



MARCHES PUBLICS DE PRESTATIONS INTELLECTUELLES

DEPARTEMENT DES HAUTES-ALPES

Direction de l'Éducation, de la Jeunesse et des Sports

Route de Malcombe

05000 GAP

RÉALISATION D'UN AUDIT DE LA RESTAURATION
SCOLAIRE ET ACTUALISATION DE LA CHARTE
QUALITÉ DE LA RESTAURATION
DES COLLÈGES PUBLICS DU DÉPARTEMENT DES
HAUTES-ALPES

Cahier des Clauses Techniques Particulières

I. Description de l'opération

1. Objet de la consultation

Rappel des textes règlementaires :

- Loi n° 2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales, article 82,
- Loi n° 5005-1719 du 30 décembre 2005 (loi de finances pour 2006) articles 40 et 41,
- Décret n° 85-934 du 4 septembre 1985 relatif au fonctionnement du service annexe d'hébergement des Établissements Publics Locaux d'Enseignement (EPL) modifié par le décret n°2000-992 du 6 octobre 2000,
- Décret n° 2006-753 du 29 juin 2006 relatif au prix de la restauration scolaire pour les élèves de l'enseignement public.

Compétences du Département en matière de restauration scolaire

La loi du 13 août 2004 (art 82) précise que le "Département assure la restauration dans les collèges dont il a la charge". Cette loi et le décret du 29 juin 2006 confient donc très clairement au Département la responsabilité de la restauration dans les collèges, les chefs d'établissements n'ayant qu'une compétence de gestion si celle-ci leur est déléguée.

Fixation des tarifs de restauration scolaire

Depuis la parution du décret du 29 juin 2006 relatif au prix de la restauration scolaire, il revient au Département de fixer les tarifs de restauration des collèges publics. Le décret du 19 juillet 2000 qui encadrait le prix moyen des repas dans la limite d'un taux fixé chaque année par arrêté ministériel, est abrogé.

Les collectivités ont désormais la possibilité d'inclure dans le prix de la restauration scolaire les dépenses de fonctionnement, mais aussi d'investissement, de tenir compte du mode de production des repas, de pratiquer des prix différents en fonction de la prestation servie ou au contraire de mettre en place un prix unique sur l'ensemble des collèges. Toutefois, ces prix ne peuvent être supérieurs au coût par usager résultant des charges supportées au titre du service de restauration.

État des lieux du Département des Hautes-Alpes

Le Département des Hautes-Alpes assure la responsabilité de 14 collèges publics et d'un collège privé. La restauration de trois d'entre eux est gérée au sein d'une cité scolaire, un quatrième n'a pas de service de restauration (les élèves sont accueillis au lycée attendant). Quatre établissements sont donc pris en charge par le Conseil Régional et dix sont à la charge du Département. Un des dix collèges accueille des lycéens à la demi-pension et à l'internat. Ces dix collèges assurent directement la préparation des repas délivrés aux élèves grâce à du personnel qualifié et aux locaux spécifiques : cuisines, self, salle de restauration, légumerie. Deux assurent aussi un service d'hébergement, deux autres accueillent des convives extérieurs (élèves du primaire, étudiants).

Le Département a réaffirmé qu'il entendait conserver le système de production actuellement en vigueur et qu'il n'envisageait pas d'externaliser le service de restauration des collèges.

Les modes d'approvisionnement et de fabrication diffèrent d'un établissement à l'autre et sont liés au contexte local et à l'équipement de chaque cuisine.

Le Département pilote via l'Agence Départementale de Développement Économique et Touristique (ADDET) un Plan Alimentaire Territorial (PAT) au niveau de son territoire. Celui-ci a pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans le territoire en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines.

S'agissant de la tarification, un tarif unique est appliqué à l'ensemble des établissements dont le Département à la charge de la restauration.

Celui-ci a été revalorisé de 8% pour 2024.

Attentes du Département / Étendue de la mission à réaliser

Le Département des Hautes-Alpes a fait voter en 2013 une charte d'engagement de qualité de la restauration collective des collèges dont il a la charge. Celle-ci est appliquée et évaluée chaque année par le service Éducation.

Depuis 10 ans, la réglementation, les techniques de production et l'environnement des collèges ont évolué. Aussi, le Département souhaite requestionner sa politique en termes de restauration scolaire appliquée dans les dix collèges dont il a la charge, notamment en auditant la charte qualité de la restauration mise en place précédemment par le Département, et imaginer son renouvellement et son développement en prenant en compte l'actualité réglementaire et les évolutions des techniques et des matériels de restauration et les objectifs du PAT départemental.

