

Doudeville



Capitale du Lin

ACCORD CADRE A BONS DE COMMANDES

CCTP

RESTAURATION SCOLAIRE COMMUNE DE DOUDEVILLE (76560)

POUVOIR ADJUDICATEUR :

Mairie de Doudeville
1 place du Général de Gaulle
76560 DOUDEVILLE
Téléphone : 02.35.56.14.00

CONTACT POUR LE MARCHÉ :

FE PATON
Téléphone : 02.35.56.52.32
ccas@doudeville.fr

OBJET DU MARCHÉ

GESTION DU SERVICE RESTAURATION ET FABRICATION SUR PLACE DE REPAS

Procédure adaptée : Art 27 du décret n°2016-360

DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES

LE : 31/07/17
HEURE : 17h00

HORAIRES D'OUVERTURE DES LOCAUX

LES LUNDIS, MERCREDIS, VENDREDIS DE 9H00 à 12H00 ET DE 13H00 à 17H00
LES MARDIS, JEUDIS ET SAMEDI DE 9H00 à 12H00

Mairie de Doudeville
1 place du Général de Gaulle 76560 DOUDEVILLE
Tél : 02.35.56.14.00 fax : 02.35.56.14.09

Table des matières

Article 1 – Objet de la prestation	3
1.1 Objet.....	3
1.2 Prestations de base et option	3
1.3 Personnel de restauration.....	4
1.4 Catégorie de repas	5
1.4.1 Prestation de base.....	5
1.4.2 Prestations en option	5
1.5 Nombre de prestations	5
Article 2 – Prestation alimentaire.....	5
2.1 Composition des prestations.....	5
2.1.1 Prestation de base.....	6
2.2 Les menus.....	6
2.2.1 Plan alimentaire – qualité des produits	7
2.2.2 Dispositions complémentaires	7
2.2.3 Dispositions relatives aux options	7
2.2.4 Prestations spéciales	8
2.3 Les grammages.....	8
2.4 Conditionnement des plats	8
2.4.1 Autorisations sous réserve de la production de certificats.....	8
2.4.2 Fournitures de certificats et factures.....	8
Article 3 – Modalités de la commande.....	10
3.1 Prestation de Base.....	10
Article 4 – Modalités de sélection de denrées.....	10
Article 5 – La production des repas et le service.....	10
5.1 Prestation générale	10
5.1.1 Remplacement du personnel	11
5.1.2 Formation du personnel.....	11
5.2 Mise à disposition des locaux et matériels.	11
5.2.1 Frais de fonctionnement	12
Article 6 – Les contrôles	12
6.1 Contrôle quantitatif et qualitatif des prestations	13
Article 7 – Commission de suivi du marché	13

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Article 1 – Objet de la prestation

1.1 *Objet*

Le présent cahier de clauses techniques particulières a pour objet de définir les conditions d'interventions du prestataire de services, en vue de réaliser la confection de repas pour la restauration scolaire, dans le cadre d'un accord cadre à bons de commandes, conclu en application des articles 27 du décret 2016-360, sans minimum et maximum pour une durée de deux années.

1.2 *Prestations de base et option*

- Prestation de base : la restauration scolaire des élèves de l'école maternelle Mensire, de l'école primaire Breton et du centre de loisirs de la commune de Doudeville. (juillet 4 semaines et août jusqu'au 15 août)

A charge du prestataire :

- L'établissement des menus par un(e) diététicien(ne) missionné(e) à cet effet
- La fourniture de toutes les denrées alimentaires (commande, contrôle et réception, mise en stock)
- La responsabilité de la confection sur place des repas (mise à disposition de cuisinier + organisation du travail du personnel territorial)
- La fourniture de produits d'entretien pour l'espace cuisine et stockage alimentaire (pour la vaisselle, le nettoyage des locaux et du linge)
- Le conseil et la formation du personnel
- Les diverses animations socio-éducatives
- L'assistance technique pour la bonne exploitation du restaurant scolaire dans le respect du cadre législatif et réglementaire en vigueur.

