

# CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES MARCHÉ DE LA RESTAURATION SCOLAIRE SITUÉE DANS L'ENCEINTE DE L'EPFD

## DURÉE DU MARCHÉ

La durée du marché est de 1 année scolaire, à compter du 1er jour de la rentrée scolaire 2019-2020, avec possibilité de reconduction expresse sans que la durée totale n'excède 4 années scolaires.

## DÉFINITION DU BESOIN

La direction de l'école primaire D met à disposition du prestataire la cuisine et ses annexes de 10h00 à 14h00 afin de permettre aux élèves dont les parents le souhaitent, de déjeuner à l'école. Le prestataire devra équiper la cuisine de matériels pour confectionner les repas.

Les créneaux de mise à disposition du réfectoire sont les suivants :

- les lundis et jeudis : entre la sonnerie signalant la fin des cours de la matinée et la sonnerie signalant la reprise des cours l'après-midi
- les mardis, mercredis et vendredis : depuis la sonnerie signalant la fin des cours de la matinée jusqu'à la prise en charge des enfants par les parents ou jusqu'à 14h00

La direction de l'école primaire française D souhaite que l'organisation du service et les repas proposés aux élèves soient qualitatifs, tant notamment sur le plan gustatif que sur le plan nutritionnel.

L'organisation générale du service doit impérativement suivre l'objectif d'une prestation de qualité proposée au public concerné.

Le prestataire assurera les opérations matérielles de facturation et d'encaissement.

Il adressera les factures des élèves boursiers directement au lycée français qui les mettra en paiement en fonction de la quotité de bourse octroyée.

Le prestataire dispose de la cuisine, ses annexes et sa salle de restauration. Il devra aménager la cuisine avec le matériel nécessaire pour confectionner les repas (gazinière, réfrigérateur, ustensiles...).

Les ouvrages et installations mentionnées ci-dessus peuvent donner lieu à un état des lieux contradictoire à la demande du prestataire.

Le nombre de repas quotidien (base année scolaire 2018-2019) s'élève à environ 200 les lundis et jeudis et entre 30 et 50 les mardis, mercredis et vendredis.

Le prestataire sera en charge des missions suivantes :

- l'élaboration des menus en conformité avec les prescriptions figurant dans son offre alimentaire et conformément au cahier des charges « prestation alimentaire » (annexe 1) ;
- l'approvisionnement en denrées conformément aux prescriptions qualitatives exigées ;
- la fabrication des repas au sein de la cuisine de l'EPFD. La prestation sera réalisée conformément aux menus définis et en respect de toutes les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur en matière de restauration collective ;

- L'entretien courant et périodique et la maintenance des locaux de la Cuisine et des points de distribution ainsi que de la maintenance et du renouvellement des équipements et matériels mis à disposition par l'EPFD.
- L'achat, le stockage et la distribution de serviettes jetables ;
- L'achat et le stockage de l'ensemble des consommables nécessaires pour assurer la mission (barquettes, film...);
- La collecte des bio déchets, dans des conditions optimales d'hygiène
- La gestion, l'encadrement et la formation du personnel affecté au service sur la durée du contrat pendant le temps de la prestation (confection, distribution des repas et surveillance des élèves) ;
- le conseil, si nécessaire, en matière de travaux à l'initiative du propriétaire des locaux de restauration
- La perception et le recouvrement des factures adressées aux familles ;

Le prestataire fera face, dans les conditions financières définies ci-après, à tout accroissement des effectifs.

Le prestataire est responsable du fonctionnement du service qu'il exploite à ses risques et périls, conformément au présent marché. Il assume la charge financière des créances détenues sur les familles.

Il s'engage annuellement sur les prix unitaires de repas comprenant les charges des différents postes correspondants aux prestations fournies aux usagers, ainsi que sa rémunération. Ce prix unique (le même pour les boursiers et les non boursiers) ne pourra en aucun cas être supérieur au montant de la bourse à 100 % versée par le consulat pour la restauration scolaire (10 500 Ariary pour l'année scolaire 2019/2020).

La direction de l'EPFD est chargée du contrôle technique, juridique, financier et qualitatif des prestations fournies, ainsi que des conditions sociales d'emploi du personnel. Elle peut, à cet effet, soit procéder à tout contrôle sur justificatifs et sur place, soit mandater toute personne à cet effet.

## EXECUTION DU MARCHÉ

À compter du démarrage de l'exploitation, à savoir le 2 septembre 2019, le prestataire assure les missions définies au présent contrat.

## CARACTERE EXCLUSIF DU MARCHÉ

Le marché confère au prestataire l'exclusivité du service de restauration scolaire de l'EPFD **situé à l'intérieur de l'école.**

L'EPFD garantit, de même, l'exclusivité de l'utilisation de la cuisine ainsi que de la salle de restauration pendant la pause méridienne.

## BIENS MIS À LA DISPOSITION DU PRESTATAIRE

Pour les besoins de l'exécution du service, il est mis à la disposition du prestataire :

- la cuisine et ses annexes situées dans les locaux de l'EPFD
- la salle de restauration située dans les locaux de l'EPFD
- les tables et les chaises situées dans la salle de restauration

Le prestataire s'engage à maintenir les espaces occupés dans un état de propreté maximale. Il est seul responsable à l'égard des tiers des dommages causés par son personnel ou par les installations et biens dont il a la garde. Il garantit l'EPFD de tout recours des tiers en raison des dommages causés par son exploitation ou son occupation.

L'exploitation des espaces occupés devra être assurée dans le respect des réglementations applicables à la sécurité publique, à l'hygiène alimentaire et sanitaire.

#### Redevance de fonctionnement

L'occupant devra reverser au lycée français de Tananarive la somme forfaitaire de 1 500 000 Ariary par mois (sur 10 mois soit 15 000 000 d'Ariary par an). Cette somme couvrira toutes les charges liées à son occupation des locaux et à l'utilisation des matériels mis à sa disposition. (Eau, électricité, gaz, locaux, tables, chaises...).

