



MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES

MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE

FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE
POUR LES TROIS RESTAURANTS SCOLAIRES ET L'ALSH

GROUPEMENT DE COMMANDE

COMMUNE DE GOUESNOU ET ECOLE ST JOSEPH (OGEC)

CAHIER DES CHARGES DE LA CONSULTATION (CCAP – CCTP)

PREAMBULE

- ARTICLE 1 : DUREE DU MARCHE
- ARTICLE 2 : PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ
- ARTICLE 3 : PRIX
- ARTICLE 4 : SOUS-TRAITANCE
- ARTICLE 5 : DÉLAI D'EXÉCUTION – PÉNALITÉS

ARTICLE 6	:	CONTROLES
ARTICLE 7	:	ASSURANCES
ARTICLE 8	:	ORGANISATION GÉNÉRALE DU SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE ET ALSH
ARTICLE 9	:	MODE DE FONCTIONNEMENT
ARTICLE 10	:	COMPOSITION DES REPAS
ARTICLE 11	:	ÉQUILIBRE DES REPAS
ARTICLE 12	:	CONFECTION DES REPAS
ARTICLE 13	:	COMMANDE DES REPAS
ARTICLE 14	:	LIVRAISON DES REPAS
ARTICLE 15	:	CONDITIONNEMENT
ARTICLE 16	:	SUIVI DE LA PRESTATION
ARTICLE 17	:	NOMBRE DE RATIONNAIRES
ARTICLE 18	:	PROBLEME DE LIVRAISON
ARTICLE 19	:	FORMATION DU PERSONNEL
ARTICLE 20	:	SERVICES ANNEXES
ARTICLE 21	:	PRINCIPAUX TEXTES REGLEMENTAIRES
ARTICLE 22	:	CONDITIONS DE RESILIATION DU MARCHE

PREAMBULE :

La Charte de l'Environnement, intégrée au bloc constitutionnel, établit d'une part, en son article 6 que :

« Les politiques publiques doivent promouvoir un développement durable. A cet effet, elles prennent en compte la protection et la mise en valeur de l'environnement et les concilient avec le développement économique et social ».

La loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche (LMA) du 27 Juillet 2010 prévoit d'autre part, la mise en place d'une politique publique de l'alimentation dont la déclinaison opérationnelle est le programme national pour l'alimentation (PNA).

Ainsi, l'article L1, III du Code rural et de la pêche maritime dispose que :

« L'Etat veille, notamment par la mise en œuvre de ses missions régaliennes, à la sécurité sanitaire de l'alimentation.

Le programme national pour l'alimentation détermine les objectifs de la politique de l'alimentation mentionnée au 1° du I du présent article, en prenant en compte notamment la justice sociale, l'éducation alimentaire de la jeunesse et la lutte contre le gaspillage alimentaire. Pour assurer l'ancrage territorial de cette politique, il précise les modalités permettant d'associer les collectivités territoriales à la réalisation de ces objectifs. Il propose des catégories d'actions dans les domaines de l'éducation et de l'information pour promouvoir l'équilibre et la diversité alimentaires, les produits locaux et de saison ainsi que la qualité nutritionnelle et organoleptique de l'offre alimentaire, dans le respect des orientations du programme national relatif à la nutrition et à la santé défini à l'article L. 3231-1 du code de la santé publique.

Le programme national pour l'alimentation encourage le développement des circuits courts et de la proximité géographique entre producteurs agricoles, transformateurs et consommateurs. Il prévoit notamment des actions à mettre en œuvre pour l'approvisionnement de la restauration collective, publique comme privée, en produits agricoles de saison ou en produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine, notamment issus de l'agriculture biologique. »

Le programme national pour l'alimentation établi en décembre 2014 fixe quatre objectifs :

- la justice sociale,
- l'éducation alimentaire de la jeunesse,
- la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- l'ancrage territorial des actions menées et de mise en valeur de notre patrimoine alimentaire.

