

**EPLEFPA de Seine-Maritime**  
**CFA DE SEINE-MARITIME - Site de Fauville en Caux**

**MARCHE PUBLIC A BONS DE COMMANDE**

**Fourniture de denrées alimentaires**  
**Confection de repas**  
**Prestation d'assistance technique**

<b>CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES</b>
--

**Date limite de remise des offres : Jeudi 20 octobre 2016 à 12h.**

Le présent cahier des clauses techniques particulières comporte 8 pages numérotées de 1 à 8 et un tableau en annexe.

**SOMMAIRE**

<b>I- OBJET DU MARCHÉ .....</b>	<b>2</b>
I- article 1 – Généralités	
I- article 2 – Procédure de passation du marché	
I- article 3 – Pièces constitutives du marché	
I- article 4 – Procédure de consultation	
<b>II- DEFINITION DE LA PRESTATION .....</b>	<b>3</b>
<b>Titre I – Fournitures des produits alimentaires .....</b>	<b>3</b>
II – I – article 1 – Nombre de repas	
II – I – article 2 – Commandes des denrées	
II – I – article 3 – Etablissement des menus	
II – I – article 4 – Mise à disposition des denrées	
II – I – article 5 – Stock de sécurité	
II – I – article 6 – Choix des fournisseurs	
II – I – article 7 – Grammage des repas et quantités de denrées à fournir	
<b>Titre II – Confection et organisation des repas .....</b>	<b>5</b>
II – II – article 1 – Choix du cuisinier	
II – II – article 2 – Composition de la journée alimentaire	
II – II – article 3 – Repas à thèmes, repas de Noël et animations	
<b>Titre III –Assistance technique .....</b>	<b>6</b>
II – III – article 1 – Assistance technique : missions générales	
II – III – article 2 – Contrôle permanent exercé par l'établissement	
II – III – article 3 – Entretien de la cuisine	
<b>III- MISE A DISPOSITION PAR LE CFA .....</b>	<b>7</b>
Titre I – Les agents de restauration	
Titre II – Le matériel de cuisine	
<b>IV- DISPOSITIONS GENERALES ET DISPOSITIONS DIVERSES .....</b>	<b>8</b>

## **I – OBJET DU MARCHÉ**

### I- article 1 – Généralités

Les stipulations du présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.) ont pour objet de définir les conditions d'intervention du prestataire de service qui sera retenu après une procédure adaptée en vue de réaliser la fourniture de produits alimentaires, la confection de repas et également l'assistance technique à la restauration du CFA DE SEINE-MARITIME site de Fauville en Caux, dans un cadre de respect d'hygiène et de sécurité selon les textes de loi en vigueur.

Les offres seront évaluées suivant les services apportés par le prestataire (précisés dans son dossier) et inclus dans son prix de repas.

### I- article 2 – Procédure de passation du marché

Le présent marché, passé par l'EPLEFPA de Seine-Maritime pour le compte du CFA DE SEINE-MARITIME site de Fauville en Caux, est un marché à bons de commandes passé conformément aux articles 78 et 80 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016, sur un marché à procédure adaptée.

La procédure utilisée est celle prévue aux articles 27, 28 et 29 du Code des Marchés Publics.

### I- article 3 – Pièces constitutives du marché

Le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous par ordre de priorité décroissante :

- l'Acte d'Engagement souscrit par le candidat et son état des prix détaillés,
- l'Etat des moyens mis en œuvre lors des animations et pour la mission d'assistance technique,
- le Cahier des Clauses Administratives Particulières, dont l'original conservé dans les archives de l'établissement fait seul foi,
- le Cahier des Clauses Techniques Particulières,

Le titulaire du marché est réputé connaître l'ensemble de ces documents et tenu d'accepter l'ensemble des clauses et conditions des pièces contractuelles y compris celles en ce qu'elles auraient de contraire à ses conditions personnelles de vente ou à celles des organisations professionnelles.