2. Contenu de l'étude

Cet audit et cet accompagnement porteront sur les éléments suivants :

PHASE 1 : Analyse de l'existant et de la charte qualité de la restauration actuelle.

⇒ ***État des lieux exhaustif de la restauration des dix collèges définis, faisant apparaître, pour chacun d'eux, le détail précis du fonctionnement :***

- L'effectif de personnels affectés à temps plein ou ponctuellement à la restauration (cuisiniers, aides de cuisine, plonge, service, entretien...). La quotité de travail sera précisée en équivalent temps plein (ETP) par le Département de façon à pouvoir évaluer la charge salariale.
- La qualification du personnel en poste et les compétences mises en œuvre.
- Les modes d'approvisionnement et organisation des achats (denrées et produits d'entretien), des types de produits (frais, congelés, conserves) et la localisation des produits et des fournisseurs ;
- Le recensement des équipements et des matériels des services de restauration.
- Les modes de fabrication des repas et l'adaptation des prestations servies en fonction du public (écoles primaires, lycées). Les conventions relatives à la fourniture de repas à des établissements tiers seront répertoriées et examinées de façon à vérifier que cette charge supplémentaire n'influe pas sur l'équilibre budgétaire et qu'est prévue une compensation au titre des charges de personnel.
- La qualité d'accueil à la demi-pension (ambiance sonore, visuelle confort ...) et temps de pause méridienne.

- Les indicateurs sur l'approvisionnement en produits locaux, et les ressources disponibles sur le territoire.

⇒ **Étude des coûts réels de restauration scolaire :**

- Les charges à prendre en compte dans la détermination du prix réel du repas seront clairement précisées (coûts salariaux (par agent), charges de fonctionnement (électricité, eau, gaz, entretien...), travaux éventuels à intégrer en investissement).
- L'identification des coûts de restauration pour les internats (repas du soir et petit déjeuner).
- L'identification des coûts de restauration pour les éventuels repas à livrer dans des écoles primaires.
- La pertinence du montant du coût denrées imposé aux collèves en comparaison aux recettes des familles perçues et au montant du coût de fonctionnement du service de restauration.
- L'analyse financière du prix réel du repas sera définie par chapitre (nourriture, salaires, autres charges de fonctionnement, amortissement du mobilier et du matériel de cuisine).
- Une simulation budgétaire sera établie pour chaque collève sur la base des coûts réels du service de restauration.

Au-delà de la restauration il s'agira aussi d'analyser le coût de fonctionnement des internats (personnel affecté, fonctionnement et entretien de l'hébergement).

PHASE 2 : Analyse des marges de progression

Il conviendra à partir de l'analyse de la phase 1 de formuler des propositions pour parvenir aux objectifs suivants :

⇒ **Amélioration des facteurs : qualité, équilibre alimentaire, hygiène :**

- La recherche de la confection de repas nutritionnellement équilibrés sera étudiée dans le cadre de l'étude des coûts et des marchés. La préférence aux produits issus de la culture départementale, voire régionale, sera mise en avant. Un rapprochement avec l'Agence Départemental et Développement Économique et Touristique (ADDET) sera nécessaire dans le cadre du PAT. Les filières agricoles des Hautes-Alpes seront privilégiées en termes de valorisation conformément aux recommandations de la loi EGalim.
- Il sera judicieux – dans le même temps – d'impulser une politique éducative en matière d'alimentation par la mise en œuvre du Programme National Nutrition Santé notamment, qui pourra être relayée par l'équipe éducative du collève (le Conseiller principal d'éducation et les Assistants d'Éducation, par exemple).
- Il convient également à ce stade, d'intégrer le facteur hygiène (normes HACCP et GBPH*).
- De confirmer les impératifs de la réglementation en vigueur (règles d'achats, la loi EGalim).
- De contractualiser les axes permettant d'améliorer les conditions de travail et l'accueil des convives des agents de la restauration, de la plonge et de l'entretien.
- De définir le lien et la place des établissements avec les différents acteurs du PAT.

- De proposer un cadre budgétaire pour le Département et pour les collèges permettant aux établissements de maintenir un bon niveau de qualité des repas servis.

L'objectif général sera de valoriser la qualité du travail et de la production dans les collèges.

⇒ ***Définition des équipements et matériels de restauration souhaités et préconisation des investissements jugés nécessaires.***

Le Département souhaite développer toutes les nouvelles techniques culinaires dans le but de d'harmoniser les matériels, de réduire les consommations de fluides et d'améliorer la qualité des cuissons. Une analyse des matériels en place et les investissements à prévoir devra être réalisée ainsi que la formulation d'un plan pluriannuel d'investissement.

