



**DEPARTEMENT DE LA DROME**

---

**COMMUNE DE CLERIEUX**

---

**Marché Passé selon la Procédure Adaptée**  
(Article 42 de l'ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015)

**Marché de Prestation de Service**

---

**Livraison de repas Restaurant scolaire**

**Cahier des Clauses Techniques Particulières**  
**(C.C.T.P.)**

**SOMMAIRE**

<b>ARTICLE 1 – OBJET DE LA PRESTATION .....</b>	<b>3</b>
<b>ARTICLE 2 – DEFINITON DU SERVICE.....</b>	<b>3</b>
<b>2.1 Nombre de repas servis.....</b>	<b>3</b>
<b>2.2 Commande des repas.....</b>	<b>3</b>
<b>ARTICLE 3 – ELABORATION ET COMPOSITION DES MENUS.....</b>	<b>3</b>
<b>3.1 Élaboration des menus et affichage.....</b>	<b>3</b>
<b>3.2 Composition des repas.....</b>	<b>4</b>
<b>3.3 Technique de cette élaboration.....</b>	<b>4</b>
<b>ARTICLE 4 – SPECIFICATIONS QUALITATIVES.....</b>	<b>4</b>
<b>4.1 Généralités.....</b>	<b>4</b>
<b>4.2 Présentation des repas .....</b>	<b>5</b>
<b>4.3 Conditionnement des repas livrés.....</b>	<b>5</b>
<b>4.4 Transport des repas .....</b>	<b>5</b>
<b>4.5 Lieu et heure de livraison .....</b>	<b>5</b>
<b>4.6 Contrôles sur la quantité des repas préparés .....</b>	<b>6</b>
<b>4.7 Contrôles des repas livrés – pénalités.....</b>	<b>6</b>
<b>ARTICLE 5 – CONDITIONS D’EXECUTION DU CONTRAT .....</b>	<b>7</b>
<b>5.1 Mise en place d’un responsable chargé du suivi du service de restauration ...</b>	<b>7</b>
<b>5.2 Service des repas – formation du personnel .....</b>	<b>7</b>
<b>5.3 Animations.....</b>	<b>7</b>
<b>ARTICLE 6 – DISPOSITIONS DIVERSES .....</b>	<b>8</b>
<b>6.1 Repas de substitution .....</b>	<b>8</b>

Le pouvoir adjudicateur est une commune dotée d'un service de restauration scolaire municipal depuis de nombreuses années. A ce jour il est accueilli entre 90 et 120 enfants par jour dont 30 à 40 enfants de maternelle.

## **Article 1 - OBJET DE LA PRESTATION**

Le présent marché de prestation de service porte sur l'élaboration et la livraison des repas servis aux enfants qui fréquentent la cantine scolaire du pouvoir adjudicateur.

Il exclut les missions qui relèvent du service communal et notamment :

- le déconditionnement et l'assaisonnement des plats
- le service des repas
- la surveillance des enfants.

## **Article 2 - DEFINITION DU SERVICE**

Les repas préparés à l'avance par le titulaire et livrés au restaurant scolaire sont destinés à des enfants du secteur maternel et élémentaire.

### **2.1 - Nombre de repas servis**

Le nombre moyen de repas annuel servi est estimé à 12 000 repas. Le marché sera conclu sans minimum, ni maximum selon les effectifs journaliers sans qu'il puisse y avoir réclamation de la part du titulaire.

### **2.2 - Commande des repas**

Le mode de commande et les délais de confirmation ou d'annulation des commandes ont à décrire par le titulaire.

## **Article 3 - ELABORATION ET COMPOSITION DES MENUS**

### **3.1 - Élaboration des menus et affichage**

Les menus doivent satisfaire à des exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel en rapport, en particulier, avec l'âge des enfants, définies dans les recommandations nutritionnelles fixées par le GEM RCN .

