

RESTAURATION SCOLAIRE

De RIVES-EN-SEINE

CCTP (Cahier des Clauses Techniques Particulières)

1 – MISSION

-La mission qui serait confiée au prestataire est la fourniture et la livraison de repas du midi durant la période scolaire (les lundi, mardi, jeudi et vendredi), en liaison froide, pour les élèves des écoles maternelles et primaires de la Commune de RIVES-EN-SEINE (Caudebec-en-Caux et Saint-Wandrille-Rançon).

-toute l'année pour le multi-accueil situé à Caudebec-en-Caux, du lundi au vendredi sauf au mois d'août, vacances de Noël, 1^{ère} semaine vacances de Pâques et vendredi de l'Ascension. Des évolutions pourront le cas échéant intervenir en fonction des périodes.

Sont incluses les prestations suivantes :

- Proposition des menus ;
- Confection des repas en conformité avec la réglementation relative aux prescriptions qualitatives, nutritionnelles et d'hygiène ;
- Contrôle de l'hygiène, notamment la réalisation, à ses frais, des autocontrôles micro biologiques ;
- Contrôle de sécurité des matériels auprès d'organismes agréés ; bilan des contrôles à transmettre périodiquement à la collectivité ;
- Animations valorisant **l'éducation au Goût** (valorisation du patrimoine culinaire, dégustation de spécialités de pays, découverte de saveurs, repas à thèmes, informations nutritionnelles, ...) – *une animation minimum par trimestre scolaire et décoration* ;
- Performance en terme d'approvisionnements directs (circuits courts) et d'approvisionnement local pour les denrées alimentaires

2 – DESCRIPTIF DE LA PRESTATION ET PERIODICITE

Durée du contrat : 1 an à compter du 6 JANVIER 2020 (éventuellement renouvelable 1 fois).

Le prestataire de services s'engage à nous communiquer les renseignements suivants :

- 1°) Qualification, nature et temps passé de l'intervention d'un(e) nutritionniste.
- 2°) Responsabilité sociale, environnementale de l'approvisionnement et de la transformation
- 3°) Capacité à assurer la sécurité alimentaire et notamment origine et traçabilité des produits carnés et poissons
- 4°) Qualité fourniture d'un repas type issu d'un échantillon type de la production
- 5°) Valeur diététique
- 6°) Diversité des menus
- 7°) Originalité notamment animations ponctuelles
- 8°) Volume annuel réalisé avec des producteurs locaux (départements 76 et 27)

La remise en température, le service en salle et la vaisselle sont assurés par le personnel communal.

3 - MATERIEL

Le prestataire s'engage à mettre à disposition à la **restauration scolaire de Caudebec-en-Caux** :

- 2 fours (1 petit de 5 niveaux et 1 grand de 14 niveaux) de remise en température de capacité suffisante pour la remise en température des hors d'œuvre, du plat principal et des légumes, pour 180 repas/jour environ,
- une chambre froide de capacité suffisante pour le stockage d'environ 180 repas/jour.

Pour la restauration scolaire de Saint Wandrille Rançon, elle possède son matériel.

- Multi-accueil :

- Un four 5 niveaux et une petite chambre froide pour le stockage de 20 repas/jour

En cas de besoin, il appartiendra au prestataire de procéder à une remise en état du matériel ou à son remplacement.

Tout matériel complémentaire s'avérant utile ou nécessaire pour le prestataire sera à sa charge et restera sa propriété.

