



DEPARTEMENT DES YVELINES
REPUBLIQUE FRANCAISE
LIBERTE – EGALITE-FRATERNITE
ARRONDISSEMENT DE MANTES-LA-JOLIE
CANTON DE BONNIERES SUR SEINE
MAIRIE D'ORVILLIERS

MAPA N°2023/01 REST C.C.T.P.

**OBJET : MARCHÉ À PROCÉDURE ADAPTÉE CONFECTION ET LIVRAISON DE REPAS EN
LIAISON FROIDE AU RESTAURANT SCOLAIRE DE LA COMMUNE D'ORVILLIERS**

**Exécution du marché à procédure adaptée :
lundi 4 septembre 2023
pour trois ans**

**Maximum de repas : 100 jour
Moyenne estimative : 70/jour**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES C.C.T.P.

Table des matières

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ	2
ARTICLE 2 : CONDITIONS D'EXECUTION	2
2.1. MODALITES D'EXECUTION.....	2
2.2 FONCTIONNEMENT DU SERVICE DE RESTAURATION.....	5
2.3 ELABORATION DES MENUS	5
2.3.1. Composition des menus et prix	5
ARTICLE 3 : LIVRAISONS ET STOCKAGE DES DENREES, SERVICES ET FOURNITURES	11
3.1. Livraisons	11
3.2 Stockage	12
ARTICLE 5 : ACCOMPAGNEMENT DU PERSONNEL.....	12
ARTICLE 6 : GARANTIES ET RESPONSABILITE	12



DEPARTEMENT DES YVELINES
REPUBLIQUE FRANCAISE
LIBERTE – EGALITE-FRATERNITE
ARRONDISSEMENT DE MANTES-LA-JOLIE

CANTON DE BONNIERES SUR SEINE
MAIRIE D'ORVILLIERS

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE

Le présent marché a pour objet l'exécution de prestations de services de restauration collective pour les élèves de l'école d'Orvilliers effectué en liaison froide. **Le nombre de repas journaliers peut varier entre 70 à 100.**

La fourniture de repas s'effectuera pour le déjeuner des lundis, mardis, jeudis et vendredis, hors vacances scolaires.

Les prestations du marché sont décrites dans ce cahier des clauses techniques particulières (CCTP). L'ensemble des prestations décrites font l'objet d'une obligation de résultat.

Le présent marché est conclu pour une durée de 3 ans : dès le lundi 4 septembre 2023.

Les repas seront adaptés en fonction du public : enfants UNIQUEMENT de l'école maternelle et élémentaire ; selon les dernières réglementations en vigueur concernant les équilibres alimentaires, sans qu'il soit fait obligation d'anticiper les expérimentations, celles-ci seront soumises à l'accord du maire.

Un repas test de type « enfant » sera obligatoirement fourni en sus des réservations de repas.

ARTICLE 2 : CONDITIONS D'EXECUTION

2.1. MODALITES D'EXECUTION

Le soumissionnaire :

Le soumissionnaire titulaire du marché sera responsable du fonctionnement et de la continuité du service.

Les usagers sont uniquement les élèves des écoles maternelle et élémentaire.

Il assure à cette fin :

- ✓ l'élaboration des menus établis en concertation avec le Maire, son représentant et/ou la commission-menus, en collaboration avec un(e) diététicien(ne) diplômé(e) ;
- ✓ l'approvisionnement en denrées et produits accessoires (ingrédients d'assaisonnement, pain...) en quantité suffisante
- ✓ l'entreposage des denrées dans les réserves existantes, au sein du restaurant scolaire dont l'entrée est accessible rue des Bergeries, à Orvilliers ;
- ✓ la fabrication des repas classiques et festifs, voire thématiques, sans modification du coût du repas ;
- ✓ la mise à disposition gratuitement de fours permettant de remettre en température de consommation les plats livrés, qui seront remplacés au plus tard sous 24 heures en cas de panne.