Afin d'atteindre ces objectifs, le programme national pour l'alimentation énonce notamment qu'il convient de « *soutenir les actions menées en restauration collective et notamment en restauration scolaire* » et « *favoriser le développement de plateformes d'approvisionnement de proximité, notamment de la restauration collective, et développer l'approvisionnement local dans la restauration collective en aidant notamment les donneurs d'ordre à utiliser les possibilités offertes par les règles de la commande publique* »

En outre, l'article L230-5 du Code rural et de la pêche maritime impose aux gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire et des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans de respecter les règles relatives à la qualité nutritionnelle des repas qu'ils proposent et de privilégier, lors du choix des produits entrant dans la composition de ces repas, les produits de saison.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Attentes et objectifs du pouvoir adjudicateur :

La prestation devra s'inscrire dans une démarche de valorisation du développement durable et des filières courtes.

Le Groupement souhaite que le prestataire s'engage à répondre à un maximum d'éléments précisés dans le préambule et détaillés ci-après.

A travers une forte valorisation du développement durable et des filières courtes, les éléments suivants se veulent définir les attentes du pouvoir adjudicateur :

Dans le cadre de son engagement en faveur du développement durable et de son intégration dans la sphère de la commande publique, le pouvoir adjudicateur invite le prestataire à démontrer ses engagements liés à une consommation peu énergivore, notamment par des modes de production et de distribution respectueux de l'environnement :

- au niveau de l'approvisionnement ;
- au niveau de la transformation des produits et de la fabrication des repas,
- au niveau du transport, dans le but de réduire les émissions de gaz à effet de serres,
- au niveau de la distribution des repas.

1-Approvisionnement des produits agricoles bruts :

La procédure d'approvisionnement des produits agricoles devra s'inscrire à minima dans le respect du développement durable, les transports par avion étant prohibés.

La mission générale du prestataire aura donc pour but la promotion des circuits courts. Il est donc demandé au titulaire de détailler son circuit d'approvisionnement, notamment du lieu d'approvisionnement des produits bruts agricoles.

1.1 Saisonnalité des produits : initiative appréciée

L'introduction de produits agricoles saisonniers, à faible impacts environnementaux eu égard à leurs conditions de production et de distribution, devra être favorisée. Les produits agricoles devront être livrés avec un délai court entre cueillette et livraison permettant d'assurer la fraîcheur des produits.

La saisonnalité des produits frais doit être privilégiée. Les produits de saison se définissent comme ceux étant produits en France métropolitaine pendant la saison considérée. 60 % des légumes frais et 80 % des fruits frais doivent répondre à cette règle de saisonnalité.

1.2 Contrôle de la traçabilité des produits : exigence minimale

Le prestataire retenu devra présenter le chemin parcouru par le produit agricole brut utilisé dans les repas et l'origine géographique de celui-ci. Un contrôle de la traçabilité des produits agricoles bruts utilisés sera réalisé dans la limite d'une fois par semaine, de manière opportune par le pouvoir adjudicateur ou par un prestataire retenu par celui-ci.

1.3 L'utilisation des produits en filières courtes : initiative appréciée

La valorisation des produits issus **des filières courtes** et **des filières courtes de qualité** (agriculture biologique, signes officiels de qualité, produits de l'agriculture raisonnée)

bénéficiant d'approvisionnements directs des produits de l'agriculture depuis les lieux de production aux lieux de consommation sera une prestation appréciée.

La fourniture de denrées alimentaires devra être issue d'un mode de production respectueux de l'environnement et destiné à réduire les impacts environnementaux de la consommation alimentaire.

Le respect des normes d'hygiènes, d'équilibre alimentaire et de sensibilisation des enfants à l'alimentation.

Le maintien avec intransigeance de la qualité d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi que de la vigilance sanitaire à travers notamment:

Le respect des normes Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

L'application du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS).

Gestion des alertes sanitaires.

Le dépistage et l'éradication des Organismes Génétiquement Modifiés (OGM).

Le respect des équilibres nutritionnels des repas.

La programmation de contrôles sanitaires et de contrôles de qualité.

Le contrôle des applications du Cahier des Charges par le titulaire du marché et par le pouvoir adjudicateur.

Le prestataire s'engage à respecter l'ensemble des textes réglementaires, les conditions d'hygiènes concernant les locaux, les produits, les équipements et les matériels, les personnels, et plus particulièrement les dispositions des textes joints à titre non exhaustifs de l'annexe 1 (Listes des textes réglementaires).

