



Ville de Plaisance du Touch
Rue Maubec
31830 Plaisance du Touch

**Marché de service pour la restauration collective de
la Commune de Plaisance du Touch**

Cahier des Clauses Techniques Particulières

La consultation est passée par procédure adaptée selon les articles L2123-2° et R2123-1 3° du
Code de la Commande Publique du 1^{er} Avril 2019

SOMMAIRE

Article 1 - OBJET DU MARCHÉ	4
1.1. Objet, prestations supplémentaires éventuelles, variantes	4
1.1.1. Objet	4
1.1.2. Prestations supplémentaires éventuelles (PSE)	4
1.1.3. Variantes à l'initiative du candidat	4
1.1.4. Variantes exigées par la collectivité	4
1.2. Sites de restauration	5
1.3. Catégories de repas, jours de fourniture	6
1.4. Organisation et contrôle	7
1.5. Quantité à fournir et prix à respecter annuellement	7
1.5.1. Les quantités à fournir	8
1.5.2. Les prix à respecter annuellement	8
1.6. Coût des repas	8
Article 2 - PRESTATIONS ALIMENTAIRES	9
2.1. Composition des prestations	9
2.1.1. Repas enfants et adultes	9
2.1.2. Repas de l'auberge Pagnol	10
2.1.3. Repas à domicile	10
2.1.4. Repas pour les multi-accueils	11
2.1.5. Goûters ALSH	13
2.2. Les menus	13
2.2.1. Plan alimentaire, contraintes	13
2.2.2. Animations	16
2.2.3. Qualité des produits et de la prestation	16
2.2.4. Repas Froids	19
2.3. Les grammages	20
2.4. Conditionnement des plats	21
2.5.1. Interdictions	22
2.5.2. Certificats et factures	22
2.5.3. Fiches de production	22
Article 3 - MODALITES DE COMMANDE, DE TRANSPORT ET DE FACTURATION	22
4.1. État des lieux et inventaires contradictoires	23
4.2. Réparations	23
4.3. Fournitures diverses, blanchissage et charges	24
Article 5 - MATERIEL	25
5.1. Gros matériel	25
5.2. Petit matériel	25
5.3. Renouvellement	25
5.4. Entretien	26
Article 6 - LE PERSONNEL	26
6.1. Le suivi médical	27
6-1-1. La collectivité assure la surveillance médicale de son personnel	27
6-1-2. Le titulaire assure la surveillance médicale de son personnel	27
6.2. Formation	27
Article 7 - CONDITION D'HYGIENE DES LOCAUX	28
7.1. Hygiène des locaux	28
7.2. Usage des installations	28
Article 8 - CONTROLES	28
8.1. Contrôle quantitatif et qualitatif quotidien à réception des livraisons	28
8.2. Contrôle bactériologique	29
8.3. Autres contrôles	29
8.4. Rapport d'activité annuel	30
Article 9 - DESIGNATION DU GERANT	30
Article 10 - MESURES DIVERSES	31
10.1. AGRIMER	31
10.2. Communication des menus	31
ANNEXES	32

PREAMBULE

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières a pour objet de définir les conditions d'intervention du prestataire de service en vue de réaliser la fourniture des repas aux restaurants :

- des écoles élémentaires et maternelles publiques de Plaisance du Touch,
- aux A.L.S.H les mercredis et vacances scolaires (Accueil de Loisirs Sans Hébergement),
- aux multi accueils,
- au domicile des personnes âgées ou malades,
- aux personnes déjeunant à l'auberge Pagnol,
- au personnel communal et ponctuellement des repas d'affaires et festifs.

La cuisine centrale

La Commune de Plaisance du Touch est propriétaire depuis novembre 2009 d'une cuisine centrale située route de Lombez. Elle a une capacité théorique de production de 2 500 repas/jour.