DEPARTEMENT DES YVELINES
REPUBLIQUE FRANCAISE
LIBERTE – EGALITE-FRATERNITE
ARRONDISSEMENT DE MANTES-LA-JOLIE

CANTON DE BONNIERES SUR SEINE
MAIRIE D'ORVILLIERS

Le titulaire s'engage sur les types de repas et les catégories d'usagers suivants :

- élèves : enfants de la maternelle (3 ans) à l'élémentaire (12 ans)
- le type de repas compris dans le service est le déjeuner

Les parties s'obligent à s'avertir mutuellement de tout état d'urgence nécessitant la mise en œuvre d'un **service minimum** en cas de problèmes soit électrique soit de coupure d'eau. On entend par service minimum, la mise à disposition d'un repas permettant aux convives de se restaurer suffisamment et de se désaltérer. Le titulaire a toute latitude pour proposer une offre de repas de « secours » (sandwichs, plats livrés chauds...).

Le soumissionnaire, titulaire du marché, doit prévoir un stock suffisant de conserves adaptées mis à la disposition du restaurant en cas d'extrême nécessité.

Il s'engage à respecter la chaîne de froid pour la livraison des repas.

La mairie s'engage auprès du titulaire à:

- ❖ assurer l'encaissement du prix de la demi-pension auprès des familles et la liquidation de ces sommes
- ❖ mettre à sa disposition les locaux pour entreposer les repas le temps nécessaire le matin les jours indiqués précédemment : lundi, mardi, jeudi et vendredi.
- ❖ identifier les catégories d'usagers
- ❖ préciser le type de repas
- ❖ communiquer le nombre prévisionnel de repas et l'informer de toute variation d'effectifs au plus tard la veille avant 10h00.

- Compte tenu de la mise en place **d'un portail familles**, le soumissionnaire s'engage à accepter un transfert direct soit par mail, soit selon un lien direct avec le portail des commandes de repas ; UN REPAS COMPLEMENTAIRE ENFANT TEST doit être délivré ;

Réglementation Loi EGALIM

La loi du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, dite « EGALIM », prévoit un ensemble de mesures concernant la restauration collective publique et privée. Ce secteur constitue un levier d'action essentiel du nouveau Programme national pour l'alimentation (2019-2023) pour favoriser l'accès de tous à une alimentation plus saine, sûre et durable. Ce document apporte de nombreuses précisions sur ces mesures. Il vise à accompagner les acteurs pour leur mise en œuvre.

À titre expérimental, pendant deux ans, les gestionnaires de tous les restaurants collectifs scolaires (publics ou privés) sont tenus de proposer, **au moins une fois par semaine, un menu dit "végétarien"**, c'est à dire composé de protéines végétales pouvant aussi comporter des légumineuses, des céréales, œufs, et/ou des produits laitiers.



DEPARTEMENT DES YVELINES
REPUBLIQUE FRANCAISE
LIBERTE – EGALITE-FRATERNITE
ARRONDISSEMENT DE MANTES-LA-JOLIE

CANTON DE BONNIERES SUR SEINE
MAIRIE D'ORVILLIERS

Réglementation : Substitution des plastiques :

Au plus tard le 1er janvier 2020, la mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique (sauf ceux compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées) suivants a été interdite : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons. Les bouteilles d'eau en plastique sont interdites dès le 1er janvier 2020 en restauration scolaire.

Au plus tard le 1er janvier 2025, mais 2028 pour les communes de moins de 2000 habitants : (la commune d'Orvilliers compte 946 habitants en 2020 chiffres INSEE) interdiction des contenants alimentaires en plastique l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans.

Cette mesure est valable aussi bien en restauration collective, publique et privée, que commerciale.