La somme de 1 500 000 Ariary sera versée mensuellement (pendant 10 mois) et à terme échu le 1<sup>er</sup> de chaque mois par virement bancaire ou chèque à l'ordre de l'agent comptable du lycée français de Tananarive.

#### Impôts et taxes

L'occupant acquitte directement les impôts de toute nature auxquels il peut être assujéti du fait de son exploitation.

#### Modification affectant les biens mobiliers et immobiliers ou leur utilisation

L'occupant s'engage à respecter la destination des espaces occupés et ne peut modifier en tout ou en partie cette destination ou procéder à des aménagements à caractère mobilier ou immobilier qu'après demande écrite adressée à la direction de l'EPFD.

Le bénéficiaire ne peut y abriter que des marchandises destinées à son activité. Il ne peut, sauf accord exprès de la direction de l'EPFD, changer la disposition de tout ou partie des locaux et biens mis à sa disposition.

#### Etat des lieux

Un état des lieux et un inventaire contradictoires pourront être dressés avant l'entrée en jouissance du bénéficiaire de l'autorisation. Ils figureront en annexe de la convention.

Les mêmes opérations seront effectuées lors de l'expiration de la convention, pour quelque cause que ce soit.

La comparaison des états des lieux et des inventaires servira, le cas échéant, à déterminer les travaux de remise en état et à fixer les indemnités correspondantes qui seront mises à la charge du prestataire.

#### Entretien et réparation des locaux

Le bénéficiaire de l'autorisation devra laisser tous les locaux et parcelles occupés en bon état d'entretien et de réparation. La direction de l'EPFD se réserve le droit de réclamer le rétablissement de tout ou partie des lieux dans un état initial.

Le bénéficiaire de l'autorisation s'engage à porter immédiatement à la connaissance de la direction de l'EPFD tout fait quel qu'il soit, notamment toute usurpation ou dommage susceptible de préjudicier aux locaux.

## RENOUVELLEMENT D'ÉQUIPEMENTS ET PETITS TRAVAUX

Le prestataire s'engage à assurer les petites réparations de la cuisine, durant toute la durée du contrat.

## NETTOYAGE, ENTRETIEN COURANT ET SPÉCIFIQUE A LA CHARGE DU PRESTATAIRE

### Locaux

Le prestataire assure à ses frais le nettoyage et l'entretien courant des locaux et des installations de la Cuisine et de la salle de restauration afin de maintenir ceux-ci en permanence en parfait état de marche et de propreté.

Pour ce faire, il affectera le personnel nécessaire en nombre et en qualification suffisants.

En outre, le prestataire souscrira, s'il y a lieu, tout contrat d'entretien technique pour satisfaire à l'obligation générale de nettoyage et d'entretien technique qui lui incombe.

L'exécution des travaux de nettoyage, d'entretien courant, d'entretien spécifique ou particulier ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène ou à l'exécution du service.

Les appareils, matériels et produits nécessaires à ces opérations qui répondent obligatoirement aux dispositions techniques, réglementaires et environnementales afférentes à ce type d'activités sont à la charge du prestataire.

Les installations pourront faire l'objet de visites de contrôle par la direction de l'EPFD.

### Equipements et matériels

Le prestataire assure, à ses frais, le nettoyage et l'entretien courant des équipements et matériels de la Cuisine et de la salle de restauration afin de maintenir ceux-ci en permanence en parfait état de marche et de propreté.

Pour ce faire, il affectera le personnel nécessaire en nombre et en qualification suffisantes.

En outre, le prestataire souscrira, s'il y a lieu, tout contrat d'entretien technique pour satisfaire à l'obligation générale de nettoyage et d'entretien technique qui lui incombe.

L'exécution des travaux de nettoyage, d'entretien courant, d'entretien spécifique ou particulier ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène ou à l'exécution du service.

Les appareils, matériels et produits nécessaires à ces opérations qui répondent obligatoirement aux dispositions techniques, réglementaires et environnementales afférentes à ce type d'activités- sont à la charge du prestataire.

Les équipements et matériels pourront faire l'objet de visites de contrôle par la direction de l'EPFD.

### Biens immobiliers

L'ensemble des petits travaux de réparation de la Cuisine et de la salle de restauration incombe au prestataire.

Le prestataire doit signaler sans délai à la direction de l'EPFD les réparations des biens immobiliers devant être réalisées. En cas de défaut de signalement entraînant une détérioration des locaux ou des équipements, le prestataire ne pourrait reporter la charge des réparations ou réfections à la direction de l'EPFD et devra réaliser les réparations à ses frais.

### AMENAGEMENT PROPOSE PAR LE PRESTATAIRE

Le prestataire pourra, pendant la durée du marché, proposer une modification de l'espace dédié à la restauration : mise en place de nouveaux concepts de distribution des repas ; réaménagement spatial ; acquisition (à sa charge) de nouveaux matériels.

## EXPLOITATION DU SERVICE DE RESTAURATION

### MISE EN EXPLOITATION - PRINCIPES GÉNÉRAUX D'EXPLOITATION

Dans le cadre du présent marché, le prestataire s'engage, à assurer la sécurité et le bon fonctionnement du service, la qualité ainsi que la bonne organisation de la fabrication et de la distribution des repas.

### REGLEMENT DE SERVICE

Un règlement de service en annexe 2 du présent CCP précise les conditions dans lesquelles le prestataire effectue les différentes missions qui lui incombent en vertu du présent marché.