Les enjeux de la restauration scolaire

La prestation assurée par l'exploitant de la cuisine centrale revêt une importance particulière dans la mesure où :

- Elle s'adresse à environ 2000 usagers (enfants âgés de 3 mois à 12 ans, personnes âgées ou malades et personnel municipal.) les jours scolaires (lundi, mardi, jeudi, vendredi) et 500 les mercredis et vacances scolaires.
- Les enfants et les personnes âgées ou malades constituent une population fragile.
- L'alimentation des enfants a une importance capitale sur leur santé, sur leur développement physique et intellectuel et sur leurs habitudes alimentaires. Les effets néfastes des carences ou du déséquilibre alimentaire sur la croissance sont bien connus.
- C'est par des aliments de bonne qualité que le repas de midi répondra aux besoins liés à la croissance.
- La prestation dont il est question doit nécessairement participer à l'éducation du goût des enfants.
- Pour une proportion croissante d'enfants, le déjeuner pris à l'école constitue le principal apport alimentaire de la journée.

La protection de l'environnement et le développement durable

Cela reste une priorité pour la municipalité qui entend pour cela favoriser les axes suivants :

- Privilégier le recours à des circuits courts de distribution.
- Privilégier l'approvisionnement local dans la mesure du possible sinon dans un rayon de 150 km autour de Plaisance du Touch.
- Privilégier les approvisionnements directs de produits issus de l'agriculture raisonnée.
- Favoriser l'introduction de denrées issues d'un mode de production respectueux de l'environnement.
- Développer une politique de réduction des emballages

Article 1 - OBJET DU MARCHE

1.1. Objet, prestations supplémentaires éventuelles, variantes

1.1.1. Objet

Le présent marché a pour objet la confection en liaison froide et la livraison des repas aux différents services municipaux de la Commune de Plaisance du Touch.

1.1.2. Prestations supplémentaires éventuelles (PSE)

Les candidats ont l'obligation de faire une proposition pour la prestation supplémentaire éventuelle suivante :

Code	Libellé	Description
PSE 1	Accompagnement lutte anti-gaspillage	Le candidat devra accompagner la collectivité dans sa lutte contre le gaspillage alimentaire (comprenant le conseil et le matériel avec notamment, table de tri avec pesée)

L'absence de ces prestations dans l'offre du candidat rendra cette dernière irrégulière et imposera son rejet.

1.1.3. Variantes à l'initiative du candidat

Les variantes à l'initiative du candidat ne sont pas autorisées.

1.1.4. Variantes exigées par la collectivité

Les candidats ont l'obligation de répondre à la solution de base et devront faire une proposition pour chacune des variantes exigées suivantes :

Code	Libellé	Description
Variante 1	Offre de base + Circuits courts	En plus de l'offre de base, le candidat devra s'approvisionner en circuits courts à hauteur de 20 % de ses achats, minimum
Variante 2	Offre de base + Circuits courts + Viande qualité supérieure	En plus de l'offre de base et de l'approvisionnement en circuits courts, le candidat devra proposer une viande de qualité supérieure.

OFFRE DE BASE

L'offre de base doit respecter les prescriptions minimales de la loi EGALIM.

VARIANTE 1

OFFRE DE BASE + Approvisionnement en circuit court

En plus des prescriptions de l'offre de base, les repas servis comprennent une part au moins égale, en valeur, à 20 % de produits achetés en circuit court (avec un intermédiaire au plus).

VARIANTE 2

Offre de base+ Circuits courts + Viande de qualité supérieure.

Les repas servis comprennent une part au moins égale, en valeur, à 20 % de produits achetés en circuit court (avec un intermédiaire au plus) et les viandes composant les repas devront obligatoirement posséder l'un des signes officiels de qualités tels que définis par le Décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime (label rouge, appellation d'origine, l'indication géographique, la spécialité traditionnelle garantie, mention « issus d'une exploitation Haute Valeur Environnementale », mention " fermier " ou " produit de la ferme " ou " produit à la ferme ", pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production).

Définition selon la réglementation européenne :

L'agriculture biologique est un système de production agricole basé sur le respect du vivant et des cycles naturels. Sont exclus réglementairement l'usage d'engrais et de pesticides de synthèse, ainsi que d'organismes génétiquement modifiés.

L'agriculture raisonnée est un système de production agricole dont l'objectif premier est d'optimiser le résultat économique en maîtrisant les quantités de substances utilisées telles qu'engrais ou pesticides dans le but de limiter leur impact sur l'environnement.

1.2. Sites de restauration

Les sites de restauration sont tous situés sur la commune de Plaisance du Touch. La fabrication des repas est faite à Plaisance du Touch dans la cuisine centrale située route de Lombez.