Lutte contre le gaspillage alimentaires et dons

Depuis du 21 octobre 2019, l'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire est étendue aux opérateurs de la restauration collective privée. A compter de cette date, les opérateurs de la restauration collective (publique et privée) préparant plus de 3 000 repas par jour disposent d'un délai d'un an pour proposer une convention de dons à une association habilitée.

Par ailleurs, l'interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables est étendue à la restauration collective à partir du 1er janvier 2020 (amende de 3 750 €).

Programme « Fruits et lait dans les écoles »

Le concept de ce programme, financé par l'Union européenne, est de favoriser la distribution de produits de qualité en y associant une action éducative obligatoire. Il s'agit d'améliorer les habitudes alimentaires des élèves et leur connaissance des filières et des produits agricoles et agroalimentaires. Son objectif : atteindre un approvisionnement de 50% de produits de qualité et durables en restauration collective d'ici 2022. Seuls sont concernés les restaurants collectifs scolaires, de la maternelle au lycée.

Réglementation et composition des repas : la laïcité

La laïcité est un principe à respecter dans la mise en œuvre de ce service, dans le cadre d'un service public de restauration scolaire de la maternelle au lycée, et par extension, à la restauration des accueils de loisirs. La liberté se construit chaque jour par des actes, en respectant le droit positif existant qui est d'abord rappelé. Chaque question concrète se posant dans la vie quotidienne doit recevoir une réponse respectueuse des personnes et de nos principes. Une série de propositions et de conseils porte sur l'approche nutritionnelle, le choix des menus, les modes



DEPARTEMENT DES YVELINES
REPUBLIQUE FRANCAISE
LIBERTE – EGALITE-FRATERNITE
ARRONDISSEMENT DE MANTES-LA-JOLIE

CANTON DE BONNIERES SUR SEINE
MAIRIE D'ORVILLIERS

opératoires, l'information à donner aux familles, l'accompagnement des personnels, les interdits alimentaires... Vivre ensemble, c'est manger ensemble avec ses différences.

■ La circulaire du 16 août 2011 du ministère de l'Intérieur : rappel des règles afférentes au principe de laïcité – demandes de régimes alimentaires particuliers dans les services de restauration collective du service public (extrait) : « En l'absence de réglementation nationale précise, **il appartient à chaque organe délibérant compétent (conseil municipal pour l'enseignement primaire, conseil départemental pour les collèges et conseil régional pour les lycées) de poser des règles en la matière. Les collectivités locales disposent d'une grande liberté dans l'élaboration des menus et le fait d'en prévoir en raison de pratiques confessionnelles ne constitue ni un droit pour les usagers, ni une obligation pour les collectivités.** »

■ La norme Afnor NF X50-220 : service de la restauration scolaire (extrait) : Dans le chapitre 3.8.2 « Accès au restaurant scolaire pour tous », il est donné comme exigences : « Les services de la restauration scolaire doivent être accessibles à tout convive, sans discrimination, quels que soient ses origines sociales et culturelles, ses croyances ou convictions alimentaires, ses handicaps ou ses troubles de santé, ses particularités (...) ; **un égal traitement de tous et le respect des choix, convictions ou particularités des convives doivent être garantis dans la prise en charge par le personnel.** »

2.2 FONCTIONNEMENT DU SERVICE DE RESTAURATION

Le restaurant fonctionne du lundi au vendredi de 11h30 à 13h00 sauf le mercredi et les congés scolaires pendant toute la période scolaire, et tient compte des jours d'ouverture des exercices scolaires qui sont actualisés chaque année, ainsi que des jours fériés.

Remise des clés : Une clé pour ouvrir la grille amenant au restaurant scolaire est remise au livreur, ainsi qu'une clé d'accès au restaurant scolaire ; elles sont sous la responsabilité du titulaire du marché et doivent être remises obligatoirement à chaque fin d'exercice scolaire.