⇒ ***Accompagnement des équipes des collèges pour la formulation des projets de service de la restauration de chaque établissement.***

Le Département mène une politique de valorisation du personnel travaillant dans les collèges. Des formations régulières sont organisées chaque année à destination, entre autres, des agents de la restauration et de la plonge.

Celles-ci portent autant sur des apports techniques que sur des échanges de pratiques et de réflexions pour améliorer le service de restauration.

Aujourd'hui les chefs de cuisine sont reconnus comme chef d'équipe et à ce titre manager des agents et du service dont ils ont la charge. À terme, le Département souhaite que chacun construise son projet de service de restauration à partir de la politique départementale en la matière, en collaboration avec l'équipe éducative et sous couvert du chef d'établissement.

Ils devront être accompagnés pour la formulation de ce projet et la définition des objectifs propres et des moyens d'évaluation.

* HACCP : Hazard Analysis, critical contrôle point
GBPH : Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène

PHASE 3 : REDACTION DE LA NOUVELLE CHARTE QUALITE DE LA RESTAURATION ET DEFINITION DES OUTILS A METTRE EN PLACE AFIN D'EVALUER ET D'ANALYSER LES OBJECTIFS À ATTEINDRE

Le Département souhaite acquérir un document final décrivant les objectifs et les moyens d'évaluer son action en la matière et de la communiquer aux usagers

II. Modalités d'exécution

L'étude sera rendue selon le planning suivant :

- **Phase 1 en décembre 2024.**
- **Phase 2 en mars 2025.**
- **Phase 3 en juin 2025.**

1 - Phasage

Le mandataire proposera un planning global de réalisation de l'étude. La globalité de l'étude ne pourra excéder 12 mois.

2 - Pilotage et suivi des prestations

Le pilotage de l'étude sera assuré par un Comité de Pilotage ad hoc. Ce Comité de Pilotage pourra s'appuyer, en fonction des questions abordées, sur l'expertise de personnalités qualifiées et du travail d'un comité technique.

Le Comité de Pilotage sera chargé de valider les différentes phases de l'étude, qui feront chacune l'objet d'une présentation par le prestataire.

3 - Documents remis au titulaire :

- les fiches de postes déjà établies ;
- les emplois du temps des agents ;
- le premier audit ;
la Charte de qualité de la restauration initiale ;
- les tarifs du Service de Restauration et d'Hébergement en vigueur ;
- le règlement départemental de la demi-pension ;
- la convention type d'accueil des tiers.

Le service Éducation accompagnera le projet et la personne en charge de cette étude vers les acteurs concernés, tant au niveau des établissements (Principaux, Gestionnaires, Agents PEE) que des partenaires concernés (Direction des Bâtiments, ADET, ...).

III. Composition de l'offre

L'offre des candidats devra obligatoirement comporter :

- › l'attestation sur l'honneur visée à l'article 45 du Code des Marchés Publics (mentionnant que le candidat est en règle vis-à-vis des administrations fiscales et sociales) ;
- › une liste de références récentes concernant la réalisation d'audit sur la restauration scolaire ;
- › une offre détaillée qui devra obligatoirement comporter ;
 - les noms et qualités des intervenants sur le dossier (les groupements de compétences sont admis à concourir),
 - une note exposant la méthode envisagée pour l'étude et comprenant un descriptif des éléments de mission proposés avec l'indication des délais consacrés à chaque élément de la méthodologie,
 - un descriptif des éléments de chaque étape définie au présent CCTP et des propositions d'organisation de la mission,
 - l'indication des délais consacrés à chaque élément de la méthodologie,
 - une offre financière comportant ;
 - ✓ l'indication du coût journalier de chaque intervenant selon son niveau d'expérience, incluant les frais généraux de l'entreprise,
 - ✓ le nombre de jours d'intervention estimé pour chaque étape définie à l'article 4 du présent CCTP,
 - ✓ le coût total de chaque étape définie à l'article 4 du présent CCTP.

IV. Critères de jugement des offres

L'analyse des offres sera faite sur la base des critères pondérés ci-dessous :

- › La pertinence de la proposition méthodologique (45%),
- › Le coût des prestations (35%)
- › La pertinence des délais proposés (10 %)
- › La compétence et les références du candidat et des personnes intervenant sur le dossier (10%)

V. Calendrier prévisionnel de la consultation

- › Date d'envoi du présent avis à la publication : Mercredi 10 avril 2024
- › Date limite de réception des offres : Mardi 7 mai à 18 h 00 (délai minimum de validité des offres : 120 jours à compter de la date limite de réception des offres).