

Marché Public de Fournitures  
Courantes et de Services  
**Cahier des Clauses Techniques  
Particulières**  
du 14/06/2010

Personne publique

---

**COMMUNAUTE DE COMMUNES DU SECTEUR D'ILLFURTH (C.C.S.I.)**  
**2 Place du Général de Gaulle – B.P. 37**  
**68720 ILLFURTH**  
**Tél. 03 89 25 44 88 – Fax. 03 89 25 53 67.**

Pouvoir Adjudicateur du marché

---

**Monsieur le Président de la C.C.S.I.**

Objet de la consultation

---

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS POUR LES DIFFERENTS CENTRES D'ACCUEIL DE  
LOISIRS (enfants de 3 à 11 ans) de la C.C.S.I.**  
**en liaison chaude**  
**pour la période du 01 septembre 2010 au 2 septembre 2011 inclus.**  
*Consultation par procédure adaptée*

# Cahier des Clauses Techniques Particulières

## Sommaire

---

<b>Article 1. Objet et définition du marché .....</b>	<b>3</b>
<b>Article 2. Définition de la prestation .....</b>	<b>3</b>
A. Périodicité des repas .....	3
B. Estimation quantitative.....	3
C. Livraison des repas .....	3
D. Structure des repas .....	4
E. Prestations spéciales.....	4
<b>Article 3. Conditions d'exécution de la prestation .....</b>	<b>4</b>
A. Confection des repas .....	4
B. Mode de distribution des repas .....	4
C. Matériel.....	4
<b>Article 4. Relations entre la CCSI et le prestataire de service .....</b>	<b>5</b>
A. Elaboration des menus .....	5
B. Qualité .....	5
C. Suivi de qualité .....	5
D. Commandes et décomptes des repas servis .....	5
<b>Article 5. Spécifications organoleptiques et gastronomiques .....</b>	<b>6</b>
A. Préparation des aliments .....	6
B. Spécification quantitative .....	6
<b>Article 6. Application des dispositions réglementaires .....</b>	<b>6</b>

## **ARTICLE 1<sup>er</sup> – OBJET ET DEFINITION DU MARCHE.**

La prestation demandée consiste en la fourniture et la livraison de repas pour les différents centres d'accueil de loisirs (enfants de 3 à 11 ans) de la C.C.S.I. en liaison chaude.

Le déjeuner pris à l'accueil de loisirs représente pour les enfants un temps important ; une prestation de qualité doit leur être fournie tant sur les plans :

- de l'hygiène : repas sains
- de la nutrition : repas équilibrés, variés, digestes, servis en quantité suffisante
- de l'appétence : repas appétissants et bons au goût.

**La structure du repas doit être conforme aux spécifications énoncées dans le présent cahier des prescriptions techniques et aux textes relatifs à la restauration collective.**

**Tous les soins nécessaires devront être apportés dans la préparation des plats, ceci dans le respect des obligations réglementaires en vigueur et des recommandations en matière de nutrition.**

## **ARTICLE 2 – DEFINITION DE LA PRESTATION.**

### **A – Périodicité des repas.**

La société prestataire devra assurer la livraison des repas les jours de classe (lundi, mardi, jeudi et vendredi) et les mercredis et vacances scolaires dans les différents centres d'accueil de loisirs.

La période de la prestation s'étend du mercredi 1<sup>er</sup> septembre 2010 au vendredi 2 septembre 2011 inclus.

Jours de classe	: HOCHSTATT – ILLFURTH – WALHEIM
Mercredis et vacances	: sur un des trois lieux } sera défini par un planning établi par la C.C.S.I.
Fermeture	: Noël du 25/12/2010 au 31/12/2010 inclus

### **B – Estimation quantitative.**

Le prestataire de service s'engage à fournir le nombre des repas commandés sur les sites de restauration.