2.3 ELABORATION DES MENUS

2.3.1. Composition des menus et prix

La composition des menus (hors-d'œuvre, plat protidique, plat d'accompagnement, fromages, desserts) doit être clairement définie en quantité et choix (grammage, variété, qualité) ; il doit tenir compte de l'évolution de la réglementation en vigueur au jour de la signature du contrat, et celle qui peut évoluer pendant la durée du contrat :

- **un hors d'œuvre**
- **un plat (viande cuisinée ou poisson ou produit transformé) garni (légumes verts ou/et féculents) par jour si nécessaire. Si le repas prévoit des légumes verts, y ajouter systématiquement des féculents.**
- **un laitage: fromages divers, yaourts ou produits lactés**
- **un dessert**



DEPARTEMENT DES YVELINES
REPUBLIQUE FRANCAISE
LIBERTE – EGALITE-FRATERNITE
ARRONDISSEMENT DE MANTES-LA-JOLIE

CANTON DE BONNIERES SUR SEINE
MAIRIE D'ORVILLIERS

Les menus et compositions des repas doivent être clairement étiquetés ainsi que les quantités, notamment eu égard les P.A.I. qui pourraient exister et qui nécessitent la plus grande prudence par le personnel qui sert les repas.

Les denrées doivent permettre une découpe facile, et les produits seront également choisis en fonction du jeune âge des enfants.

Il ne sera pas accepté la livraison de fruits qui ne sont pas mûrs par exemple, ni de viande comportant trop de gras, les produits d'une manière seront de qualité et faciles à la découpe ; le constat de tels produits trop difficiles d'accès à la consommation pour les enfants, seront échangés.

Il doit être fourni un stock « tampon » en conséquence pour une centaine d'enfants.

Le prestataire doit remettre les accompagnements nécessaires sauces, vinaigrettes notamment dans le cas des entrées de type crudités.

AUCUNE BARQUETTE DE DENREES ALIMENTAIRES NE DOIT ETRE LIVREE OUVERTE ; tout constat dans ce sens entraînerait de fait la responsabilité du titulaire du marché, qui confectionne, conditionne et livre les denrées alimentaires.

Dans la mesure où le conseil municipal se sera prononcé sur la distinction de repas lié à des croyances religieuses, il sera demandé au prestataire de différencier les barquettes en conséquence ; cette possibilité étant à la marge, le prix ne variera pas.

PRIX

Repas maternelle : €
Repas élémentaire : €

Le marché sera conclu à prix unitaire, la facturation sera établie sur la base des repas effectivement livrés selon la TVA en vigueur concernant la prestation restauration.

Le prix du repas test sera facturé au coût du prix du repas élémentaire.

REVISION DES PRIX



DEPARTEMENT DES YVELINES
REPUBLIQUE FRANCAISE
LIBERTE – EGALITE-FRATERNITE
ARRONDISSEMENT DE MANTES-LA-JOLIE

CANTON DE BONNIERES SUR SEINE
MAIRIE D'ORVILLIERS

Sur une période d'un an, les opérateurs peuvent raisonnablement prévoir l'évolution de leurs coûts, sachant que ceux-ci sont essentiellement constitués de coûts alimentaires pour lesquels ils peuvent négocier des tarifs annuels avec leurs fournisseurs (sauf pour les fruits, les légumes et le poisson frais) et de coûts salariaux, qui varient annuellement.

La révision du prix a pour objectif :

- Améliorer la mise en concurrence puisqu'un plus grand nombre d'entreprises pourront répondre aux appels d'offres sans craindre de nuire à leur pérennité.
- Corriger les effets pervers liés à l'attitude « de prudence » (avec un surcoût évitable), au moment de la passation des marchés, des fournisseurs ne pouvant anticiper l'évolution des prix ou des cours ou ne pouvant pas se couvrir financièrement de cette évolution.
- Limiter les litiges avec les fournisseurs et les situations où le fournisseur est contraint de solliciter une résiliation anticipée à l'amiable du marché. (Simplifie la gestion des marchés.)
- Bénéficier des révisions de prix, à la baisse, lorsque les cours sont baissiers. (Contrairement au prix ferme.)