### SURVEILLANCE ET ANIMATION

#### SURVEILLANCE DU REPAS ET DE LA RECREATION

**Le prestataire a la responsabilité de l'organisation de la garde et de la surveillance des enfants pendant la période comprise entre la fin de l'activité scolaire du matin et la reprise de l'activité scolaire (ou périscolaire) de l'après-midi.**

Le prestataire organisera à ce titre :

- Le rassemblement et l'installation à table des enfants pour la prise des repas ;
- La surveillance des enfants et le maintien de la discipline pendant la prise des repas ;
- L'aide spécifique à apporter aux plus jeunes pour la prise des repas ;
- La sortie des enfants à la fin du service.
- L'encadrement des enfants jusqu'à la reprise des activités scolaires ou périscolaires (durant ce moment, des jeux tels que des jeux de société, crayons de couleurs, feuilles, ballons, cordes à sauter, élastiques seront mis à la disposition des enfants par le prestataire)

Les personnels chargés de la surveillance des demi-pensionnaires devront être en possession des coordonnées téléphoniques des responsables légaux afin d'être en mesure de les contacter rapidement en cas d'accidents. Ils devront également être en possession d'une trousse de premiers secours.

### PRESCRIPTIONS ALIMENTAIRES

Le cahier des charges de la prestation alimentaire est défini dans l'annexe 1.

### POLITIQUE NUTRITIONNELLE ET PROGRAMME ALIMENTAIRE

Dans l'élaboration des menus et des repas, le prestataire devra prendre en compte les besoins nutritionnels spécifiques des enfants.

Les menus seront proposés à la « commission restauration » composée du prestataire, de représentants de parents d'élèves et de l'administration, avec avis consultatif.

La composition des repas et la sécurité des aliments seront conformes à la réglementation.

## CONFECTION DES REPAS SPECIFIQUES (*Repas améliorés à l'occasion de fêtes par exemple*)

Le prestataire réalise, à l'occasion des fêtes calendaires traditionnelles ou lors d'événements particuliers et/ou à la demande de la direction de l'EPFD, des repas améliorés ou des repas à thèmes.

## **CONTROLE PAR LA DIRECTION DE L'EPFD DES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE**

### MESURES DE SECURITE ET D'HYGIENE

Le prestataire s'assure que les locaux et équipements mis à sa disposition sont conformes aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur.

Il appartient aux parties de prendre, selon la répartition des responsabilités définie au présent contrat, toutes mesures nécessaires en ce qui concerne la Cuisine ainsi que la salle de restauration.

Le prestataire instruit les personnels placés sous son autorité et travaillant dans les locaux affectés au service de restauration scolaire des précautions à prendre pour assurer leur propre sécurité et, le cas échéant, celle des autres personnes occupées dans l'établissement.

Les personnels demanderont aux enfants de bien se laver les mains avant chaque repas.

### CONTROLES ASSURES PAR LE PRESTATAIRE

Le prestataire est tenu de conserver au froid pendant cinq jours au moins un échantillon de chacun des plats préparés. En cas de suspicion de toxi-infection, ces échantillons sont remis à la direction de l'EPFD. Ils seront analysés par des services de contrôle.

La direction de l'EPFD demande à son prestataire de mettre tout en œuvre pour assurer une traçabilité totale des produits servis sur la restauration scolaire.

## **PERSONNEL DU PRESTATAIRE**

### PERSONNEL RECRUTE PAR LE PRESTATAIRE

Pour l'exécution du présent contrat, le prestataire recrute et plus généralement gère sous sa seule et entière responsabilité le personnel nécessaire à l'exécution du service qui lui est confié. Il assure l'organisation et le contrôle du travail du personnel. Il affecte, en conséquence, au fonctionnement du service, le personnel qui lui est nécessaire, en nombre et qualification, pour remplir sa mission.

Le prestataire est tenu d'appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur, en matière sociale et de législation du travail.

### SURVEILLANCE MEDICALE EN MATIERE D'HYGIENE DU PERSONNEL

Le prestataire veille à l'application stricte des règles relatives à la surveillance et à l'hygiène corporelle du personnel, et notamment de ceux qui manipulent les denrées. Le suivi médical des personnels vise à protéger d'une part la santé du salarié et d'autre part, celle des consommateurs.

## **DISPOSITIONS FINANCIERES**

### CADRE GENERAL

Le prestataire s'engage sur le montant un prix unitaire (et unique) des repas qui ne peut être supérieur au montant de la bourse (100 %) accordée par le consulat pour les prestations alimentaires. L'exécution annuelle du Contrat débute le 1er jour de l'année scolaire et se termine le dernier jour des grandes vacances de l'année scolaire.

## TARIFS DES REPAS SERVIS AUX USAGERS – TARIFICATION ET ENCAISSEMENT

Le prestataire fixe les tarifs des repas applicables aux usagers. (obligatoirement inférieur au montant de la bourse 100 % accordée par le consulat pour les prestations alimentaires : 10 500 Ariary pour l'année scolaire 2019/2020).

Il assure les opérations de facturation des repas auprès des usagers.

Le prestataire encaisse les recettes correspondantes directement auprès des usagers sur la base des factures émises pour les élèves non boursiers et auprès du lycée français pour les élèves boursiers (selon la quotité de bourse octroyée).

Le prestataire assure le recouvrement des créances détenues sur les familles.

Le délai de paiement accordé aux familles doit être raisonnable (minimum 15 jours).

Le prestataire assume le risque financier des créances irrécouvrables.

## REDEVANCES D'EXPLOITATION DES EQUIPEMENTS

Le prestataire versera annuellement une redevance forfaitaire, pour l'exploitation des matériels et des locaux s'élevant à 15 000 000 d'Ariary.

## DISPOSITIONS FISCALES

Tous les impôts et taxes liés à la réalisation et à l'exploitation du service sont à la charge du prestataire.

## MESURES D'URGENCE

### MESURES D'URGENCE

Le Prestataire du lycée Français peut prendre d'urgence en cas de carence grave du prestataire, ou de menace à l'hygiène ou à la sécurité publique, toute décision adaptée à la situation, y compris la fermeture temporaire du service de restauration.

