

ANNEXES

RESTAURATION SCOLAIRE 'EQUILIBRE ALIMENTAIRE'

La base d'une bonne nutrition repose sur l'équilibre, la variété et la modération de l'alimentation. En effet, en matière d'alimentation, les excès sont aussi néfastes que les privations et la quantité doit s'allier à la qualité. Pour rester en bonne santé, le corps a besoin d'une certaine proportion de **glucidés**, de **lipides** et de **protéines** et aussi de **vitamines** et de **sels minéraux**.

Or, l'alimentation moderne est souvent déséquilibrée, voire déstructurée. Ce constat est encore plus vrai dans la société mahoraise, société en pleine transition en matière de consommation alimentaire.

Ainsi, dans l'objectif de **promouvoir une éducation nutritionnelle des élèves**, il est recommandé aux prestataires confectionnant les collations de respecter ces quelques principes de base pour favoriser l'adoption de **comportements alimentaires sains** auprès du public concerné.

Objet	Attribution du marché des collations scolaires des établissements du second degré
Principes à respecter	Le prestataire doit satisfaire aux principes énoncés dans le document de consultation préalable à l'attribution du marché, chapitre « Détermination des collations pouvant être proposées ».
Equilibre alimentaire des collations	<p>En application de ces principes, la collation la plus adaptée et équilibrée susceptible d'être proposée pourrait se composer de la manière suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Un sandwich associant : <ul style="list-style-type: none"> ■ des crudités (salade, tomate, concombre, ou maïs...) ■ un produit protéiné (viande, poisson ou œuf) ⇒ Un fruit, une compote ou un yaourt ⇒ Une boisson : Eau ou jus de fruit « naturel » non sucré <p>Certains lipides tels que « le beurre ou margarine » peuvent être présents dans les garnitures mais en quantité réduite.</p>
Aliments dont la présence doit être exceptionnelle ou limitée	Certains produits de type pizza, barres chocolatées et viennoiseries ne doivent pas être proposés de manière récurrente, et en tout état de cause pas plus d'une fois par semaine.
Aliments à proscrire	<p>Sont à proscrire :</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Les boissons sucrées et les sodas ⇒ friandises ⇒ Les garnitures fortement pimentées ⇒ Les fritures

RESTAURATION SCOLAIRE
« GESTION DES DECHETS »

Le titulaire prestataire s'engage à respecter les conditions d'hygiène prévues par la réglementation en vigueur, soit l'arrêté du 29 septembre 1997 (voir en annexe la réglementation applicable à la restauration collective).

En effet, l'une des prestations attendues par le prestataire est l'entretien en termes de propreté et d'hygiène des éléments mis à disposition du prestataire par l'établissement. En particulier, la cour de l'établissement ne doit pas être jonchée de débris issus de la consommation des collations par les élèves.

Ainsi, une fois les collations prises par les élèves, le titulaire s'engage à garantir l'élimination des déchets issus de sa prestation au sein de l'établissement, conformément au titre IV du Règlement Sanitaire de la Collectivité Départementale de Mayotte adopté en 2006 (relative à l'élimination des déchets et aux mesures de salubrité générale).

Cette disposition vaut au même titre que celle obligeant le prestataire à utiliser normalement et à entretenir tous les éléments mis à sa disposition par l'établissement (maintien de la propreté du réfrigérateur et nettoyage quotidien des tables avant et après la prestation de distribution).

La gestion de ces déchets par le prestataire est applicable tout au long de la période d'exécution du marché. Tout manquement à ce niveau donnera lieu à la suspension, voire à la résiliation du marché.

RÈGLEMENTATION APPLICABLE À LA RESTAURATION COLLECTIVE

Références réglementaires :

- Code rural partie législative : article L.231-1 ;
- Arrêté ministériel du 29 septembre 1997 (annexé)

Les conditions sanitaires et hygiéniques auxquelles sont soumis les établissements publics ou privés assurant un service de restauration collective à caractère social (activités de préparation-conditionnement-livraison, activités de distribution ou l'une de ces activités) sont fixées par l'arrêté ministériel du 29 septembre 1997.

Toute personne responsable d'un tel établissement est tenue d'en faire la déclaration auprès des Services Vétérinaires. Cette déclaration est établie, préalablement à l'ouverture sur l'imprimé dont le modèle est annexé. Elle doit être présentée à toute réquisition des agents de contrôle des services vétérinaires.

