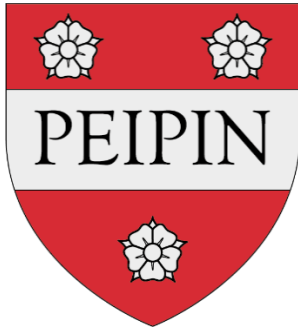


Département des Alpes de Haute Provence



**COMMUNE DE PEIPIN**

**CANTINE SCOLAIRE**

**FOURNITURES ET LIVRAISON DE  
REPAS EN LIAISON CHAUDE**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES  
PARTICULIÈRES**

**C.C.T.P.**

## **Objet du Marché**

Repas des cantines scolaires. Fourniture et la livraison de repas en liaison chaude aux restaurants scolaires de l'école de Peipin.

## **Remise des offres**

***Date limite de réception : 1<sup>er</sup> août 2018***

# SOMMAIRE

---

<b>ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ – DISPOSITIONS GÉNÉRALES.....</b>	<b>4</b>
1.1. <i>Objet du marché – Nature de la mission.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Nature et durée du marché.....</i>	<i>4</i>
1.3 <i>Dispositions Générales.....</i>	<i>4</i>
<b>ARTICLE 2 – ACHATS, APPROVISIONNEMENT ET QUALITÉ DES DENRÉES.....</b>	<b>5</b>
<b>ARTICLE 3 – ÉLABORATION DES MENUS.....</b>	<b>5</b>
3.1. <i>Offre de base.....</i>	<i>5</i>
3.2. <i>Prestation supplémentaire éventuelle.....</i>	<i>5</i>
3.3 <i>Élaboration des menus.....</i>	<i>5</i>
3.4 <i>Menus de substitution.....</i>	<i>6</i>
3.5 <i>Repas spécifiques sans surcoût.....</i>	<i>7</i>
<b>ARTICLE 4 – CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS.....</b>	<b>7</b>
4.1. <i>Préparation des repas.....</i>	<i>7</i>
4.1.1. <i>Hygiène et sécurité.....</i>	<i>7</i>
4.1.2. <i>Grammage.....</i>	<i>8</i>
4.2. <i>Conditionnement des repas.....</i>	<i>8</i>
4.2.1. <i>Plats chauds.....</i>	<i>8</i>
4.2.2. <i>Plats froids.....</i>	<i>8</i>
4.3. <i>Étiquetage.....</i>	<i>8</i>
<b>ARTICLE 5 – COMMANDES ET LIVRAISON EN OPTION.....</b>	<b>9</b>
5.1. <i>Passation des commandes.....</i>	<i>9</i>
5.2. <i>Organisation des livraisons, si retenues par les collectivités.....</i>	<i>9</i>
5.3 <i>Admission.....</i>	<i>9</i>
5.3.1 <i>Contrôle de la température.....</i>	<i>10</i>
5.3.2 <i>Contrôle des emballages.....</i>	<i>10</i>
5.3.3 <i>Contrôles bactériologiques.....</i>	<i>10</i>
<b>ARTICLE 6 – FORMATION ET ÉQUIPEMENT DU PERSONNEL MUNICIPAL.....</b>	<b>11</b>
<b>ARTICLE 7 – REPAS À THÈME –SEMAINE DU GOÛT- PIQUE-NIQUES.....</b>	<b>11</b>
<b>ARTICLE 8 – OBLIGATIONS RESTANT À LA CHARGE DE LA COLLECTIVITÉ.....</b>	<b>11</b>
8.1. <i>Mise à disposition des locaux et agencements.....</i>	<i>11</i>
8.2. <i>Fourniture.....</i>	<i>11</i>
8.3. <i>Surveillance des enfants, service des repas et nettoyage des locaux.....</i>	<i>11</i>
8.4. <i>Information du prestataire.....</i>	<i>12</i>

## ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ – DISPOSITIONS GÉNÉRALES

### 1.1. Objet du marché – Nature de la mission

Repas de la cantine scolaire. Fourniture de livraison de repas en liaison chaude au restaurant scolaire de l'école de Peipin.