Elle dessert sur place le restaurant administratif

et livre en liaison froide :

→ **Satellites** : (lundis, mardis, jeudis et vendredis)

- **groupe scolaire A :**
 - Le satellite de l'école Maternelle 3 POMMES
 - Le satellite de l'école Primaire Marcel PAGNOL
- **groupe scolaire B :**
 - Le satellite de l'école Maternelle Pauline KERGOMARD
 - Le satellite de l'école Élémentaire Jacques PREVERT
- **groupe scolaire C :**
 - Le satellite de l'école Maternelle Le Blé en Herbe
 - Le satellite de l'école Élémentaire Alphonse DAUDET
- **groupe scolaire D :**
 - Le satellite de l'école Maternelle et l'école Primaire RIVIERE

→ **4 Centres de loisirs municipaux** (4 les mercredis et 2 les vacances scolaires)

→ **2 Multi accueils** (lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis)

→ **L'auberge Pagnol** les mercredis. Table de 30 personnes âgées (les aînés de la commune), servies à table dans la salle de restaurant de l'école élémentaire Pagnol.

1.3. Catégories de repas, jours de fourniture

La prestation consiste :

A fournir, confectionner et livrer les repas destinés :

- aux élèves des écoles maternelles et élémentaires durant les jours de classe,
- aux enfants A.L.S.H pendant les mercredis et les vacances scolaires,
- aux enfants des multi accueils tous les jours de la semaine, et pendant les vacances scolaires sauf fermeture annuelle.
- aux adultes déjeunant dans les restaurants scolaires et dans les A.L.SH
- aux adultes déjeunant au restaurant administratif,
- aux adultes déjeunant dans les multi accueils,
- aux personnes âgées ou malades : portage à domicile
- aux personnes déjeunant à l'auberge Pagnol

A fournir et livrer les goûters destinés :

- aux enfants et aux adultes des accueils de loisirs pendant les mercredis et les vacances scolaires

A fournir ponctuellement :

- des repas d'affaires et festifs,
- des repas froids,
- des repas pour d'autres collectivités moyennant une redevance que le prestataire devra reverser à la commune.

De plus le candidat assurera :

- La fourniture des produits alimentaires annexes nécessaires aux multi accueils (eau, fruits, sucre, biscuits ...),
- Les goûters festifs pour les Écoles.

1.4. Organisation et contrôle

Les missions, dévolues au prestataire de services, sont les suivantes :

- garantir le respect de l'équilibre nutritionnel dans l'élaboration des menus,
- approvisionner en denrées,
- stocker les denrées,
- confectionner les repas à l'avance en liaison réfrigérée et leur conditionnement en barquettes collectives et/ou individuelles,
- garantir le respect de la réglementation sanitaire tant pour la confection des repas que pour l'hygiène des locaux et des personnes,
- entretenir la cuisine centrale, ainsi que ses équipements et matériels conformément aux dispositions contenues dans l'article 5 du présent CCTP,
- assurer le respect de la démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) sur les lieux de production,
- alerter la Collectivité de tout problème ou dysfonctionnement lié à ces missions,
- informer les services de la Commune de Plaisance du Touch de l'évolution de la réglementation en matière de sécurité, d'hygiène alimentaire et de nutrition,
- informer la Commune de Plaisance du Touch sur tout produit ou famille de produits dont la consommation peut présenter un risque pour les enfants et les adultes accueillis dans les restaurants scolaires.

Pour chacune des missions énoncées ci-dessus, le titulaire devra respecter la réglementation en vigueur au moment de l'exécution du marché et portant notamment sur :

- l'hygiène
- la sécurité
- le droit du travail

1.5. Quantité à fournir et prix à respecter annuellement

Montant du marché :

A titre indicatif le montant annuel des dépenses pour la commune en 2019 a été de 700 000 € HT.