La révision du prix pourra être revue à date anniversaire, soit à compter du 1^{er} septembre après service fait et fera l'objet d'un certificat remis au pouvoir adjudicateur afin de pouvoir justifier auprès du trésor public de la variation du prix.

Une [circulaire publiée par le gouvernement le 1er avril 2022](#) invite les acheteurs de l'État, les collectivités et les établissements à mettre en œuvre des dispositions dans l'exécution des contrats publics pour atténuer les effets des aléas économiques sur certaines matières premières et sur les entreprises. En revanche, l'acheteur ne doit pas utiliser ces dispositions pour modifier par voie d'avenant les clauses fixant le prix lorsque cette modification du prix n'est pas liée à une modification du périmètre, des spécifications ou des conditions d'exécution du contrat. La théorie de **l'imprévision**, codifiée au 3^o de l'article L.6 du code de la commande publique, prévoit, en cas de survenance d'un « événement extérieur aux parties, imprévisibles et bouleversant temporairement l'équilibre du contrat », que le cocontractant qui en poursuit l'exécution a droit à une indemnité. Cette indemnité a pour objet de compenser une partie des charges supplémentaires, généralement qualifiées d'« extracontractuelles », parce que non prévues lors de la conclusion du contrat, qui entraînent le bouleversement de son équilibre.

En principe, il n'y a pas lieu de recourir à la théorie de l'imprévision lorsque le marché comporte un mécanisme de révision de prix en fonction de la conjoncture économique



DEPARTEMENT DES YVELINES
REPUBLIQUE FRANCAISE
LIBERTE – EGALITE-FRATERNITE
ARRONDISSEMENT DE MANTES-LA-JOLIE

CANTON DE BONNIERES SUR SEINE
MAIRIE D'ORVILLIERS

Restauration scolaire : $P = P_o \times (0,50 I/I_o + 0,50 I''/I''_o)$

Avec : I = dernière valeur publiée à la date d'ajustement de l'indice des prix à la consommation « Restauration » publié par l'INSEE sous l'identifiant 0639022

I_o = valeur du même indice pris pour base lors de l'ajustement précédent

I'' = dernière valeur publiée à la date d'ajustement de l'indice des prix à la consommation « Repas dans un restaurant scolaire ou universitaire » publié par l'INSEE sous l'identifiant 0639025

I''_o = valeur du même indice prise pour base lors de l'ajustement précédent

Le titulaire doit fournir deux exemplaires des menus à la mairie pour affichage dans l'établissement scolaire et à la mairie.

Le titulaire ne pourra procéder à aucun changement de menu sans l'accord du maire ou de son représentant sauf :

1. à la demande expresse de la mairie ;
2. du fait du prestataire en cas de contraintes majeures reconnues (approvisionnement défectueux ou manquant, grève EDF, pannes électriques importantes...) ;
3. en cas d'incident ou d'évènement majeur (type vache folle) susceptible de représenter un risque sanitaire ;
4. **en cas de crise sanitaire d'urgence** telle que celle la plus récente connue en 2020 liée au COVID-19 , un protocole d'urgence sera soumis à la collectivité obligatoirement et les mesures devront être clairement annoncées nécessitant tout changement dans les dates de prises de commande, de livraison, de manipulation, de nettoyage, etc.

a) Choix des produits et normes en vigueur :

Tous les produits utilisés doivent être de bonne qualité, sains et marchands. Sont exclus les aliments transgéniques, et tous fruits qui ne seraient pas aptes à une découpe aisée, du fait d'une maturation insuffisante par exemple.