Le maintien du choix de la qualité.

L'absence de produits carnés et de poissons reconstitués.

La conformité aux recommandations du Groupe d'Etudes des Marchés de la Restauration Collective et de la Nutrition (GEMRCN), notamment à travers la promotion d'aliments diversifiés.

2-Transformation des produits et fabrication des repas :

2-1 Spécificités sur les produits agricoles bruts utilisés dans les repas :

2.1-1 Qualité gustative des produits pour la santé : exigence minimale

Le choix des produits devra être fait selon les prescriptions recommandées dans le Plan National Nutrition Santé et des dispositions particulières devront être prises par le titulaire afin de répondre au Programme National pour l'Alimentation. Le choix des produits devra mettre en avant l'absence ou une moindre teneur des aliments en résidus de produits

phytosanitaires, selon les prescriptions du règlement 396/2005, qui propose les limites maximales harmonisées pour toutes les denrées alimentaires.

Dans ce but, les produits issus de l'agriculture biologique et équitable (ou équivalent), ou de modes de production économes en intrants devront être favorisés. Les produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine mais aussi ceux issus d'exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale de production pourront être favorisés.

Un suivi de la prestation en terme de qualité sera évaluée par une commission « menu », sur la base d'indicateurs, avec un suivi sur l'évolution de la prestation et ceci tout au cours de l'année.

2.1-2 Choix des races et variétés des produits : exigence minimale

L'attribution des races et variétés des produits devra être clairement exprimée. De plus, les produits appartenant à un écolabel ou à un signe de qualité (dont le bio) devront être favorisés. Seuls les poissons d'élevage (ou de saison) dont la production est respectueuse de l'environnement sont proposés.

Les procédés de transformation et de fabrication des repas doivent permettre la transformation des produits agricoles bruts (légumerie...) et justifier de procédés de développement durable (tri, récupération et valorisation des déchets...).

2-2 Contrôle de la qualité gustative des repas : exigence minimale

Le pouvoir adjudicateur pourra évaluer la qualité des repas à tout moment lors de l'exécution du marché.

3- Transport : exigence minimale et initiative appréciée

Afin d'identifier les postes émetteurs de gaz à effet de serre, et leur proportion respective, et de définir des stratégies de réduction de ces émissions, un bilan carbone prévisionnel devra être établi.

Dans un deuxième temps, un bilan carbone définitif relatif aux approvisionnements et aux transports établi par un organisme certifié devra être fourni par le titulaire au plus tard à la fin de son exercice. Un plan d'action présenté au pouvoir adjudicateur devra être élaboré, à partir de ce premier bilan, avec l'objectif d'une plus grande efficacité énergétique pour chaque année.

3-1-Bâtiment de production et de fabrication des repas : initiative appréciée

Les bâtiments de production et de fabrication des repas fournis par le titulaire devront justifier de procédés inscrits dans le cadre de la qualité environnementale de la construction (matériaux utilisés, réduction de la consommation énergétique...).

3-2-Gestion des déchets : initiative appréciée

Une gestion des emballages et des déchets alimentaires devra être réalisée. L'objectif sera de valoriser les emballages après leur utilisation (tri sélectif pour les cartons, le verre). Le personnel de restauration devra mettre les déchets dans des sacs poubelles et les déposer dans les conteneurs appropriés.

4- Distribution :

4-1- Information renforcée : exigence minimale

Une information renforcée des convives (enfants, personnels, parents...) sera fournie sur les éléments suivants :

Chaîne de production des repas

Production et approvisionnement des denrées alimentaires.

Fabrication des repas.

Livraison et consommation des repas.

Animation auprès des enfants.

Menus précisant les équilibres nutritionnels, les produits en filières courtes et les produits issus de l'agriculture biologique, dénomination simple des plats traduisant leur composition

Obligation du prestataire de tenir à disposition à la demande une fiche descriptive pour chaque composante du repas.

Animations de sensibilisation auprès des convives.

4-2- Animations sur le thème « développement durable » : exigence minimale

Des animations auprès des convives devront être proposées. Celles-ci seront portées notamment sur les produits (présentation du moyen de production), leur provenance, la qualité des produits (comment sont-ils valorisés...), le gaspillage et toutes animations susceptibles de répondre à l'apprentissage des convives sur l'alimentation et la qualité des produits, avec une obligation quatre fois par an sur le thème « sensibilisation aux produits du terroir issus de l'agriculture bretonne ».