1.5.1. Les quantités à fournir

A titre indicatif la quantité de prestations annuelles a été de 379 600 repas en 2019

<u>Libellés</u>	<u>Quantités de prestations annuelles</u>
Repas Élèves des Écoles Primaires et ALSH primaire	165 600
Repas Élèves des Écoles Maternelles et ALSH maternel	100 500
Repas Adultes	30 900
Repas d'affaires et festifs	100
Repas (portage) personnes âgées ou malades	15 130
Goûters Centres de Loisirs Municipaux	34 240
Repas Multi accueils	14 750
Goûters Multi accueils	17 130
Auberge Pagnol (ouverture en sept19)	290
Goûters festifs Écoles	900
Plateau spécial allergie importante	60

1.5.2. Les prix à respecter annuellement

A titre indicatif le montant annuel des dépenses pour les produits alimentaires annexes nécessaires aux Multi Accueils a été de 900 €

1.6. Coût des repas

Le coût des repas et goûters est scindé en treize catégories :

- Elèves des écoles élémentaires et ALSH
- Elèves des écoles maternelles et ALSH
- Adultes
- Repas d'affaires et festifs
- Goûters ALSH
- Repas multi-accueils Bébés
- Repas multi-accueils moyens et grands
- Goûters multi-accueils
- Goûters Festifs Écoles
- Repas à domicile
- Repas froids
- Plateau spécial allergie importante
- Auberge Pagnol (repas + boisson chaude)

Le coût du repas comprend:

- d'une part les frais fixes :
 - Frais de personnel (mise en place d'un responsable par la société)
 - Frais d'exploitation et de gestion
 - Nourriture du personnel municipal employé à la cuisine et dans les restaurants scolaires

- d'autre part les frais toutes taxes comprises
 - Les matières premières
 - La fourniture de barquettes contenant les repas préparés pour la mise en liaison froide
 - La fourniture de serviettes en papier pour les usagers et bavoirs en papier pour les maternelles
 - Les produits d'entretien

(Liste complète article 4.3 du présent CCTP)

Article 2 - PRESTATIONS ALIMENTAIRES

2.1. Composition des prestations

2.1.1. Repas enfants et adultes

Les repas sont composés de :

- 1 entrée (en hiver entrée chaude 1 fois par semaine ou potage 1 fois par semaine)
 - 1 plat protidique (viande, poisson, œufs)
 - 1 légume ou 1 féculent
 - 1 fromage ou laitage
 - 1 dessert ou 1 fruit
 - Pain à volonté
- Self en élémentaire et ALSH Primaire,
 - Service à table pour les maternelles et ALSH Maternel
 - Service à l'assiette pour l'auberge Pagnol

Le passage de 4 à 5 composants est autorisé sous réserve que les apports journaliers soient suffisants (cf GEMRCN 3.2.3 repas des enfants scolarisés adolescents et adultes)

Il est demandé à ce que pas plus de deux composants du menus ne soient servis en ramequin individuel (ex : si carottes râpées et pâtisserie, le laitage ne doit pas être à la coupe mais en pot ou en portion individuelle).

De même lorsqu'un laitage en pot sera servi (yaourt, fromage blanc...) le dessert du jour ne doit pas être également en pot (crème dessert, liégeois ...)

Pas de choix entre plusieurs plats pour les enfants et adultes scolaires et ALSH.

Les repas seront identiques pour toutes les catégories de repas (enfants ou adultes déjeunant dans les satellites scolaires et aux centres de loisirs).

Le grammage des différentes denrées devra être conforme aux normes définies par la recommandation du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) n° J5-07 du 4 mai 2007 remise à jour en juillet 2015 relative à la nutrition, un dépassement de 20 % est prévu pour la restauration des ALSH PRIMAIRES.

Pour les adultes qui déjeunent au restaurant administratif et pour les repas festifs la composition des repas est identique mais il sera proposé un buffet d'entrée et de desserts comprenant au moins deux choix.

Pour les repas de l'auberge Pagnol il sera demandé la fourniture de café moulu en plus du repas.

Conformément à l'article 11.2 du CCAP, en cas de non-respect des grammages, une réfaction de 30 % du prix des repas sera faite sur la facturation des prestations concernées (sauf en cas de lutte contre le gaspillage alimentaire).

2.1.2. Repas de l'auberge Pagnol

Les repas seront composés uniquement de produits frais, les repas seront servis à table avec une présentation soignée :

- 1 Entrée
- Un plat
- Un légume ou féculent
- Fromage
- Dessert
- Pain
- Café

Les menus seront établis trimestriellement afin de les transmettre au CCAS en amont.

