Grundschule
ÉCOLE VOLTAIRE
genehmigte Ersatzschu

ÉTABLISSEMENT EN GESTION DIRECTE

aefe
Agence pour l'enseignement français à l'étranger

CONVENTION DE RESTAURATION COLLECTIVE

CAHIER DES CHARGES

Identification de l'établissement	**Ecole Voltaire** Ecole Voltaire Kurfürstenstraße 53 D-10785 BERLIN Tél : +49 (0) 30 - 411.00.15 Fax : +49 (0) 30 - 411.00.14 http://www.ecolevoltaire.de
Identification du service en charge de l'exécution de la convention	**Ecole Voltaire** Ecole Voltaire Kurfürstenstraße 53 D-10785 BERLIN **Service administratif et financier** Tél : +49 (0) 30 - 411.90.672 Fax : +49 (0) 30 - 411.00.14 http://www.ecolevoltaire.de
Objet	Production et distribution de repas à la restauration scolaire de l'école élémentaire et de l'école maternelle (Ecole Voltaire)
Type de procédure	Convention
Remise des propositions – Date limite	Mardi 31 octobre 2017
Date d'envoi de l'avis à la publication	Vendredi 13 octobre 2017
Allotissement	1 lot unique

Le présent cahier des charges comporte 15 pages.

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONVENTION

1.1 Objet

La présente convention a pour objet l'exécution de prestations de service de restauration collective pour les besoins des familles de l'Ecole Voltaire de Berlin. A ce titre, l'école représente les familles pour la signature de la convention.

La convention est conclue au nom de l'Ecole Voltaire dont l'adresse est indiquée ci-après :

Nom, adresses et point(s) de contact :
Ecole Voltaire, Service administratif et financier
A l'attention de Monsieur le Directeur des services administratif et financier
Kurfürstenstrasse 53 - D 10785 Berlin
Tél. : +49 0(30) 411.00.15
E-mail : dafacs.berlin.fg@aefe.fr
Adresse générale internet de l'établissement : secretariat@ecolevoltaire.de

Le « *titulaire* » est l'opérateur économique qui conclut la convention avec l'établissement.

La présente convention a pour objet :

La confection d'une partie ou de la totalité des repas de préférence sur place ou dans les locaux d'une cuisine centrale et leur distribution sont réalisées entièrement par une entreprise de restauration scolaire, « le titulaire », pour l'Ecole Voltaire de Berlin.
Les repas sont destinés aux élèves (environ 300 demi-pensionnaires journaliers sauf le mercredi, environ 250 élèves demi-pensionnaires) ainsi qu'aux personnels de l'établissement (environ 35 commensaux journaliers) pour le déjeuner du lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi, hors vacances scolaires.

1.2 Lot

La présente convention est composée d'un lot unique :

Prestations de service à la restauration scolaire
(école élémentaire, Kurürstenstrasse 53 et école maternelle, Lützowstrasse 41)

ARTICLE 2 : CONSTITUTION DE LA CONVENTION

La présente convention est composée d'un lot unique :

Lot unique : prestations de service à la restauration scolaire

ARTICLE 3 : DUREE DE LA CONVENTION

3.1Durée de la convention

La présente convention est conclue pour une durée de 12 mois à compter du 1er janvier 2018.

3.2 Reconduction de la convention

La convention est reconductible par tacite reconduction.

3.3 Résiliation de la convention

L'Ecole Voltaire pourra dénoncer la convention au terme de chaque période annuelle, à condition de faire part de sa décision au titulaire de la convention par lettre recommandée avec accusé de réception, au moins trois mois avant l'échéance annuelle.

ARTICLE 4 : RESTAURATION SCOLAIRE - CONFECTION DES REPAS

L'entreprise de restauration établit des plats différents tous les jours, sous la responsabilité du chef de cuisine de l'entreprise de restauration et d'un nutritionniste.
Si les conditions des locaux ne permettent pas la confection sur place des repas, l'entreprise de restauration doit préparer les repas dans les locaux d'une cuisine centrale.
La confection des repas par la cuisine sera effectuée en concertation avec le chef de cuisine, représentant de l'entreprise de restauration au sein de l'école Voltaire.

ARTICLE 5 : CARACTERISTIQUES DU SERVICEDE RESTAURATION SCOLAIRE

5.1 Nombre de repas servis

Le nombre estimé de repas, à titre indicatif, est le suivant pour l'année scolaire 2016/2017, année de référence :

Ecole Primaire :

Description	Type de service	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Maternelle	Sur site *(salle spécifique)*	65	65	60	65	65
Elémentaire	Sur site *(salle de restauration)*	225	225	190	225	225

Nombre total d'élèves demi-pensionnaires pour l'année scolaire 2016/2017 :

290 élèves pour 180 jours de fonctionnement.