ARTICLE 1 : DUREE DU MARCHÉ

La durée de ce marché à bons de commande est fixée à trois ans, du 1^{er} septembre 2016 au dernier jour des vacances d'été 2019. Il est renouvelable tacitement pour une durée d'un an sans que sa durée totale ne puisse excéder quatre ans.

ARTICLE 2 : PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ

Les pièces constitutives du marché sont les suivantes :

- Acte d'Engagement (A.E.) comportant les tableaux des prix.
- Règlement de la Consultation (R.C.).
- Le présent cahier des charges.
- La note méthodologique.

ARTICLE 3 : PRIX

3-1 Le pétitionnaire fournira dans son offre le prix unitaire du repas et les éléments de sa composition.

3-2 Le pétitionnaire fournira également le prix unitaire du repas biologique et les éléments de sa composition.

3-3 Il est aussi demandé de lisser le prix du repas en un tarif unique.

Pour le repas comme pour les éventuelles variantes, les prix seront indiqués hors taxes et toutes taxes comprises. Le prix du repas sera ferme sur la durée du marché (trois ans + un an).

Les prestations faisant l'objet du marché seront réglées par application des prix unitaires fournis dans l'offre, aux quantités réellement fournies.

Les décomptes-factures seront établis en trois exemplaires et libellés à l'ordre de Monsieur le Maire de GOUESNOU et Monsieur le Président de l'OGEC, chacun pour ce qui le concerne. Ils seront présentés après vérifications des quantités réellement livrées et adressés après exécution du service fait. Leur périodicité sera mensuelle.

Le titulaire fournira une facture par lieu de livraison.

Le mode de règlement retenu est le virement avec paiement à 30 jours, à compter de la réception de la facture-décompte en mairie pour ce qui concerne la mairie.

Pour ce qui concerne l'OGEC école Saint Joseph, le mode de règlement se fera par chèque bancaire avec paiement à 30 jours, à compter de la réception de la facture-décompte à l'OGEC.

ARTICLE 4 : SOUS-TRAITANCE

4-1) SOUS-TRAITANCE

Si le titulaire du marché souhaite sous-traiter tout ou partie de la prestation faisant l'objet du marché, il devra obtenir l'accord du pouvoir adjudicateur pour le sous-traitant proposé et l'agrément des conditions de paiement du contrat de sous-traitance.

En vue d'obtenir cette acceptation et cet agrément, il précise en complément de l'acte d'engagement :

- la nature des prestations pour lesquelles la sous-traitance est prévue,
- le nom, la raison ou la dénomination sociale et l'adresse du sous-traitant proposé, les garanties professionnelles qu'il présente,
- les conditions de paiement prévues par le projet de contrat de sous-traitance et le montant envisagé au sous-traité,
- lorsque le sous-traitant a droit au paiement direct, le montant prévisionnel des sommes à payer au sous-traitant ainsi que les modalités de règlement de ces sommes.

Le silence de la personne responsable du marché gardé pendant vingt-et-un jours à compter de la réception des documents susmentionnés vaut acceptation du sous-traitant et agrément des conditions de paiement.

Lorsqu'un sous-traitant doit être payé directement, le titulaire est tenu, lors de la demande d'acceptation, d'établir que le nantissement dont le marché a pu faire l'objet ne fait pas obstacle au paiement direct du sous-traitant.

4.2) MODALITÉS DE PAIEMENT DIRECT

La signature du projet de décompte-facture par le mandataire vaut acceptation par celui-ci de la somme à payer éventuellement à chacun des entrepreneurs solidaires, compte tenu des modalités de répartition des paiements prévus au marché.

Pour les sous-traitants, le titulaire joint en double exemplaire au projet de décompte une attestation indiquant la somme à régler par le maître d'ouvrage à chaque sous-traitant concerné ; cette somme tient compte d'une éventuelle révision ou actualisation des prix prévue dans le contrat de sous-traitance et inclut la TVA.

ARTICLE 5 : DÉLAI D'EXÉCUTION – PÉNALITÉ

Les prestations seront exécutées au fur et à mesure des commandes.