Seul un menu de substitution « sans viande » sera proposé.

2.1.3. Repas à domicile

Les repas seront confectionnés sans sel (ils seront accompagnés de sachets sel/poivre/sucre individuels) et composés de la façon suivante :

- 1 potage servi dans un bol
- 1 entrée (1 entrée chaude 1 fois par semaine)
- 1 plat protidique (viande, poisson, œufs)
- 1 légume ou 1 féculent
- 1 fromage ou laitage (sans sucre)
- 1 dessert ou 1 fruit (compote sans sucre ajouté)
- Pain

La présentation sera soignée (fines herbes - rondelles citron - persil - cornichons ...)

SPECIFICITES PERSONNES AGEES / PORTAGE DES REPAS

Les menus pour le portage de repas et l'auberge Pagnol seront proposés par trimestre.

Ils seront établis par le responsable de la société prestataire et présentés en vue de leur agrément ou de leur modification à une Commission "Restauration Seniors", présidée par Monsieur le Maire ou son représentant.

La composition de la Commission est du ressort de la Municipalité

1) D'une manière générale, l'ensemble des produits doit être adapté à l'alimentation des personnes âgées conformément à la législation en vigueur.

En raison des prothèses dentaires, les personnes âgées ont des difficultés à manger certains aliments trop durs. Une attention doit être portée aux choix des produits.

2) Les repas livrés aux personnes âgées sont réchauffés rapidement au micro-ondes.

Il convient d'adapter le mode cuisson des menus pour les personnes âgées à la réchauffe au micro-ondes en prévoyant un temps de cuisson plus long pour le riz et certains légumes notamment.

3) Les menus devront respecter les obligations fixées en terme de variété pour les entrées et desserts aussi (entrées chaudes à varier avec entrées froides telle que charcuterie, les desserts: fruits, laitages qui sont à varier avec les viennoiseries). Les soupes consistantes sont appréciées.

4) Il convient également de tenir compte des traditions alimentaires des personnes âgées peu accoutumées aux céréales nouvelles, si possible privilégier les légumineuses et céréales traditionnelles.

5) Les repas fournis à l'auberge Pagnol seront de qualité supérieure composés de produits frais. Il est demandé de fournir le café moulu selon les besoins hebdomadaires. Une dégustation de ce café pourra être demandée afin de satisfaire les convives.

2.1.4. Repas pour les multi-accueils

Trois catégories de repas sont prévues en fonction de l'âge des enfants
Les grammages énoncés sont les grammages dans l'assiette.

MULTI-ACCUEILS Menus Bébé de 8-9 mois à 12 mois :

Repas midi	- 200 g Légumes cuits et pomme de terre fraîche à part égale - 15 g de PROTEINES (qualité supérieure) Viande/poisson ou 1/4 œuf - 100 g FRUITS CUIITS (frais ou surgelés) - 5 g de matière grasse crue
Goûter	- 100 g de fruits cuits - 1 produit laitier (yaourt, fromage blanc)

Les mixés devront avoir une consistance très lisse.

MULTI-ACCUEILS Moyens de 12 mois à 18 mois :

Repas midi	- 200 g Légumes cuits et pomme de terre fraîche à part égale - 25 g de PROTEINES (qualité supérieure) viande poisson ou 1/4 d'œuf - 20 g Fromage ou produit laitier (yaourt, fromage blanc, 2 petits-suisses) - 100 g FRUITS CRUS OU CUIITS
Goûter	- 20 g de fromage ou produit laitier (yaourt, fromage blanc, 2 petits-suisses) - 15 g biscuit sec ou 30 g pâtisserie type quatre quart

La consistance sera de type grumeaux.

MULTI-ACCUEIL Grands de 2 ans et plus

- Repas midi
- 30 g ENTREE CRUDITES
 - 120 g légumes cuits
 - 120 g de féculents ou produits céréaliers adaptés à l'âge ou légumes secs
 - 30 g de PROTEINES qualité supérieure ou 1/2 œuf
 - 20 g de fromage ou 1 produit laitier
 - 100 g FRUITS CRUS OU CUITS
- Goûter
- 20 g de fromage ou produit laitier ou 150 ml de lait entier
 - 100 g de fruits frais ou cuits
 - 20 g de biscuit sec ou 30 g de pâtisserie maison

Pour les enfants nécessitant un régime spécifique et pour les cas particuliers, un travail de suivi par une diététicienne sera demandé en cas de besoin.

