



COMMUNE DE GRESY-SUR-AIX

Marché public pour la restauration scolaire
(du 01/09/2015 au dernier jour précédent la rentrée scolaire 2016, renouvelable une fois)

*Date et heure limite de réception des offres
en mairie de Grésy-sur-Aix
le 22 juin 2015 à 12h*

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (CCTP)

MARCHE A BONS DE COMMANDES
Articles 28 et 77 du code des marchés publics.

Sommaire

Article 1 : objectifs généraux	3
Article 2 : objet du contrat	3
Article 3 : le responsable technique	3
Article 4 : prestations.....	3
4.1 - Animations.....	3
Article 5 : élaboration des menus.....	4
5.1 - Le plan alimentaire	4
5.2 - Rédaction des menus	4
5.3 - Structure des repas	4
Article 6 : spécifications qualitatives	4
6.1 - Spécifications générales	4
6.2 - Opérations de vérification	4
6.3 - Spécifications de salubrité	4
6.4 - Spécifications organoleptiques	5
6.5. Conditionnement des plats.....	6
Article 7 : les conditions d'exécutions des prestations.....	6
7.1 - Personnel	6
7.2 - Locaux.....	6
7.3 - Dispositions diverses	6
Article 8 : contrôles exercés par la Commune de Grésy-sur-Aix	6
Article 9 : assurance.....	6

Article 1 : objectifs généraux

Le titulaire du marché s'engage à fournir le nombre de repas nécessaires aux élèves des écoles publiques élémentaire et maternelle de Grésy-sur-Aix, à partir d'une cuisine extérieure selon le principe d'une liaison chaude, en respectant les objectifs suivants :

- amélioration constante de la qualité, de la variété et de l'équilibre des repas,
- respect de la législation et des règles d'hygiène dans l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Article 2 : objet du contrat

Le titulaire s'engage d'une manière générale à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement du restaurant scolaire.

Il s'engage à employer à cet effet un personnel qualifié pendant toute la durée du marché et à exécuter les tâches suivantes :

- élaboration des menus, après avis de la commission restaurant scolaire,
- approvisionnement des produits et denrées nécessaires à la confection des repas,
- formation du personnel,
- fabrication des repas selon le rythme scolaire,
- livraison des repas dans des containers iso-thermiques fournis par la Commune via un véhicule fourni par le prestataire réservé exclusivement à une fonction alimentaire,
- responsabilité de la mise en œuvre et du respect des règles d'hygiène, de la législation et des règles culinaires,
- commandes, réception et contrôle de la qualité des denrées et de la bonne conservation dans les réserves mises à disposition,
- proposition d'un menu de secours en cas de défaillance du service habituel.

Le titulaire est seul responsable de la gestion financière vis à vis des fournisseurs.

Article 3 : le responsable technique

Le titulaire doit désigner un responsable technique qui interviendra sur les questions relatives à l'exploitation quotidienne et concernant :

- la gestion et la fabrication des repas,
- la qualité du service offert,
- le respect des heures de livraison des repas (entre 10 h et 11 h), la réception d'observations du personnel communal sur d'éventuelles anomalies, la fourniture d'un bon de livraison en double exemplaire (un pour le prestataire, un pour la Commune), sur lequel figurera le nombre de repas livrés ; il sera signé par le prestataire et contresigné par un agent communal.

Cette personne doit communiquer tous les renseignements administratifs relatifs à l'état civil et aux qualifications du personnel qui sera susceptible d'intervenir (diététicienne, formateur...).

Article 4 : prestations

Les repas seront déposés de façon distincte au restaurant scolaire élémentaire (206 allée St Exupéry) et au restaurant scolaire maternel (4, impasse varax).

Le service, la desserte des tables et le nettoyage de la vaisselle seront assurés par le personnel communal.

4.1 - animations

Le titulaire prévoira 5 repas à thème par an avec animation et décoration, ainsi que l'élaboration de repas particuliers (découverte de plats originaux permettant une leçon de goût) lors de la semaine du goût.

Article 5 : élaboration des menus

5.1 - Le plan alimentaire

Le titulaire devra présenter un plan alimentaire respectant l'équilibre et la variété des menus qui en découlent, selon les préconisations en vigueur.