Le titulaire du marché fournira un bon de livraison lors de chaque fourniture. Le personnel référent des lieux de livraisons vérifiera les quantités fournies.

Les plats livrés mais inutilisables du fait de leur état ne seront pas payés. Le personnel de chacun des restaurants scolaires avisera le fournisseur du constat réalisé ; ce dernier ne facturera pas les denrées inutilisables.

En cas d'absence de livraison ou de livraison incomplète, les frais qui pourraient être supportés par la commune ou par l'OGEC pour assurer malgré tout le service seront pris en charge par le fournisseur.

En cas d'absence totale de livraison, une pénalité égale à 25 % du prix de la commande passée (nombre de repas commandé x prix du repas x 25 %) sera appliquée.

En cas de nouvelle absence de livraison, la pénalité sera portée à 50 % par jour de commande concerné.

A cet effet, le prestataire met à disposition de chacun des trois restaurants scolaires, et ce, de manière permanente, un repas de substitution composé d'un plat et d'un dessert permettant de pallier un éventuel défaut de livraison. Il veillera au remplacement de ces denrées deux mois au moins avant la survenue de leur date de péremption.

La résiliation pure et simple du marché par le pouvoir adjudicateur, aux torts exclusifs du titulaire, pourra être prononcée dès lors que les livraisons n'auront pas été assurées à trois reprises.

ARTICLE 6 : CONTROLES

Le prestataire est tenu de procéder à ses frais au contrôle de la qualité des repas servis conformément aux dispositions de l'arrêté ministériel du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social et de faire effectuer le prélèvement d'un échantillon par jour et son analyse bactériologique.

Une copie d'un résultat d'analyse doit être adressée à la collectivité chaque mois.

Ces contrôles périodiques sont effectués sans préjudice de ceux que peut effectuer à tout moment la collectivité, ainsi que ceux auxquels procèdent les agents de l'Etat dans le cadre des règlements sanitaires et de sécurité en vigueur.

Le compte-rendu et bilans des contrôles réalisés, tant par le prestataire que par les services compétents de l'Etat, sont systématiquement transmis à la collectivité dès qu'ils sont connus. Le titulaire du marché assurera l'ensemble des contrôles et autocontrôles prévus dans le cadre de la confection et pour la livraison des repas.

Il respectera scrupuleusement la réglementation en vigueur s'agissant notamment des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. La chaîne du froid sera rigoureusement maintenue à une température inférieure à 5 degrés C.

Le titulaire du marché indiquera au pouvoir adjudicateur tout désordre ou pratique qui serait de nature à compromettre la qualité de la prestation fournie.

Les personnels chargés du service veillent également à assurer les contrôles nécessaires.

Le coordonnateur du groupement peut faire appel à tout organisme indépendant pour vérifier la continuité de la chaîne du froid et plus généralement le respect de la réglementation en vigueur.

ARTICLE 7 : ASSURANCES

Le prestataire devra justifier à l'appui de sa proposition qu'il est titulaire d'une assurance garantissant les dommages qu'il pourrait occasionner du fait tant de la fabrication que de la livraison des repas et d'une assurance responsabilité civile.

Le 15 septembre de chaque année au plus tard, le prestataire produira la même attestation couvrant la période de l'année d'exécution à venir du marché et précisant le montant des plafonds de garantie.

ARTICLE 8 – ORGANISATION GÉNÉRALE DU SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE ET ACCUEIL DE LOISIRS SANS HEBERGEMENT

LE GROUPEMENT a mis en place dans chaque groupe scolaire un service de restauration scolaire pour les enfants de maternelle et de primaire.

- groupe scolaire du Château d'Eau, 9 rue du Château d'Eau,
- groupe scolaire du Moulin, 1 rue de Brecon,
- école Saint Joseph, 7 rue Sœur Paul,

Durant les mercredis, les petites vacances et les grandes vacances scolaires, le service d'accueil de loisirs fonctionne au centre de loisirs « Les Petits Meuniers » sis au 3 rue de Brecon. **L'ALSH se trouvant à proximité immédiate de l'école du Moulin, les enfants qui y sont accueillis déjeunent au restaurant scolaire de l'école (aucun point de livraison supplémentaire) qui fonctionne par conséquent environ 250 jours par an.** Un plan annexé au présent cahier des charges donne l'implantation géographique des sites.