Ils doivent être conformes aux normes homologuées et enregistrées par l'AFNOR

En ce qui concerne les viandes, elles doivent être conformes à la réglementation en vigueur et notamment aux règlements CEE 176/2000 du 17/07/00 relatifs à l'étiquetage des viandes, au décret n°97-74 du 28/01/97, à l'arrêté du 10/11/02. Les viandes doivent provenir d'abattoirs agréés et capables de respecter les règles de traçabilité. Les obligations prévues par le décret n° 2002-1465 du 17/12/02 devront être respectées lors de l'utilisation des bovines dans les menus. La traçabilité de ces viandes devra pouvoir être portée à la connaissance des usagers.



DEPARTEMENT DES YVELINES
REPUBLIQUE FRANCAISE
LIBERTE – EGALITE-FRATERNITE
ARRONDISSEMENT DE MANTES-LA-JOLIE

CANTON DE BONNIERES SUR SEINE
MAIRIE D'ORVILLIERS

Le droit à la restauration scolaire concerne aussi les enfants souffrant de troubles de santé. En effet, si la solution jurisprudentielle traditionnelle permettait à un conseil municipal de restreindre, sans méconnaître le principe d'égalité des usagers devant le service public, l'accès de certains enfants, cette solution ne semble plus aussi certaine (TA Versailles, 10 avril 1998, Mme X., n° 97654 : pour des enfants présentant une allergie alimentaire médicalement constatée, étant donné, d'une part la variété des allergies d'origine alimentaire et leurs conséquences possibles sur la santé des enfants, d'autre part les conditions de fonctionnement d'un service de restauration collective).

Les textes prévoient que des aménagements doivent être mis en place afin que tout enfant atteint d'allergie ou d'intolérance alimentaire, justifiant à ce titre d'un régime alimentaire particulier, puisse profiter des services de restauration collective (circulaire n° 2003-135 du 8 septembre 2003 relative à l'accueil en collectivité des enfants et adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période). Il est ainsi prévu que, soit le service de restauration fournit des repas adaptés au régime particulier de l'enfant en application des recommandations du médecin prescripteur, soit l'enfant consomme sur place le panier repas fourni par les parents, selon des modalités définies dans le projet d'accueil individualisé (PAI).

Le PAI est un protocole établi par écrit entre les parents, le responsable d'établissement scolaire (en concertation avec l'équipe éducative), le médecin scolaire (en concertation avec le médecin traitant) et le maire. Il a pour objet d'organiser, dans le respect des compétences de chacun et compte tenu des besoins spécifiques de l'enfant, les modalités particulières de son accueil. Dans ce cas, la famille assume la pleine et entière responsabilité de la fourniture du repas (composants, couverts, conditionnements et contenants nécessaires au transport et au stockage de l'ensemble). Dans l'hypothèse où le service de restauration a été délégué, toute mesure spécifique pour les élèves ayant besoin d'un régime alimentaire particulier, défini dans leur PAI, pourra être stipulée dans le contrat de délégation éventuellement par un avenant audit contrat.

Si tous les moyens doivent être mis en œuvre pour éviter l'exclusion et l'isolement dans lequel la maladie peut placer un enfant, l'accueil de ces enfants fait donc peser une responsabilité particulièrement lourde sur la commune d'autant plus que les effectifs, en termes de distribution de repas et de surveillance des cantines, ne permettent pas toujours une individualisation et un contrôle strict des impératifs et du respect du PAI.

En la matière, le régime de droit commun de la responsabilité administrative, fondé sur les dispositions de l'article L 2216-2 du CGCT, s'applique, notamment en cas de dysfonctionnement pouvant être rattaché à une attribution de police municipale (sécurité, assistance, secours). L'engagement éventuel de la responsabilité pénale des exécutifs locaux obéit aux règles de l'article L 2123-34 du CGCT, s'agissant d'un manquement à une obligation de prudence ou de sécurité.

b) Confection des repas spéciaux et repas froids :

Le titulaire proposera un repas à thème par mois, ainsi que des repas améliorés à l'occasion de la fin d'année, de la semaine du goût, de certaines fêtes ou événements.

