

DEPARTEMENT DU GARD



Marché N° 2010-05
Confection et Livraison de repas
pour les cantines scolaires et les Centres de Loisirs sans
Hébergement

MARCHE À BONS DE COMMANDE
(article 77 du nouveau code des marchés publics)
PASSE SELON UNE PROCEDURE ADAPTEE
(article 30 du nouveau code des marchés publics)

4 - C.C.T.P.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHE :

Concevoir et livrer des repas en liaison froide aux cantines scolaires de Rousson, Les Mages, St Julien les Rosiers, St Jean de Valérisclé, St Julien de Cassagnas, St Florent sur Auzonnet, Molières sur Cèze ainsi qu'aux Centres de loisirs sans hébergement de St Jean de Valérisclé et St Florent sur Auzonnet et à toute autre commune qui adhérerait à « Vivre en Cévennes ».

Cette mission comprendra : - La fabrication des repas par le prestataire,
- Le transport de ces repas par le prestataire depuis le lieu de fabrication jusqu'aux cantines. Celui-ci s'effectuera en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur, grâce à un véhicule et des conteneurs conformes à la législation.
- L'équipement des cantines en fours de remontée en température.

ARTICLE 2 - ESTIMATION DES QUANTITES A LIVRER :

74 000 repas pour la première année scolaire du marché.

ARTICLE 3 - DEFINITION DU MARCHE : PRINCIPES GENERAUX DE LA PRESTATION :

Le présent C.C.T.P. a pour objet de définir l'organisation générale de la prestation et plus particulièrement les relations entre le client et le prestataire.

Dans le cadre du présent C.C.T.P. le prestataire s'engage à assurer la sécurité, le bon fonctionnement et la continuité du service, la qualité et la bonne organisation de la confection et de la distribution des repas conformément aux prescriptions réglementaires en vigueur, à partir de son unité de fabrication située : et identifiée sous le n° d'agrément des services vétérinaires :
Tout changement dans ces conditions devra être signalé et accepté par le client.

ARTICLE 4 - NATURE DE LA PRESTATION :

Les renseignements indiqués ont été établis par rapport à l'année scolaire 2009 - 2010. Ils sont donnés à titre indicatif, la Communauté de Communes "Vivre en Cévennes" ne pourra être tenue responsable des écarts avec les quantités réellement constatées.

- **La nature des prestations à fournir pour le service cantines scolaires est la suivante :**

Jours et Heures de livraison : Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi entre 07 h 30 et 10 h 30.

- Lieu : ROUSSON : 2 POINTS DE LIVRAISON - Ecole Maternelle, Rue de la Mairie
- Ecole Primaire, Rue de la Mairie

Nombre de repas estimés pour une année scolaire : 20.000

- Lieu : ST JULIEN LES ROSIERS : - Ecole, avenue des Mimosas

Nombre de repas estimés pour une année scolaire : 15.000

- Lieu : LES MAGES : - Ecole, le Village

Nombre de repas estimés pour une année scolaire : 13.500

- Lieu : ST JULIEN DE CASSAGNAS : - École

Nombre de repas estimés pour une année scolaire : 4.000

- Lieu : ST JEAN DE VALERISCLE : - Ecole, CD 59
Nombre de repas estimés pour une année scolaire : 3.500

- Lieu : ST FLORENT SUR AUZONNET : - Ecole, Rue du Village
Nombre de repas estimés pour une année scolaire : 4.000

- Lieu : MOLIERES SUR CEZE : - Ecole, La Luxérière
Nombre de repas estimés pour une année scolaire : 7.000

- **La nature des prestations à fournir pour le service centre de loisirs sans hébergement est la suivante :**

En période scolaire :

- Jours et Heures de livraison : mercredi entre 10 h 30 et 11 h 30
Livraison uniquement à St Jean de Valériscle.

En période de vacances scolaires :

- Jours et Heures de livraison : lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi entre 10 h 30 et 11 h 30

- Lieu : ST JEAN DE VALERISCLE : - à côté du stade
Nombre de repas estimés pour l'année : 4.000

- Lieu : ST FLORENT SUR AUZONNET : - cantine scolaire
Nombre de repas estimés pour l'année : 2.000

ARTICLE 5 - EXECUTION DES CONTROLES PAR LE CLIENT :

Les contrôles porteront sur le respect de la commande et sur le respect des processus de fabrication et de livraison :

- Conformité des quantités livrées,
- Conformité des produits livrés,
- Respect de la présentation,
- Respect des grammages des portions unitaires,
- Qualité gustative,
- Qualité biologique,
- Qualité intrinsèque des produits,
- Conformité des procédés de fabrication,
- Conservation chez le prestataire du repas témoin.

Au titre de ces contrôles le prestataire donne l'autorisation au client ou à un représentant dûment habilité par lui, de visiter ses installations à tout moment et sans préavis. Le client ou son représentant sera alors soumis au règlement interne propre à l'installation.

ARTICLE 6 - VALEUR DES CONTROLES :

Pendant la durée d'exploitation du service, le client exerce notamment un contrôle hygiénique et sanitaire, un contrôle quantitatif et qualitatif des menus et des repas et un contrôle des mesures de sécurité.

Les contrôles seront effectués en considérant que leur objectif est d'éviter les défauts classés selon les critères de gravité suivants, constatés dans les lots examinés :

1°) Défauts critiques qui, de façon démontrée, risquent de mettre en péril la santé ou la sécurité du consommateur au plan bactériologique,

2°) Non respect des dispositions réglementaires telles que :

- Date limite de consommation dépassée ou manquante,
- Date de fabrication absente,
- Etiquetage erroné ou autre.