ARTICLE 9 – MODE DE FONCTIONNEMENT

Chacun des équipements susmentionnés comprend un office disposant du matériel nécessaire au fonctionnement de ce service, et tout particulièrement de réfrigérateurs et de fours.

Les personnels affectés à ces services assurent la mise en place de la salle de restauration, le chauffage des plats préparés, le service, le nettoyage des locaux et du matériel.

Les repas sont livrés, par le fournisseur, en liaison froide, sur chacun des trois sites de restauration. Le conditionnement des plats est assuré par le fournisseur.

Une commission « menus » à laquelle participe obligatoirement au moins un représentant de l'entreprise prestataire de restauration examine et valide le programme des menus proposés par cette dernière pour la période scolaire à venir.

Des fiches de suivi sont proposées par le titulaire du marché et mises en œuvre au sein de chaque cantine afin d'évaluer la perception de la prestation sous ses différents aspects (qualité, quantité, appréciation des enfants sur le repas, etc.). Elles sont transmises par le service de restauration scolaire au fournisseur afin de contrôler, d'adapter et améliorer le niveau de la prestation proposée.

ARTICLE 10 – COMPOSITION DES REPAS

10 – 1 : REPAS

L'offre porte sur la fourniture chaque semaine de :

-**En période scolaire** : 1 repas biologique par semaine + 3 repas ordinaires + 1 repas ordinaire pour l'accueil de loisirs le mercredi.

Durant les vacances scolaires : 1 repas biologique par semaine + 4 repas ordinaires.

Chaque repas comporte :

- une entrée (ou fromage)
- un plat principal avec sa garniture (la garniture devant être composée d'un légume **et** d'un féculent).
- un dessert
- pain

Sur le principe de ces quatre composantes, 5 % de denrées sont issues des filières courtes. Pour les repas pris par les écoliers du cycle élémentaire (soit environ 45000), le Titulaire devra fournir deux produits de la même gamme pour l'entrée et pour le dessert. Ce choix dirigé ne devra occasionner aucun surcoût par rapport aux prix unitaires mentionnés dans l'acte d'engagement.

L'ensemble des aliments entrant dans la composition des repas biologiques devra être certifié Agriculture biologique (AB ou logo communautaire règlement CE n° 889/2008). Le

pétitionnaire fournira la liste des producteurs d'aliments biologiques auxquels il fait appel ainsi que leurs attestations d'agrément réalisées par un contrôleur indépendant.

L'assaisonnement sera également composé de produits biologiques dans la mesure du possible.

-En période de vacances scolaires des pique-niques peuvent être organisés. Le coût facturé d'un pique-nique sera identique à celui d'un repas habituel. Les pique-niques devront être livrés avant 9 h au centre de loisirs.

Le pétitionnaire présentera ses propositions de pique-nique en indiquant leurs compositions ainsi que la date de fabrication.

10- 2 : PAIN

Il s'agit de pain frais nécessaire aux repas des trois restaurants ; il est à livrer avec le repas des écoliers ou des enfants accueillis au centre de loisirs.

Dans sa proposition le pétitionnaire indiquera très précisément le type de pain fourni, son grammage et le nombre de rationnaires prévu pour un pain. Le fournisseur devra prévoir du pain biologique le jour des repas biologiques.

Le pain sera fourni non tranché.

ARTICLE 11 – ÉQUILIBRE DES REPAS

Les menus devront être équilibrés, de qualité, les aliments en quantité nécessaire pour répondre aux besoins des écoliers d'élémentaire et de maternelle.

Pour préparer son offre chacun des pétitionnaires répartira la proportion de repas comme suit : 66 % d'élémentaire et 34 % de maternelle.

Afin d'apprécier cet équilibre des menus par jour et sur la semaine, le pétitionnaire soumettra à titre d'exemple à l'appui de son offre une proposition de programme de menus pour le mois de juin 2016 incluant 4 repas biologiques. Le repas du mercredi sera intégré dans la prévision de repas de la semaine et l'équilibre alimentaire. A cet égard, le C.O.D.E.S. (Comité d'Education pour la Santé du Finistère) ou tout autre organisme compétent pourra être chargé de contrôler la diététique des menus proposés.