## RESPONSABILITES ET ASSURANCES

### JUSTIFICATIONS DES ASSURANCES

Toutes les attestations d'assurance du prestataire sont communiquées à la direction de l'EPFD. Le prestataire leur adresse à cet effet chaque police et avenant signés.

## FIN DE CONTRAT

### CAS DE FIN DE CONTRAT

Le Contrat cesse de produire ses effets dans les conditions prévues ci-après :

- 1) En cas de déchéance du prestataire
- 2) A sa date d'expiration

## SANCTION RESOLUTOIRE : LA DECHEANCE

En cas de faute d'une particulière gravité, notamment si le prestataire n'assure pas le service dans les conditions prévues par le contrat depuis plus de cinq jours, la direction de l'EPFD peut prononcer la déchéance du prestataire.

La déchéance pourra notamment être prononcée dans les cas suivants :

- cessation d'activité
- fonctionnement dans des conditions mettant gravement en péril l'hygiène et la sécurité
- en cas d'impossibilité de reprendre le service après une mise en régie provisoire.



# Annexe 1

## Cahier des charges de la prestation alimentaire

### Préambule

- Les repas sont fabriqués dans la cuisine de l'EPFD.
- Les jours scolaires, les besoins s'élèvent à environ 200 repas quotidiens
- les légumes frais seront favorisés, y compris pour l'accompagnement
- les menus doivent être simples pour être adaptés aux enfants. Les libellés des menus doivent être simples et compréhensibles par les enfants
- des épices seront proposées pour ajuster les plats au goût de chacun
- le prestataire devra être en mesure de préparer des pique-niques les jours de sortie scolaire à la demande de la direction de l'école (ceux-ci devront être composés à minima d'un sandwich, d'une petite bouteille d'eau et d'un fruit)

NB : il sera proposé une alternative sans porc les jours où du porc sera au menu, par contre, aucun repas halal ne sera proposé

## 1. L'offre alimentaire

### 1.1. Les différents types de convives

- Les enfants d'âge maternel (3 à 6 ans)
- Les enfants d'âge élémentaire (6 à 12 ans)

### 1.2. L'élaboration des menus

- Les projets de menus sont établis par le prestataire
- Ils sont soumis à la commission restauration pour avis
- Ces projets sont examinés lors de la commission restauration en présence d'un représentant du prestataire, et des personnes qualifiées que la commission aura souhaité associer.

### 1.3. Les différentes prestations alimentaires demandées

- Les menus servis doivent être conformes aux projets présentés en commission. Toutefois, ils pourront être modifiés, après accord de la direction de l'EPFD. Ces modifications doivent être justifiées au préalable par des contraintes telles que des approvisionnements défectueux, des pannes, etc.
- Les fréquences recommandées par le Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de nutrition de service des plats pour les repas doivent être respectées à ce titre, il convient de faire un plan alimentaire sur un minimum de 20 repas
- Chaque jour, il devra y avoir au minimum une entrée, un plat (protidique avec garniture ou accompagnement) un produit laitier et un dessert respectant les fréquences du GEMRCN

### 1.3. La qualité du repas

Outre les principaux signes de qualité attendus et rappelés dans le préambule :

- La présentation de l'assiette est fondamentale : le plat doit être appétissant et bien présenté.
- il est demandé d'assurer une variété dans les propositions des menus, dans le respect de la saisonnalité.

## 1.4. Les grammages

- Il est demandé au prestataire de respecter le grammage préconisé par le Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de nutrition (voir annexe 5). Il est demandé d'appliquer la fourchette haute du grammage recommandé
- Une quantité supplémentaire de féculents et légumes accompagnant le plat principal serait apprécié, de manière à permettre aux enfants qui le souhaitent d'être resservis.

## 2. Les denrées alimentaires

### 2.1. Prescriptions générales

- Pour tous les produits, la réglementation en vigueur est à respecter.
- Les temps de cuisson doivent tenir compte des temps de remise en température de manière à obtenir un produit final cuit à point
- Les aliments doivent avoir une texture variée. L'accumulation de préparations moulignées et d'aliments hachés est à éviter.
- Il est demandé de respecter la saisonnalité des produits et de favoriser les circuits courts.

### 2.2. Prescriptions relatives aux viandes

- La fourniture d'abats est proscrite
- Le prestataire devra être dans la possibilité de fournir les documents attestant de la qualité des viandes choisies. Il précisera le type de morceau.
- Les viandes seront dégraissées de telle sorte que le produit fini comporte le moins possible de graisses.

### 2.3. Prescriptions relatives aux fruits, légumes, légumes secs et féculents

- Il est demandé de suivre la saisonnalité des fruits et des légumes, afin de garantir l'approvisionnement en produits
- Les fruits et légumes seront frais de préférence. Aussi souvent que possible, l'accompagnement sera préparé à base de légumes frais.
- les fruits seront présentés découpés (selon les fruits) pour limiter le gaspillage
- les crudités et légumes seront issues de l'agriculture biologique ou de circuits courts
- Les purées de pommes de terre seront fraîches aussi souvent que possible. Les purées de légumes également.

## 3. Autres prescriptions alimentaires

- Le prestataire sera attentif à limiter l'utilisation de produits reconnus comme hautement allergènes (arachides, glutamate, etc.)
- Le prestataire veillera à limiter autant que possible l'utilisation de sel, de sucre et de matière grasse. Une attention particulière sera portée aux quantités utilisées dans les préparations afin d'éviter les excès de ces produits.
- Les menus seront variés pour favoriser l'éducation au goût, la découverte d'une grande variété de produits et de saveurs mais devront rester simples.