5.2 - Rédaction des menus

Les menus seront proposés pour 7 semaines et validés au préalable par une commission nommée par la Commune. Ils doivent satisfaire aux exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel notamment en fonction de l'âge des enfants, et tenir compte d'éventuelles pratiques religieuses. Le prestataire s'adjoindra obligatoirement les conseils d'un diététicien. D'une façon générale, la composition des menus devra tenir compte, dans le choix des produits, des notions élémentaires de la diététique et d'un équilibre alimentaire sur la semaine et sur le mois.

Cette commission pourra demander des modifications de ces menus.

La composition des repas sera toujours établie avec le souci de respecter les principes d'hygiène alimentaire énoncés dans la circulaire interministérielle du 9 juin 1971.

5.3 - Structure des repas

Chaque repas comportera :

- pain (fourni par la Commune et hors marché)
- entrée (chaude ou froide)
- plat protidique principal,
- plat d'accompagnement,
- fromage ou laitage,
- dessert ou fruit.

Le prestataire peut exceptionnellement être amené à répondre à une commande de pique-nique en remplacement du repas traditionnel, aux mêmes conditions d'équilibre alimentaire et de coût.

Deux composantes du repas devront être « bio ».

Article 6 : spécifications qualitatives

6.1 - Spécifications générales

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telle d'entre elles. Elles doivent être entre autres conformes :

- aux normes homologuées et enregistrées par l' AFNOR,
- aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du groupe permanent d'études de marché des denrées alimentaires (GPEM/DA). Recommandations N° 11-77 du GPEM/DA. Brochure N° 5540 -JO.

Toute disposition législative nouvelle devra être appliquée sans délai.

6.2 – Opérations de vérification

Les opérations de vérification quantitatives et qualitatives de réception et de stockage des denrées livrées sont assurées par le titulaire, et par un agent de service de la commune. Le produit non conforme devra être remplacé.

Le titulaire répondra de la qualité des denrées et produits livrés jusqu'à entière consommation et demeurera responsable des avaries éventuelles.

6.3 - Spécifications de salubrité

Le titulaire doit respecter les dispositions des textes officiels, et notamment les textes suivants :

- instruction générale interministérielle du 6 mars 1968 intitulée " hygiène alimentaire dans les établissements publics universitaires et scolaires",
- arrêté interministériel modifié du 1er janvier 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables (JO du 20 mars 1974 et du 18 juillet 1975),
- arrêté interministériel du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler des denrées animales ou d'origine animale (JO du 31 mars 1977),
- circulaire du 27 juin 1980 concernant les règles d'hygiène applicables aux matériels utilisés dans l'alimentation collective et lors de toute transformation de denrées alimentaires,
- arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,
- arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social (JO du 23 octobre 1997),
- le règlement CE N° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,
- le règlement CE N° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Une analyse bactériologique des préparations alimentaires portant sur au moins 4 échantillons et vérifiant la normalité des critères imposés notamment par l'arrêté du 21 décembre 1979 relatif aux critères micro biologiques et la circulaire du 4 avril 1980 (JO du 19 janvier 1980) sera effectuée mensuellement.

Les résultats seront communiqués chaque fois au maire avec une note d'observation de conformité ou non.

Le titulaire se tiendra à jour des obligations législatives le concernant.

Toute disposition législative nouvelle devra être appliquée sans délai.

6.4 - Spécifications organoleptiques

6.4.1. Préparation des aliments

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et tendres, et se rapprocher de la qualité de la cuisine familiale. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le convive (les menus à jour fixe seront proscrits). Il ne sera pas servi des préparations faites sommairement et peu appétissantes. Les mets seront agréables au goût. Les cuissons seront effectuées dans le plus grand soin selon l'état de l'art. Priorité devra être donnée à la fourniture d'aliments non recomposés, notamment en ce qui concerne les produits carnés. La maturité des fruits servis devra être garantie. Les denrées et ingrédients contenant des organismes génétiquement modifiés au sens de la réglementation européenne sont rigoureusement proscrits (règlement CE – n° 1829/2003).

Dans tous les cas, le titulaire devra se conformer à la réglementation en vigueur en matière d'hygiène des manipulations de denrées alimentaires et de santé publique et la faire respecter.

Les viandes grillées ou rôties doivent être cuites à point.

Les assaisonnements doivent être simples. Sont à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés.

L'instant de préparation des plats doit être le plus rapproché possible de l'instant de leur distribution.