ARTICLE 12 – CONFECTION DES REPAS

La confection des repas devra répondre aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur. Le pétitionnaire indiquera dans son offre les moyens mis en œuvre à cet égard et confirmera qu'il dispose de l'agrément de la Direction Départementales de Protection des Population.

Dans un délai de huit jours à compter de la demande, il fournira également tout renseignement utile sur les grammages, les délais pour la confection des repas, les normes qualités existantes ou en cours, la nature des aliments servant à leur composition. La traçabilité des aliments et l'adaptation des menus aux saisons devront être décrites dans le mémoire technique. Les circuits courts devront être privilégiés.

Le prestataire appliquera les recommandations du GEMRCN n° J5-07 du 4 mai 2007 et l'arrêté du 30 novembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire et les grammages.

ARTICLE 13 – COMMANDE DES REPAS

La commande de repas se fera avant 14 heures,

- pour les écoles : le jour d'école précédant la consommation des repas soit le lundi pour le mardi, le mardi pour le jeudi, le jeudi pour le vendredi, le vendredi pour le lundi
- pour l'accueil de loisirs : le mardi pour le mercredi et en période de vacances la veille ou le vendredi pour le lundi.

La commande sera effectuée par télécopie ou courrier électronique par les personnels référents sur chaque site.

ARTICLE 14 – LIVRAISON DES REPAS

La livraison est de la responsabilité du prestataire retenu.

Les repas devront être livrés en liaison froide sur les différents sites indiqués au « § 8 – organisation générale du service de restauration scolaire et accueil de loisirs », le matin même de la distribution aux horaires suivants impérativement :

- 9h pour l'école du Moulin et le centre de loisirs (point de livraison unique).

- 9h30 pour l'école du Château d'Eau.
- 8H30 pour l'école Saint Joseph.

Le Titulaire utilisera un camion tri température permettant une conservation et une livraison optimale des fruits (température ambiante) tout comme des glaces (-18°C).

Le prestataire disposera les repas dont la température ne pourra excéder 5 degrés C dans le réfrigérateur de chaque site, afin de ne pas interrompre la chaîne du froid, dans des conditionnements appropriés et simplifiant les manipulations et transferts. Le pouvoir adjudicateur lui confiera, à cet effet, les clés de chaque office, dont il aura alors la responsabilité. Il veillera à la fermeture des portails des établissements.

Le titulaire veillera à respecter les normes d'hygiène relatives aux conditions d'accès des locaux de restauration en respectant le port obligatoire d'équipements de protection individuelle à usage unique, lesquels sont disponibles à l'entrée de chacun des points de livraison.

Un contrôle des températures des plats livrés et du réfrigérateur sera opéré par le titulaire et communiqué au maître d'ouvrage.

Le Titulaire veillera à l'évacuation des emballages éventuels.

Il présentera dans sa proposition les modalités d'organisation de son service de livraison et tout particulièrement les mesures mises en œuvre afin de garantir un maintien de la chaîne du froid.

ARTICLE 15 - CONDITIONNEMENT

Le pétitionnaire indiquera la nature et le mode de conditionnement des repas.

Le conditionnement des entrées et plats principaux se fera en bacs gastronomiques couverts.

ARTICLE 16 – SUIVI DE LA PRESTATION

Une commission « menus » s'assure de la bonne exécution de la prestation demandée. Le prestataire y participe obligatoirement. Il indiquera les personnes présentes et leurs attributions. La périodicité de cette commission de menus est d'une réunion tous les 2 mois. Les prévisions de menus pour les écoles et l'accueil de loisirs sont fournies deux semaines avant la date de la commission. Le prestataire proposera deux choix. Cette commission examine, propose des modifications et valide les menus proposés.

ARTICLE 17 – NOMBRE DE RATIONNAIRES

Le nombre des enfants fréquentant les restaurants scolaires varie suivant la période considérée qu'il s'agisse des jours de classe, des mercredis et des vacances.

En période scolaire la fréquentation moyenne est de l'ordre de 430 repas par jour. Pour les mercredis et vacances scolaires, de grandes disparités sont observées ; l'effectif moyen de rationnaires se situe autour de 50 personnes.