Lorsque la demande sera formulée par la mairie, en son temps, le prestataire devra fournir et veiller à la composition des « paniers repas ». Chaque panier repas individuel devra être adapté aux besoins nutritionnels des élèves et correspondra au menu type suivant :



DEPARTEMENT DES YVELINES
REPUBLIQUE FRANCAISE
LIBERTE – EGALITE-FRATERNITE
ARRONDISSEMENT DE MANTES-LA-JOLIE

CANTON DE BONNIERES SUR SEINE
MAIRIE D'ORVILLIERS

- un sandwich 180g minimum
- 1 paquet de chips 30g
- 1 gâteau sec minimum 20g
- 1 compote individuelle 100g ou 1 fruit transportable (de type pomme par exemple, pas de fruit juteux)
- 1 bouteille d'eau 50cl

Les paniers repas devront être livrés le jour même avec sachets individuels accompagnés de glacieres isothermes et de plaques réfrigérées.

Les repas améliorés servis à l'occasion des fêtes et les « paniers repas » des voyages de classe sont facturés au prix d'un repas habituel.

c) Mise en valeur des plats :

Une attention particulière à la mise en valeur est demandée au prestataire qui s'engage à fournir des éléments de décoration des plats (persil, citron, salade, tomates, œufs durs, cornichons) ainsi que du pain, sucre, sel, poivre, moutarde, ketchup, mayonnaise et assaisonnement prêt à l'emploi sans supplément de coût au fur et à mesure des besoins et demandes.

d) Fréquence de présentation des plats :

Le titulaire respectera « la fréquence de présentation des plats ». Le prestataire doit pouvoir fournir la preuve à la commune que les fréquences par catégorie d'aliments sont respectées au minimum pour 20 repas consécutifs. L'engagement du candidat à ce sujet doit clairement figurer dans **son mémoire technique**.

e) Projet d'accueil individualisé :

Dans le cadre d'un projet d'accueil individualisé signé par les partenaires médecins, famille, école, certains élèves peuvent apporter sur place des denrées spécifiques qui leur sont destinées ou pour le cas où l'allergie soit minime, **il faut quoiqu'il en soit que la composition des repas soit clairement et lisiblement affichée sur les barquettes. L'étiquette doit absolument correspondre au contenant de la barquette, sous peine, en cas de problème d'intoxication alimentaire d'une mise en cause directe du titulaire du marché.**

f) Contrôles bactériologiques :

Le titulaire est tenu :

- ✓ de procéder selon les obligations et règlements en vigueur, à ses frais, et par un laboratoire agréé, au contrôle de la qualité des repas livrés (prélèvements et analyses bactériologiques des denrées) et communiquera à la mairie le cahier des charges et les résultats de ces analyses ;
- ✓ le prestataire communiquera immédiatement après avoir pris connaissance des éléments d'infection bactériologique les résultats à la commune, les conséquences de celles-ci afin de



DEPARTEMENT DES YVELINES
REPUBLIQUE FRANCAISE
LIBERTE – EGALITE-FRATERNITE
ARRONDISSEMENT DE MANTES-LA-JOLIE

CANTON DE BONNIERES SUR SEINE
MAIRIE D'ORVILLIERS

pouvoir contacter les parents des enfants susceptibles d'être infectés, et toute problématique inhérente à la typologie de l'infection, les risques encourus, voire, le cas échéant, la fermeture du restaurant scolaire pour procéder à la désinfection et éviter toute contamination. Les délais encourus seront le point de départ de toute procédure, et l'éventualité d'une mise en cause ;

- ✓ de conserver au froid pendant trois jours au moins un échantillon de chacun des plats préparés, en cas de toxi-alimentation, ces échantillons seront remis pour être analysés aux services officiels de contrôle.