SPECIFICITES MULTI-ACCUEILS

Les horaires de livraison sont à adapter aux besoins des services.
Pour les produits alimentaires le délai de livraison est d'une semaine.

Qualité des produits de base

En sus des dispositions générales du contrat une attention particulière est à porter sur la qualité des produits de base (jambon maigre, poissons sans arrêtes ni peau, viandes de premier choix, etc...).

Dans la préparation les additifs devront être limités au minimum (sel, édulcorants, conservateurs, les exhausteurs de goût, les colorants, et les produits allergisants seront exclus).

A proscrire

- sel
- desserts et laitages avec sucres ajoutés ou édulcorant
- aliments à base de soja (rapport AFSSA du 9 mars 2005)
- les aliments industriels (poissons panés, nuggets...)
- tous les exhausteurs de goût (cubes type Maggi...) agents de texture, arôme artificiel
- aliments à base d'œufs crus (mayonnaises, crème anglaise maison...)
- charcuteries (jambon cru, pâté, rillettes)
- les plats composés (hachis, brandades, moussaka, tartes salées, quiches, pizza, crêpes...) doivent obligatoirement respecter 70 % du grammage pour la portion viande, poisson ou œuf

A limiter

les plats en sauce, les béchamels.....afin de privilégier la découverte du goût des aliments

L'utilisation de petits pots est acceptable de manière exceptionnelle (grève du personnel, pannes, problèmes d'organisation).

D'une manière générale, l'ensemble des produits doit être adapté à l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge et conforme à la législation en vigueur tout au cours du marché.

Les préparations en textures modifiées sont réalisées sur la cuisine centrale.

2.1.5. Goûters ALSH

Les goûters sont à 2 composantes (le pain avec le produit à tartiner ou le chocolat compte pour 1 composante) en respectant sur une semaine l'équilibre à partir des 3 catégories :

- fruit frais ou jus de fruit (100% pur jus) en litre ou fruits secs (pruneaux, amandes, abricots...) ;
- laitages (lait ½ écrémé en litre ou yaourt ou fromage à tartiner ou en tranches) ;
- pain accompagné de fromage, confiture, chocolat, miel, etc...

Il sera servi une fois par semaine (à jour non fixe) une viennoiserie pendant les vacances scolaires et une fois par mois durant les périodes scolaires.

Aucune composante du goûter ne devra reprendre une prestation servie le jour même. Les goûters et leur composition seront mentionnés sur les menus.

Exemple de goûters :

- * Pain + Chocolat + laitage
- * Pain + fromage fondu + boisson (pur jus de fruits)
- * Pain + pâte de fruit + laitage
- * Viennoiserie, chausson aux pommes, pain au chocolat + laitage ou boisson
- * Biscuit + fruit + boisson.

2.2. Les menus

2.2.1. Plan alimentaire, contraintes

Les menus devront être établis conformément à la recommandation du GEMRCN n° J5- 07 du 4 mai 2007 relative à la nutrition et remise à jour en juillet 2015 dans laquelle les objectifs sont ainsi définis :

- Augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents
- Diminuer les apports lipidiques et rééquilibrer la consommation d'acides gras
- Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés
- Augmenter les apports en fer
- Augmenter les apports calciques
- Améliorer les apports de protéines pour les personnes âgées
- Contrôler les apports de protéines pour les enfants de moins de 3 ans

Les produits issus de l'agriculture raisonnée et bio (pain) privilégieront la filière locale pour limiter le coût des transports. Pour l'offre de base, ils devront être présents dans les menus selon la fréquence suivante :

- Pain bio 2 fois / mois
- Légumes ou féculents 2 fois / mois
- Fruits 2 fois / mois
- Viandes 1 fois / mois

Le candidat devra estimer sur son offre la quantité en % de produits issus de l'agriculture raisonnée par rapport à la quantité de produit servie (Exemple : 12% de légumes ou 6% de fruits).

Les menus seront proposés pour les périodes inter vacances scolaires, soit pour 6 semaines.

