamer la production de tout document nécessaire à ces vérifications.

#### **ARTICLE 7 – REPAS TEMOIN**

En vue de déceler à tout moment les germes responsables d'une intoxication alimentaire et de permettre par la suite un traitement efficace, il est demandé de conserver systématiquement chaque jour un échantillon des différents plats servis à chacun des repas.

En cas de toxi-infection alimentaire, ces échantillons seraient remis aux services officiels de contrôle.

Le prélèvement sera effectué par le titulaire dans des conditions d'hygiène satisfaisantes puis sera placé dans un emballage clos à usage unique, identifié avec la date et l'heure de prélèvement.

A exclure les fruits, les fromages portion et les desserts conditionnés industriellement.

Le repas témoin sera conservé en chambre froide (à + 3°C maximum), pendant 5 jours au moins sur le site de restauration.

#### **ARTICLE 8 – CONTROLES BACTERIOLOGIQUES**

Le prestataire acceptera tout contrôle bactériologique effectué à la demande du pouvoir adjudicateur et pratiqué par un laboratoire désigné par celui-ci. La dépense sera supportée par le prestataire lorsque les résultats seront négatifs (non conformes aux normes admises par la réglementation).

Le titulaire du marché devra fournir systématiquement et sans délai les résultats de tous les contrôles bactériologiques qu'il fera effectuer conformément à la méthode HACCP préconisée par la réglementation applicable à la restauration scolaire.

Au cas où une préparation serait reconnue impropre à la consommation, les denrées ou repas refusés à l'occasion du contrôle seront remplacés aux frais du prestataire.

#### **ARTICLE 9 – CONTROLES VETERINAIRES**

Les contrôles seront effectués sur la base de la législation en vigueur ayant trait à l'alimentation.

Des contrôles techniques portant sur la qualité des fournitures, la variété et la préparation des denrées entrant dans la composition des denrées servies, l'hygiène générale des locaux, la propreté du matériel utilisé, la tenue du personnel, pourront être effectués à tout moment, par toute personne ou organisme qualifié, désignés par le pouvoir adjudicateur.

A toutes les demandes du pouvoir adjudicateur, le fournisseur devra laisser toutes facilités aux personnes ou services mandatés par lui, pour effectuer tous les contrôles nécessaires.

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de vérifier la conformité des installations et équipements du titulaire du marché aux normes, règles d'hygiène en vigueur.