5.2 Caractéristiques du service de restauration scolaire

Salle de l'école maternelle (Lützowstrasse 41) :
Les élèves de l'école maternelle sont servis directement à table.
Il est demandé à l'entreprise de restauration un service particulier, c'est-à-dire, présence d'un bain marie dans la salle de l'école maternelle et un service à table effectuée par les personnels de l'entreprise de restauration. L'entreprise de restauration s'engage à mettre à disposition un nombre suffisant de personnels permettant la bonne marche du service.
Des personnels d'encadrement de l'Ecole Voltaire sont mis à disposition du titulaire de la présente convention pour la surveillance de cette salle.

Salle de restauration (Kurfürstenstrasse 53) : Le service est basé sur un self-service. Le service se fait par le biais des plateaux mis à disposition des élèves à l'entrée du self.
Afin de permettre un suivi des élèves demi-pensionnaires, l'entreprise de restauration doit proposer un système adapté à la configuration des locaux permettant une comptabilisation des élèves. En effet, ce système doit être en mesure de comptabiliser tous les élèves de l'école élémentaire qui sont demi-pensionnaires, à l'exception des élèves de maternelle, sans engendrer de difficultés particulières lors du passage au self. L'entreprise de restauration doit prévoir les personnels en nombre suffisant pour le service.

Salle des commensaux : Une salle, situé au 1er étage du bâtiment de restauration est réservée pour les personnels enseignants et non enseignants de l'établissement qui emprunteront la rampe du self-service. Elle accueille également les invités (stages, ...)
Le déjeuner est servi par les personnels de l'entreprise de restauration, au choix, entre les deux menus proposés, entrée, dessert et fruit.

ARTICLE 6 : DESCRIPTION DU SERVICE A EFFECTUER

Equivalence du système d'enseignement français / allemand :

âge / Alter	Klasse		classes	
12	6	Hauptschule / Realschule / Gymasium	6e	Collège
11	5		CM 2	Ecole élémentaire
10	4	Grundschule	CM 1	
9	3		CE 2	
8	2		CE 1	
7	1		CP	
6		Kindergarten		Ecole maternelle
5				
4				

Elèves de l'école maternelle (Lützowstrasse 41):
Il s'agit de préparer des menus pour des enfants de 3 à 6 ans : les menus seront fixés sans choix possible.
Le menu se compose de :
- Une entrée froide ou chaude avec présence d'au moins 1 crudité ou cuidité ;
- Un plat à base de viande ou de poisson, servi avec au moins 1 légume cuit et 1 féculent,
- Le dessert : un yaourt ou fromage en portions individuelles de 30 g ou gâteau ou type crème dessert avec un fruit de saison, pelé ou coupé.

Des potages de légumes variés devront être proposés en période hivernale.
Les membres de la commission des menus vérifieront la présence des crudités ou cuidités et des légumes à chaque repas.

Elèves de l'école élémentaire (Kurfürstenstrasse 53) **et adultes :**
Les menus pour les élèves du CP à la sixième et les adultes, en plus du menu de base, devront répondre aux caractéristiques suivantes:

♣ Un buffet sous forme de « *salade bar* » de divers ingrédients, dont au moins 2 sera des protéines (thon, poisson, œufs durs, dés de jambon, feta, mozzarella, dés de fromage...), trois à base de crudités ou cuidités (légumes, légumineuses... , ingrédients permettant de proposer une entrée saine et variée en fonction de la saison). De plus, des potages variés devront être proposés en période hivernale.
Les condiments tels qu'oignons, oignons blancs, cornichons devront être proposés à chaque repas. Une salade verte devra également être proposée. Les sauces et vinaigrettes seront variées. Par ailleurs, l'entreprise de restauration devra chaque jour proposer deux entrées élaborées de son choix.

♣Un plat (viande cuisinée ou poisson ou produit transformé) garnis (légumes et féculents) ;
♣Un plat végétarien garni (légumes et féculents) ;

♣Un dessert : fromage en portions individuelles de 30 gr ou yaourts ou produits lactés au choix, gâteau ou crème dessert accompagné d'un fruit de saison.
La cuisine doit répondre à une norme de nourriture "saine et de qualité ».
L'entreprise de restauration s'engage à mettre à disposition des élèves et des commensaux, du pain blanc sous forme de tranche et/ou du pain brun type pain céréales, pain complet, pain de campagne sous forme de tranche.

L'entreprise de restauration adaptera ses menus aux élèves allergiques qui font l'objet d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) qui est mis en place lorsque la scolarité d'un élève, notamment en raison d'un trouble de santé invalidant, nécessite un aménagement.

Ces aménagements pour la prise des repas peuvent être alors précisés en même temps que les adaptations apportées du temps scolaire. Un enfant peut donc profiter d'un régime alimentaire particulier s'il en a besoin pour des problèmes médicaux. L'entreprise de restauration devra :

- soit fournir des repas adaptés au régime de l'enfant ;
- soit l'enfant consomme à la restauration scolaire, le repas fourni par la famille sous forme de repas froid, après accord de l'administration de l'école.