DÉCLARATION obligatoire prévue à l'article R.231-20 du code rural et à
l'article 3 de l'arrêté du 29 septembre 1997

Deux types d'établissements en restauration collective

Les établissements en remise directe au consommateur

Les établissements agréés par le directeur des services vétérinaires pour la mise sur le marché

- Fabricant de sandwiches à partir de produits finis (thon-maïs en boîtes) ;
- Préparation de collations conditionnées en sachet à partir de produits finis (pot de compote, portion de fromage emballé, yaourt, barre de chocolat, gâteau-biscuit emballé...);
- Cuisine attenante à un réfectoire ;
- Restaurant satellite (point de distribution ou de restauration livré par un établissement extérieur.

Prescriptions :

Locaux et des équipements adaptés aux activités ;

Fonctionnement respectant les exigences prévues par la réglementation.

Les produits sont élaborés à l'avance : cuisson, traitements divers, assemblage, conditionnement, étiquetage, entreposage, livraison.

Prescriptions :

Avant la mise en fonctionnement, le responsable de l'établissement doit transmettre au directeur des services vétérinaires un dossier de demande d'agrément.

La conformité structurelle et fonctionnelle est reconnue par la délivrance d'un agrément sanitaire :

- locaux et équipements conformes ;
- plan de maîtrise sanitaire ;
- plan de formation du personnel ;
- traçabilité des produits ;
- respect des conditions de transport.

Dans le cas où de mauvaises conditions de fonctionnement et d'hygiène sont constatées, le directeur des services vétérinaires peut proposer à Monsieur le Préfet, comme le prévoit l'article L.233-1 du code rural, une fermeture administrative de l'établissement le temps d'une mise en conformité, et ce, sans préjudice des sanctions pénales prévues pour des infractions aux prescriptions susvisées.

DOCUMENT DE CONSULTATION

DANS LE CADRE D'UNE PROCÉDURE ADAPTÉE D'ATTRIBUTION DU MARCHÉ DES COLLATIONS SCOLAIRES DES ÉTABLISSEMENTS DU SECOND DEGRÉ

PRÉAMBULE

Le présent marché est organisé en vue de la mise en œuvre progressive de la restauration scolaire dans les établissements scolaires de Mayotte avec l'aide de la Caisse de Sécurité Sociale de Mayotte dans le cadre de la Prestation d'Aide à la Restauration Scolaire (PARS – arrêté MOM du 18 juillet 2005).

Chaque établissement scolaire est pouvoir adjudicateur indépendant (son conseil d'administration).

OBJET DU MARCHÉ, NATURE ET ÉTENDUES DES PRESTATIONS

Le présent marché a pour objet la fourniture quotidienne aux établissements de collations froides et équilibrées et leur distribution aux élèves (en période scolaire).

Les prestations entendent :

- la confection des collations dans les locaux du prestataire;
- les collations devront comporter dans la mesure du possible une proportion de produits d'origine locale;
- leur emballage adapté au transport et à la distribution ;
- le transport dans les conditions adaptées ;
- la livraison des collations à l'établissement ;
- la fourniture des éventuels éléments propres à la consommation normale de la collation (serviettes, raviars, pailles...);
- la distribution de ces collations par un personnel formé, vêtu de manière adéquate et disposant pour cette tâche du petit équipement nécessaire ;
- l'entretien centralisé des tenues et de ce petit équipement ;
- l'entretien (propreté & hygiène) des éléments mis à disposition du prestataire par l'établissement.

DÉTERMINATION DES COLLATIONS POUVANT ÊTRE PROPOSÉES

Les collations seront froides.

Elles devront répondre aux prescriptions diététiques communément admises en France.

Une fréquence de rotation des collations est à observer (au minimum 6 variantes), l'une ne revenant pas deux fois en 10 jours de prestation.

Les garnitures fortement pimentées sont à proscrire.

Les lipides tels que beurre et huile végétale pourront être présents dans les garnitures mais en quantité réduite.

Les graisses de cuisson d'une éventuelle garniture froide préalablement cuite (pain de viande...) ne seront pas incorporées aux collations.

Les collations proposées devront satisfaire aux prescriptions alimentaires culturellement et communément admises sur le territoire de Mayotte.

DOCUMENTS CONTRACTUELS

Les documents contractuels régissant le présent marché sont énumérés par ordre décroissant d'importance selon l'ordre de citation ci-dessous :

- la lettre d'attribution du marché et ses annexes ;
- le présent cahier des charges et ses annexes ;
- l'offre du titulaire et ses annexes.

