



MARCHE PUBLIC  
DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

Marché n° 2019/001

---

**Marché de restauration scolaire de l'école publique  
de la Commune de Hières-sur-Amby**

**1- Fabrication et livraison de repas en liaison froide**

**ou**

**2- Prestation d'achat de denrées et confection de repas sur site**

**Cahier des Clauses Techniques Particulières**

COMMUNE DE HIERES-SUR-AMBY 38

Date et heure limites de réception des offres :

**4 juillet 2019 à 12 heures**

## SOMMAIRE

---

<b>Article 1 : OBJET DU PRÉSENT MARCHÉ .....</b>	<b>3</b>
<b>Article 2 : PRESTATIONS A FOURNIR .....</b>	<b>3</b>
<b>Article 3 : DEFINITION DE LA PRESTATION.....</b>	<b>3</b>
3.1 – Elaboration des menus .....	3
3.2 - Conditions techniques d’approvisionnement et de fabrication .....	4
3.3 – Règles d’hygiène et de sécurité .....	5
3.4 – Spécifications organoleptiques et gastronomiques .....	5
3.5 – Contrôle des denrées .....	6
3.6 – Quantités à fournir .....	6
3.7 – Qualité du service et animations.....	7
<b>Article 4 – CONDITIONNEMENT ET LIVRAISONS .....</b>	<b>7</b>
4.1 – Conditionnement .....	8
4.2 – Délais de livraison .....	8
4.3 – Mode de livraison .....	8
4.4 Lieu de livraison .....	8
<b>Article 5 – EQUIPEMENTS COMMUNAUX UTILISES ET CHARGES D’ENTRETIEN .....</b>	<b>8</b>
<b>Article 6 – SERVICE MINIMUM .....</b>	<b>9</b>
<b>Article 7 – VERIFICATION DES SPECIFICATIONS CONTRACTUELLES .....</b>	<b>9</b>
<b>Article 8 – FORMATION ET ASSISTANCE .....</b>	<b>9</b>

## **Article 1 : OBJET DU PRÉSENT MARCHÉ**

Le présent document a pour objet de définir les conditions dans lesquelles la société de restauration, prestataire de service pour la Commune, s'engage à assurer la restauration scolaire pour le compte de la Commune de Hières-sur-Amby :

Le marché porte sur deux formes de prestations :

- a) **la fabrication et la livraison des repas en liaison froide pour les enfants scolarisés, et pour les adultes autorisés à déjeuner dans le restaurant scolaire de la commune de Hières-sur-Amby,**

ou

- b) **L'achat des denrées alimentaires et la fabrication de repas sur site, pour les enfants scolarisés et pour les adultes autorisés à déjeuner dans le restaurant le service de restauration scolaire de la commune de Hières-sur-Amby,**

## **Article 2 : PRESTATIONS A FOURNIR**

### **Fabrication et la livraison des repas en liaison froide**

Le prestataire devra assurer la confection des repas et leur transport jusqu'au point de livraison qui est le restaurant scolaire – 1 Place de la République – 38118 Hières-sur-Amby.

Les livraisons devront avoir lieu en présence d'un chef de cuisine.

La fréquence des livraisons à prévoir : les lundis, mardis, jeudis et vendredis.

Pour les périodes scolaires les livraisons comprendront les repas tels que définis par le calendrier scolaire établi annuellement par l'Éducation Nationale.

La fourniture et la livraison sont à assurer avant 10h00 du lundi au vendredi toute l'année en conditionnement collectif sur les bases suivantes :

Repas (conditionnement en barquettes 4 portions)

Le nombre de repas sera fixé selon les besoins journaliers des services restauration scolaire.

### **Livraison de denrées alimentaires et fabrication de repas sur site**

Le prestataire devra assurer la livraison des denrées alimentaires et leur transport jusqu'au restaurant scolaire – 1 Place de la République – 38118 Hières-sur-Amby.

Les livraisons devront avoir lieu en présence d'un agent communal.

La fourniture et la livraison sont à assurer avant 10h00 du lundi au vendredi toute l'année.