ARTICLE 7 : CONDITIONS NUTRITIONNELLES POUR LA COMPOSITION DES MENUS

Les conditions nutritionnelles pour les élèves doivent répondre aux règles suivantes :
- Nourrir les élèves demi-pensionnaires en répondant aux objectifs d'équilibre, de variété des produits, d'adaptation aux besoins et aux goûts globaux. Les propositions de menus doivent correspondre aux goûts et aux habitudes de la cuisine française et doivent être constitués, en priorité, par les produits de saison.

L'entreprise doit fournir une liste de plats possibles qui composent les menus, précisant le montant en grammes, regroupés dans les catégories suivantes: Entrées /salades/ plats principaux et desserts.
Il est fortement préconisé de ne pas répéter tout plat dans un délai minimum de sept jours, à l'exception, des crudités et cuidités proposés dans le cadre du « Salade Bar » et des desserts.
La planification des menus pour six semaines par le titulaire de la convention sera proposée aux membres de la commission des menus, pour validation.

Une attention particulière pour les régimes spéciaux est préconisée pour ceux qui le demandent bien à l'avance au chef de cuisine de l'entreprise de restauration, fondée par exemple sur des besoins culturels ou alimentaires et/ou des intolérances alimentaires précisées dans le cadre d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) ou par une prescription médicale.

ARTICLE 8 : RESTRICTIONS CONCERNANT LA COMPOSITION DES MENUS

Pour la préparation des menus, l'entreprise de restauration devra bénéficier des conseils d'un diététicien/nutritionniste notamment pour les contributions de sel, graisses, protéines et glucides afin d'assurer une alimentation équilibrée. Par ailleurs, les plats en friture devront être limités.

Les produits utilisés doivent être de préférence frais, issus de la région (les importations doivent être évitées dans la mesure du possible) et de saison pour les légumineuses, les légumes et les fruits.

Le poisson est dans la mesure du possible cuisiné frais, issu uniquement de l'aquaculture durable. La viande sera certifiée c'est-à-dire, élevé en plein air et nourris uniquement avec des céréales (alimentation végétale naturelle : poulet, bœuf, porc, etc...).

ARTICLE 9 : CONDITIONS D'EXECUTION

9.1 Modalités d'exécution

Le titulaire :
Le titulaire est responsable du fonctionnement et de la continuité du service. Le candidat à la présente convention déclare avoir pris connaissance des locaux mis à sa disposition par L'Ecole Voltaire pour la production des repas à la restauration scolaire. Les usagers sont les élèves, les personnels de l'établissement ainsi que les convives de passage.

Il assure à cette fin :

- l'élaboration des menus établis en concertation avec l'établissement et par rapport à un plan alimentaire ;
- l'approvisionnement en denrées et produits accessoires (ingrédients d'assaisonnement, éléments de décoration des plats, pain, serviettes...) ;
- l'entreposage des denrées dans les réserves existantes ;
- la fabrication sur place ou dans les locaux d'une cuisine centrale, des repas classiques et festifs ;
- le dressage des tables pour la salle de l'école maternelle ;
- la distribution des repas aux usagers en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles et les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur, en particulier les normes de la méthode HACCP ;
- l'entretien quotidien des locaux de cuisine. L'entretien de la salle de restauration et de la salle des commensaux sera assuré par les personnels de l'Ecole Voltaire. Un nettoyage complet de la cuisine devra être également assuré selon un plan préétabli et transmis à l'école.
- le nettoyage des petits matériels (vaisselle) ;
- le contrôle de l'hygiène : la réalisation des autocontrôles micro bactériologiques prévus par la réglementation et réalisation de contrôles par un laboratoire agréé ;
- l'encadrement et la formation de son personnel ;
- le remplacement du personnel manquant de la société ;

Le titulaire doit avoir sur le lieu d'exploitation un chef de cuisine dénommé « le gérant », possédant les diplômes professionnels nécessaires à l'exercice de la cuisine. Le chef de cuisine représentant responsable de l'entreprise de restauration pourra répondre pour lui à toutes les demandes de l'établissement.

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

- élèves ;
- personnels de l'établissement ;
- le type de repas compris dans le service est le déjeuner.

Le titulaire s'engage à assurer un service minimum dans le cas où l'établissement connaitrait une interruption dans la fourniture d'une source d'énergie, un dysfonctionnement des agencements et des matériels, de vol par effraction, de détérioration des installations (eau, feu...). Les parties s'obligent à s'avertir mutuellement de tout état d'urgence nécessitant la mise en œuvre d'un

service minimum. On entend par service minimum, la mise à disposition d'un repas permettant aux convives de se restaurer suffisamment et de se désaltérer. Le titulaire a toute latitude pour

proposer une offre de repas de « secours » sans coût supplémentaire pour les élèves demi-pensionnaires et personnels (sandwichs, plats livrés chauds...).