Ils seront établis par le responsable de la société prestataire pour deux mois avant leur préparation et présentés en vue de leur agrément ou de leur modification à une Commission "Restauration Scolaire", présidée par Monsieur le Maire ou son représentant.

La composition de la Commission est du ressort de la Municipalité. Elle se réunit tous les trimestres à l'initiative de Monsieur le Maire ou de son représentant.

Les menus seront affichés une semaine à l'avance.

Le titulaire sera tenu de produire à l'appui de son offre, tel que demandé par **le cadre de réponse technique (Onglet SC1)**, des exemples de menus sur 6 semaines en incluant et en faisant apparaître clairement les produits issus de l'agriculture raisonnée, du bio, du local, la viande issue d'animaux nés, élevés, abattus et transformés dans le même pays, et la classification des produits (frais, surgelés, conserves, 4ème gamme...) en adéquation avec le cahier de grammages annexé au présent C.C.T.P. ce dernier document ayant valeur contractuelle.

Après adoption, aucun changement de menus ne sera accepté, sauf cas de force majeure, il conviendra d'en informer immédiatement la collectivité.

Des pénalités pourront être perçues dans les conditions mentionnées à l'article 11.6 du CCAP.

Afin d'éviter la monotonie, les menus ou plats à jours fixes sont proscrits. Le poisson devra être servi n'importe quel jour de la semaine et pas forcément le vendredi.

Le titulaire proposera des menus carnés et non carnés, des propositions de menus seront précisées dans **le cadre de réponse technique (Onglet SC1)**

ALLERGIES :

Pour les enfants qui présentent des allergies simples et pour lesquels un certificat d'allergologue précise (traces autorisées et pas de risque vital quel que soit la quantité de l'aliment ingéré), le titulaire nous précisera la procédure qu'il compte mettre en place dans **le cadre de réponse technique (Onglet SC1)**. La solution de l'éviction simple de l'aliment allergène sans mesures supplémentaires devra être privilégiée.

Dans ce même document le titulaire nous donnera aussi la procédure à mettre en place pour les enfants très allergiques.

Par ailleurs, le candidat présentera dans **le cadre de réponse technique (Onglet SC1)**, les menus que pourra servir le titulaire dans les occasions où les effectifs sont particulièrement incertains, le but étant d'éviter le jambon pommes chips ou la boîte de raviolis. Ces occasions sont, de manière non limitative, les suivantes :

- les jours de rentrée scolaire ;
- les jours de grève des enseignants et/ou du personnel de la Ville.

D'une façon générale, les menus respecteront les obligations suivantes :

Hors d'œuvres :

- Crudités (fraîches et non mélangées) : 3 fois par semaine minimum
- Taboulé ou salade composée : 1 fois toutes les 2 semaines
- Potage frais : 1 fois par semaine de novembre à mars
- Sardine/maquereau/thon : 1 fois toutes les 4 semaines
- Charcuterie : 1 fois toutes les 6 semaines maximum (pas en multi accueils)
- Entrée chaude : 1 fois par semaine (pas en multi accueils)

Plats protidiques :

- Poisson :
 - Poisson pané : 1 fois toutes les 2 semaines maximum (pas du tout en multi-accueils)
 - Filet, brandade : 1 fois toutes les 2 semaines maximum
- Volaille : 1 fois par semaine
- Porc : 1 fois toutes les 2 semaines
- Bœuf : 1 fois par semaine minimum
- Agneau : 1 fois toutes les 4 semaines minimum
- Lapin : 1 fois toutes les 4 semaines (sous forme de rôti) maximum
- Veau : 1 fois toutes les 4 semaines minimum
- Divers (hachis parmentier, pâtes bolognaise, carbonara, lasagnes, raviolis, farcis, tartiflettes, gratin savoyard, etc) : 2 fois toutes les 4 semaines maximum

Interdictions ou limitations diverses :

- Le produit à forte teneur en lipides (exemple nuggets, cordon bleu, saucisses) sera limité à 1 fois toutes les 2 semaines (pas du tout en multi accueils)
- Limitation des produits à sucres ajoutés

Légumes

- Avec les légumes verts, possibilité d'adjoindre des féculents, sur demande et dans des proportions fixées par la Commune.
- Éviter les légumes mélangés (printanière, jardinière, bouquetière, etc.). Maximum 2 fois/mois et mélangés avec des pommes de terre.