Le prestataire assurera la confection des repas au restaurant municipal ;

### 1.2. Nature et durée du marché

✓ Le marché est un marché à procédure adaptée soumis aux dispositions de l'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics et à l'article 27 du Décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.

✓ Le marché débute à compter de sa date de notification à l'attributaire et se termine le 31 août 2019. Il pourra être dénoncé à tout moment par la commune en cas de problème grave concernant la confection, la composition et l'hygiène des repas servis et la livraison. Il pourra être également dénoncé par le restaurateur par courrier en recommandé avec avis de réception trois mois avant la date anniversaire du contrat.

✓ Les délais d'exécution des commandes passées durant la période de validité du marché sont fixés à l'article 5.2 du C.C.T.P.

✓ En cas de résiliation du marché, quelle qu'en soit la cause, une liquidation des comptes est effectuée pour évaluer les sommes restant dues au titulaire. Sauf dans certains cas de résiliation prévus aux articles 30 et 32 du CCAG Fournitures Courantes et Services, le titulaire pourra être indemnisé du préjudice éventuellement subi du fait de la résiliation. Comme prévu à l'article 33 du CCAG FCS, la Commune évaluera le préjudice éventuellement subi par le titulaire et fixera, s'il y a lieu, l'indemnité à lui attribuer.

### 1.3 Dispositions Générales

La périodicité de la prestation sera la suivante : le prestataire assurera la fabrication des repas :

	ÉCOLE DE PEIPIN
Périodes scolaires	Les lundis, mardis, jeudis & vendredis
Autres (Grèves...)	Le repas du midi est assuré pendant les grèves.

**Sur une année, la prestation concerne en moyenne<sup>1</sup> :**

CANTINE DE PEIPIN ANNÉE 2017				
	TOTAL	MOYENNE PAR JOUR	Maternelles	Primaires
<b>REPAS ENFANTS</b>	7460	53	195	7265
<b>REPAS ADULTES</b>	565	4		
<b>TOTAL</b>	8025	57		

<sup>1</sup> Ces chiffres sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas contractuellement la commune. Aucune réclamation du titulaire du marché ne sera acceptée au regard d'un nombre inférieur ou supérieur de repas à confectionner. Ces chiffres englobent les repas pris en période scolaire.

Le maintien en température et le service des repas seront assurés par le personnel municipal.

## **ARTICLE 2 – ACHATS, APPROVISIONNEMENT ET QUALITÉ DES DENRÉES**

L'approvisionnement en denrées prend en compte l'aspect nutritionnel des aliments, transformés ou non, particulièrement en ce qui concerne les divers types de lipides, glucides, protides. Il est effectué suivant les prescriptions qualitatives et quantitatives et les règles d'hygiène concernant les denrées alimentaires, notamment celles qui sont relatives à la durée du stockage. Le prestataire devra pouvoir justifier à tout moment de la traçabilité des denrées employées.

Le prestataire est responsable des éventuelles intoxications qui pourraient résulter de la qualité des denrées fournies, et de leurs conditions de transport le cas échéant.

- La Viande : race à viande d'origine française (traçabilité totale grâce au fournisseur). Aucun produit à base de viande hachée dont la traçabilité est hypothétique ne sera utilisé.
- Poissons et dérivés : surgelés d'origine atlantique, aucun produit d'origine asiatique.
- Les fruits et légumes seront frais et de saison.
- Aucun produit étiqueté OGM ne sera utilisé, quel que soit le pourcentage.
- Le prestataire s'approvisionnera de préférence et le plus souvent possible chez des producteurs locaux.
- La proposition de produits bio sera appréciée, par l'adjudicateur.

## **ARTICLE 3 – ÉLABORATION DES MENUS**

Les menus devront comprendre, que ce soit pour les repas enfants ou adultes :

### **3.1 Offre de base**

- Un hors d'œuvre (entrée froide ou chaude)
- Un plat protidique (viande, volaille, poisson ou œuf)
- Un accompagnement (féculent, légumes cuits, céréales)
- Un fromage ou un laitage
- Un dessert

### **3.2 Prestation supplémentaire éventuelle :**

- Prestation supplémentaire 1 (PSE 1) = offre de base + pain

### **3.3 Ils devront satisfaire à des exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel en rapport avec l'âge des enfants.**

Le prestataire s'engagera à présenter les menus établis conformément aux recommandations relatives à la nutrition des écoliers, respectant notamment :

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.