9.2 Fonctionnement du service de restauration

Le restaurant fonctionne en self-service avec retour des plateaux par les usagers tous les jours ouvrés, du lundi au vendredi de 11h45 à 13H15, sauf pendant les congés scolaires. Le titulaire prendra toute disposition pour assurer aux usagers un minimum de 30 minutes pour déjeuner avant la reprise des cours. Les choix des différents plats validés en commission doivent être constants, de 11h45 à 13H15.
Le retrait des plateaux est effectué par les usagers au niveau du self. A la demande des usagers et en concertation avec le titulaire, l'école pourra modifier ces différents horaires.

9.3 Elaboration des menus

La composition des menus (hors-d'œuvre, plat protidique, plat d'accompagnement, fromages, desserts) doit être clairement définie en quantité et choix (grammage, variété, qualité) et doit respecter les spécifications en vigueur concernant les programmes de nutrition.

Les convives composeront leur repas à leur gré à l'intérieur du choix offert qui sera le suivant :

- un hors d'œuvre à choisir parmi les 3 proposées (salade bar et 2 entrées élaborées) avec présence systématique de deux crudités ;
- un plat (viande cuisinée ou poisson ou produit transformé) garni (légumes et féculents) à choisir parmi 2 dont obligatoirement un plat végétarien garni (légumes et féculents) ;
- un dessert à choisir parmi 2 : fromages divers ou yaourts ou produits lactés ou gâteau ou crème dessert avec présence systématique d'une corbeille de fruits de saison.

L'ensemble devra intégrer des éléments tels que sucres lents et rapides, sels... Le titulaire devra proposer l'utilisation de produit « bio » tout au long de la convention (légumes, laitages, pain...) dans le respect d'approvisionnement de type circuit court.

L'eau, le pain sont à volonté ainsi que la garniture. Les condiments seront servis en fonction du menu. La fourniture des serviettes en papier est à la charge du titulaire qui les distribue ou les met à disposition des usagers. La fourniture des jetables est également à la charge du titulaire (barquettes, kit couverts pour les paniers repas...).

9.4 Adoption des menus

Au sein de l'Ecole Voltaire de Berlin est créée une commission des menus composée de personnels enseignants et non enseignants, de parents d'élèves chargés d'examiner toutes les six semaines les projets de menus établis en langue française et allemande par le chef de cuisine, représentant la société de restauration, à partir des plans alimentaires en vigueur. Ces menus devront être adaptés en fonction du public servi (enfants de 3 à 12 ans et adultes) et devront respecter les aspects nutritionnels, les apports caloriques et les bases fondamentales de l'équilibre diététique.
Ils seront soumis à l'approbation et à la signature du Proviseur, du Directeur de l'école et du directeur des services administratif et financier. Cette commission étudiera aussi toute question relative aux conditions de fonctionnement du service de restauration.

Le titulaire doit assurer l'affichage des menus sur la semaine dans le restaurant scolaire et doit en fournir trois exemplaires à l'administration permettant ainsi l'affichage dans d'autres locaux.

Chaque jour, deux menus seront proposés au choix (dont un menu sans viande). Le menu sera maintenu pendant la durée du service.

Les menus arrêtés en commission devront être impérativement respectés. Le titulaire ne pourra procéder à aucun changement de menu sans l'accord du chef d'établissement, du Directeur de l'école primaire ou du Directeur des services administratif et financier, sauf :

1. à la demande expresse de l'établissement ;
2. du fait du prestataire en cas de contraintes majeures reconnues (approvisionnement défectueux ou manquant, grève, pannes électriques importantes...) ;
3. en cas d'incident ou d'évènement majeur (type vache folle ou autres...) susceptible de représenter un risque sanitaire.

9.5 Choix des produits

Tous les produits utilisés doivent être de bonne qualité, sains et marchands. Sont ainsi exclus les aliments transgéniques.

Les produits doivent être conformes :

- aux normes homologuées en vigueur en Allemagne ;
- aux spécifications techniques définies par les autorités sanitaires allemandes.

En ce qui concerne les viandes, elles doivent être conformes à la réglementation en vigueur et notamment aux normes européennes relatives à l'étiquetage des viandes. Les viandes doivent provenir d'abattoirs agréés et capables de respecter les règles de traçabilité. La traçabilité de ces viandes devra pouvoir être portée à la connaissance des usagers par voie d'affichage. Le titulaire précisera pour chaque catégorie le détail des produits employés (frais, surgelés, précuits...).