- Les menus seront élaborés en fonction des saisons de manière à favoriser le plus possible l’approvisionnement en produits frais.
- Les préparations doivent être adaptées aux enfants : les plats ne doivent pas être trop épicés, ni trop saucés. Les épices sont mises à disposition à côté.
- L’eau servie aux enfants devra être potable : filtrée ou provenant de bouteilles cachetées

## Annexe 2

### Règlement de service

#### ARTICLE I - DISPOSITIONS GENERALES

La restauration scolaire de l'EPFD est organisée par sa direction. Son prestataire est chargé de la production, de la distribution, et du service des repas. De plus, il est chargé de percevoir le prix des prestations vendues aux usagers à un tarif unique et égal ou inférieur au montant des bourses octroyées par le consulat (taux 100 %).

La direction de l'EPFD demeure responsable de l'organisation générale et du contrôle du service.

#### ARTICLE II - PRESTATION DU PRESTATAIRE – CONTOUR DE LA PRESTATION

Sont concernés les repas, destinés aux usagers de la restauration scolaire de l'EPFD.

**Le prestataire est seul responsable de la surveillance des enfants pendant la pause méridienne.** En conséquence, la direction de l'EPFD décline toute responsabilité en cas de réaction allergique notamment :

- dans le cas où l'enfant allergique consommerait d'autres aliments que ceux composant son repas
- si malgré les précautions prises dans l'exécution de la prestation, un enfant consommant des repas développait une allergie nouvelle
- si l'allergie n'a pas été déclarée dans le cadre d'un Projet d'accueil individualisé (PAI)

#### ARTICLE III - COMMISSION DE RESTAURATION

Les associations de parents d'élèves auront constitué un Comité consultatif de la Restauration Scolaire, dénommé "COMMISSION RESTAURATION".

Cette commission aura pour mission, outre les échanges d'information et suggestions, de donner son avis sur l'appréciation des menus servis, ainsi que du service qui y est lié, la découverte de plats nouveaux, l'orientation de la restauration collective, l'hygiène et la sécurité dans le restaurant scolaire.

Elle se réunira à intervalle régulier, et autant que de besoins, pour des événements particuliers ou exceptionnels sur convocation du Président de l'APE ou de son représentant.

#### ARTICLE IV - HORAIRES DES REPAS

Les repas seront servis à partir de 12H00 et jusqu'à 13H15.

#### ARTICLE V - INSCRIPTION AU SERVICE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

L'inscription au service de la restauration scolaire s'effectue auprès du prestataire.

#### ARTICLE VI – FACTURATION - RÈGLEMENT DES PRIX DE REPAS

Chaque repas commandé par les familles au moment de l'inscription donne lieu à facturation, sauf cas dérogatoire comme :

- absence pour maladie justifiée par un certificat médical
- absence due à un cas de force majeure

## **ARTICLE VII - OBLIGATIONS DU PERSONNEL DU PRESTATAIRE**

Le personnel du prestataire intervenant dans les locaux mis à disposition par la direction de l'EPFD, est tenu de respecter les directives ci-après :

### **OUVERTURE, FERMETURE, ACCES AUX LOCAUX**

En dehors des horaires de service, le personnel ne peut accéder aux locaux sans autorisation préalable de son employeur et/ou de la direction de l'EPFD.

De même, il n'est pas autorisé à introduire, ou faire introduire sur le lieu de travail des personnes étrangères au service.

Le personnel ne doit utiliser les locaux ou le matériel qu'à des fins strictement professionnelles.

Le personnel est tenu de signaler immédiatement au responsable tout défaut ou panne des équipements mis à sa disposition.

### **HORAIRES**

Les employés doivent respecter les horaires de travail qui leur sont impartis, conformément à la législation en vigueur sur la durée de travail.

Chaque salarié doit se trouver à son poste, en tenue de travail, aux heures fixées pour le début et à la fin de son service.

## **ARTICLE VIII : TENUE DE SERVICE ET RESPECT DES REGLES D'HYGIENE**

Durant le temps de présence et de service, le personnel doit porter la tenue complète mise à sa disposition par le prestataire. Il doit également se conformer, dans l'exécution de ses tâches, aux règles d'hygiène en vigueur.

## **CHAPITRE IX - DISPOSITIONS QUALITATIVES**

### **COMMUNICATION DES MENUS**

Les menus mensuels seront envoyés par mail à la commission restauration pour avis. Ils seront également envoyés chaque semaine aux parents par mail.

Les menus seront distribués par le prestataire dans l'école pour affichage, la semaine précédente.

Les libellés doivent être simples, facilement compréhensibles des enfants.

Ils doivent contenir les informations relatives aux produits allergènes.

### **TRACABILITE**

Une traçabilité des produits est mise en place. Elle permettra de fournir à la direction de l'EPFD les informations nécessaires sur les produits servis dans les écoles.

## **CHAPITRE X - DISPOSITIONS D'APPLICATION**

### **ENTRÉE EN VIGUEUR**

Le présent règlement de service entre en vigueur à la même date que le marché de restauration.

### **MODIFICATIONS**

Les dispositions techniques d'organisation du service, portées au présent règlement de service, pourront faire l'objet de modifications, en accord avec le prestataire.

### **CLAUSE D'EXECUTION**

La direction de l'EPFD est chargée de l'exécution du présent règlement.