Le nombre de repas sera fixé selon les besoins journaliers des services restauration scolaire.

Les repas sont produits sur place et consommés dans le restaurant scolaire.

A cet effet, la Collectivité met à disposition du prestataire, une cuisine, ses annexes ainsi que tout le matériel nécessaire à la confection des repas.

## **Article 3 : DÉFINITION DE LA PRESTATION**

### **3.1 – Elaboration des menus**

L'entreprise élabore les menus sur une période de 6 à 8 semaines et les communique au service de la restauration scolaire de la Commune, au moins 3 semaines à l'avance. Ils sont examinés en commission « Restauration scolaire » créée notamment à cet effet.

Des modifications pourront exceptionnellement avoir lieu si des nécessités d'approvisionnement le justifient, et le service devra en être informé immédiatement. Néanmoins, l'équilibre alimentaire des repas sur la journée devra être strictement respecté.

Le prestataire doit observer les règles d'équilibre alimentaire préconisées dans le « Guide de la nutrition » de la Société Scientifique d'hygiène Alimentaire édité sous la référence 8926 par le Centre National de la Documentation Pédagogique, 29 rue d'Ulm – 75005 PARIS.

A la demande de la commune, le fournisseur devra remettre la liste des grammages minimum de toutes les denrées employées pour la confection des repas qui devra répondre strictement aux besoins nutritionnels de l'enfant conformément aux recommandations du GEM RCN d'août 2013 (groupe d'études des marchés de restauration collective et nutrition).

Les menus devront être affichés dans le restaurant scolaire, et au sein du groupe scolaire, pour consultation. L'origine des viandes bovines et des produits ou composants Bio qui seront servis devra être mentionnée.

La Commune souhaite, pour la fourniture de ces denrées, qu'il soit fait appel dans la mesure du possible à des producteurs locaux.

Conformément aux instructions ministérielles, les menus devront satisfaire à des exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel en rapport avec l'âge des enfants. Les menus devront être variés. Ils tiendront compte des saisons, pour ce qui concerne les fruits et légumes.

Les menus servis seront conformes aux normes sanitaires actuellement en vigueur.

La société de restauration tiendra compte des objectifs du 3<sup>ème</sup> Programme National Nutrition Santé et du GEMRCN 2011 dans l'exécution de ses prestations.

La composition des repas (déjeuner) enfants et adultes comprend 5 composantes plus le pain, avec :

- entrée ou potage,
- plat chaud : Viande, poisson ou œufs...,
- accompagnement : légumes ou féculents,
- fromage / laitage,
- dessert,
- pain frais du jour.

Conformément aux objectifs du Grenelle de L'Environnement, la Commune souhaite l'introduction de produits Bio pour les enfants.

#### Menus spécifiques :

Seront également pris en compte les menus spécifiques pour les enfants bénéficiant de programmes d'alimentation ordonnés médicalement, et des différentes particularités : sans porc, sans sel, etc ...

La Mairie s'engage à communiquer au moment de la commande le détail de ces menus.

### **3.2 – Conditions techniques d'approvisionnement ou de fabrication**

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

Elles doivent être au minimum en conformité avec :

- Les spécifications techniques du GPEMDA
- L'arrêté du 29/09/1997
- La circulaire n°2001-118 du 25/06/2001 et la recommandation du GPEMDA n° J3 du 6/05/1999 relatives à la nutrition
- Les objectifs nutritionnels du PNNS

Lorsqu'il n'existe pas de dispositions réglementaires pour un produit ou une famille de produits, le titulaire du marché devra se conformer au moins aux guides de bonnes pratiques qui ont cours dans la profession.

### **Pour la livraison de denrées alimentaires et fabrication de repas sur site :**

Les repas seront préparés par le chef de cuisine dans la cuisine du restaurant scolaire, selon les prescriptions du présent cahier des charges ;

Pour cela, la Commune met à disposition une cuisine et l'ensemble du matériel nécessaire pour la fabrication des repas et pour le réchauffage.