6.4.2. Température des plats

Pour des raisons sanitaires et gustatives, la température des plats doit être optimale et réglementaire à l'instant du service, qu'il s'agisse de plats chauds ou froids. A défaut, ils pourront être refusés ou servis sous la responsabilité du prestataire.

En ce qui concerne les viandes rôties ou grillées, toutes précautions doivent être prises afin que le procédé de maintien en température ne génère ni dessèchement, ni racornissement.

6.4.3 La présentation des plats

La présentation des plats peut être simple mais elle ne doit pas être négligée. Tout laisser aller doit être banni dans ce domaine. Les plats doivent être appétissants. Cela signifie que l'équipe de cuisine de la collectivité puisse disposer des produits nécessaires, en quantité suffisante et au besoin bénéficier des conseils du représentant du titulaire.

6.4.4. Repas témoin

Le représentant du titulaire sera tenu de prévoir dans sa fourniture de denrées, de quoi faire effectuer les prélèvements en fin de service. Il sera prélevé chaque jour à la fin du service,

un échantillon témoin de chaque préparation, qui portera la date, l'heure et la température de prélèvement, et conservé dans une enceinte réfrigérée pour une durée minimum de 5 jours. Sont exclus les produits industriels conditionnés individuellement, les fruits et le pain. Ce coût supplémentaire fera partie intégrante du calcul du prix des repas et ne saurait être facturé en repas supplémentaire.

6.5. Conditionnement des plats

Chaque bac gastro sera étiqueté précisément afin que le nombre de part par plat soit indiqué clairement, mais également le contenu et la composition.

De même, le titulaire du marché pourra proposer toute solution afin d'éviter à la commune le lavage des bacs gastro.

Article 7 : Les conditions d'exécutions des prestations

7.1 - Personnel

Le titulaire emploie sous sa seule responsabilité le personnel qui assure la livraison des repas.

Pour sa part, la Commune de Grésy-sur-Aix fait son affaire du service, de la surveillance, du nettoyage du matériel et des locaux.

Le titulaire prendra toutes les mesures nécessaires pour écarter de la manipulation des denrées nues des personnes susceptibles de la contaminer, jusqu'à ce qu'il soit démontré que ces personnes sont aptes à le faire sans danger.

Lors de l'embauche et périodiquement, ce personnel est tenu de prouver par un certificat médical approprié, que rien ne s'oppose à son affectation au service de restauration. Le suivi médical de ce personnel doit respecter les prescriptions réglementaires en vigueur.

7.2 - Locaux

La Commune de Grésy-sur-Aix dispose des locaux, installations, matériels et fluides nécessaires à l'exécution du service de restauration scolaire.

7.3 - Dispositions diverses

7.3.1. Autres éléments à la charge du titulaire

- Serviettes en papier
- Analyses bactériologiques
- lingettes désinfectantes sans rinçage pour la désinfection du thermomètre.

7.3.2. Rapport trimestriel

Le titulaire fournira au minimum un rapport trimestriel détaillé sur le fonctionnement et la gestion de cet ensemble avec par exemple :

- éléments quantitatifs de repas avec les variations,
- aspects qualitatifs,
- gestion des approvisionnements (coût unitaire des approvisionnements et qualité...),
- hygiène et sécurité,
- projet d'amélioration.

Ce rapport fera l'objet d'une réunion avec le maire ou une commission désignée.

Article 8 : contrôles exercés par la Commune de Grésy-sur-Aix

La Commune de Grésy-sur-Aix peut à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tout contrôle (du véhicule, du site de fabrication et du livreur) en vue de vérifier la conformité de la prestation. Ce contrôle pourra être exercé par une personne désignée par le maire ou son représentant. Afin que le contrôle puisse s'exercer pleinement en ce qui concerne notamment la qualité et les caractéristiques des produits achetés, tous les documents de gestion du titulaire pourront être examinés.

Article 9 : assurance

Le titulaire s'engage à souscrire toutes assurances nécessaires pour couvrir d'une manière suffisante, par une ou plusieurs compagnies notoirement solvables. La responsabilité qu'il peut encourir soit de son fait, soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres, à l'occasion de

l'occupation des locaux ainsi qu'à l'occasion des actes de toute nature accomplis dans l'exercice de son activité ou de celles de ses préposés.

Le titulaire devra donner toute précision sur le montant couvert en garantie "intoxication alimentaire". Le titulaire s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes et à justifier de la régularité de sa situation à toute demande de la collectivité, par la présentation des polices ou quittances correspondantes.