Le projet de menus établi par le titulaire devra faire l'objet d'un visa d'un expert en diététique pour validation.

Après validation, le titulaire transmet par mail et/ou courrier les menus hebdomadaires pour les 3 semaines à venir, aux services de la mairie, en précisant les produits provenant de circuits courts ou d'origine biologique.

Les menus effectivement servis doivent être conformes aux projets ainsi mis au point. Toutefois, le titulaire peut, en cours de réalisation, procéder à des modifications après information des services de la mairie, 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.

Le titulaire sera tenu de produire, à l'appui de son offre, des exemples de menus, ainsi qu'un tableau des différenciations des grammages entre les élèves des écoles maternelle et élémentaire.

### **3.2 - Composition des repas**

1) La composition des menus est conforme à celle définie ci-après :

- une entrée
- un plat protidique
- un légume d'accompagnement
- un fromage ou un laitage
- un dessert

Le service des enfants de l'élémentaire se fait en self il devra être proposé 2 entrées, 2 produits laitiers, 2 desserts tout en restant dans la même catégorie du plan alimentaire afin de respecter les réglementations nutritionnelles.

Il est également envisageable de proposer une possibilité de fréquence de menus à 4 composantes et de menus semi-alternatifs (réduction quantité de viande) ou alternatifs pour plus de produits bio et de circuits courts.

Les ingrédients divers tels que le poivre, sel, huile d'assaisonnement et vinaigrette devront accompagner les plats servis en conditionnement standard, non individuel.

Le pain et la boisson ne sont pas inclus dans la prestation.

2) Confection de repas spécifiques :

- sans sel,
- diabétique,
- végétarien,
- sans porc,
- avec prise en compte de certaines allergies.
- 

L'attention portée à la confection quotidienne des repas spécifiques sera très stricte. En cas de non-respect, la convention pourra être dénoncée.

3) Saisonnalité et origine des produits

Prendre en compte la saisonnalité et la maturité des fruits et des légumes.

Il est exigé au moins 30 % de produits ayant une provenance de circuits courts ou d'origine biologique, en faisant varier, légumes, produits protidiques, fruits, fromage et laitage.

Il sera privilégié les produits frais, voire surgelés, les aliments en conserve seront limités aux produits non disponibles en frais ou surgelés.

### **3.3 - Technique de cette élaboration**

Le titulaire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire définies dans les textes officiels en vigueur et notamment les dispositions spécifiées dans :

- la circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001 publiée au Bulletin Officiel du Ministère de l'Education Nationale et du Ministère de la recherche n°9 du 28 juin 2001,

- la nouvelle recommandation n°J5-07 du GEM RCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) relative à la nutrition, validée le 04 mai 2007 par le Conseil Scientifique de l'Observatoire Economique de l'Achat Public (OEAP) qui annule et remplace la recommandation n°J3-99 du 6 mai 1999 rééditée en 2001, ainsi que les mises à jour de 2011 et 2013.

Le grammage de chaque plat composant le repas doit être adapté aux usagers comme il est défini dans le bulletin cité ci-dessus (enfants relevant du secteur élémentaires et maternelles).

Le titulaire doit fournir un cahier de grammage poids net dans l'assiette qui demeurera annexé au présent cahier des clauses. Il précise le poids net pour chaque plat (hors d'œuvre, plat protidique, légumes...) suivant les aliments proposés. Le grammage sera strictement respecté.

## **ARTICLE 4 – SPECIFICATIONS QUALITATIVES**

### **4.1 Généralités**

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires soit générales, soit particulières et celles indiquées dans les textes en vigueur cités à l'article 5.3.

L'approvisionnement en denrées devra prendre en compte l'aspect nutritionnel des aliments, transformés ou non, particulièrement en ce qui concerne les divers types de lipides, glucides et protides. Il sera effectué suivant les prescriptions qualitatives et les règles d'hygiène concernant les denrées alimentaires.

