

MAIRIE DE GOURLIZON  
12, rue de la Mairie  
29710 GOURLIZON  
Tél : 02.98.91.08.92  
Fax : 02.98.91.08.86  
Courriel : [gourlizon.mairie@orange.fr](mailto:gourlizon.mairie@orange.fr)

**MARCHE DE  
FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES  
ET CONFECTION DES REPAS SUR PLACE  
POUR LE RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL**

**LIEU D'EXECUTION**

**RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL**

**DUREE DU MARCHE**

**Du 29 septembre 2014 au 3 juillet 2015**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

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

Juillet 2014

**MAIRIE DE GOURLIZON**  
12, rue de la Mairie  
29710 GOURLIZON  
Tél : 02.98.91.08.92  
Fax : 02.98.91.08.86  
Courriel : [gourlizon.mairie@orange.fr](mailto:gourlizon.mairie@orange.fr)

## **CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

- Article 1 : Objet du marché
- Article 2 : Mise à disposition d'un chef gérant
- Article 3 : Locaux et matériel  
3.1 Renouvellement du matériel  
3.2 Entretien
- Article 4 : Fluides et énergie
- Article 5 : Sécurité
- Article 6 : Préparation des repas
- Article 7 : Régulation – Organisation générale
- Article 8 : Prestations  
8.1 Service  
8.2 Composition des repas  
8.3 Nombre de repas à fournir  
8.4 Coût des prestations
- Article 9 : Le personnel
- Article 10 : Vérification par la collectivité de l'exécution des prestations

## Article 1 – OBJET DU MARCHE

Le titulaire du marché a pour mission la fourniture de denrées alimentaires, la mise à disposition d'un chef gérant et la production des repas dans les locaux du restaurant scolaire municipal de Gourlizon dans une démarche associant qualité de la prestation et satisfaction des besoins des convives.

### **Pour la fabrication des repas et l'entretien des locaux le titulaire assurera :**

- L'établissement des menus en liaison avec les personnes responsables du restaurant scolaire municipal de Gourlizon en veillant au respect des habitudes alimentaires des enfants et en proposant une adaptation des menus pour les enfants soumis à un régime ou présentant une difficulté alimentaire. Une commission extra-municipale est créée à cet effet.
- L'approvisionnement des denrées et autres consommables qui concourent à la fabrication et au conditionnement journalier des prestations de restauration, de façon régulière et permanente.
- L'élaboration et la mise en place d'un plan d'action et de suivi de la gestion de l'unité de production afin d'en assurer l'organisation selon les règles et les normes établies.
- La mise en place de procédures de contrôle des approvisionnements en qualité et en quantité.
- En cas de non-conformité à la livraison, toutes les mesures nécessaires seront prises par le titulaire pour assurer une livraison conforme des repas.
- L'entretien des locaux et le nettoyage de toute la vaisselle utilisée pour la préparation des repas et au service. Le chef gérant devra plus précisément nettoyer et ranger son poste de travail, la cuisine, la réserve et le matériel de cuisine.
- L'animation et la formation de l'ensemble du personnel de cuisine :
  - Techniques et méthodes de travail
  - Organisation du travail
  - Hygiène et sécurité
  - Nutrition et mise en valeur des mets
- La proposition à la direction du restaurant scolaire municipal de Gourlizon, de toutes mesures permettant une optimisation des moyens et matériels affectés aux équipements de cuisine.
- La proposition d'actions d'animation pour les enfants (repas à thème, semaine du goût, etc....)
- De faire effectuer trimestriellement les analyses bactériologiques (annuellement pour l'eau du réseau) nécessaires et permettre le contrôle de tout repas témoin.

Les produits d'entretien nécessaires au bon fonctionnement et à l'hygiène de la cuisine municipale et des locaux concernés (cuisine et réserve) seront fournis par la collectivité, à moins que l'établissement du Plan de Maîtrise Sanitaire Interne à la société en prévoit la fourniture exclusive par l'entreprise pour la partie cuisine.