Le prestataire s'engage à apporter tout son savoir-faire et à respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Le prestataire indique les moyens mis en œuvre pour assurer la continuité du service.

### **3.3 – Règles d'hygiène et de sécurité**

Le prestataire devra respecter les règles d'hygiène et de sécurité applicables à la Restauration collectivité et notamment :

- L'arrêté du 29 septembre 1997 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance. Il est précisé que les locaux, les installations et le matériel de la cuisine du candidat retenu devront avoir reçu les agréments nécessaires (notamment agrément de la Direction des Services Vétérinaires)
- L'instruction générale interministérielle du 6 mars 1968, intitulée "Hygiène alimentaire dans les établissements publics, universitaires et scolaires "
- Arrêté interministériel du 26 juin 1974, réglementant les conditions d'hygiène, de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale (J.O. du 17/05/1975)
- Arrêté interministériel du 26 juin 1974, réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente de plats cuisinés à l'avance (J.O. du 16/07/1974)
- Arrêté du 20 juillet 1998 réglementant les conditions d'hygiène relative au transport des denrées périssables.

Quant aux toxi-infections par les salmonelles, la plus grande précaution devra être prise pour les préparations à base d'œuf pour lesquelles l'utilisation d'œufs frais sera proscrite.

Afin de garantir la qualité et la salubrité des repas servis, la Commune se réserve le droit de proscrire en cas de doute légitime tout aliment ou ingrédient pour la durée qu'elle jugera utile et nécessaire.

### **3.4 Spécifications organoleptiques et gastronomiques :**

Les préparations culinaires seront simples, soignées, variées et tendront à approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale. Tout sera fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur, les menus à jour fixe seront proscrits. De plus, les recettes seront variées selon les saisons.

Les recettes compliquées et les plats recherchés seront écartés, sauf cas exceptionnel. Les assaisonnements seront simples.

Seront à éviter les sauces indigestes, les graisses cuites, les condiments trop épicés.

Les légumes frais ou surgelés remplaceront le plus souvent possible les légumes appertisés, sous vide ou déshydratés. Notamment, la purée de pomme de terre ne devra pas être préparée à partir de légumes déshydratés.

Les fruits seront saisonniers et favoriseront les circuits courts ou/et issus de l'agriculture biologique.

La présentation des plats bien que simple, ne saurait être négligée. Tout laisser-aller dans ce domaine ne saurait être toléré, à savoir :

- L'aspect des plats sera appétissant
- Les sauces ne seront ni granuleuses, ni gélatineuses
- L'adjonction dans nombre de préparations d'une garniture très simple, par exemple persillade, quelques olives, un cornichon, une feuille de salade, une rondelle de citron, tomate, pourront donner un effet décoratif.

De façon générale, tous les produits devront provenir de circuits de production courts et/ou issus de l'agriculture biologique avec un minimum de 25 % des ingrédients sur la semaine.

### **3.5 – Contrôle des denrées**

Si la fourniture livrée ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande écrite de la Commune ou de son représentant, en cas d'insuffisances touchant à la salubrité, il y aura toujours et systématiquement rejet.

Toute fourniture présentant un vice caché ou une anomalie sera immédiatement signalée au titulaire du marché qui sera tenu de la remplacer dans les délais qui lui seront prescrits et n'entravant pas l'horaire du service, dès lors qu'il est attesté que cette inexécution de l'obligation contractuelle est de sa responsabilité.

La fourniture de remplacement sera identique à la fourniture initiale en ce qui concerne l'espèce, la qualité, la catégorie, le poids et le prix.

Le prestataire s'engage à suivre la qualité microbiologique des préparations par analyse d'échantillons d'aliments. La fréquence des analyses constituera un élément d'appréciation.

Le résultat des analyses sera, systématiquement et mensuellement communiqué au client.

Un repas témoin chaque jour de fabrication sera conservé par le prestataire pendant 72 heures à fins d'analyses bactériologiques. De la même façon, un repas témoin sera fourni à la cantine scolaire pour être conservé sur site.