Le nombre des repas servis annuellement est estimé à environ 19 800 repas pour la période donnée. Avec les variations approximatives suivantes :

- Jours scolaires
  - a) HOCHSTATT : 50 repas en moyenne
  - b) ILLFURTH : 60 repas en moyenne
  - c) WALHEIM : 30 repas en moyenne
- Mercredis et vacances scolaires : 10 à 30 repas.

### **C – Livraison des repas.**

Les repas seront livrés par le prestataire de service dans des véhicules conformes aux prescriptions requises par les normes.

CCTP		Cahier des Clauses Techniques Particulières	3	/	6	
------	--	---	---	---	---	--

Le prestataire livrera les repas sur les différents sites de restauration selon les horaires définis ci-dessous :

Lieux :	Propositions :
HOCHSTATT :	11h00
ILLFURTH :	11h15
WALHEIM :	11h30

La dernière livraison devra être effectuée au plus tard à 11h30  
Le prestataire livrera les trois sites dans l'ordre suivant :  
HOCHSTATT – ILLFURTH – WALHEIM.  
L'horaire pourra éventuellement être discuté conjointement avec la C.C.S.I. avant le début de la prestation.

#### **D – Structure des repas.**

**En tenant compte du grammage nécessaire à l'enfant de 3 à 11 ans**, le prestataire devra fournir un repas à 5 composants :

- 1 entrée : crudités, légumes cuits, charcuterie, potage, hors d'œuvre chaud ou froid
- 1 plat protidique principal : viande, poisson, œufs ou produits à base de ces composantes
- 1 plat d'accompagnement : légumes, féculents, ou céréales.
- 1 produit laitier : fromage, yaourt, ou autre produit laitier
- 1 dessert : fruit frais entier ou en salade, fruit cuit, au sirop, pâtisserie, sorbet, dessert lacté, glace.

Le pain et le plat d'accompagnement seront servis à volonté.

Le repas servi devra être de qualité tant sur le plan nutritionnel, gustatif que visuel.

#### **E – Prestations spéciales.**

Dans le cadre du contrat, il peut être demandé à la société d'organiser des prestations spéciales (animations à thèmes et repas de fêtes à l'occasion des fêtes calendaires et des manifestations locales, repas pique-nique à emporter) à la demande du (de la) directeur (trice).

Le prestataire prend l'engagement de servir des repas sans porc ou sans viande à la demande.

### **ARTICLE 3 – CONDITIONS D'EXECUTION DE LA PRESTATION.**

#### **A – Confection des repas.**

Les repas à fournir sont confectionnés dans les locaux du prestataire de service et acheminés par ses soins en liaison chaude à l'accueil de loisirs dans les conditions définies dans le présent C.C.T.P.

#### **B – Mode de distribution des repas**

Les repas seront servis par le personnel de la Communauté de Communes du Secteur d'Illfurth, au plat ou à l'assiette en fonction des mets.

CCTP		Cahier des Clauses Techniques Particulières	4	/	6	
------	--	---	---	---	---	--

- HOCHSTATT : en deux services lors des jours scolaires (11h30 et 12h30)
- ILLFURTH : en deux services lors des jours scolaires (11h45 et 12h30)
- WALHEIM : en un service lors des jours scolaires (12h15)
- Les mercredis et vacances scolaires en un service (12h00)

### **C – Matériel.**

La CCSI fournira le matériel qui est nécessaire pour assurer la prestation, notamment les conteneurs isothermes avec la platerie correspondante.

Le prestataire veillera tout particulièrement à ce que la nourriture proposée soit aux températures réglementaires à la sortie des conteneurs.

## **ARTICLE 4 – RELATIONS ENTRE LA CCSI ET LE PRESTATAIRE DE SERVICE.**

### **A – Elaboration des menus.**

Les propositions de menus sont établies tous les 15 jours environ par le prestataire de service. La désignation des plats proposés sera précise quant à leur contenu (respect, équilibre et nutrition).