Ces contrôles périodiques sont effectués indépendamment des contrôles que peuvent effectuer les agents de l'Etat dans le cadre des réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur.

Le titulaire du marché doit mettre tout en œuvre pour assurer une hygiène et une sécurité irréprochables de l'ensemble de ses préparations. Pour ce faire il s'appuie notamment sur les procédures de la méthode HACCP et il met en place un plan de maîtrise sanitaire qu'il s'engage à suivre rigoureusement.

Le titulaire s'engage à rendre compte à la mairie du bon suivi de ces procédures et à lui fournir les tableaux de bord de suivi.

La commune se réserve le droit de visite des locaux de fabrication des repas servis.

ARTICLE 3 : LIVRAISONS ET STOCKAGE DES DENREES, SERVICES ET FOURNITURES

3.1. *Livraisons*

Les livraisons sont effectuées exclusivement du lundi au vendredi de 6h30 et **impérativement** avant 8h00. Elles s'effectuent uniquement par le portail situé rue des Bergeries jusqu'à nouvel ordre.

Le livreur disposera d'une clé de la grille d'entrée du parking et d'une clé de la cantine scolaire qu'il devra remettre impérativement à chaque fin d'exercice scolaire à la mairie ou à l'agent de la restauration scolaire.

Le personnel, à son arrivée (9h) se charge, ensuite, du contrôle quantitatif et qualitatif des livraisons et s'assure de l'état intact des emballages. Un contrôle inopiné de la température des aliments pourra être effectué par le personnel dès l'arrivée des repas.

Tout manquement sera immédiatement signalé ou problème de type ouverture de barquettes, insuffisance de quantité, problèmes d'étiquetage, de poids etc.. le titulaire du marché a la responsabilité de réparation.

Le prestataire s'engage, si possible, à prêter des fours à la commune pour le réchauffage des plats et ce gratuitement.



DEPARTEMENT DES YVELINES
REPUBLIQUE FRANCAISE
LIBERTE – EGALITE-FRATERNITE
ARRONDISSEMENT DE MANTES-LA-JOLIE

CANTON DE BONNIERES SUR SEINE
MAIRIE D'ORVILLIERS

3.2 Stockage

Le titulaire se charge du stockage des denrées et fournitures dans les espaces appropriés présents (chambres froides et espaces de stockage). **Le titulaire est seul responsable de la bonne mise en œuvre du stockage et des conditions de sécurité à respecter.**

ARTICLE 5 : ACCOMPAGNEMENT DU PERSONNEL

Il devra être prévu et proposé au personnel de restauration scolaire une formation la plus complète possible sur les réglementations en vigueur et la confection des repas sur place et/ou au siège de la société, ceci sans surcoût, au minima une fois par an.

Un planning de formation et/ou d'accompagnement sera remis en accompagnement du présent cahier des charges.

ARTICLE 6 : GARANTIES ET RESPONSABILITE

La responsabilité du prestataire n'est engagée que par la fabrication, la livraison et le déchargement des repas.

La commune d'Orvilliers assure sous sa responsabilité les locaux, le service et le fonctionnement durant la surveillance du service.

La responsabilité du titulaire du marché impose qu'il souscrive une assurance responsabilité civile liée à son activité, garantie par une compagnie d'assurance conforme à la réglementation en vigueur.

Il appartient au titulaire du marché de conserver un échantillon des plats servis en restauration scolaire, et de procéder aux cycles d'analyses bactériologiques, à charge pour la commune d'Orvilliers, dûment représentée par son maire, ou l'adjoint délégué a visité les locaux pendant le cycle de fabrication après information auprès du titulaire du marché.

Pour acceptation, visa chaque page et signature page 8

Le soumissionnaire et titulaire du marché

A.....le

L'entreprise (cachet et signature)

Dûment représentée par :

A Orvilliers, le

Le maire,

Marie FLIS

A annexer :

Rapport technique

Offre de prix