9.6 Présentation des plats

Une attention particulière à la mise en valeur et à la présentation des plats est demandée au prestataire qui s'engage à fournir des éléments de décoration des plats (persil, citron, salade, tomates, œufs durs, cornichons) ainsi que du pain, sucre, sel, poivre, moutarde, ketchup, mayonnaise et assaisonnement prêt à l'emploi sans supplément de coût au fur et à mesure des besoins et demandes de l'école Voltaire. Les sauces seront systématiquement servies à part. Conformément au Règlement n°1169/2011 dit INCO concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, l'entreprise se devra de mettre en évidence les substances allergènes présentes dans les produits préemballés ou non-préemballés par l'utilisation de caractères gras ou italiques, par exemple.

9.7 Fréquence de présentation des plats

Conformément aux recommandations nutritionnelles en vigueur, le titulaire respectera la fréquence de présentation des plats.
Le prestataire doit pouvoir fournir la preuve à l'Ecole Voltaire que les fréquences par catégorie d'aliments sont respectées au minimum pour 20 repas consécutifs. L'engagement du candidat à ce sujet doit clairement figurer dans son mémoire technique.

9.8 Confection des repas spéciaux et repas froids

Le titulaire proposera un repas à thème par mois, ainsi que des repas améliorés à l'occasion de la fin d'année, de certains évènements. Lors d'une sortie à l'extérieur des usagers de l'établissement, l'entreprise de restauration doit satisfaire aux besoins alimentaires à travers des propositions équilibrées de panier-repas :

Le prestataire veillera à ce que la composition des « paniers repas » soit adaptée aux besoins nutritionnels des élèves et correspondra au menu type suivant :

- 1 barquette de crudités (exemple : carottes râpées) ;
- un sandwich de préférence au fromage ;
- 1 paquet de chips de 30g ;
- 1 gâteau sec ;
- 1 fruit transportable (pomme, banane...) ;
- 1 bouteille d'eau 50cl ;
- 1 kit couverts 4 pièces (fourchette, couteau, cuillère, serviette).

Les paniers repas devront être livrés le jour même en sachets individuels accompagnés éventuellement de glaciaires isothermes et de plaques réfrigérées en fonction de la sortie scolaire (durée...) et des conditions climatiques. L'utilisation des glaciaires isothermes et de plaques réfrigérées est laissée à l'appréciation du chef de cuisine, représentant de l'entreprise de restauration.
Les repas améliorés servis à la restauration scolaire à l'occasion des fêtes et les « paniers repas » des voyages de classe sont facturés au prix d'un repas habituel.

9.9. Evénements spéciaux

Il pourra être demandé à l'entreprise de restauration de confectionner des repas spéciaux dits « améliorés » à l'occasion d'événements spécifiques tels qu'une **réception, un stage de formation, le repas de fin d'année...(la liste n'est pas exhaustive)**, dépassant le niveau moyen de ceux qui sont offerts tous les jours.
La composition de ces repas (une liste de deux menus possibles et leurs prix correspondants) sera proposée par le chef de cuisine de la société de restauration et validée par l'administration de l'école Voltaire.

ARTICLE 10 : SPECIFICATIONS QUANTITATIVES

Il est servi à chaque convive la quantité qui lui est nécessaire, en fonction des règles de la nutrition correspondant à son âge et à son activité, sans excès, mais surtout sans insuffisance.
Le calibrage des portions unitaires est déterminé selon les normes en vigueur.

ARTICLE 11 : SPECIFICATIONS NUTRITIONNELLES

Le titulaire de la convention doit appliquer les principes et les spécialisations nutritionnelles et observer les normes nutritionnelles en vigueur.

ARTICLE 12 : SPECIFICATIONS GASTRONOMIQUES

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées. Elle doit tenir compte des saisons. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur. Les menus fixes sont proscrits. Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes.
Les mets doivent être agréables au goût; les recettes compliquées et les plats recherchés sont à écarter, sauf cas exceptionnels.
Les assaisonnements doivent être simples. Sont à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés.

A ces principes généraux s'ajoutent, notamment, des objectifs nutritionnels prioritaires :

- augmenter la consommation de fruits, de légumes,
- diminuer les apports de lipides et rééquilibrer la consommation d'acides gras,
- diminuer la consommation de glucides simples ajoutés.

ARTICLE 13 : MOYENS ALLOUES PAR L'ETABLISSEMENT

13.1 Moyens mis à disposition par l'établissement

L'établissement met à la disposition du titulaire les locaux nécessaires (cuisine, locaux annexes, réserves, salles de restauration) et les équipements lourds.
En revanche, l'établissement se réserve le droit d'utiliser les salles de restauration de façon épisodique. Le titulaire occupe à titre gratuit les installations. Les éventuels aménagements en vue de l'amélioration du service doivent recevoir l'accord du chef d'établissement. Il lui est interdit d'utiliser les locaux du service de restauration pour toutes autres prestations que celles prévues par l'établissement pour les élèves et commensaux.

13.2 Etat des lieux à la signature de la convention

Un état des lieux entre l'établissement et le titulaire sera élaboré avant la signature de la convention.