Le titulaire du marché déclare avoir pris connaissance et se conformer aux instructions ministérielles et européennes concernant l'hygiène alimentaire dans les établissements publics.

**Article 2 : LA MISE A DISPOSITION D'UN CHEF-GERANT** : dont les missions sont les suivantes :

- préparation des repas en assurant des menus équilibrés et diversifiés
- informer et former le personnel de cuisine
- gérer l'approvisionnement de stockage
- contrôler l'application des règles d'hygiène et de sécurité
- encadrer et répartir les tâches du personnel de cuisine
- assurer les relations avec les fournisseurs et la Direction Départementale de la Protection des Populations

**Le chef-gérant devra justifier d'une expérience de la restauration collective en milieu scolaire.**

### **Article 3 : LOCAUX ET MATERIEL**

Le titulaire déclare connaître les locaux de l'établissement mis à sa disposition par le marché.

La Mairie de Gourlizon garantit au titulaire du marché, pour la durée de la prestation et pour les besoins de l'exécution du marché l'utilisation gratuite, paisible, et continue des locaux, agencements, matériels et mobiliers du restaurant scolaire municipal dont le titulaire usera avec le même soin que s'il était sa propriété.

Un inventaire et un état des lieux contradictoires entre les deux parties, seront établis préalablement au début de l'exploitation.

Des inventaires de contrôle seront ensuite dressés aussi souvent que cela paraîtra nécessaire.

Au terme du marché le titulaire remettra les locaux sans délai à la Mairie de Gourlizon dans la situation où ils ont été initialement confiés, l'état des lieux et l'inventaire initial faisant foi.

Le titulaire du marché ne pourra modifier les installations existantes ainsi que les réserves sans le consentement de la Mairie.

### 3.1 : Renouvellement du matériel

Le titulaire du marché s'engage, dès qu'il en a connaissance à informer la Mairie de Gourlizon de tout incident, défaut, perte ou casse survenant dans la cuisine du restaurant scolaire municipal de Gourlizon.

La Mairie de Gourlizon s'engage à effectuer toutes actions d'entretien et de réparation nécessaires à l'exécution des prestations, objets du présent contrat, se rapportant aux locaux, agencements matériels et mobiliers mis à la disposition du titulaire du marché.

La Mairie de Gourlizon s'engage à renouveler les matériels et mobiliers dont l'état ne permet plus d'assurer les prestations de restauration dans les conditions normales. La Mairie de Gourlizon supporte la charge du renouvellement sauf si la nécessité de ce dernier est imputable à la négligence du titulaire.

### 3.2 : Entretien

Le titulaire assure, selon les règles de l'art, et notamment après chaque période de travail, le maintien en parfait état de propreté de tous les locaux (cuisine et annexes) ainsi que des abords utilisés pour la livraison des marchandises et l'évacuation des déchets ou emballages vides.

Le titulaire doit se conformer, en ce qui concerne l'utilisation et le fonctionnement des locaux mis à disposition, aux règles concernant l'hygiène des locaux.

L'entretien technique du matériel de cuisine est assuré par la Mairie de Gourlizon qui gère les contrats d'entretiens, notamment les extracteurs, ainsi que des appareils frigorifiques et de cuisson.

Le nettoyage et l'entretien courant du gros et du petit matériel sont assurés par le titulaire, y compris le nettoyage des filtres des hottes.

La fourniture, le nettoyage et l'entretien des vêtements de travail du Chef Gérant sont à la charge du titulaire.

La Mairie de Gourlizon fournit au titulaire les containers en nombre suffisant. Elle prend en charge les cartons et emballages à déposer dans les colonnes jaunes du service de réputation intercommunal.

Si le titulaire n'assure pas les travaux de nettoyage et d'entretien normalement à sa charge et dont la réalisation s'impose pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, la Mairie de Gourlizon en assurera l'exécution dans les délais les plus rapides, le titulaire lui étant redevable des frais correspondants.