### I- article 4 – Procédure de consultation

La procédure de consultation utilisée est la procédure adaptée.

Le CFA DE SEINE-MARITIME établit un cahier des charges qui prendra la forme d'un accord-cadre. Celui-ci fixera les prescriptions techniques et administratives.

L'offre de prix des candidats retenus par la commission d'examen des plis prendra la forme d'une convention de prix, c'est à dire d'un engagement du titulaire sur le prix des différentes prestations qui feront l'objet des différents marchés.

## **II – DEFINITION DE LA PRESTATION.**

*Un tableau synthétique de la demande est joint en annexe 1.*

### **Titre I – FOURNITURES DES PRODUITS ALIMENTAIRES**

La gestion des denrées alimentaires consiste pour le prestataire à assurer :

- la sélection des fournisseurs
- la gestion des livraisons de denrées alimentaires,
- la gestion d'un stock tampon,
- la participation à l'élaboration de menus variés.

#### **II – I - article 1 – Nombre de repas**

Le titulaire du marché devra pouvoir fournir les denrées nécessaires à la confection d'une journée alimentaire pour le CFA DE SEINE-MARITIME site de Fauville en Caux pendant 40 semaines, conformément à l'estimation suivante :

	Moyenne journalière sur 20 semaines	Période basse sur 10 semaines	Période haute sur 10 semaines
Petit-déjeuner	53	45	58
Déjeuner	107	95	107
Dîner	53	45	58

avec variation possible en plus ou en moins.

Des repas « invités » peuvent s'ajouter le cas échéant, mais ne sont pas déterminés à ce jour.

Les repas sont pris par les utilisateurs par un passage obligatoire au self.

#### **II – I - article 2 – Commandes des denrées**

La commande des denrées s'effectuera hebdomadairement entre le responsable de cuisine et le conseiller technique du fournisseur dont le jour sera défini par les parties.

L'élaboration des bons de commande auprès des fournisseurs du prestataire sont à la charge du titulaire.

Les fournitures doivent être conformes aux stipulations du marché, aux prescriptions des normes homologuées et aux spécifications techniques établies au Cahier des Clauses Techniques Particulières.

Les viandes seront de bonne qualité selon la réglementation en vigueur.  
Le poisson sera frais ou surgelé.

**Une priorité sera donnée aux aliments frais au détriment des produits congelés, surgelés, plats cuisinés en boîte ou sous vide.**

#### **II – I – article 3 – Etablissement des menus**

**Les menus seront établis en collaboration avec les personnes de la vie scolaire du CFA DE SEINE-MARITIME site de Fauville en Caux** et adaptés à la restauration **d'adultes moyennement actifs** avec des systèmes de cycles alimentaires permettant de maintenir le programme d'alimentation de chaque personne tout en maintenant les apports caloriques, quantitatifs et qualitatifs des menus.

Il est important de tenir compte que, prenant chaque jour leur repas au même restaurant, les consommateurs sont plus exigeants.

Les menus doivent donc conçus avec le souci de bonne présentation de manière à ce qu'un même plat ne se présente qu'une seule fois par cycle de menus, sauf demande expresse.

#### **L'assistance d'une diététicienne est requise.**

Ensuite, les menus seront établis pour 4 semaines et remis une semaine maximum précédant la période concernée, soumis pour approbation à la vie scolaire du CFA.

La vie scolaire du CFA s'accorde le droit d'apporter des modifications sur les menus dans les respects du programme d'alimentation définit ci-dessus.

Le titulaire fournira les menus à afficher en 2 d'exemplaires.

Les repas effectivement confectionnés en fonction des livraisons devront être conformes au projet ainsi mis au point. Toutefois, le titulaire pourra, avant la livraison des denrées, procéder à des modifications à conditions que celles-ci, sous réserve de l'accord express de la vie scolaire :

- . 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.

#### II – I - article 4 – Mise à disposition des denrées

Les livraisons seront effectuées par le prestataire du service via ses fournisseurs autant de fois que nécessaire par semaine et ce, sans qu'il puisse y avoir rupture de fabrication.