13.3 Acquisition et renouvellement des matériels

L'acquisition et le renouvellement de la vaisselle, des plateaux, des couverts, des verres, des ustensiles de cuisine et équipements divers sont à la charge de l'établissement.

ARTICLE 14 : LES PERSONNELS

14.1 Recrutement et rémunération des personnels de cuisine

Le titulaire recrute, rémunère et affecte au fonctionnement du service le personnel de cuisine qui lui est nécessaire pour remplir sa mission :

- il s'engage à procéder au remplacement de son personnel manquant quel que soit le motif afin de ne pas nuire au bon déroulement du service ;
- il s'engage à communiquer le nom des personnels recrutés pour un remplacement de courte ou de longue durée ;
- il s'engage à communiquer le nom des personnels recrutés en cours d'exécution de la convention ;
- sur demande motivée de l'établissement, la société s'engage à remplacer tout membre de son personnel ;
- le titulaire veille à l'application stricte des règles relatives à la surveillance médicale et à l'hygiène corporelle du personnel et notamment de celui qui manipule les denrées. La copie des examens médicaux effectués par la médecine du travail sera transmise aux autorités habilitées de l'établissement ;
- le titulaire se charge de la fourniture et de l'entretien du linge requis pour l'ensemble de son personnel.

Les personnels devront subir, préalablement à leur embauche, puis annuellement, une visite médicale et une analyse de coproculture dont les résultats seront communiqués au chef d'établissement.

14.2 Organisation du service des personnels de cuisine

L'entreprise sera responsable de l'organisation du service et de son personnel, parmi lequel devra figurer un nombre de personnes suffisant et conforme à la législation en vigueur pour le service à la chaîne « self ». Elle déterminera le nombre de personnes nécessaires à un

fonctionnement normal de la cuisine. La liste de ces personnels sera communiquée en début d'année scolaire à l'administration de l'école Voltaire. L'entreprise de restauration s'engage par ailleurs à informer sur tout départ, démission de personnel et sur son remplacement.

ARTICLE 15 : FORFAIT

L'entreprise de restauration tiendra compte des forfaits suivants pour l'inscription et la fréquentation des élèves à la restauration scolaire de l'école élémentaire et de l'école maternelle:

- Forfait 5 jours : lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi
- Forfait 4 jours : lundi, mardi, jeudi et vendredi

ARTICLE 16 : PRIX

Le prix du repas est défini pour 1 an ferme, révisable chaque année à la date anniversaire de la convention après information des familles et de l'école Voltaire au plus tard le 30 septembre.

ARTICLE 17 : FACTURATION DES FAMILLES

L'entreprise de restauration établira les factures **directement** aux familles en début de mois, de trimestre ou annuellement en fonction du forfait et de la périodicité du règlement choisis.

17.1 Remise d'ordre en raison d'un événement scolaire (type sortie pédagogique...)

L'entreprise de restauration s'engage à pratiquer une remise d'ordre aux élèves ne fréquentant pas la demi-pension en raison d'un événement scolaire au cas où l'élève n'aurait pas bénéficié d'un panier-repas. La remise d'ordre effectuée sur la facture devra être calculée en fonction du nombre de jours d'absence.

17.2 Remise d'ordre en raison d'une absence

Pour une absence en raison d'une maladie, une remise d'ordre sera pratiquée à partir d'une semaine et uniquement sur présentation d'un certificat médical. La remise d'ordre devra alors être calculée en fonction du nombre de jours d'absence de l'élève.
La partie administrative liée aux inscriptions à la demi-pension, à l'établissement des factures et au recouvrement des créances est à la charge exclusive de l'entreprise de restauration.

ARTICLE 18 : DEVELOPPEMENT DURABLE

Le titulaire présentera obligatoirement, lors de sa candidature sa démarche en faveur du développement durable. Lors de l'achat des denrées alimentaires et des produits issus de leur transformation, il privilégiera ceux limitant les transports et la consommation d'énergie qu'ils induisent, ainsi que les produits de saison.

Le titulaire de la convention devra consulter, en ce qui concerne les produits frais, les producteurs et la consommation d'énergie dans un souci de réduire les nuisances à l'environnement et de garantir une qualité optimum.

Le titulaire précisera dans son offre comment il s'organise pour proposer des produits respectant cette exigence et quels produits il propose (type, lieu de fabrication, type de transport utilisé). Pour cela, le titulaire fournira durant l'exécution de la convention, à la demande de l'établissement, la preuve que cet achat répond bien aux contraintes environnementales qu'il s'était fixé dans son offre (étiquetage, emballage avec lieu de fabrication, dossier technique...).