4 – NOMBRE DE REPAS (voir BQE MENSUEL et BQE)

A titre indicatif, le nombre moyen de repas, fabriqués et servis dans le cadre de prestations sous contrôle municipal, s'élève à environ 289 repas/jour, ainsi ventilés :

<u>Caudebec-en-Caux</u>	● Maternelle	61
	● Primaire	92
	● Adultes	5
	● Multi-accueil	20
		178
<u>Saint-Wandrille-Rançon</u>	● Maternelle	34
	● Primaire	73
	● Adultes	4
		111

5 – STRUCTURE DES REPAS

Les repas suivants devront être assurés par le prestataire de services comme suit :

CONDITIONNEMENT COLLECTIF (BARQUETTES ou PORTIONS)

⇒ Déjeuner maternelle : 4 composants

- Plat principal
- Légumes verts et/ou féculent (possibilité de panachage)
- Fromage
- Dessert
- Pain
- Boisson : eau du robinet

⇒ Déjeuner primaire : 5 composants

- Hors d'œuvre
- Plat principal

- Légumes verts et/ou féculent (possibilité de panachage)
- Fromage
- Dessert
- Pain
- Boisson : eau du robinet

CONDITIONNEMENT INDIVIDUEL

⇒ Déjeuner adulte : 5 composants

- Hors d'œuvre
- Plat principal
- Légumes verts et/ou féculent (possibilité de panachage)
- Fromage
- Dessert
- Pain
- Boisson : eau du robinet

MULTI-ACCUEIL

⇒ Pour les convives « Bébés »

- 1 plat protidique principal
- 1 ou deux légumes/féculent
- 1 dessert ou 1 fruit
- Les condiments sont compris dans la prestation

Les condiments sont compris dans la prestation

⇒ Pour les convives « moyens » de 24 à 36 mois

- 1 plat protidique principal
- 1 ou 2 légumes/féculent + supplément
- 1 fromage ou 1 laitage
- 1 dessert ou 1 fruit
- Les condiments sont compris dans la prestation

⇒ Pour le goûter

- 1 laitage
- 1 fruit ou 1 compote

Serviettes en papier jetable et condiments seront fournis par le prestataire.

La composition des menus tiendra compte des aspects nutritionnels et diététiques propres à la restauration scolaire et des recommandations figurant en annexe 3 de la circulaire N° 2001-118 du 25 juin 2001. Notamment, le prestataire devra prévoir un grammage adapté aux besoins des élèves de maternelle, de primaire et aux adultes.

En cas d'allergies médicalement reconnues par un allergologue, sur présentation d'un certificat médical ou d'un PAI, des dispositions particulières pourraient être proposées par le prestataire aux familles.

Un plat de substitution devra être proposé aux personnes de religion musulmane ou juive si le menu du jour ne convenait pas.

VARIANTES IMPOSEES :

1 repas BIO sera servi par mois

1 repas Végétarien sera servi

6 – SPECIFICATIONS

6.1 Références générales

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit spécifiques.

Elles doivent, en outre, être conformes :

- aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR
- aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du groupe permanent d'études des marchés de denrées alimentaires (G.P.E.M.D.A.) ; toute disposition nouvelle du G.P.E.M.D.A. est applicable dès sa publication.

6.2 Spécifications de salubrité

Le prestataire de service doit respecter la réglementation en vigueur et notamment :

- la directive 98/34/CE,
- la circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001 (NOR : MENE0101186C).

Il devra se conformer à toute évolution réglementaire à venir, avec application immédiate et en informer les responsables du pôle enfance et jeunesse.

ARTICLE 7 – CHARGES INCOMBANT AU PRESTATAIRE -DESIGNATION

Acquisition et entretien

Tout matériel (gros ou petit) permettant la mise en œuvre des prestations en liaison froide.

Contrôles sanitaires

Analyses bactériologiques

8 – CONTROLES

8.1 Contrôles par la Collectivité

La Ville de RIVES-EN-SEINE procédera aux contrôles qu'elle jugera utiles en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du contrat. A cet effet, des réunions seront organisées avec le prestataire (périodicité des réunions : toutes les 7 semaines environ) ; un planning prévisionnel sera établi avec les élus en charge de ce dossier.

Ces contrôles, qui pourront porter notamment sur les spécifications de salubrité et de qualité ainsi que sur les critères nutritionnels et gastronomiques des repas servis, seront effectués soit par la personne responsable du contrat, soit par son représentant.