Le nombre total de repas est donc de l'ordre de 65 000 par an. Une fourchette de 5 % autour de ce nombre peut être envisagée soit un minimum de 61750 et un maximum de 68250 (nombre total de repas). Ces chiffres ne constituent que des indications sur la fréquentation. L'offre se basera sur 65 000 repas par an (34 % maternelle et 66 % élémentaire) dont 15 000 repas biologiques.

ARTICLE 18 – PROBLEME DE LIVRAISON

Le pétitionnaire indiquera dans son offre toutes les mesures adoptées afin qu'un problème de livraison ou d'absence de livraison ne puisse intervenir.

Si néanmoins des perturbations dans la livraison devaient intervenir, le pétitionnaire indiquera les moyens prévus pour y faire face. En cas de défaillance, il prendrait en charge tous les frais engagés afin que le service puisse être accompli (achats de denrées, etc.).

ARTICLE 19 – FORMATION DU PERSONNEL

Le pétitionnaire précisera dans sa proposition les modalités de formation des personnels (nombre d'heures par agent, fréquence, thèmes). Il indiquera l'organisme qui dispensera cette formation et s'il l'effectue présentera les habilitations éventuelles.

Une quinzaine de personnes est affectée aux tâches techniques de restauration.

ARTICLE 20 – SERVICES ANNEXES

- Le pétitionnaire précisera quels services annexes il est à même d'inclure dans sa prestation et notamment : la réalisation de repas à thèmes avec leur périodicité, le choix des thèmes, leur organisation.

Information et sensibilisation aux produits du terroir issus de l'agriculture bretonne et de l'agriculture biologique: modalités des interventions, nombre, intervenants...

ARTICLE 21 : PRINCIPAUX TEXTES REGLEMENTAIRES

Le fournisseur s'engage à respecter l'ensemble des textes réglementaires, les conditions d'hygiène concernant les locaux, les produits, les équipements et matériels, les personnels plus particulièrement les dispositions des textes suivants :

- 1) La santé scolaire et la nutrition de l'écolier, circulaire du 9 juin 1971 (J.O. du 24.09.1971),
- 2) L'arrêté du 20 juillet 1998 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables,
- 3) L'arrêté du 26 juin 1974 et du 5 mai 1975 réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale,
- 4) Etat de santé et hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées alimentaires animales ou d'origine animale, arrêté du 10 mars 1977 (J.O. du 31 mars 1977),
- 5) L'application des articles 258, 259, 262 du Code Rural : l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale,
- 6) Réglementation des conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente de plats cuisinés à l'avance (arrêté du 26 juin 1974 et du 3 juillet 1975 non publié au J.O. arrêté du 18 juillet 1977),
- 7) Règlement sanitaire départemental du Finistère,
- 8) Conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social (arrêté ministériel du 29.09.1997), et notamment fournir le document attestant la mise en œuvre d'autocontrôles afin d'assurer la sécurité alimentaire des convives.
- 9) Le respect des équilibres nutritionnels des repas (décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire)

La marque de salubrité :

Conformément à l'arrêté du 28 juin 1994 et à l'ensemble des textes et règlements d'hygiène relatifs aux plats cuisinés, le fournisseur apposera sa marque de salubrité sur les différents conditionnements.

Dispositions spécifiques relatives aux toxi-infections alimentaires collectives :

Conformément aux prescriptions de l'article 32 de l'arrêté du 29.09.1997 le repas témoin doit être conservé 5 jours après le jour de la consommation à disposition exclusive des services officiels de contrôle.

ARTICLE 22 : CONDITIONS DE RESILIATION DU MARCHE

Le présent marché pourra être dénoncé par l'une ou l'autre des parties, avec un préavis de trois mois, par lettre recommandée avec accusé de réception.

En dehors des cas expressément prévus au présent cahier des charges, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de résilier unilatéralement le marché avec le fournisseur, sans préavis, aux torts du titulaire, en cas d'une non-exécution caractérisée des prescriptions du dit marché ;

Fait à GOUESNOU, le

Le Titulaire du marché,
commande

Le Maire, coordonnateur du groupement de