FORME DU MARCHÉ ET PROCÉDURE DE COMMANDE

Le marché s'exécute par l'émission de bons de commande successifs, selon les besoins à satisfaire.

Par souci de sécurité d'approvisionnement, l'établissement peut attribuer le marché à plus d'un titulaire si les offres parvenues ne lui permettent pas de s'assurer de la capacité des candidats à produire l'ensemble des quantités.

Les quantités commandées sont alors partagées entre les titulaires selon une clé de répartition fixée à l'avance.

Les bons de commande sont émis par l'établissement et transmis au titulaire au moins 15 jours avant la date de prestation et valent pour deux semaines.

Le titulaire est en mesure de recevoir ces bons de commande par fax ou email. Il accuse réception du bon de commande à l'établissement dans les 24h par fax, email ou courrier déposé en mains propres à une personne habilitée à représenter l'établissement.

Les bons de commande reprennent les informations suivantes :

- La dénomination de l'établissement
- Les références du titulaire
- La référence au présent marché
- La date d'émission du bon de commande Les dates de prestation concernées
- Les quantités commandées pour chaque jour

DURÉE DU MARCHÉ – POSSIBILITÉ DE RÉSILIATION

La durée initiale du marché sera de deux ans

Le marché pourra ensuite être renouvelé (jusqu'à deux fois) par décision expresse de l'établissement par période minimum de 1 an sans que sa durée totale ne puisse excéder 4 ans.

La non-reconduction du marché ne peut ouvrir droit au profit du titulaire à aucune indemnité de quelque sorte que ce soit, ni à aucun dédommagement.

L'établissement pourra résilier le présent marché du fait du non-respect des obligations du titulaire dans un délai de 20 jours sans ouvrir droit au profit du titulaire à aucune indemnité de quelque sorte que ce soit, ni à aucun dédommagement.

L'établissement pourra temporairement suspendre le présent marché si le titulaire fait l'objet d'une fermeture administrative de la part des services vétérinaires suite à des manquements graves aux conditions d'hygiène.

Si au terme de trois semaines le titulaire n'a pas satisfait aux conditions de réouverture, l'établissement pourrait résilier le présent marché sans préavis sans ouvrir droit au titulaire à aucune indemnité de quelque sorte que ce soit, ni à aucun dédommagement.

Par ailleurs, le présent marché étant organisé grâce et à l'occasion de la Prestation d'Aide à la Restauration Scolaire de la Caisse de Sécurité Sociale de Mayotte – Branche Famille, toute modification du régime d'aide mettant en péril le financement du marché donnera à l'établissement le droit de résilier le présent marché avec un préavis de 20 jours de prestation sans ouvrir droit au titulaire à aucune indemnité de quelque sorte que ce soit, ni à aucun dédommagement.

OPÉRATIONS DE VÉRIFICATION

☛ Qualité sanitaire

Le titulaire s'engage à respecter les conditions d'hygiène prévues par la réglementation en vigueur (voir en annexe la réglementation applicable à la restauration collective).

☛ Quantités fournies

Les quantités distribuées font quotidiennement l'objet d'une validation par une personne habilitée à représenter l'établissement par la signature d'un bon de livraison.

☛ Qualités organoleptiques

Le titulaire s'engage à conserver au long de la période d'exécution du marché le niveau de qualité organoleptique présenté lors de l'attribution du marché.

Les qualités organoleptiques seront régulièrement contrôlées par l'établissement sans préavis et le résultat de ces contrôles officiellement transmis au titulaire.

Des résultats trois fois déficients à ces contrôles sont de nature à justifier une résiliation du marché sans ouvrir droit au titulaire à aucune indemnité de quelque sorte que ce soit, ni à aucun dédommagement.

MONTANTS, PRIX & AJUSTEMENT DES PRIX

☛ Quantité

Les quantités de collations par jour scolaire indicatives sont exprimées dans l'annexe 1

Les jours non scolaires ne donnent pas lieu à des commandes. Le calendrier scolaire établi par le Vice Rectorat de Mayotte fait foi.

D'autres événements propres à la vie normale des établissements scolaires justifient que la commande soit nulle ou réduite à leur occasion : organisation d'examen, période de stage, excursion... L'établissement informe le titulaire de ces événements aussitôt qu'il en a connaissance.

Les quantités commandées peuvent aussi déroger aux minima lorsqu'un élément fortuit imposé à l'établissement ou une force majeure empêche le bon fonctionnement de celui-ci : décision de fermeture pour travaux, décision de la commission de sécurité, alerte cyclonique, grèves, jours fériés ... sans que cette liste ne soit limitative.