#### **Article 4 : FLUIDES ET ENERGIE**

La Mairie de Gourlizon assure, sauf cas de force majeure, l'arrivée sur place de l'eau, du gaz, de l'électricité, du chauffage et du téléphone (le téléphone ne devant servir qu'à des fins professionnelles). Ces dépenses sont à la charge de la Mairie de Gourlizon.

#### **Article 5 : SECURITE**

L'entretien des matériels et réseaux relatifs à la sécurité est à la charge de la Mairie de Gourlizon. Le titulaire veillera à l'application des normes de sécurité dans les locaux qui lui sont confiés, signalera les anomalies de fonctionnement et sensibilisera le personnel aux règles de sécurité.

#### **Article 6 : PREPARATION DES REPAS**

##### **Préparation des repas**

Les repas seront préparés dans les locaux de la cuisine du restaurant scolaire municipal de Gourlizon et seront servis suivant le calendrier de l'éducation nationale.

Les repas servis aux convives (le déjeuner) seront équilibrés pour répondre à leurs besoins nutritionnels et seront de qualité. La diversité des aliments choisis pour la composition des menus permettra d'obtenir un bon équilibre des principaux nutriments et assurera un apport correct en vitamines, minéraux, calcium et fibres. Ils devront répondre aux recommandations relatives à la nutrition du groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN) en date du 4 mai 2007, du décret n° 2011-1227 et de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. En outre, la qualité nutritionnelle des repas intègre les recommandations relatives à la santé publique telles que définies dans le cadre du Programme National Nutrition Santé (P.N.N.S).

Les éléments quantitatifs ne pourront pas déroger aux principes suivants :

Il sera servi à chaque convive la quantité qui lui est nécessaire, en fonction des règles de nutrition correspondant à son âge, sans excès, mais surtout sans insuffisance.

L'utilisation de produits frais, non transformés à la livraison, permettra de lutter contre la dénutrition en conservant le goût authentique des aliments et leurs qualités nutritives.

La plus grande utilisation de produits frais cuisinés traditionnellement sur place sera un critère déterminant dans la préparation des repas.

Conformément à la charte de l'environnement et aux possibilités ouvertes par le Code des marchés publics (article 14), la commune souhaite promouvoir la protection de l'environnement et le développement durable à travers son marché de restauration collective. La logique de développement durable préside donc à l'ensemble des prestations décrites au présent marché.

Dans une logique de développement durable, la promotion des circuits courts est demandée. Tout poisson « exotique » est proscrit, de même que l'utilisation de l'huile de palme. La saisonnalité des produits frais est privilégiée.

Une attention particulière sera portée aux produits animaux : leur alimentation ne devra pas être issue de végétaux génétiquement modifiés. La consultation du site <http://www.consommersansogmenbretagne.org/>, soutenu par le Conseil régional de Bretagne, pourra constituer une source d'information pour garantir cette préconisation.

La viande bovine née, élevée et abattue en France (grand ouest) fera l'objet d'un contrat de transparence que les candidats joindront en pièce annexe du marché et qu'ils s'engageront à suivre en communiquant leur numéro d'engagement dans cette démarche et en présentant les contrôles dont ils auront fait l'objet.

Les produits utilisés dans la confection des repas devront être garantis sans OGM (un seuil de présence fortuite est toléré à hauteur de 0.9 %).

## **7 – REGULATION – ORGANISATION GENERALE**

Une commission composée de représentants de la Mairie de Gourlizon, du personnel, du chef gérant et de son responsable hiérarchique se réunira aussi souvent que nécessaire afin d'optimiser la qualité des prestations, grâce à une meilleure connaissance des attentes des convives et dans la spécificité de chacun d'entre eux.

Les réunions de la commission auront vocation à examiner les éventuels dysfonctionnements. En cas de désaccords persistants la mairie pourra se retourner vers le prestataire et demander par courrier avec accusé de réception le remplacement du chef gérant. Dans cette hypothèse il ne saurait y avoir de vacance de poste, lequel devrait être remplacé dans le mois.