Arrêté 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.

La circulaire n°2001-118 du 28 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments.

Les réglementations en vigueur actuelles ou futures édictées par l'Union Européenne sur la traçabilité des produits alimentaires, les OGM, viandes, fromages, etc.

Les recommandations relatives à la nutrition du 4 mai 2007 élaborées par le ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie.

Le prestataire présentera des menus variés qui respectent les objectifs nutritionnels, à savoir diminuer les apports de lipides, et augmenter les apports de fibres, de vitamines, de fer et de calcium (Cf. circulaire n°2001-118 du 28 juin 2001).

**Les quantités devront être conformes à la recommandation relative à la nutrition n°J5-07, rédigée par le GEMRCN et approuvée par le Comité exécutif de l'OEAP le 4 mai 2007, mis à jour le 15 juin, le 10 octobre 2011, le 31 juillet 2013 et le 31 juillet 2015.**

Les menus seront proposés à la collectivité de façon régulière, pour un mois.

Ils seront affichés à l'entrée de l'établissement scolaire dans les panneaux d'informations prévus à cet effet par le personnel communal et diffusés sur le site Internet de la commune ainsi que sur sa page facebook.

Les menus seront contrôlés par un diététicien du prestataire.

Les préparations culinaires devront être simples, soignées, variées. Tout devra être fait pour éviter la monotonie alimentaire.

Les cuissons devront être effectuées avec le plus grand soin. Les viandes grillées ou rôties devront être cuites à point, c'est-à-dire ni trop saignantes ni trop cuites.

Les hors d'œuvres, potages et légumes seront élaborés à partir de produits frais.

Les repas des maternelles seront prédécoupés.

### 3.4 Menus de substitution :

Le prestataire devra être en mesure de fournir des repas de substitution pour faire face à un éventuel problème de livraison (panne mécanique, conditions météorologiques...).

Des pique-niques « finis » devront pouvoir être fournis sans surcoût, notamment lors des grèves du personnel enseignant ou communal, ou lors des pique-niques de fin d'année scolaire.

Le prestataire retenu devra proposer obligatoirement un menu spécial de fin d'année mi-décembre au même prix unitaire que le prix unitaire du repas en prestation de base.

Lors de la « semaine du goût », des repas différents devront être livrés sans surcoût.

### 3.5 Repas spécifiques sans surcoût :

Afin d'éviter tout problème, le prestataire devra aussi respecter et spécifier par écrit chaque jour les repas spécifiques commandés :

- sans sel,
- avec prise en compte d'allergie.

## ARTICLE 4 – CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS

### 4.1. Préparation des repas

#### 4.1.1. Hygiène et sécurité

La cuisine centrale, point de départ de la fabrication, devra être agréée par les Services Vétérinaires et être titulaire d'une marque de salubrité telle que l'estampille communautaire ou l'estampille nationale.

Les préparations conservées par le froid doivent satisfaire aux critères microbiologiques fixés pour les plats cuisinés et respecter les températures maximales de conservation des denrées alimentaires.

Les responsables de la cuisine centrale devront procéder à des contrôles réguliers, veiller à ce que des procédures écrites de sécurité soient mises en œuvre et à ce que les principes du système dit H.A.C.C.P. – en particulier – soient respectés.

Les plats cuisinés devront être préparés dans une cuisine centrale et livrés selon la réglementation en vigueur et notamment :

Instruction générale interministérielle du 6 mars 1968 relative aux mesures à prendre en matière d'hygiène alimentaire dans les établissements publics universitaires et scolaires, modifiée et complétée par la circulaire du 16 mai 1969.

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.

Arrêté interministériel du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale.

En outre, le prestataire devra justifier d'une démarche qualité selon la norme ISO 9001 – version 2015

#### 4.1.2. Grammage

Les portions livrées seront conformes au cahier des grammages annexé à l'acte d'engagement et au moins égales à celles préconisées par le GEMRCN (Groupes d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition).