A la Charge de la ville de Doudeville.

- L'approvisionnement quotidien en pain non industriel
- L'eau potable

- Le personnel de plonge, d'aide aux repas, distribution, surveillance, nettoyage (fourniture et nettoyage de la tenue de travail)

- La maintenance et les grosses réparations du matériel communal + local du restaurant scolaire

- Prestation en option :

N°1 : approvisionnement quotidien en pain frais non industriel de qualité organoleptique

N°2 : approvisionnement en eau consommable selon les normes de l'ARS (en cas de problème de couleur et/ou odeur, le prestataire assurera la fourniture d'eau de source).

Deux solutions techniques sont proposées aux candidats :

1. Mise en place et entretien d'une fontaine à eau raccordée au réseau d'eau potable communal (retrait du matériel en fin de contrat)
2. Achat et mise à disposition d'eau de source en bouteille en permanence et en quantité suffisante.

N°3 : Préparation d'un repas BIO par mois, achat en circuit court, étalé sur une semaine de la manière suivante :

- Lundi : entrée BIO
- Mardi : Plat et garniture BIO
- Jeudi : Fromage / laitage BIO
- Vendredi : dessert BIO

Ce repas BIO est organisé sur les périodes d'activités scolaires.

1.3 Personnel de restauration

Du personnel municipal est mis à disposition pour le prestataire du marché dans les conditions suivantes :

1. Confection (préparation repas)
2. Service d'entretien
3. Personnel service en salle et surveillance

	Nombre heures par jour	Nombre heures semaines
Préparation cuisine + service self	5.5	22
Surveillance aide prise repas enfant + entretien	3	12
Surveillance aide prise repas enfant + entretien	3	12
Surveillance	1.5	6
Surveillance	1.5	6
Surveillance	1	4
Administratif gestion facturation et régies	1.5	6
	17 heures	68 heures

- Ce décompte est révisable en fonction des besoins et effectifs, à la discrétion de la collectivité.

1.4 Catégorie de repas

1.4.1 Prestation de base

La restauration scolaire répond à une double exigence : maintenir la qualité nutritionnelle des repas et garantir la sécurité alimentaire. L'école est aussi un lieu privilégié d'éducation au goût, à la nutrition et à la culture alimentaire.

La prestation consiste à préparer et à servir tous les midis un repas équilibré de qualité organoleptique et en quantité suffisante selon les convives :

- Aux élèves de la maternelle et du primaire
- Aux enfants de l'accueil du centre de loisirs (le cas échéant)
- Aux adultes déjeunant dans le restaurant scolaire et exerçant des fonctions d'accueil, d'encadrement, d'enseignement ainsi que certains personnels ou élus municipaux.

1.4.2 Prestations en option

Le prestataire fournira et livrera sur le site du lundi au vendredi, pendant toute l'année, à l'exception d'une semaine pendant les vacances de Noël et pendant la fermeture du centre de loisirs

N° 1 : approvisionnement quotidien en pain frais non industriel de qualité organoleptique

N° 2 : approvisionnement en eau consommable selon les normes de l'ARS

N° 3 : un repas BIO par mois

1.5 Nombre de prestations

A titre indicatif et sans valeur contractuelle, les volumes sont les suivants :

Nombre de repas moyen annuel par catégories sur l'année scolaire 2015/2016 :

	sept	oct	nov	déc	janv	févr	mars	Avril	mai	juin	TOTAL
Maternelles	1193	710	1128	775	1066	590	1103	649	1074	1049	9337
Primaires	2263	1383	2201	1472	2046	1139	2144	1223	1900	2182	17953
Adultes	30	19	30	58	28	19	33	17	73	94	401
Total	3486	2112	3359	2305	3140	1748	3280	1889	3047	3325	27691

Article 2 – Prestation alimentaire

2.1 Composition des prestations

Il convient de prendre en compte le confort des enfants, lors de la prise du repas, dans un environnement agréable :

- Organisation des locaux
- Mobilier adapté en bon état

- Attention portée aux nuisances sonores (règlement intérieur des locaux à l'usage du personnel et des usagers)

2.1.1 Prestation de base

2.1.1.1 Repas

Les repas sont identiques pour toutes les catégories d'usagers, seuls les grammages seront adaptés selon les différentes catégories d'usagers : maternelles, primaires et adultes (voir pour suivre les recommandations du GEMRCN).