La prestation de restauration est une compétence partagée entre le prestataire et le titulaire.

Les actions d'animation proposées par le titulaire seront présentées en commission menus, adaptées si besoin, coordonnés par l'équipe d'animation du restaurant scolaire municipal de Gourlizon et réalisées en commun.

Le plan des menus sera soumis au moins cinq semaines à l'avance, pour approbation à la direction du restaurant scolaire municipal de Gourlizon.

Les menus effectivement servis seront conformes au plan des menus. Toutefois, le titulaire pourra procéder à des modifications à condition que celles-ci :

- soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas
- soient transmises à la Mairie de Gourlizon et restent exceptionnelles

Le restaurant scolaire municipal de Gourlizon assurera l'affichage des menus.

## Article 8 : LES PRESTATIONS

### 8.1 : Le service

Le lavage de la vaisselle utilisée pour le service en salle à manger est assuré par le chef gérant.

#### **Les horaires de service (Actuels) :**

- 1<sup>ère</sup> partie de service pour les enfants de l'école maternelle. Arrivée environ vers 12 h et départ vers 13 h. (Souhait à la rentrée départ à 12 h 45)
- 2<sup>ème</sup> partie de service pour les enfants de l'école primaire. Arrivée vers 12 h 20 et départ vers 13 h.

Actuellement le personnel de restauration et les ATSEM déjeunent de 11 h 40 à 12 h avec le chef-gérant. Ces dispositions pourront être adaptées en fonction des contraintes respectives (entreprise – mairie) de chacun en terme d'organisation.

### 8.2 : La composition des repas

La journée alimentaire comprend : Déjeuners enfants et adultes : repas sur 4 éléments

- Hors d'oeuvre
- plat protidique
- accompagnement
- dessert ou produit laitier

Les éléments bio seront intégrés progressivement jusqu'à concurrence de 20 % dans la composition des menus, en concertation avec la Mairie de Gourlizon.

- sauces d'accompagnements et condiments
- pain de fabrication artisanale obligatoirement

Les repas servis aux adultes pourront être identiques mais avec des grammages plus importants. La qualité des aliments, des composants, respecte les préconisations de qualité définies par le GEMRCN, le décret n° 2011-1227 et l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

### 8.3 : Nombre de repas à fournir

**Période scolaire :** Il ressort des statistiques de fréquentation de la cantine que le nombre moyen de repas servis chaque jour pour l'année scolaire 2013-2014 est de 80 repas pour 139 jours de classe. **Ce nombre est donné à titre indicatif uniquement – Estimation pour juin et juillet). Le nombre d'enfants en maternelle varie en milieu d'année : de cinq à dix enfants supplémentaires peuvent être enregistrés en cours d'année.**

#### **Statistiques achat repas cantine année scolaire 2013/2014**

Mois	Jours	Enfants réguliers	Enfants occasionnels	Adultes	Nombre de repas/mois
Sept-2013	16	1 108	25	35	1 168
Oct-2013	11	784	16	33	833
Nov-2013	15	1 029	35	41	1 105
Déc-2013	12	857	28	29	914
Janv-2014	16	1 099	35	47	1 181
Fév-2014	16	1 121	28	36	1 185
Mars-2014	9	672	14	25	711
Avril-2014	14	945	43	40	1 028
Mai-2014	10	714	20	18	752
Juin-Juil-2014 (Estim)	20	1 360	67	41	1 468

**TOTAUX 9 689 311 345 10 345**

Déjeuners enfants : 28 enfants maternelles et 48/50 enfants primaire

Déjeuners adultes : 4 personnels + occasionnels (enseignantes – habitants)



#### 8.4 : Coût des prestations

Le prix des repas intègre les éléments suivants :

- L'ensemble des denrées alimentaires avec TVA au taux en vigueur
- La masse salariale du chef gérant de cuisine y compris son remplacement en cas d'absence
- La visite médicale du chef gérant
- L'assurance responsabilité civile
- Le coût d'encadrement et de suivi de la prestation par le responsable d'exploitation et les coûts des services (comptabilité, diététique, formation, tenue de travail ...)