⇒ Prix

Les prix sont fermes, non actualisables non révisables et revu chaque année en fonction des évolutions du système de financement (PARS, participation des parents...).

⇒ Ajustements intermédiaires.

Compte tenu du caractère fixe du prix de la collation (pour un an), et pour tenir compte de l'évolution parfois forte et imprévisible du coût des denrées, il sera prévu au marché des possibilités d'ajustement à la baisse de la prestation (collation) convenue initialement, en cours d'année.

La détermination de cet ajustement (sa hauteur et ses modalités d'application) se fera dans le cadre d'une discussion entre le pouvoir adjudicateur et le titulaire.

Exemple : nous constatons via des indicateurs précis une augmentation du coût de la collation de 15%, en conséquence, pouvoir adjudicateur et titulaire s'accordent sur le fait que le dessert sera supprimé deux jour sur 5.

Les indicateurs et leurs niveaux de référence sont encore à déterminer et devront être fixés par le marché.

NORMES - RÈGLES DE SÉCURITÉ ET D'HYGIÈNE

Les collations seront préparées, emballées, transportées et distribuées dans le plus strict respect des normes d'hygiène et de diététique applicables à Mayotte tout au long de la période d'exécution du marché. Tout manquement à ce niveau donnera lieu à la suspension, voire à la résiliation du marché.

CONDUITE ET SUIVI DES PRESTATIONS

Le titulaire a la responsabilité des personnels et des moyens à mettre en œuvre pour réaliser les prestations prévues par le marché et en assurer leur bonne fin.

Le titulaire s'engage à mettre en place une équipe de personnes compétentes. Il en assure le suivi médical adapté.

Il lui appartient de maintenir pendant toute la durée du marché et sans interruption, un niveau constant de compétences des intervenants et de qualité des prestations.

Le titulaire s'organisera de manière à assurer la traçabilité des matières premières mises en œuvre dans les produits livrés.

Le titulaire devra garantir le bon approvisionnement de l'établissement.

DISTRIBUTION

L'heure de commencement de la distribution et la durée de celle-ci devra impérativement être respectée au risque de ne pas laisser aux enfants suffisamment de temps pour prendre la collation avant la reprise des cours.

Les collations non servies dans les délais sur lesquels les parties se sont préalablement accordée ne seront ni acceptées, ni payées.

Le titulaire s'interdit formellement de réserver tout ou partie de celle-ci le lendemain.

Les modalités, notamment horaires, de distribution des collations seront arrêtées pour chaque établissement et mis à disposition en téléchargement sur le site internet du Vica rectorat (adresse : <http://www.ac-mayotte.fr>).

Le titulaire s'engage à utiliser normalement et à entretenir les éléments mis à sa disposition par l'établissement (maintien de la propreté du réfrigérateur et nettoyage quotidien des tables avant et après la prestation de distribution).

MODALITÉ DE RÈGLEMENT

Les paiements interviendront dans un délai maximum de 45 jours à compter de la date de réception par l'établissement des factures adressées en trois exemplaires par le titulaire et également des bons de livraison dûment signés de chacun des réceptionnaires.

En cas de dépassement du délai contractuel de paiement fixé ci-avant, le taux des intérêts moratoires applicable sera le taux de l'intérêt légal en vigueur à la date à laquelle les intérêts moratoires auront commencé de courir, augmentés de deux points.

ASSURANCE

Le fournisseur s'engage à disposer auprès d'une compagnie notoirement solvable un contrat d'assurance pour sa responsabilité civile incluant le risque d'intoxication alimentaire.

ANALYSE DES OFFRES

Critères de choix :

- note méthodologique visant au respect des normes d'hygiène dans le cadre des prestations ;

L'offre du candidat devra comporter un chapitre consacré à la description des moyens disponibles et des procédures mises en œuvre pour garantir le respect des normes d'hygiène tout au long de la chaîne de production – transport – distribution.

- qualité diététique et organoleptique des collations proposées ;

Une dégustation à l'aveugle sera organisée par la commission d'attribution du marché (date à fixer d'un commun accord avec les candidats dont l'offre écrite est jugée probante).

Les candidats s'engagent à fournir un éventail de 6 sandwiches (6 variantes) dans les conditions les plus proches des conditions réelles de prestation (emballage...).

DATE ET DÉLAIS

Date limite de remise des offres aux établissements respectifs :