Dans son mémoire, le candidat fera part des indicateurs qu'il prévoit retenir pour :

- l'émission de gaz à effet de serre, concernant la production, le transport et la transformation des denrées ;
- la part des produits issus de l'agriculture biologique ;
- l'utilisation, dans la production des denrées, des produits phytosanitaires ;
- l'absence d'OGM dans la chaîne de production ;
- la gestion des déchets et en particulier la réduction des emballages.

ARTICLE 19 : ACHATS, LIVRAISONS ET STOCKAGE DES DENREES ET FOURNITURES

19.1 Achat des denrées et fournitures

Le titulaire se charge de l'ensemble des achats de denrées et de fournitures nécessaires au bon fonctionnement des prestations de restauration décrites dans le présent CCP. Le titulaire se charge de l'établissement et du suivi de la planification des achats en vue d'éviter des périodes de rupture de stock.

19.2 Livraisons

La réception des marchandises sera effectuée du lundi au vendredi à partir de 7H45 par camion adapté au transport des marchandises, voire camion frigorifique.
La présence du titulaire est obligatoire. Il se charge du contrôle quantitatif et qualitatif des livraisons et s'assure de l'état intact des emballages.

19.3 Stockage

Le titulaire se charge du stockage des denrées et fournitures dans les espaces appropriés présents dans l'établissement (chambres froides et espaces de stockage). Le titulaire est seul responsable de la bonne mise en œuvre du stockage et des conditions de sécurité à respecter.
L'établissement est susceptible d'accueillir des événements spéciaux, des manifestations et des réunions.

ARTICLE 20 : CONTROLES SPECIFIQUES

20.1 Contrôles bactériologiques :

Le titulaire est tenu :

- de procéder trois fois par mois, à ses frais, et par un laboratoire agréé, au contrôle de la qualité des repas et/ou des produits servis (prélèvements et analyses bactériologiques des denrées et surfaces, audit complet de fonctionnement du service de restauration) et de communiquer chaque mois au lycée le cahier des charges et les résultats de ces analyses ;
- de conserver au froid pendant 15 jours au moins un échantillon de chacun des plats et/ou produits préparés, en cas de toxi-alimentation, ces échantillons seront remis pour être analysés aux services officiels de contrôle. L'entreprise de restauration devra appliquer la réglementation en vigueur concernant le contrôle sanitaire des aliments et devra s'adapter à toute évolution des normes lors de l'exécution du présent convention.

Ces contrôles périodiques sont effectués indépendamment des contrôles que peut effectuer à tout moment l'établissement.

L'Ecole Voltaire est tenu :

- de procéder une fois par an, à ses frais, et par un laboratoire agréé, à l'analyse microbiologique de l'eau et d'en communiquer les résultats à l'entreprise de restauration.

20.2 Contrôle au titre de l'hygiène et de la sécurité alimentaires

Le titulaire met tout en œuvre pour assurer une hygiène et une sécurité irréprochables de l'ensemble de ses préparations. Pour se faire, il s'appuie notamment sur les procédures de la méthode HACCP et il met en place un plan de maîtrise sanitaire qu'il s'engage à suivre rigoureusement. Le titulaire s'engage à respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires en vigueur au moment de la signature de la présente convention et celles qui seraient prises au cours de la convention, l'obligeant ainsi à une veille juridique.
La chaîne du froid ne pourra en aucun être interrompue et chaque livraison ou préparation des repas fera l'objet d'un contrôle de température, notamment « à cœur » pour les viandes et poissons. Les personnels devront dans le cadre du travail de préparation et de service (au self ou à table) être porteurs de tenues professionnelles conformes à ces normes HACCP.

Les conditions de sécurité des installations et des pratiques professionnelles devront être conformes aux normes en vigueur tant du point de vue de la législation allemande qu'européenne. Le titulaire s'engage à rendre compte à l'établissement du bon suivi de ces procédures et à lui fournir les tableaux de bord de suivi, en cas de demande.

Le Chef d'établissement, le Directeur de l'école et le Directeur des services administratif et financier seront habilités à effectuer eux-mêmes ou à se faire assister pour effectuer des contrôles des installations et des matières d'œuvre autant que de besoin.

20.3 Entretien à la charge de l'école Voltaire

L'établissement effectue l'entretien:

- du réseau de distribution d'eau et des installations d'évacuation ;
- du réseau d'éclairage normal et de sécurité de tous les circuits d'alimentation électrique et du réseau de distribution du gaz ;
- des installations de sonorisation et d'éclairage ;
- des installations de chauffage des locaux ;
- veille aux modalités de fonctionnement et de vérification des extincteurs selon les normes de sécurité en vigueur ;
- il se réserve le droit de vérifier l'entretien des équipements et matériels mis à la disposition du titulaire par son ouvrier d'entretien.

L'établissement est chargé de la désinfection, désinsectisation et dératisation des locaux. Le nombre d'intervention sera décidé en concertation avec la direction de l'école et l'entrepreneur, et également à la demande de l'entrepreneur si nécessaire.