#### **Article 9 : LE PERSONNEL**

Le titulaire s'engage à mettre à la disposition du restaurant scolaire municipal de Gourlizon le personnel compétent pour assurer la fonction de Chef Gérant sur la base d'un emploi à temps scolaire de 25 à 26 heures maximum/Semaine. La Mairie demande que lui soit communiqué le curriculum vitae du chef gérant. Les horaires de travail du chef gérant seront déterminés en concertation entre la Mairie de Gourlizon et le titulaire en tenant compte des contraintes liées au service.

Personnel affecté ce jour au restaurant scolaire :

- 1 agent pour le service des repas le midi, ainsi que le nettoyage des sanitaires, du hall, des parties communes ainsi que la surveillance des enfants.
- 3 agents pour le service et la surveillance des enfants de la maternelle et du primaire qui travaillent de 12 h à 13 h 30 et prennent leur pause, à tour de rôle de 13 h 30 à 13 h 50 pour les ATSEM surveillant la sieste.

En ce qui concerne le premier agent, des agencements de temps de travail seront peut-être nécessaires et devront être déterminés en accord avec le prestataire et la mairie.

La mairie demande à ce que le chef gérant passe régulièrement en salle et s'assure du bon déroulement du service.

Le chef gérant aura en première responsabilité d'assurer l'approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la confection des repas sur place ainsi que la production des repas. Il veillera à la qualité des approvisionnements, faisant procéder aux contrôles bactériologiques nécessaires concernant les denrées fournies.

Le prestataire assurera **la mise en place et le suivi des procédures et des contrôles nécessaires afin d'assurer la sécurité alimentaire optimum. Ce conformément aux textes législatifs ou réglementaires en vigueur.**

Conformément à la réglementation C.E du PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL des 28 janvier 2002, 29 avril 2004 du REGLEMENT CE du 15 novembre 2005 et aux arrêtés du 29 septembre 1997 et du 21 décembre 2009, ces procédures devront s'inspirer de la méthode d'analyse des risques et des points critiques en vue de la maîtrise, dit système H.A.C.C.P. et mise en place du pack hygiène.

Il assurera le nettoyage et la désinfection de la cuisine et des réserves.

Il appartiendra au titulaire et à son chef gérant pour sa prestation de veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité. Il respectera et fera respecter les modalités d'utilisation et de nettoyage du matériel.

Il animera l'ensemble du personnel de service en coordonnant la répartition des tâches.

Il procédera, en concertation avec le personnel de service et de la Mairie, à l'élaboration des menus qui devront être suffisamment variés et équilibrés.

Il enregistrera les effectifs journaliers.

Il effectuera l'inventaire mensuel des stocks.

Le personnel de service autre que le chef gérant dépend hiérarchiquement de la Mairie de Gourlizon. Cependant, sous l'autorité fonctionnelle de contrôle et d'organisation du chef gérant du titulaire du marché, il effectuera le service à table, et l'entretien des locaux conjointement avec celui-ci.

Le candidat prestataire de service précisera le rôle et le rythme des interventions du responsable du secteur (ou chef d'exploitation).

#### **Article 10 : VERIFICATION PAR LA COLLECTIVITE DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS**

La collectivité peut, à tout moment, et sans se référer préalablement au titulaire procéder à tous les contrôles qu'elle jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité de l'exécution des prestations avec les clauses du marché.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- nutritionnelles et gastronomiques
- qualitative et quantitative
- de sécurité alimentaire : conditions de livraison et de stockage des denrées, entretien du matériel et des locaux.

Ils sont effectués soit par la personne responsable du restaurant scolaire, ou toute autre personne représentant la collectivité et désigné par le Maire.

A Gourlizon,  
VU POUR ACCEPTATION

A Gourlizon,  
VU POUR ACCEPTATION

Le titulaire

La Maire,  
Emmanuelle RASSENEUR