#### II – I - article 5 – Stock de sécurité

Le soumissionnaire indiquera s'il constitue « un stock de sécurité » sur place. Ce stock doit permettre l'organisation des repas pour au minimum 1 journée alimentaire.

#### II – I - article 6 – Choix des fournisseurs

Le prestataire aura seul compétence pour choisir ses fournisseurs.

**Néanmoins, les fournisseurs devront être sélectionnés en priorité sur le plan local ou régional.**

Une attention toute particulière sera donnée sur l'approvisionnement des fruits et légumes de saison **dans le cadre du développement durable.**

La liste des fournisseurs devra être soumise au directeur du CFA, qui pourra pour des raisons de sécurité alimentaire refuser un fournisseur.

En ce qui concerne **le pain, le fournisseur sera local** avec une alternance entre les fournisseurs de Fauville en Caux.

#### II – I - article 7 – Grammage des repas et quantités de denrées à fournir

L'offre sera établie conformément au grammage pré-requis pour **un public d'adultes moyennement actifs.**

Il sera prévu pour chaque repas, la livraison de la quantité nécessaire déterminée en fonction des règles de nutrition correspondantes aux adultes moyennement actifs.

## Titre II – CONFECTION ET ORGANISATION DES REPAS

### II – II - article 1 – Choix du cuisinier

**Un cuisinier** est mis à disposition par le prestataire pour la préparation des repas du midi et du soir. Il doit donc être présent sur le site de Fauville en Caux **pour la confection des repas, mais aussi pour le service au self le midi et le soir.**

Les repas doivent être préparés avec **la même attention en qualité et en quantité, le midi comme le soir.**

Le cuisinier devra faire preuve **d'imagination pour que le restaurant soit attractif** pour les différents utilisateurs : les jeunes de 16 à 25 ans, et les adultes.

Le cuisinier devra apporter une attention toute particulière à la qualité gustative et à la présentation des produits cuisinés.

Le cuisinier dernier devra démontrer ses qualifications professionnelles (diplômes et expériences).

Dans l'éventualité de la non-adhésion par le cuisinier du prestataire au projet alimentaire du CFA DE SEINE-MARITIME site de Fauville en Caux, celui-ci se réserve la possibilité d'en obtenir le changement avec respect d'un préavis de 2 semaines maximum.

### II – II - article 2 – Composition de la journée alimentaire

#### - Petit-déjeuner :

- 1 boisson : café ou chocolat ou lait, ou 1 yaourt nature
- 1 verre de jus d'orange ou 1 fruit
- Pain, beurre, confiture, sucre
- Céréales 2 matins par semaine
- 1 viennoiserie 2 matins par semaine

#### - Déjeuner :

- **Entrées parmi 4 au choix** (entrée chaude, crudités de saison, charcuterie, hors d'œuvre, légumes cuits vinaigrette ....)
- **Plats préparés (viande ou poisson) parmi 2 au choix** accompagné d'un ou deux légumes et/ou féculent.  
Un plat de substitution (jambon ou œuf) sera également prévu si l'un des 2 plats proposés ne convient pas.  
Les pommes de terres frites ou rissolées ne seront pas servies plus d'une fois par semaine.
- **Fromages** : ils seront variés et proposés soit en portions individuelles emballées, soit en portions fraîchement coupées.
- **Desserts parmi 4 au choix** (yaourts, entremets, pâtisserie ...) et corbeille de fruits de saison.
- **Pain et condiments** (sel, poivre, moutarde, huile et vinaigre) servis à discrétion. Le ketchup et la mayonnaise seront mis à disposition si le plat le nécessite, mais pas plus d'une fois par semaine.