ARTICLE 21 : SERVICE DE SUIVI ET DE DIALOGUE

Le Directeur des services administratif et financier et le Directeur de l'école primaire seront les interlocuteurs de l'entreprise de restauration, pour toute suggestion, remarque ou plainte concernant la convention de restauration.

ARTICLE 22 : FRAIS GENERAUX

L'école Voltaire doit couvrir le coût de l'eau, le gaz et l'électricité.

ARTICLE 23 : CADRE LEGISLATIF

Les denrées alimentaires utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la législation en vigueur. Le titulaire de la convention devra en permanence se conformer à la législation en vigueur et s'adapter à la législation à venir.

A titre d'information, il devra respecter et à tous les textes réglementaires applicables aux denrées alimentaires utilisables en restauration collective :

- La réglementation en vigueur concernant la nutrition
- La réglementation en vigueur concernant les O.G.M.
- La réglementation en vigueur concernant la traçabilité
- La réglementation en vigueur concernant les allergies
- La réglementation en vigueur concernant la qualité et l'équilibre nutritionnel des repas
- La réglementation en vigueur concernant le contrôle sanitaire des aliments

Les normes applicables en matière d'hygiène et de sécurité alimentaires sont les normes européennes et allemandes. L'école demande le respect et l'application par l'entreprise de restauration des normes européennes et allemandes ainsi que sur celles basés sur le système HACCP. D'une façon plus générale, le titulaire de la convention devra s'adapter en permanence à l'ensemble de la réglementation en vigueur et à venir concernant le transport des denrées périssables, les conditions de conservation et manipulation des denrées, l'état de santé du personnel et son aptitude à manipuler les denrées alimentaires, l'hygiène alimentaire dans les établissements publics scolaire.
Par ailleurs, l'Ecole Voltaire demande au titulaire de respecter les critères nutritionnels minimaux qui règlementent l'utilisation d'aliments à haute teneur en acides gras saturés, sel et sucres rapides. L'utilisation de produits comme l'huile de palme est interdite.

ARTICLE 24 : ASSURANCE DU TITULAIRE

Le titulaire de la convention doit fournir les attestations d'assurances nécessaires à la couverture de la responsabilité qu'il peut encourir soit de son fait, soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres, à l'occasion de l'occupation des locaux et de l'utilisation des installations et du matériel mis à la disposition, ainsi qu'à l'occasion des actes de toute nature accomplis dans l'exercice de son activité ou de celle de ses préposés.
Le titulaire de la convention fait son affaire de tous les risques et litiges imputables à son activité. La responsabilité de l'Ecole Voltaire ne pourra être engagée à ce titre.

Le titulaire de la convention est seul responsable vis-à-vis des tiers, de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature qu'ils soient résultants de son activité.

Le titulaire de la convention s'engage à être assuré de manière à couvrir la responsabilité qu'il peut encourir, notamment en cas d'intoxication alimentaire ou d'empoisonnement.

ARTICLE 25 : INVENTAIRE DU MATERIEL

Un inventaire du matériel sera dressé à la signature de la convention et sera réactualisée à chaque fin d'année civile.

ARTICLE 26 : REMISE DES INSTALLATIONS EN FIN DE CONVENTION

Le titulaire doit en fin de convention :

- remettre sans délai à l'Ecole Voltaire les locaux et les installations dans la situation où ils lui ont été confiés initialement selon l'état des lieux contradictoire prévu à l'article 13 alinéa 2 du présent cahier des charges.
- laisser dans ces locaux le matériel identique à celui initialement confié et ayant fait l'objet de l'inventaire contradictoire prévu à l'article 14 alinéa 2 du présent cahier des charges.

Un état des lieux et un inventaire contradictoires de clôture entre l'Ecole Voltaire et le titulaire sont établis en fin de convention. Toute remise en l'état initial des locaux et installations est à la charge du titulaire ainsi que les manquants éventuels en matériel évalués à leur prix de remplacement au moment de la remise des lieux.
Une attention particulière sera consacrée à l'entreprise concurrente en possession d'un certificat attestant que son système de gestion est conforme aux exigences de la norme ISO9001.

ARTICLE 27 : COMPTETENCE DU TRIBUNAL

La juridiction compétente est le tribunal de Berlin.

ARTICLE 28 : INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Pour toutes questions administratives, techniques complémentaires, les candidats devront faire parvenir au plus tard 10 jours avant la date limite de remise des offres, une demande soit par mail à l'adresse secrétariat@ecolevoltaire.de soit en directement aux personnes suivantes :

- **Samuel Brouard**, Directeur des services administratif et financier
Mail: dafacs.berlin.fg@aefe.fr
Tél.: +49 (0) 30 411.90.672

- **Damien Durrenberger**, Directeur de l'école primaire Voltaire
Mail: direction@ecolevoltaire.de
Tél.: +49 (0) 30 411.90.671