La fréquence de présentation des plats doit être respectée afin de préserver l'équilibre alimentaire selon les principes suivants :

- Proposer quatre ou cinq plats à chaque déjeuner, dont nécessairement un plat principal comprenant une garniture et un produit laitier
- Respecter les exigences minimales de variété de plats servis
- Mettre à disposition des portions de taille adaptée (éviter les restes donc les pertes de marchandises)
- Définir des règles adaptées pour le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces et assimilés.

Le PNNS pour les années 2011 à 2015 (PNNS 3 Programme National Nutrition Santé) fixe comme objectif la diminution de la consommation de sel, afin d'atteindre au terme de cette période une consommation moyenne de :

- 8g / jour chez l'adulte masculin
- 6.5g / jour chez l'adulte féminin et l'enfant

Pour les enfants de moins de 3 ans ou scolarisés, le GEMRCN recommande que le sel ne soit pas laissé en libre accès.

Les apports du repas du midi pour un élève de primaire sont définis comme suit :

- 11g de protéines de bonne qualité
- 220mg de calcium
- 2.8 mg de fer

Les recommandations sur les besoins nutritionnels des enfants sont :

- Diminution des apports de glucides simples ajoutés et de lipides, notamment les acides gras saturés
- Meilleure adéquation des apports de fibres, de minéraux et de vitamines, pour aboutir à un équilibre global satisfaisant des repas

Source : le décret et l'arrêté du 30 septembre 2011 relatifs aux exigences nutritionnelles visent les services de restauration de l'ensemble des écoles du 1^{er} et 2nd degré.

2.2 Les menus

Les menus devront être établis de manière à satisfaire à minima, au moins, les besoins nutritionnels et calorifiques des enfants et adultes, dans le respect des recommandations édictées par le GEMRCM.

Les menus devront être cohérents avec la saison et faire en sorte de favoriser les circuits d'achats courts et locaux.

2.2.1 Plan alimentaire – qualité des produits

Les menus seront établis, à minima, conformément aux recommandations du GEMRCM relatives à la nutrition.

Voir circulaire du GEMRCM en annexe.

Contrôle des produits :

Le prestataire doit pouvoir fournir à la collectivité, les fiches techniques comportant les valeurs nutritionnelles pour 100 g ou par portion des produits livrés. Le bon de livraison permettra de relier ces fiches techniques aux produits servis et de contrôler le référencement des producteurs.

En cas de nouveaux producteurs dans la liste des fournisseurs, le prestataire s'engage à fournir à la collectivité les justificatifs de traçabilité et d'agrément sanitaire réglementaire.

2.2.2 Dispositions complémentaires

Afin d'éviter la récurrence et la monotonie, les menus ou plats à jours fixes sont à proscrire.

Dans le respect des souhaits de la collectivité, l'utilisation de produits frais de proximité, d'agriculture raisonnée ou de marque de qualité est recommandée pour prendre en compte des objectifs de développement durable en conciliant développement économique, protection et mise en valeur de l'environnement et progrès social.

Un mémoire technique présentera en annexe une liste des denrées alimentaires, réparties en 15 familles, que le prestataire s'engage à utiliser pour la préparation des repas servis sur site.

Le prestataire introduira et communiquera sur les produits alimentaires issus de l'agriculture biologique ou raisonnée présents dans les menus. Ces produits devront bénéficier de la certification conforme aux textes communautaires n° 834/2007 du 28 juin 2007 relatif à l'agriculture biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.