8.2 Contrôles à l'initiative du titulaire

Le titulaire fait effectuer périodiquement des contrôles bactériologiques par des laboratoires d'analyses indépendants. Ces contrôles portent sur les matières premières ainsi que sur les plats préparés. Les prélèvements sont effectués à l'improviste et à l'initiative des laboratoires agréés. Une copie des rapports sera adressée à la Collectivité par les laboratoires.

Des échantillons de chaque produit seront conservés conformément à la réglementation en vigueur.

A la demande de la collectivité, un audit d'hygiène trimestriel pourra être effectué, à la charge du titulaire, sur le lieu de fabrication.

8.3 Contrôles par l'intermédiaire d'agents spécialisés

Afin d'exercer les contrôles prévus aux articles précédents, la personne responsable peut, à tout moment, se faire assister d'un agent ou d'un service spécialisé de son choix, sans en référer préalablement à l'entreprise, et notamment :

- De la Direction Départementale des Services Vétérinaires,
- De la Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes,
- De la Direction Départementale des Affaires Sanitaires et sociales.

Ces interventions des agents officiels de contrôle, à la demande de la Collectivité, ne font évidemment pas obstacle aux interventions prises de leur initiative, dans l'exercice de leurs fonctions.

ARTICLE 9 – APPROVISIONNEMENT ET DENREES voir critères d'analyse

Il est effectué dans le respect des prescriptions qualitatives, quantitatives, et d'hygiène régissant les denrées alimentaires, notamment en ce qui concerne l'application des normes HACCP (Hazard Analyses Critical Control Point).

La Ville de RIVES-EN-SEINE doit pouvoir à tout moment connaître la traçabilité des produits et souhaite que le prestataire travaille de préférence avec les fournisseurs et producteurs locaux soient privilégiés afin d'obtenir l'aide FEADER relative à la revalorisation des produits locaux notamment pour :

- Le pain (commerces de RIVES-EN-SEINE)
- Les matières premières alimentaires via des producteurs et/ou des groupements de producteurs locaux et les filières courtes (départements 76 et 27)
- Origine de la viande : France uniquement
- Le prestataire est tenu de veiller à la bonne qualité des produits crus et à un degré de mûrissement adapté ; il veillera à respecter les saisons.

ARTICLE 10 – CONDITIONS ET DELAIS DE LIVRAISON

Les livraisons et manutentions seront à la charge du fournisseur et assurées gratuitement par ses soins.

Les livraisons pourront être faites en dehors de la présence du personnel chargé du restaurant scolaire ; à cet effet, une clé des locaux sera remise au prestataire dès la signature du contrat et remise à la Commune à l'issue du présent contrat. Dans ce cas, le personnel municipal devra disposer d'un bordereau de livraison qu'il vérifiera dès son arrivée sur son lieu de travail.

En permanence, le personnel municipal devra disposer d'un stock de denrées suffisant pour assurer, **au minimum**, un repas complet bébés, élèves et adultes. Ce stock tampon sera utilisé en cas de problèmes de livraison ; tout stock utilisé devra être **immédiatement** reconstitué par le prestataire.

Ce stockage est placé sous la responsabilité du prestataire (voir dates de péremption).

ARTICLE 11 - JUSTIFICATIFS À PRODUIRE

- Qualification professionnelle pour exercer les métiers de la restauration collective et garanties d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- Références professionnelles sur un même type de prestation (datant de moins de 3 ans),
- Modèle de choix de menus
- Proposition de menus à thèmes,
- Documents, certificats, attestations, ou déclarations visées à l'article 45 du code des marchés publics.
- Documents justifiant la provenance de la viande, des fruits et des légumes.

ARTICLE 12 – ONILAIT

Afin de permettre à la ville de bénéficier de la subvention ONILAIT, le titulaire lui transmettra un relevé trimestriel des produits laitiers distribués. Ce relevé sera accompagné du détail des distributions journalières et toute autre document nécessaire à l'octroi de cette subvention

A, le

Lu et Approuvé
(Mention manuscrite)

Le Prestataire de Services
(cachet et signature)