Le titulaire devra répondre aux conditions de traçabilité des produits et être en mesure de fournir sur demande les certificats.

L'établissement de fabrication doit être agréé par le Direction des Services Vétérinaires.

Les problèmes tenant à la qualité, aux quantités et plus généralement ayant trait au service courant de la restauration seront consignés par écrit pour tenir lieu de pièces de réclamation.

### **4.2 Présentation des repas**

Le titulaire est invité à soigner la présentation des plats confectionnés. La présentation des plats peut être simple, mais ne doit pas être négligée. Les plats doivent être appétissants.

### **4.3 Conditionnement des repas livrés**

- Le service des enfants de maternelle s'effectue en plats de 6 personnes, à table.
- Le service des enfants d'élémentaire se déroule en self

Il est donc demandé au prestataire de livrer les repas dans des conditionnements les mieux adaptés à ces 2 prestations. Dans souci de respect de l'environnement il est demandé d'éviter les conditionnements jetables, non biodégradables.

Le conditionnement des repas devra répondre aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.

Les contenants non nettoyés seront récupérés par le prestataire, à la livraison suivante.

#### **4.4 Transport des repas**

Le transport des repas vers le point de restauration est à la charge exclusive du titulaire, qui devra à cette fin, utiliser un véhicule satisfaisant aux normes exigées en matière de transport de denrées alimentaires.

En outre, le transport devra être assuré quel que soit le nombre de repas commandés, aux frais du fournisseur et à ses risques et périls.

Si le titulaire ne livre pas les marchandises dans les délais fixés, le Maire ou son représentant, assurera aux mieux les intérêts du pouvoir adjudicateur, les fournitures en souffrance seront dès lors achetées, sans qu'il soit besoin de mise en demeure, aux frais et risques du prestataire. Le titulaire supportera la différence en plus entre le prix des acquisitions réalisées et celui de son marché. Il ne pourra rien réclamer pour les différences au moins.

Le titulaire assurera la sécurité des approvisionnements, notamment en période hivernale.

#### **4.5 Lieu et heure de livraison**

Le titulaire proposera un mode de livraison adapté à nos modes de fonctionnement.

Un bon de livraison sera remis au responsable de cuisine.

Tout dysfonctionnement sera signalé immédiatement au titulaire qui devra prendre sans délai les mesures nécessaires pour y remédier.

Le titulaire est réputé bien connaître le point de restauration et notamment le matériel qui l'équipe.

Le livreur doit contrôler les éléments de stockage, il est tenu de communiquer au référent de la mairie tout dysfonctionnement.

Le titulaire doit être joignable dans la matinée et s'engage, en cas d'erreur à la livraison ou d'insuffisance de quantité pour assurer le service, à approvisionner dans l'heure où il aura été prévenu, le complément pour assurer un service normal. A ce titre, il devra fournir un numéro de téléphone portable.

#### **4.6 Contrôles sur la quantité des repas préparés**

Le titulaire est tenu de procéder à ses frais, au contrôle de la qualité des repas préparés conformément aux dispositions prévues par la législation en vigueur (art.5.3) et ayant trait à l'alimentation.

Il est tenu par ailleurs, de conserver au froid pendant trois jours au moins, un échantillon de chacun des plats préparés. En cas de toxi-infection alimentaire, ces échantillons sont remis pour être analysés par les services officiels de contrôle.

Des contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles auxquels le pouvoir adjudicateur peut faire procéder à tout moment, ainsi que de ceux auxquels procèdent les agents de l'Etat, dans le cadre de réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur.

Les comptes rendus et bilans des contrôles réalisés, tant par le titulaire du marché, que par les services compétents de l'Etat, sont systématiquement transmis au pouvoir adjudicateur dès qu'ils sont connus.

#### **4.7 Contrôles des repas livrés – pénalités**

Les fournitures livrées doivent correspondre aux spécifications qualitatives, et à la commande régulièrement passée. Le Maire ou son représentant se réserve le droit de refuser les livraisons ne satisfaisant pas aux prescriptions.