Le prestataire s'engage également à respecter tout nouveau texte réglementaire ou législatif qui viendrait à paraître durant l'exercice du marché sur ce point.

Afin de faciliter au prestataire l'accès aux fruits de saison de qualité, il ne lui sera pas imposé de communiquer en avance le type de fruit servi (mention fruit de saison acceptée)

2.2.3 Dispositions relatives aux options

Dans le mémoire technique le candidat expliquera les modalités qu'il entend déployer pour la fourniture de pain et en garantir qualité et quantité.

2.2.4 Prestations spéciales

Un repas spécial à Noël sera demandé au prestataire sans surcoût pour la collectivité dans la prestation globale.

A cette animation la collectivité souhaite que le prestataire s'inscrive dans un programme au tour du « goût » et puisse à chaque trimestre proposer une animation spécifique et des plats qui ne figurent pas dans les menus dits « classiques ».

2.2.4.1 Allergies alimentaires

Le prestataire s'engage à fournir aux usagers ayant justifiés par certificat médical à la ville de Doudeville, un repas adapté, pour les allergies traitées par éviction simple de l'aliment déclencheur et sans risque vital pour l'utilisateur.

Dans le cas d'une allergie complexe à haut risque médical, conformément à circulaire n° 2003-135 du 8 septembre 2003, il sera mis en place un protocole particulier en lien avec un PAI (projet d'accueil individualisé).

2.3 Les grammages

Trois types de grammages sont prévus :

- Maternelles
- Primaires
- Adultes

Les portions ne devront pas être inférieures aux grammages préconisés par le GEMRCN.

2.4 Conditionnement des plats

2.4.1 Autorisations sous réserve de la production de certificats

Les plats reconstitués à base de bœuf ne seront autorisés que sous réserve de la production de la fiche technique indiquant de manière certaine la provenance de la viande incorporée.

Les autres plats reconstitués ne seront autorisés au service qu'avec l'accord de la collectivité, à laquelle auront été fournies au préalable les fiches techniques de compositions des plats.

2.4.2 Fournitures de certificats et factures.

Le prestataire s'engage à fournir à la collectivité, dans les 24 heures suivant toute demande, les certificats ou les factures des denrées utilisées pour la confection des repas, que pourra lui demander à tout moment la collectivité. Il en sera de même de la communication des documents relatifs à la traçabilité de la viande servie.

Des pénalités pourront être imposées dans le cas d'absence ou de retard de présentation des justificatifs demandés. (cf CCAG-FCS)

Chaque année le prestataire doit, sans réserve, fournir à chaque fin d'année civile, un rapport annuel du fonctionnement du restaurant scolaire de Doudeville.

Article 3 – Modalités de la commande

3.1 Prestation de Base

Les prévisions de fabrication sont la responsabilité du prestataire, qui tiendra l'historique de la fréquentation.

L'effectif journalier sera communiqué au titulaire du marché chaque jour.

Elle ne remplace pas pour autant les bons de commande mensuels de repas et ceux relatifs aux prestations spéciales établis pour l'engagement des dépenses dans le cadre des règles de la comptabilité publique.

Afin de garantir un service de repas dans tous les cas et notamment en cas de problèmes, liés soit à des pannes matérielles et / ou de produits rendus impropres à la consommation, et / ou de pallier à toute demande impromptue émanant de l'école ou de la collectivité, il sera mis en place un stock tampon de repas à longue conservation.

Ces repas restent la propriété du prestataire mais ne pourront être mis au service du restaurant scolaire qu'après accord de la collectivité et dans les termes évoqués ci-dessus. Le stock devra, en cas d'utilisation être reconstitué dès le lendemain.

Article 4 – Modalités de sélection de denrées.