Le constat d'un défaut de ce type peut, compte tenu de sa particulière gravité, entraîner la déchéance du prestataire.

3°) Informations erronées sur les produits, les quantités

- Par exemple : - Sur la nature des produits,
- Non respect du cahier des grammages

4°) Défauts mineurs qui sont de nature à réduire l'attraction du consommateur pour ces produits :

- S'ils peuvent affaiblir la consommation du produit sans mettre en péril la santé des consommateurs,
- S'ils représentent des risques importants,
- S'ils se répètent fréquemment,

- Par exemple : - Manque de variété des menus,
- Plaintes émises par les consommateurs,
- Présentations monochromes,
- Manque de réaction aux remarques ou aux réclamations.

Le constat répété d'un défaut de ce type compte tenu des conséquences négatives qu'il peut générer sur le service de restauration du client, peut entraîner la déchéance du prestataire.

Dans tous les cas, ils seront obligatoirement signalés par lettre recommandée avec accusé de réception au prestataire et feront l'objet de pénalités prévues à l'article 12 du C.C.A.P. les deux premières fois.

La déchéance sera prononcée automatiquement la troisième fois par lettre recommandée avec accusé de réception.

Les contrôles peuvent être exercés à tout moment, et éventuellement par l'intermédiaire d'agents spécialisés. Ils ne dispensent en aucun cas des contrôles assurés par le prestataire. Chaque mois, le prestataire communique à la collectivité le nombre de repas distribués ventilés par catégorie. Le client se réserve le droit de contrôler les renseignements donnés dans les comptes-rendus techniques et financiers. A cet effet, ces agents accrédités peuvent procéder sur place et sur pièces à toute vérification utile pour assurer un fonctionnement du service dans les conditions du présent contrat et prendre connaissance de tous documents techniques, comptables et autres, nécessaires à l'accomplissement de leur mission.

ARTICLE 7 - PRISE DE COMMANDE :

Le jour de la livraison, **avant 09 heures 30.**

ARTICLE 8 - TRANSPORT ET DISTRIBUTION DES REPAS :

Le transport s'effectue en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur, grâce à un véhicule et des conteneurs conformes à la législation. **Les repas seront livrés prêts à consommer.**

ARTICLE 9 - CONDITIONNEMENT :

Le conditionnement est assuré par du matériel normalisé, avec les mentions réglementaires suivantes (en vigueur actuellement) :

- Date de fabrication,
- Date limite de consommation,
- Marque de salubrité,
- Type de produit,
- Type de consommateur,
- Température de conservation.

ARTICLE 10 - COMPOSITION DES REPAS :

Les menus doivent satisfaire à des exigences d'apport génétique et d'équilibre nutritionnel en rapport, en particulier, avec l'âge des convives. Ils comprennent obligatoirement :

- 1 hors d'oeuvre,
- 1 plat protidique,
- 1 légume ou 1 féculent,
- 1 fromage ou 1 produit laitier,
- 1 dessert ou 1 fruit,
- Pain et ingrédients
- Serviette en papier

ARTICLE 11 – VARIANTE : REPAS BIO

Le prestataire devra proposer une variante avec 25 % de Bio par semaine.

ARTICLE 12 - ELABORATION DES MENUS :

Le prestataire s'engage à présenter à la collectivité des menus établis conformément aux recommandations relatives à la nutrition des écoliers, notamment la circulaire interministérielle du 9 juin 1971.

Les menus prévisionnels établis pour 4 semaines sont communiqués au client au moins 2 semaines avant la période concernée.

Le prestataire présente des menus variés. La qualité des aliments les composant et le grammage des portions sont conformes à la recommandation n° 11-77 du G.P.E.M/D.A. (brochure au J.O. n° 5540).

Le client sera destinataire des fiches techniques des menus établis par le prestataire.

ARTICLE 13 - COMMISSION DE MENUS :

Le prestataire s'engage à être présent aux commissions des menus dont la composition est laissée au libre choix du client.

La commission a toute latitude pour modifier la composition des menus. Ceux-ci ne deviendront définitifs que lorsqu'ils auront été visés et acceptés par cette commission. Toute modification apportée aux menus définitifs est portée sans retard à la connaissance du client.

ARTICLE 14 - CONFECTON DE REPAS SPECIAUX OU SUPPLEMENTAIRES :

Le prestataire réalise :

- à l'occasion des fêtes de Noël des repas dits améliorés en recherchant plus particulièrement à composer un menu à consonance traditionnelle.
- à l'occasion des voyages de classe ou des sorties du Centre de Loisirs sans Hébergement, le prestataire devra être en mesure de remplacer le repas normal par un repas froid.

Les repas améliorés et les repas froids seront facturés au prix du marché.

ARTICLE 15 - CONTROLE ASSURE PAR LE PRESTATAIRE :

Le prestataire est tenu de procéder à ses frais de contrôle de la qualité des repas servis conformément aux dispositions de l'article 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 préjudices 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.

Les comptes-rendus 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.

ARTICLE 16 - COMPTE-RENDU TECHNIQUE :

A titre de compte-rendu, le prestataire fournit au moins les indications suivantes :

- L'ensemble des adaptations à envisager (notamment en cas de progrès technologiques),
- Le remplacement du matériel usé ou cassé, la réparation du matériel en panne,
- Le montant en détail des sommes facturées au client.

ARTICLE 17 - 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 Gard,
- 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 oeuvre d'autocontrôles afin d'assurer la sécurité alimentaire des convives.

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.

LE PRESTATAIRE

LE CLIENT