Sur l'initiative du Maire ou de son représentant, il peut être procédé à une expertise des denrées livrées.

La constatation des avaries sera en principe faite contradictoirement avec le titulaire ou son représentant accrédité, convoqué dans les délais compatibles avec les possibilités normales de déplacement. En cas d'absence du titulaire ou de son représentant, ou en cas de nécessité, il sera passé outre.

Dans l'éventualité de cette constatation, la décision de l'expert choisi par le Maire est sans appel.

Les frais de vérification, épreuves, analyses ou expertises sont à la charge du fournisseur, quel que soit le lieu où elles sont effectuées, si la fourniture ne satisfait pas à l'une quelconque des clauses contractuelles.

Lorsqu'une livraison est reconnue irrecevable, le titulaire doit en effectuer le remplacement sans préjudice de la mise en application de pénalités.

Dans le cas où le remplacement de la marchandise a dû être effectué, la réception de la nouvelle livraison est également subordonnée à une expertise dont les frais sont à la charge du fournisseur quels que soient les résultats de cette expertise.

La réception n'est définie qu'après l'achèvement des vérifications en qualité, laquelle doit demeurer constante tout au long du marché.

S'il est constaté que les repas livrés n'ont ni la qualité ni la quantité prévue, une pénalité proportionnelle sera appliquée en cas de manquement successif et portera sur le nombre total de repas livrés dans la journée, après simple avis par lettre recommandée.

Cette demande fera l'objet d'un titre de recette à recouvrer par le Trésorier Principal du pouvoir adjudicateur. Elle sera de l'importance suivante :

- L'ensemble du prix facturé TTC en cas d'intoxication outre les conséquences éventuelles,
- L'ensemble du prix facturé TTC si la qualité des aliments est en cause,

### **ARTICLE 5 – CONDITIONS D'EXECUTION DU CONTRAT**

#### **5.1 Mise en place d'un responsable chargé du suivi du service de restauration**

Le titulaire devra désigner parmi son personnel un responsable chargé du suivi du service de restauration du pouvoir adjudicateur. Celui-ci sera présent sur le point de distribution au moins une fois avant chaque période scolaire de vacance, afin d'assurer le suivi du service et les relations courantes avec le responsable municipal chargé de la restauration scolaire. Le responsable municipal sera désigné par le Maire de Clérieux, représentant du pouvoir adjudicateur.

#### **5.2 Service des repas – formation du personnel**

Le titulaire s'engage à assurer la formation du personnel municipal concerné nécessaire à la mise en place et au suivi d'une distribution de repas, et plus généralement à la démarche

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point : méthode et outils de travail qui identifient, évaluent et maîtrisent les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments).

Une formation initiale sera mise en place en début d'année scolaire. Une formation continue pourra être éventuellement proposée durant la durée du contrat.

Le titulaire pourra dispenser directement cette formation ou en charger un organisme extérieur. Dans les deux cas, il devra communiquer au pouvoir adjudicateur le numéro d'agrément en tant qu'organisme de formation.

### **5.3 Animations**

Le titulaire devra proposer un menu de fête par trimestre scolaire (Noël, Pâques, fin d'année), ainsi que des animations ponctuelles autour de l'alimentation, de la diversité des fruits et légumes, du gaspillage alimentaire et du tri des déchets.

La facturation de ces repas correspondra au prix normal, sans surcoût.

## **ARTICLE 6 – DISPOSITIONS DIVERSES**

### **6.1 Repas de substitution**

Le titulaire s'engage, pendant la durée du contrat à laisser en permanence des repas d'urgences pour une centaine d'enfants, au cas où il se trouverait dans l'impossibilité d'assurer la livraison des repas ainsi que de remplacer ces repas une fois par an ou à l'approche de la date de péremption.