La commune pourra faire appel à un service ou laboratoire de son choix pour exercer les contrôles notamment par la Direction Départementale des Services Vétérinaires et la Direction de la Répression des Fraudes et contrôle de la qualité.

Dans le cadre d'une livraison en liaison froide, la dépense sera supportée par le prestataire lorsque les résultats ne seront pas conformes aux normes admises par la réglementation, qualité passable ou inférieure.

### **3.6 – Quantités à fournir**

Le nombre moyen de repas à fournir est d'environ 70 repas par jour, soit une estimation d'environ 10 000 repas annuels. Le nombre de repas peut varier d'un jour sur l'autre.

Le service de la restauration scolaire fonctionne actuellement les lundis, mardis, jeudis et vendredis. Il concerne les enfants des classes maternelles et élémentaires des écoles publiques de la commune et les adultes autorisés.

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

Les grammages sur lesquels s'engage le titulaire du marché devront être précisés.

### **3.7 – Qualité du service et animations**

Le prestataire s'engage à assurer auprès de la Commune un rôle de conseil et d'information sur les questions telles que l'usure du matériel de cuisine, l'évolution de la réglementation et des techniques de préparation des repas...

Les repas sont servis à table en deux services à partir d'environ 11 heures 35. La Collectivité, en sa qualité de personne publique veillant à l'intérêt général, peut apporter des changements souhaités de manière unilatérale, en ce qui concerne les conditions de prise des repas et l'environnement périscolaire de la restauration scolaire.

Le prestataire s'engage à prévoir des menus festifs pour les fêtes calendaires : Noël, Pâques, Chandeleur, Semaine du goût...

Dans le but de faire découvrir de nouvelles cultures et de nouveaux goûts, un repas à thème est servi une fois par mois : repas savoyard, repas italien...

Le pique-nique de fin d'année fera l'objet d'un repas froid.

Une commission « Restauration scolaire » est instituée par la Commune qui en fixe la composition : elle se réunit 2 fois par an à l'initiative de la Municipalité. Ces réunions sont l'occasion de dresser un bilan sur la prestation. La présence du prestataire aux travaux de cette commission est obligatoire. Des membres de la commission se réservent la possibilité d'effectuer des visites pendant les repas des enfants, et de contrôler la traçabilité des produits.

Si le choix portait sur la préparation des repas sur site, la collectivité tient à ce que le chef de cuisine assure également le service des repas.

## **Article 4 – CONDITIONNEMENT ET LIVRAISONS**

### **4.1 Conditionnement**

Les repas seront conditionnés de la façon suivante :

- En liaison froide à une température de +3° maximum
- Les aliments sous barquettes (individuelles ou collectives pour tables de 4) jetables, pouvant résister pour le plat chaud à une remise en température dans un four de réchauffe, ou en bacs inox.  
Les barquettes devront être scellées et filmées afin d'éviter tout débordement pendant le transport.

Sur chaque couvercle seront indiqués, outre les mentions obligatoires :

- Date du jour de fabrication inscrite en clair
- A consommer avant le
- Le temps de remise en température

Le prestataire devra mettre à disposition de la structure des cagettes permettant le transport des repas entre les véhicules de livraison et les réfrigérateurs.

Le titulaire assurera la livraison des repas chaque jour avec un véhicule agréé.

Le livreur assurera le déchargement du véhicule et la mise à disposition des repas dans l'armoire froide de stockage.

Le conditionnement retenu ne pourra subir de modification pendant la durée du Marché sans approbation préalable de la commune.

### **4.2 Délais de livraison**

La livraison sera assurée le jour J, le matin avant 10 heures depuis la cuisine centrale jusque dans le restaurant scolaire dès le 2 septembre 2019.

### **4.3 Mode de livraison**

Les livraisons sont effectuées en véhicule frigorifique (pour assurer une température du produit à cœur de +0°C/+3°C), le titulaire devra remettre à la livraison un document garantissant la non rupture de la chaîne du froid.

Le personnel préposé au transport et aux manipulations doit observer les règles de propreté les plus strictes :

- Mains propres
- Linge propre
- Tenue vestimentaire adaptée, maintenue propre et changée autant que nécessaire
- Véhicule propre.