## **Annexe 3**

### **Entretien et petites réparations du prestataire dans la cuisine**

#### **1/ nettoyage**

##### **Liste des tâches de nettoyage**

Nettoyage des sols : quotidien

Nettoyage des murs à hauteur d'homme : quotidien

Nettoyage des murs en hauteur : hebdomadaire

Nettoyage des plafonds : mensuel

Nettoyage des huisseries et des portes : quotidien

Nettoyage des équipements de restauration : quotidien

Mobiliers (dessus de tables et chaises) : quotidien

Mobiliers (dessous de tables et piétements) : hebdomadaire

Murs zones d'éclaboussures : quotidien

Equipements de restauration (y compris containers à déchets) : quotidien

Nettoyage approfondi général de la salle de restauration le dernier jour précédent les grandes vacances scolaires : annuel

#### **2/ autres charges du prestataire**

Sont à sa charge :

- les polices d'assurances
- les consommables tels que les nettoyeurs, produits sanitaires, les films, les barquettes, les sacs poubelle
- le linge (toute tenue de service, y compris les chaussures)
- les fournitures administratives liées au fonctionnement de la cuisine

## Annexe 4

### Grammage GEMRCN et fréquence recommandée sur 20 repas

| TABLEAU GEMRCN DES GRAMMAGES RECOMMANDÉS (3 pages)  |                                 |                                  |                           |
|---|---------------------------------|----------------------------------|---------------------------|
| PRODUITS<br>(Prêts à consommer, en grammes sauf exceptions mentionnées)                       | Enfants en classe<br>Maternelle | Enfants en classe<br>Élémentaire | Adolescents<br>et Adultes |
| <b>REPAS PRINCIPAUX</b>   |                                 |                                  |                           |
| <b>PAIN</b>   | 40                              | 50                               | de 50 à 100               |
| <b>CRUDITÉS sans assaisonnement</b>   |                                 |                                  |                           |
| Avocat (à l'unité)  | 1/4                             | 1/2                              | 1/2                       |
| Carottes, céleri et autres racines râpées   | 50                              | 70                               | 90 à 120                  |
| Choux rouge et choux blanc émincé   | 40                              | 60                               | 80 à 100                  |
| Concombre   | 60                              | 80                               | 90 à 100                  |
| Endive  | 20                              | 30                               | 80 à 100                  |
| Melon, Pastèque   | 120                             | 150                              | 150 à 200                 |
| Pamplemousse (à l'unité)  | 1/2                             | 1/2                              | 1/2                       |
| Radis   | 30                              | 50                               | 80 à 100                  |
| Salade verte  | 25                              | 30                               | 40 à 60                   |
| Tomate  | 60                              | 80                               | 100 à 120                 |
| Salade composée à base de crudités  | 40                              | 60                               | 80 à 100                  |
| Champignons crus  | 40                              | 60                               | 80 à 100                  |
| Fenouil   | 40                              | 60                               | 80 à 100                  |
| <b>CUIDITES sans assaisonnement</b>   |                                 |                                  |                           |
| Potage à base de légumes (en litres)  | 1/8                             | 1/6                              | 1/4                       |
| Artichaut entier (à l'unité)  | 1/2                             | 1/2                              | 1                         |
| Fond d'artichaut  | 50                              | 70                               | 80 à 100                  |
| Asperges  | 50                              | 70                               | 80 à 100                  |
| Betteraves  | 50                              | 70                               | 90 à 120                  |
| Céleri  | 50                              | 70                               | 90 à 120                  |
| Champignons   | 50                              | 70                               | 100 à 120                 |
| Choux fleurs  | 50                              | 70                               | 90 à 120                  |
| Cœurs de palmier  | 40                              | 60                               | 80 à 100                  |
| Fenouil   | 40                              | 60                               | 80 à 100                  |
| Haricots verts  | 50                              | 70                               | 90 à 120                  |
| Poireaux (blancs de poireaux)   | 50                              | 70                               | 90 à 120                  |
| Salade composée à base de légumes cuits   | 50                              | 70                               | 90 à 120                  |
| Soja (germes de haricots mungo)   | 50                              | 70                               | 90 à 120                  |
| Terrine de légumes  | 30                              | 30                               | 30 à 50                   |
| <b>ENTRÉES DE FÉCULENT (Salades composées à base de P. de T., blé, riz, semoule ou pâtes)</b> | 60                              | 80                               | 100 à 150                 |
| <b>ENTRÉES PROTIDIQUES DIVERSES</b>   |                                 |                                  |                           |
| Œuf dur (à l'unité)   | 1/2                             | 1                                | de 1 à 1,5                |
| Hareng/garniture  | 0                               | 40                               | de 40 à 60                |
| Maquereau   | 30                              | 30                               | 40 à 50                   |
| Sardines (à l'unité) sauf exception mentionnée  | 1                               | 1                                | 2                         |
| Thon au naturel   | 30                              | 30                               | 40 à 50                   |
| Jambon cru de pays  | 20                              | 30                               | 40 à 50                   |
| Jambon blanc  | 30                              | 40                               | 50                        |
| Pâté, terrine, mousse   | 30                              | 30                               | 30 à 50                   |
| Pâté en croûte  | 45                              | 45                               | 65                        |
| Rillettes   | 30                              | 30                               | 30 à 50                   |
| Salami – Saucisson – Mortadelle   | 30                              | 30                               | 40 à 50                   |
| <b>PREPARATIONS PATISSIERES SALEES</b>  |                                 |                                  |                           |
| Nems  | 50                              | 50                               | 100                       |
| Crêpes  | 50                              | 50                               | 100                       |
| Friand, feuilleté   | 60 à 70                         | 60 à 70                          | 90 à 120                  |
| Pizza   | 70                              | 70                               | 90                        |
| Tarte salée   | 70                              | 70                               | 90                        |
| <b>ASSAISONNEMENT HORS D'ŒUVRE</b><br>(poids de la matière grasse)                            | 5                               | 7                                | 8                         |