Voir annexe 1

Article 5 – La production des repas et le service

5.1 Prestation générale

L'entreprise s'engage pendant toute la durée du marché, à assurer la continuité du service, c'est à dire la confection des repas tous les jours compris dans le marché, sans pouvoir invoquer l'indisponibilité, même temporaire, du personnel affecté au site. En cas de non-respect de cet engagement, le prestataire se verra appliquer les pénalités prévues dans ce cas.

La collectivité se réserve le droit d'accès à tout document sur la sécurité alimentaire et les normes HACCP.

Les visites médicales prévues par la loi sont à réaliser par le prestataire et à ses frais et il devra transmettre à la collectivité les justificatifs correspondant dans les 48 heures maximum après les dates de chaque visite.

Le prestataire fournira les produits pharmaceutiques nécessaires au titre de la réglementation sur le travail en vigueur.

L'organisation du travail incombe au prestataire qui en dirige et contrôle l'exécution afin que la prestation soit assurée conformément aux dispositions du présent marché et aux différentes législations et réglementations en vigueur.

5.1.1 Remplacement du personnel

Le titulaire du marché organise seul le planning des congés annuels de l'ensemble de son équipe. Toutefois, il portera une attention particulière à ce que l'ensemble de l'équipe soit présente durant les périodes d'ouverture scolaire.

En cas de congé maladie ou de toute autre cause entraînant une indisponibilité momentanée du personnel, le titulaire procédera à son remplacement par du personnel appartenant à sa société ou recruté par lui, et ce dans les plus brefs délais afin d'assurer la continuité du service public qui lui est confié par le présent marché.

Le remplacement du responsable du site fera l'objet d'une information systématique auprès de la collectivité.

Le titulaire s'engage donc à affecter constamment un personnel formé, de qualité et en effectif suffisant pour assurer la mission du présent marché.

En aucun cas les remplacements de personnels ne peuvent avoir des répercussions sur le prix et la qualité des repas.

La ville de Doudeville peut exiger dans le cadre des procédures imposées par le code du travail et la convention collective le déplacement des agents qui se seraient rendus coupables de fautes graves dans l'exécution du service.

5.1.2 Formation du personnel

Le titulaire assure la formation initiale et permanente du personnel exécutant sur le site du restaurant scolaire de Doudeville.

Le titulaire s'assure en outre régulièrement de l'application conforme par les personnels de la méthode HACCP.

Les dispositions de formation spécifique au présent marché devront être portées à la connaissance de la collectivité.

5.2 Mise à disposition des locaux et matériels.

L'engagement du prestataire au titre du présent contrat l'est notamment en considération des locaux et matériels mis à sa disposition par la collectivité.

La collectivité garantit au prestataire pour la durée du présent contrat, et pour les besoins de l'exécution des prestations, l'utilisation gratuite, paisible et continue des locaux et matériels dont le prestataire usera avec le même soin que s'ils étaient sa propriété.

La collectivité se réserve le droit d'utiliser ses locaux hors de la période d'utilisation du prestataire notamment lors des fermetures des vacances scolaires.

Un état des lieux et inventaire des locaux et des matériels affectés par la collectivité au fonctionnement du restaurant scolaire sera établi contradictoirement à la date de prise d'effet du marché et il en sera de même en fin de marché. Le premier état des lieux et inventaire de début de marché sera annexé au contrat et en fera partie intégrante.

Au terme du marché, qu'il y ait ou non reconduction, les deux états des lieux et inventaires serviront de base, s'il y a lieu, à l'établissement du décompte des sommes dues par le prestataire au titre des détériorations subies par les locaux et matériels qui lui ont été confiés, par suite de négligence, de dégradation volontaire ou d'utilisation non conforme, du fait de son personnel exclusivement.

Les dysfonctionnements et pannes de matériel (lorsqu'ils relèvent d'obligations d'entretien de la collectivité) devront être signalés dès leur survenance par le personnel du prestataire affecté à la restauration scolaire. Ces signalements devront être effectués vers les services techniques municipaux et l'élu référent en charge du domaine scolaire exclusivement. Les coordonnées nécessaires seront transmises au prestataire dès le début du présent marché.