La liste des grammages devra clairement indiquer la quantité nécessaire pour chaque catégorie de convives en poids net servi dans l'assiette.

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

## 4.2. Conditionnement des repas

### 4.2.1. Plats chauds

Les plats cuisinés sont préparés le matin selon le principe de la « liaison chaude » pour le midi. La température des plats chauds, entre le moment où ils sont confectionnés et le moment où ils sont livrés ne doit jamais être inférieure à 63 °C.

Les repas devront être livrés avec des containers iso thermiques chauffants.

### 4.2.2. Plats froids

- Les entrées et hors d'œuvre seront conditionnés dans les contenants propres aux fournisseurs.
- Les fromages seront obligatoirement fournis en conditionnement individuel ou fournis coupés en portion individuelle.
- Les desserts autres que les fruits seront livrés dans les mêmes conditions que les fromages. Le conditionnement doit assurer pour la totalité des plats, une étanchéité absolue.

## 4.3. Étiquetage

Un étiquetage informatif devra obligatoirement être apposé sur chaque barquette ou plat.

L'étiquetage devra préciser notamment :

- Le numéro d'agrément,
- La nature du produit,
- La date de fabrication,
- Le délai de conservation,
- Les modalités de remise en température,
- Le nombre des rations,
- La catégorie des convives.

L'étiquetage devra pouvoir résister aux divers aléas dus au transport et aux différentes manipulations.

Les modalités de remise ou de maintien en température devront être jointes sur fiche technique, fournie au début du marché et affichée.

## ARTICLE 5 – COMMANDES ET LIVRAISON

### 5.1. Passation des commandes

Le prestataire répondra impérativement au marché de base qui est constitué par la fourniture de repas en liaison chaude :

- Le nombre sera fixé par la commune chaque matin avant 9h.
- La commande s'effectue par téléphone ou courriel au prestataire.



- Le prestataire tient un relevé quotidien du nombre de repas livrés, la Commune conservant le relevé des commandes. Le relevé des commandes fait foi dans la fixation du prix à verser au prestataire par la Commune.

Le prestataire communique chaque mois à la Commune un relevé mensuel pour appeler sa rémunération. En cas de non réception de la commande, ce qui ne peut être qu'exceptionnel, le prestataire s'engage à contacter la commune pour connaître le nombre de repas à livrer.

## 5.2. Organisation des livraisons.

Les livraisons seront effectuées le jour de consommation sur le lieu de restauration au plus tard à 11h20.

Le candidat peut proposer une variante technique sur les modalités de livraison s'il le juge utile.

Le livreur devra pouvoir être en mesure de donner toutes informations utiles concernant l'utilisation des produits.

Les fournitures devront être acheminées par les soins du titulaire jusqu'aux dispositifs mis en place dans le restaurant. Le livreur sera chargé du déchargement des conteneurs du véhicule jusqu'aux emplacements prévus à cet effet dans le restaurant. Il récupérera les plats et conteneurs lavés en début d'après-midi au plus tard à 15h.

Le personnel préposé au transport et aux manipulations doit observer les règles de propreté les plus strictes : mains propres, linges propres, véhicules propres.

Bon de livraison : un bon de livraison accompagnera obligatoirement les fournitures. Chaque jour, l'entreprise établit un état donnant le nombre de repas livrés pour chaque catégorie de convives.

Transport : le prestataire assurera le transport des repas du lieu de production au point de distribution dans des véhicules adaptés permettant le maintien des produits à température (selon la modalité choisie).

## 5.3 Admission

L'employé municipal constatera la quantité et la qualité de la commande et en vérifiera la conformité.

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 prestataire une autre livraison ou un complément de livraison.

*Ces livraisons complémentaires devront être assurées avant 12h00*

Le livreur prendra soin de noter la température des denrées relevée au moment de la livraison sur un registre qui restera dans le restaurant soclaire.

La qualité de la livraison dépend de la température, de la qualité des emballages et pourra être contrôlée par des analyses.