#### - Dîner :

- **Entrées parmi 3 au choix** (entrée chaude, crudités de saison, charcuterie, hors d'œuvre, légumes cuits vinaigrette ....)
- **Plats préparés (viande ou poisson) parmi 2 au choix** accompagné d'un ou deux légumes et/ou féculent.  
Un plat de substitution (jambon ou œuf) sera également prévu si l'un des 2 plats proposés ne convient pas.  
Les pommes de terres frites ou rissolées ne seront pas servies plus d'une fois par semaine.
- **Fromages** : ils seront variés et proposés soit en portions individuelles emballées, soit en portions fraîchement coupées.

■ **Desserts parmi 3 au choix** (yaourts, entremets, pâtisserie ...) et corbeille de fruits de saison.

■ **Pain et condiments** (sel, poivre, moutarde, huile et vinaigre) servis à discrétion. Le ketchup et la mayonnaise seront mis à disposition si le plat le nécessite, mais pas plus d'une fois par semaine.

- Divers :

Des serviettes à usage unique seront mises à disposition des consommateurs.  
Des filtres à café seront également fournis sur la base de 400 filtres par an.

- Paniers repas :

Le prestataire pourra remplacer le déjeuner habituellement prévu au marché par un panier repas avec une mise à disposition de cuves isothermes permettant le respect de la chaîne du froid sans supplément de prix, dans le cadre du marché de base.

Les paniers repas devront comporter un repas équilibré.

II – II - article 3 –Repas à thèmes, repas de Noël et animations

- Repas à thèmes

Des repas à thèmes seront organisés à raison de **5 par an**.

Il s'agit de repas amélioré dans une sélection de denrées de qualité supérieure.

Sur les 5 repas à thèmes, 1 repas devra être consacré aux produits bios, et 1 repas devra être sur le thème de la semaine du goût.

Les 3 autres repas à thèmes seront déterminés en partenariat avec la vie scolaire du CFA.

- Repas de Noël

En décembre, **un repas de Noël sera servi à tous les apprentis** en respectant l'alternance de présence des classes, sans aucun supplément.

Le menu proposé devra être validé par les personnes de la vie scolaire du CFA.

- Animations

Le prestataire proposera **3 repas par an avec animation**.

Ces repas seront sur un thème, et feront l'objet d'une décoration pour la salle de restauration et des accessoires pour le personnel de restauration.

**Titre III – ASSISTANCE TECHNIQUE**

Une mission d'assistance technique est organisée pour garantir la qualité de la prestation.

II – III – article 1 – Assistance technique : missions générales

Le prestataire effectuera les missions suivantes :

- gérer les consommations alimentaires,
- veiller au respect des règles d'hygiène (H.A.C.C.P.)
- assurer la formation technique du personnel
- utiliser correctement les locaux et les matériels
- garantir la propreté des locaux et du matériel
- signaler à la personne responsable du marché tout manquement de la part du personnel pouvant nuire à la qualité de la prestation.
- animer l'équipe de restauration,
- programmer la visite périodique d'une diététicienne,

- demander l'assistance d'un conseiller technique en cas de besoin,
- effectuer les analyses microbiologiques périodiques,
- mettre en place une enquête d'appréciation, deux fois par an, portant sur la qualité, la quantité, et la variété des menus, et en faire la synthèse au CFA
- participer à la commission de restauration trimestrielle,
- faire intervenir une diététicienne auprès des apprentis, 2 demie-journée par an

## II – III – article 2 – Contrôle permanent exercé par l'établissement

L'établissement pourra, à tout moment, et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous les contrôles qu'il jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

**Ces contrôles porteront notamment sur le respect des spécifications qualitatives, quantitatives et de salubrité.**

Pour exercer ces contrôles, la personne responsable pourra, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement à l'entreprise, notamment :

- . Direction Départementale des Services Vétérinaires,
- . Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales,
- . Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la répression des Fraudes.

## II – III - article 3 – Entretien de la cuisine

Le prestataire est responsable du nettoyage des locaux, cuisine et salles de restaurant.

Il fournit les produits de nettoyage nécessaire dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité des cuisines.

De même, le prestataire assure le nettoyage des filtres de la hotte aspirante.