| PRODUITS<br>(Prêts à consommer, en grammes sauf exceptions mentionnées)     | Enfants en classe<br>Maternelle | Enfants en classe<br>Élémentaire | Adolescents<br>et Adultes |
|---|---------------------------------|----------------------------------|---------------------------|
| <b>VIANDES SANS SAUCE</b>   |                                 |                                  |                           |
| <b>BŒUF</b>   |                                 |                                  |                           |
| Bœuf braisé, bœuf sauté, bouilli de bœuf                                    | 50                              | 70                               | 100 à 120                 |
| Rôti de bœuf, steak   | 40                              | 60                               | 80 à 100                  |
| Steak haché   | 50                              | 70                               | 100                       |
| Hamburger   | 50                              | 70                               | 100                       |
| Boulettes de bœuf de 30g pièce crues (à l'unité)                            | 2                               | 3                                | 4 à 5                     |
| Bolognaise viande   | 50                              | 70                               | 80 à 100                  |
| <b>VEAU</b>   |                                 |                                  |                           |
| Sauté de veau ou blanquette (sans os)                                       | 50                              | 70                               | 100 à 120                 |
| Escalope de veau, rôti de veau  | 40                              | 60                               | 80 à 100                  |
| Steak haché de veau   | 50                              | 70                               | 80 à 100                  |
| Hamburger de veau, rissolette de veau                                       | 50                              | 70                               | 80 à 100                  |
| Paupiette de veau   | 50                              | 70                               | 100 à 120                 |
| <b>AGNEAU-MOUTON</b>  |                                 |                                  |                           |
| Gigot   | 40                              | 60                               | 80 à 100                  |
| Sauté (sans os)   | 50                              | 70                               | 100 à 120                 |
| Côte d'agneau avec os   | 0                               | 80                               | 100 à 120                 |
| Boulettes d'agneau-mouton de 30g pièce crues (à l'unité)                    | 2                               | 3                                | 4 à 5                     |
| Merguez de 50 g pièce crues (à l'unité)                                     | 1                               | 2                                | 2 à 3                     |
| <b>PORC</b>   |                                 |                                  |                           |
| Rôti de porc, grillade (sans os)  | 40                              | 60                               | 80 à 100                  |
| Sauté (sans os)   | 50                              | 70                               | 100 à 120                 |
| Côte de porc  | 0                               | 80                               | 100 à 120                 |
| Jambon DD, palette de porc  | 40                              | 60                               | 80 à 100                  |
| Andouillettes   | 50                              | 70                               | 100 à 120                 |
| Saucisse chipolatas de 50 g pièce crue (à l'unité)                          | 1                               | 2                                | 2 à 3                     |
| Saucisse de Francfort Strasbourg de 50 g pièce crue                         | 1                               | 2                                | 2 à 3                     |
| Saucisse Toulouse, Montbéliard, Morteau                                     | 50                              | 70                               | 100 à 120                 |
| <b>VOLAILLE-LAPIN</b>   |                                 |                                  |                           |
| Rôti de volaille, escalope de volaille, blanc de poulet                     | 40                              | 60                               | 80 à 100                  |
| Sauté   | 50                              | 70                               | 100 à 120                 |
| Jambon de volaille  | 40                              | 60                               | 80 à 100                  |
| Cordon bleu   | 50                              | 70                               | 100 à 120                 |
| Cuisse de poulet, de pintade, de canard                                     | 100                             | 140                              | 140 à 180                 |
| Brochette   | 50                              | 70                               | 100 à 120                 |
| Paupiette de volaille   | 50                              | 70                               | 100 à 120                 |
| Finger, beignets, nugget's de 20 g pièce crus                               | 2                               | 3                                | 5                         |
| Escalope panée  | 50                              | 70                               | 100 à 120                 |
| Cuisse de lapin   | 100                             | 140                              | 140 à 180                 |
| Lapin sauté   | 0                               | 0                                | 140 à 180                 |
| Paupiette de lapin  | 50                              | 70                               | 100 à 120                 |
| Saucisse de volaille de 50 g pièce crue (à l'unité)                         | 1                               | 2                                | 2 à 3                     |
| <b>ABATS</b>  |                                 |                                  |                           |
| Foie, langue, rognons, boudin   | 50                              | 70                               | 100 à 120                 |
| Tripes avec sauce   | 50                              | 70                               | 100 à 200                 |
| <b>OEUFS (plat principal)</b>   |                                 |                                  |                           |
| Œufs durs (à l'unité)   | 1                               | 2                                | 2 à 3                     |
| Omelette  | 60                              | 90                               | 90 à 130                  |
| <b>POISSONS (Sans sauce)</b>  |                                 |                                  |                           |
| Poissons non enrobés sans arêtes (filets, rôtis, steaks, brochettes, cubes) | 50                              | 70                               | 100 à 120                 |
| Brochettes de poisson   | 50                              | 70                               | 100 à 120                 |
| Darne   | 0                               | 0                                | 120 à 140                 |
| Beignets, poissons panés ou enrobés (croquettes, paupiettes,...)            | 50                              | 70                               | 100 à 120                 |
| Poissons entiers  | 0                               | 0                                | 150 à 170                 |