Le conditionnement proposé devra être maintenu pour l'année. Il devra garantir l'absence de fuite et une facilité de manipulation convenable. Il devra s'adapter au nombre de convives par table.

#### **4.4 Lieu de livraison**

Restaurant scolaire - 1 place de la république – 38118 Hières-sur-Amby

Les livraisons devront avoir lieu en présence d'un agent communal ou du chef de cuisine, selon la prestation choisie.

#### **Article 5 – EQUIPEMENTS COMMUNAUX UTILISES ET CHARGES D'ENTRETIEN**

L'entreprise est informée des équipements communaux utilisés pour le service de la restauration scolaire et ceux-ci feront l'objet d'une visite préalable par le candidat, à savoir :

- Une cuisine permettant de réceptionner, de stocker les denrées alimentaires et d'élaborer les repas. Cette cuisine est située : 1 Place de la République – 38118 Hières-sur-Amby ;
- Une salle de restaurant et une salle annexe pouvant accueillir les élèves des classes maternelles et élémentaires. La cuisine communique directement avec la salle de restaurant.

La Commune prend à sa charge

- la maintenance et l'entretien des bâtiments ;
- le renouvellement du matériel ;
- les fluides (autres que le téléphone du prestataire) ;
- les bacs à graisse, l'entretien des hottes, la lutte contre les nuisibles ;
- la distribution des repas et la surveillance des enfants ;
- produits lessiviels et de nettoyage pour l'entretien de la cuisine, batteries de cuisine, vaisselle de table ;(Les Fiches de Sécurité correspondantes seront transmises à la Mairie.)
- fourniture des sacs poubelles, des essuie-mains à usage unique et serviettes en papier ;
- téléphone : abonnement et consommation ;
- la fourniture et le remplacement de la vaisselle cassable (assiettes, verres...) et des ustensiles de cuisine (fouets, louches, bacs ...).

**Dans le cadre de la fabrication des repas sur site**, la société prestataire prendra en charge :

- le versement du salaire du chef de cuisine,
- la gestion administrative de son personnel
- le recrutement, la formation, et le remplacement de son personnel ;
- la tenue et le blanchissage des vêtements du personnel de production ;
- la fourniture du matériel informatique nécessaire ;
- la papeterie et les fournitures de bureau ;
- les analyses bactériologiques réglementaires.



## **ARTICLE 6 : SERVICE MINIMUM**

Le titulaire s'engage à assurer la continuité du service en toutes circonstances. En cas d'éventuelle difficulté (grèves ou autres), il informera la collectivité et prendra les mesures nécessaires – type repas froid – dont la composition comportera au minimum :

- 1 entrée
- 1 plat protidique
- 1 plat d'accompagnement
- 1 fromage en portion
- 1 fruit ou des biscuits

## **ARTICLE 7 : VERIFICATION DES SPECIFICATIONS CONTRACTUELLES**

### **Pour la fabrication et la livraison des repas en liaison froide :**

En cas de non-conformité du nombre des repas livrés par rapport aux quantités commandées, ou si les repas sont défectueux, le service pourra demander au titulaire de reprendre l'excédent fourni, de compléter la livraison, ou de remplacer les repas défectueux.

Le titulaire mettra à disposition sur place au restaurant scolaire un stock de repas de longue conservation en cas de nécessité.

## **ARTICLE 8 : FORMATION ET ASSISTANCE**

Le titulaire doit assurer une formation et une assistance régulière au personnel communal, portant sur les méthodes de remise en température, la mise en œuvre de la méthode HACCP. Il proposera des modalités de formation sur les sites de tout le personnel communal chargé de la restauration et de l'entretien des cantines, au regard notamment des prescriptions de l'arrêté du 29/09/1997.

Le Représentant du Pouvoir Adjudicateur,  (Date, tampon, et signature)	Le Titulaire,  <b>« Lu et approuvé »</b>  (Date, tampon et signature)
A Hières-sur-Amby le  Patrick CHOLLIER, Maire	