## **III – MISE A DISPOSITION PAR LE CFA**

### **TITRE I – LES AGENTS DE RESTAURATION**

Le CFA DE SEINE-MARITIME site de Fauville en Caux met à disposition du prestataire :

- 1 agent à 100 % pour la préparation des repas et le service du soir
- 1 agent à 50 % pour la plonge et le nettoyage de la salle de restauration
- 1 agent à 46 % pour le service du petit-déjeuner et la tenue de la caisse du self le midi

Le prestataire s'engage à fournir aux 3 agents mis à disposition des cuisines une tenue de travail complète. Le lavage et le repassage des tenues seront à la charge du prestataire.

### **TITRE II – LE MATERIEL DE CUISINE**

Le CFA DE SEINE-MARITIME site de Fauville en Caux assure la charge de l'achat du matériel de cuisine et de son entretien ainsi que la vaisselle et les ustensiles de cuisine.

Le prestataire s'engage à avertir le CFA du non-fonctionnement ou de la dégradation d'un matériel de cuisine mis à disposition.

Il assure également la fourniture d'eau, de gaz, d'électricité et de chauffage.

Le CFA informe le prestataire qu'un relevé téléphonique par ligne est effectué mensuellement. Ce relevé indique le n° de téléphone appelé, la durée et le coût de chaque appel.

## **IV – DISPOSITIONS GENERALES ET DISPOSITIONS DIVERSES**

### **TITRE I - RESPONSABILITE**

Le titulaire du marché restera responsable de la qualité sanitaire du produit livré et du maintien de cette qualité jusqu'à sa fabrication ou consommation, sauf cas de force majeure et sous la stricte réserve que soient respectées les conditions de conservation et d'utilisation.

### **TITRE II - ASSURANCES**

Le titulaire du marché doit justifier d'une assurance garantissant sa responsabilité civile ainsi que l'assurance spécifique aux intoxications alimentaires.

### **TITRE III – RESILIATION**

Il pourra être mis fin aux présentes dispositions contractuelles par l'une ou l'autre des parties contractantes, qui en informera l'autre partie par Lettre Recommandée avec Accusé de Réception, 3 mois avant la fin de la durée de validité du marché. La résiliation du contrat par les membres du groupement ne permettra pas au prestataire de bénéficier d'une indemnité.

La résiliation du marché sera de droit en cas de :

- . Décès du prestataire, sauf à la fois agrément des héritiers et engagement desdits héritiers de continuer l'exécution du marché aux conditions initiales,
- . Faillite, sauf acceptation du Syndic de continuer l'exécution du marché aux conditions initiales,
- . Liquidation judiciaire.

### **TITRE IV – SANCTIONS EN CAS DE DISCONTINUTE DU SERVICE**

Le prestataire de service titulaire du présent marché s'engagera pendant la période définie à l'article 3 du I-Dispositions générales du CCAP.

En cas de défaillance de sa part, l'Etablissement Coordonnateur assurera le service aux frais et risque dudit prestataire, par toute personne et moyens appropriés.

Sauf cas de force majeure ayant empêché le prestataire de remplir ses obligations, une pénalité forfaitaire égale à 40 % du prix moyen journalier alimentaire fixé à l'origine du présent marché, sera mise à la charge du prestataire pendant une semaine maximum, à l'issue de laquelle le marché pourra être résilié sans indemnité, immédiatement et sans avis.

Dans le cas où le donneur d'ordre, l'Etablissement adhérent ne pourrait assurer sa production, et ainsi obligé de retourner les livraisons effectuées, ces dernières seraient tout de même facturées sauf en cas de force majeure.

### **TITRE V – PROPOSITION DE PRIX**

Le soumissionnaire veillera à retourner son offre accompagnée d'une proposition financière synthétique et selon les modalités précisées dans le Règlement de la Consultation.

Accepté sans modifications

Fait à .....

Fait à .....

Le .....

Le .....

Signature du candidat

Le Directeur de l'EPLEFPA,  
M. Nicolas NOUAIL