| PRODUITS<br>(Prêts à consommer, en grammes sauf exceptions mentionnées)   | Enfants en classe<br>Maternelle | Enfants en classe<br>Élémentaire | Adolescents<br>et Adultes |
|---|---------------------------------|----------------------------------|---------------------------|
| <b>PLATS COMPOSES</b> (denrée protidique et garniture)  |                                 |                                  |                           |
| Plat composé, choucroute, paëlla, etc. (poids minimum d'aliment protidique)   | 50                              | 70                               | 100 à 120                 |
| Hachis Parmentier, Brandade, Légumes farcis (poids minimum d'aliment protidique)  | 50                              | 70                               | 100 à 120                 |
| Raviolis, Cannellonis, Lasagnes ... (poids ration avec sauce)   | 180                             | 250                              | 250 à 300                 |
| Préparations pâtisseries (crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches)  | 100                             | 150                              | 200                       |
| Quenelle  | 60                              | 80                               | 120 à 160                 |
| <b>LEGUMES CUIITS</b>   | 100                             | 100                              | 150                       |
| <b>FÉCULENTS CUIITS</b>   |                                 |                                  |                           |
| Riz – Pâtes – Pommes de terre   | 120                             | 170                              | 200 à 250                 |
| Purée de pomme de terre, fraîche ou reconstituée  | 150                             | 180                              | 250                       |
| Frites  | 120                             | 170                              | 200 à 250                 |
| Légumes secs  | 120                             | 170                              | 200 à 250                 |
| Purée de légumes (légumes et pomme de terre)  | /                               | /                                | /                         |
| <b>SAUCES POUR PLATS</b> (jus de viande, sauce tomate, béchamel, beurre blanc, sauce crème, sauce forestière, mayonnaise, ketchup, etc.) Poids de la matière grasse | 5                               | 7                                | 8                         |
| <b>FROMAGES</b>   | 20                              | 30                               | 30 à 40                   |
| <b>PRODUITS LAITIERS FRAIS</b>  |                                 |                                  |                           |
| Fromage blanc, fromages frais   | 100 à 120                       | 100 à 120                        | 100 à 120                 |
| Yaourt  | 100-125                         | 100-125                          | 100-125                   |
| Petit suisse  | 60                              | 60                               | 120                       |
| Lait demi-écrémé en ml (menu 4 composantes)   | 125                             | 125                              | 125(2)                    |
| Lait infantile ou équivalent (en ml)  | /                               | /                                | /                         |
| <b>DESSERTS</b>   |                                 |                                  |                           |
| Desserts lactés   | 100                             | 100                              | 100                       |
| Mousse (en cl)  | 12                              | 12                               | 12                        |
| Fruits crus   | 100                             | 100                              | 100 à 150                 |
| Fruits cuits  | 100                             | 100                              | 100 à 150                 |
| Pâtisseries fraîches ou surgelées portionnées   | 40                              | 40                               | 60                        |
| Pâtisseries fraîches ou surgelées à portionner  | 60                              | 60                               | 80                        |
| Pâtisserie sèche emballée   | 30                              | 30                               | 50                        |
| Biscuits d'accompagnement   | 15                              | 15                               | 20                        |
| <b>PURS JUS DE FRUITS (en ml)</b>   | /                               | /                                | /                         |
| <b>GOUTER, COLLATION</b>  |                                 |                                  |                           |
| Pain  | 40                              | 50                               | 80                        |
| Biscuits secs   | /                               | /                                | /                         |
| Céréales  | 30 à 40                         | /                                | /                         |
| Pâtisseries sèches emballées  | 30                              | 30                               | 50                        |
| Confiture, chocolat, miel   | 20                              | 20                               | 30                        |
| Fruit cru   | 100                             | 100                              | 100 à 150                 |
| Fruit cuit  | 100                             | 100                              | 100 à 150                 |
| Lait 1/2 écrémé (en ml)   | 125                             | 160                              | 250                       |
| Pur jus de fruits (en ml)   | /                               | /                                | /                         |
| Yaourt  | 100 à 125                       | 100 à 125                        | 100 à 125                 |
| Fromage blanc   | 100                             | 100                              | 100                       |
| Fromage   | 20                              | 30                               | 30 à 40                   |
| Petit suisse  | 60                              | 60                               | 120                       |
| Lait infantile ou équivalent (en ml)  | /                               | /                                | /                         |

| Objectif nutritionnel | Période de 20 repas successifs   | Entrée | Plat protidique | Garniture ou accompagnement | Produit laitier | Dessert | Fréquence réglementaire | Fréquence observée |
|-----------------------|--|--------|-----------------|-----------------------------|-----------------|---------|-------------------------|--------------------|
| Fibres et vitamines   | Crudités de légumes ou fruits frais, contenant au moins 50 % de légumes ou de fruits frais   |        |                 |                             |                 |         | 10/20 mini              |                    |
|                       | Desserts de fruits crus  |        |                 |                             |                 |         | 8/20 mini               |                    |
|                       | Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50 % de légumes  |        |                 |                             |                 |         | 10 sur 20               |                    |
|                       | Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange, contenant au moins 50 % de légumes secs, féculents ou céréales               |        |                 |                             |                 |         | 10 sur 20               |                    |
| Calcium               | Fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion  |        |                 |                             |                 |         | 8/20 mini               |                    |
|                       | Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 et 150 mg par portion  |        |                 |                             |                 |         | 4/20 mini               |                    |
|                       | Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de matières grasses par portion               |        |                 |                             |                 |         | 6/20 mini               |                    |
| Fer et oligo-éléments | Viandes non hachées de bœuf, de veau, agneau ou abats de boucherie   |        |                 |                             |                 |         | 4/20 mini               |                    |
|                       | Poisson ou préparation à base de poisson contenant au moins 70 % d'une portion usuelle de poisson et ayant un P/L $\geq 2$             |        |                 |                             |                 |         | 4/20 mini               |                    |
|                       | Préparation à base de viande, poisson, œuf, contenant moins de 70 % d'une portion usuelle pour la denrée protidique des plats composés |        |                 |                             |                 |         | 3/20 maxi               |                    |
| Matières grasses      | Entrées contenant plus de 15 % de matières grasses   |        |                 |                             |                 |         | 4/20 maxi               |                    |
|                       | Desserts contenant plus de 15 % de matières grasses  |        |                 |                             |                 |         | 3/20 maxi               |                    |
|                       | Produits contenant plus de 15 % de matières grasses à frire ou pré-frits   |        |                 |                             |                 |         | 4/20 maxi               |                    |
|                       | Plats protidiques ayant un rapport P/L $\leq 1$  |        |                 |                             |                 |         | 2/20 maxi               |                    |
| Sucres                | Desserts contenant plus de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15 % de matières grasses                            |        |                 |                             |                 |         | 4/20 maxi               |                    |

Source : M.-L. Huc, membre du GEM RCN