### **B – Qualité.**

Toutes les livraisons devront être accompagnées des documents légaux attestant de la traçabilité complète des viandes, pour permettre la vérification de leur origine.

Selon la réglementation du 1<sup>er</sup> septembre 1998 concernant la mention obligatoire des OGM, les fiches techniques conformes de tous les produits doivent être fournies lors de leur livraison.

### **C – Suivi de qualité.**

La CCSI peut à tout moment, sans en référer au titulaire du marché, procéder à tous contrôles qu'elle jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché. Ces contrôles portent notamment sur le respect de la salubrité, des normes nutritionnelles et gastronomiques, de la qualité des mets et de leurs quantités.

En vue de l'exercice de ces contrôles, le prestataire tiendra à la disposition de la CCSI pendant toute la durée de la prestation son plan de maîtrise sanitaire comprenant

- les procédures de
  - ❖ réception des matières premières,
  - ❖ traçabilité,
  - ❖ contrôle des couples temps/température,
  - ❖ nettoyage - désinfection
  - ❖ formation du personnel
  - ❖ lutte contre les nuisibles
    - les résultats des auto-contrôles
    - les rapports d'inspection des Services Vétérinaires

Le prestataire s'engage à fournir régulièrement à la CCSI les résultats des enquêtes de qualité menées auprès des consommateurs.

La CCSI se réserve le droit à tout moment de faire appel à un service ou une entreprise de son choix, sans en référer préalablement au titulaire du marché, pour réaliser les contrôles prévus : Direction des Services Vétérinaires, Direction de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale, etc...

CCTP		Cahier des Clauses Techniques Particulières	5	/	6	
------	--	---	---	---	---	--

#### **D – Commandes et décomptes des repas servis.**

Une estimation prévisionnelle hebdomadaire des commandes est transmise au prestataire par le (la) Directeur (trice) de chaque centre, au plus tard le vendredi de la semaine précédente.

Le décompte des repas à servir aux enfants est établi par le prestataire à partir des informations qui lui seront transmises par le (la) Directeur (trice) de chaque centre, au plus tard le jour de livraison à 9 heures 30 minutes. En cas d'absence d'information, l'estimation du vendredi devient commande.

Dès réception des informations, la comptabilité qui en découle est à la charge du prestataire à qui incombe la tenue d'un état hebdomadaire cumulatif des repas réalisés (à joindre impérativement à la facturation mensuelle).

### **ARTICLE 5 – SPECIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES ET GASTRONOMIQUES.**

#### **A – Préparation des aliments.**

Les préparations culinaires doivent être de type "cuisine traditionnelle". Elles doivent être simples, soignées, variées et tendront à approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur : la répétition hebdomadaire d'un même repas est à proscrire. Il ne doit pas être servi de préparation réalisée sommairement et peu appétissante. Les mets doivent être agréables au goût.

Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin car, insuffisantes ou excessives, elles rendent les aliments peu appétissants, voire indigestes.

Le prestataire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire, ainsi que les recommandations relatives à la nutrition du GPEM/DA (Groupe Permanent d'Etude des Marchés de Denrées Alimentaires).

#### **B – Spécification quantitative.**

Il est servi à chaque convive la quantité qui lui est nécessaire, en fonction des règles de la nutrition correspondant à son âge et à son activité.

### **ARTICLE 6 – APPLICATION DES DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES.**

Le prestataire de service s'engage à se conformer aux règlements relatifs à la sécurité, à la police, à l'hygiène, et à l'information du consommateur en vigueur à ce jour.

**Cahier des Clauses Techniques Particulières** établi par le Président de la C.C.S.I. le 14/06/2010.

Le prestataire :

Le Pouvoir Adjudicateur du Marché :  
Le Président de la C.C.S.I.  
Helmuth BIHL.

CCTP		Cahier des Clauses Techniques Particulières	6	/	6	
------	--	---	---	---	---	--