### 5.3.1 Contrôle de la température

Le contrôle de la température, hormis celui effectué chaque jour par le prestataire lors de la livraison, pourra être effectué ponctuellement par un représentant de la commune ou un laboratoire agréé au moment de la livraison en présence du livreur, soit au niveau du camion, soit au niveau du produit livré lui-même.

Toute non-conformité de la température relevée avec celle prescrite réglementairement entraînera le refus de la livraison.

### *5.3.2 Contrôle des emballages*

Les emballages et les conditionnements devront être propres et ne présenter aucun défaut d'isolation.

### *5.3.3 Contrôles bactériologiques*

La commune pourra effectuer à tout moment des contrôles sur le nombre et la qualité des repas, l'état hygiénique et sanitaire et les mesures de sécurité prises par le prestataire.

Le prestataire s'engagera à accepter tout prélèvement d'aliments dans le but d'analyses sous responsabilité de la commune.

Le prestataire sera tenu de conserver au froid pendant cinq jours au moins, un échantillon de chacun des plats préparés. En cas de toxi-infections alimentaires, ces échantillons seront remis pour être analysés au service officiel de contrôle.

Le prestataire s'engagera à accepter tout audit de la part de la commune.

Le prestataire fera effectuer par un laboratoire agréé, une fois par mois au minimum, des analyses bactériologiques sur des repas témoins. Les frais seront à sa charge. Les résultats d'analyse seront communiqués à la commune et devront être archivés par le prestataire.

La collectivité 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.

## **ARTICLE 6 – FORMATION ET ÉQUIPEMENT DU PERSONNEL MUNICIPAL**

Le prestataire s'engage à réaliser auprès du personnel communal affecté au restaurant une formation initiale en début de marché et un suivi annuel en janvier 2019 sur les thèmes non exhaustifs suivants

- ✓ méthode HACCP
- ✓ hygiène alimentaire
- ✓ maintien en température
- ✓ équilibre nutritionnel
- ✓ présentation des plats

Le prestataire s'engage à fournir aux collectivités des conseils en matière d'évolutions réglementaires et techniques.

## ARTICLE 7 – REPAS À THÈME – SEMAINE DU GOÛT – PIQUE-NIQUES

- Le titulaire du marché doit prévoir un **repas à thème une fois par mois**. Ces repas auront pour objectif de favoriser l'éducation gastronomique et nutritionnelle des enfants ainsi que la découverte du goût et de la diversité alimentaire. Le prestataire fera parvenir ses propositions à la commune qui validera un calendrier annuel de repas à thème. Le prestataire personnalisera les menus avec des supports visuels en lien avec le thème retenu.
- Semaine du Goût : des repas différents devront être livrés sans surcoût.
- Les repas pourront être remplacés par des pique-niques à la demande de la collectivité. Elle indiquera le type et le nombre de consommateurs concernés. Le « menu pique-nique » doit être adapté à l'âge des consommateurs.

## ARTICLE 8 – OBLIGATIONS RESTANT À LA CHARGE DE LA COLLECTIVITÉ

### 8.1. Mise à disposition des locaux et agencements

La collectivité s'engage à effectuer le service des repas aux enfants dans le bâtiment communal prévu à cet effet ; la conception des repas se faisant dans les locaux du prestataire.

### 8.2. Fourniture

L'engagement du prestataire, au titre des présentes, l'est notamment en considération des prestations suivantes qui sont à la charge exclusive de la collectivité qui s'y oblige : toutes opérations relatives à la réception et à la distribution des repas qui ne sont pas, aux termes des présentes, à la charge du prestataire.

### 8.3. Surveillance des enfants, service des repas et nettoyage des locaux

La commune conserve la charge de la surveillance des enfants, du service des repas aux convives et du nettoyage des locaux.

### 8.4. Information du prestataire

Afin que le prestataire puisse assurer sa mission, la collectivité s'engage à l'informer préalablement en cas de modification des effectifs en nombre et/ou qualification.

---

Mention(s) manuscrite(s) « lu et approuvé »  
(**Nom, cachet & signature**)

Fait à.....le.....