Pour ce qui concerne les souhaits d'évolution ou d'ajustement de matériel, ils devront être adressés par le chef de secteur (à minima) à l'attention de Monsieur Le Maire de Doudeville sous courrier officiel avec estimation des coûts et avis motivés.

Pour la bonne règle, le prestataire s'engage à signaler immédiatement à la direction de la ville tout incident ou accident survenant dans les locaux affectés à l'exécution du présent marché, afin de garantir la sécurité de tous (personnels comme usagers) et de pouvoir, pour la collectivité agir en conséquence.

Le prestataire doit fournir à la ville de Doudeville un rapport circonstancié sur tout sinistre affectant une personne, quelle qu'elle soit et / ou le matériel de la collectivité, dans lequel figureront tous renseignements permettant l'identification de la personne et, s'il y a lieu, du tiers responsable.

La collectivité déclare connaître et s'engage à respecter les dispositions légales et réglementaires, notamment en matière d'hygiène et de sécurité au travail. Elles s'engagent à effectuer sans délai toutes modifications ou réparations que ces dispositions rendraient nécessaires.

La collectivité autorise les membres de la commission hygiène et sécurité du prestataire, qui préviendrait préalablement de cette visite la collectivité, à entrer dans les locaux et à y effectuer leurs contrôles réglementaires.

La collectivité s'engage à effectuer les travaux d'entretien technique et de réparation des locaux et matériels confiés par ses soins au prestataire et ce dans le but de la continuité de service et afin que ce dernier puisse effectuer sa mission dans des conditions normales d'utilisation.

5.2.1 Frais de fonctionnement

- prix de vente du repas du prestataire
- Frais de personnel
- fluides (eau électricité chauffage)
- amortissement investissement

Article 6 – Les contrôles

Les contrôles seront effectués sur la base des textes en vigueur ayant trait à l'alimentation. A raison d'une fois par mois, un laboratoire indépendant agréé effectuera des contrôles microbiologiques /

bactériologiques sur les échantillons des plats servis. Les résultats seront transmis à la collectivité dès leurs parutions.

La collectivité se réserve le droit d'inviter ses représentants ou tout expert qu'elle jugera utile ou mandaté par elle à se rendre inopinément dans le lieu d'exécution du marché pour vérifier l'hygiène générale des locaux, la propreté du matériel utilisé, la tenue du personnel, la qualité des produits utilisés, les procédures de travail mise en œuvre et notamment, leur conformité au regard de la méthode HACCP.

Ces visites pourront avoir lieu également chez les fournisseurs, dont la liste sera produite au titre du mémoire technique et tenue à jour dès que besoin.

La collectivité pourra demander, à tout moment, la production des documents d'accompagnement, des factures d'achats, notamment des viandes, afin de lui permettre de contrôler la provenance des produits (traçabilité).

6.1 Contrôle quantitatif et qualitatif des prestations

Le responsable désigné par la collectivité ou toute personne mandatée par elle s'assurera que les quantités des denrées et des produits servis répondent aux normes fixées par le cahier des clauses techniques particulières et aux engagements, souscrits par le titulaire à travers notamment de son mémoire technique.

Le titulaire du marché établira chaque jour un état indiquant le nombre de repas, et plus généralement, toutes les prestations servies pour chaque catégorie de convives.

Le responsable désigné par la collectivité vérifiera la conformité des repas servis (commission menus)

Article 7 – Commission de suivi du marché

deux fois par an minimum à la demande de la collectivité, le titulaire sera tenu de participer ou d'être représenté, avec l'ensemble des services concernés au sein de chacune des réunions de commission de suivi du présent marché. Il aura à charge d'apporter tous les éléments de réponses détaillés à tous les points abordés durant celle-ci.