Fromages (Le candidat devra privilégier les produits inscrits sur la liste agrimer)

- 1 fois sur 2, il sera proposé un fromage à la coupe de type camembert, gruyère, tomme en alternance avec des fromages fondus (type Samos, Vache qui Rit) ou des yaourts nature ou du fromage blanc. La collectivité insiste sur la qualité des fromages qui seront servis (fromages "faits" à cœur).
- Les fromages fondus sont limités à 1 fois toutes les 2 semaines.

Desserts

- Pâtisserie : il sera servi une pâtisserie fraîche à la crème (pas en multi accueils) 1 fois toutes les 2 semaines (les gâteaux secs, les donuts, les brownies, les gaufres n'entrent pas dans cette catégorie).
- Glaces en été une fois toutes les 2 semaines.
- Avec les compotes et les salades de fruits, il sera systématiquement servi un biscuit sec. Ils seront emballés individuellement pour des raisons d'hygiène.
- Aucun dessert lacté en multi accueils (un fromage ou un laitage étant obligatoire dans chaque menu).

Pain

- Le pain sera acheté localement, il devra être de bonne qualité et privilégier les commerçants locaux pouvant répondre à la demande (si plusieurs commerçants répondent à la demande, les commandes seront réparties équitablement).

Rappel : pain bio servi deux fois par mois.

2.2.2. Animations

Le titulaire devra dans son offre, proposer un plan annuel précis d'animations avec repas à thème.

Ces repas seront fournis sans surcote tarifaire au même tarif qu'un repas normal.

Ces repas peuvent marquer un événement, et pourront être préparés avec des produits inhabituels. Il confectionnera également des repas festifs pour Noël, épiphanie, pâques, mardi-gras etc...

Pendant la semaine du goût, le titulaire devra préparer pour les écoles un composant atypique par repas permettant à l'enfant de découvrir des mets dont il n'a pas l'habitude.

2.2.3. Qualité des produits et de la prestation

La collectivité insiste sur la qualité de la restauration qui doit être proposée aux usagers du service, enfants et adultes.

L'utilisation de produits frais et variés est fortement recommandée et doit être privilégiée par rapport à l'utilisation de produits issus de l'industrie agroalimentaire dont le goût monotone entraîne la lassitude des usagers et dont le rendu organoleptique est parfois incertain (cas de certains légumes surgelés). **Intégration en priorité des produits de saison locaux.**

A cet égard, les menus proposés par le titulaire au cours du marché mentionneront la gamme des produits utilisés (frais, appertisés, surgelés, 4ème gamme, etc.), au moyen des lettres abrégées suivantes :

- F pour "Frais" ;
- C pour "Conserves" ;
- S pour "Surgelés" ;
- 4G pour "4ème gamme" ;
- 5G pour "5ème gamme" ;

Étant entendu que ces mentions porteront sur le composant principal du plat (protidique) et sur les légumes.

La provenance de la viande sera affichée sur les menus proposés à la Commission de restauration, puis sur les menus définitifs. En cas de tromperie sur la provenance des produits, les pénalités prévues à l'article 11.5.3 du CCAP pourront s'appliquer.

La restauration implique l'achat de produits alimentaires de qualité, lesquels doivent faire l'objet d'une transformation (valeur ajoutée) pour les amener à former des prestations alimentaires fraîches, de bonnes qualités organoleptiques, appétissantes. Les préparations « fait maison » seront à privilégier et à mettre en avant dans la composition et la communication des menus.

Les candidats présenteront les gammes dans le cadre de réponse technique (onglet SC2 bis). Les gammes s'entendent au sens : frais, appertisé, surgelés, 4ème, 5ème gamme (F/C/S/4G ou 5G) employées par prestations : hors d'œuvre, plats protidiques, légumes, pâtisseries et entremets. Les renseignements du cadre de réponse technique seront donnés sous forme de pourcentage.

Le tableau du cadre de réponse technique constituera un engagement du candidat dont le non-respect pourra entraîner la perception de pénalités dans les conditions définies à l'article 11.5 du CCAP

Comme demandé dans le cadre de réponse technique, le candidat fournira l'ensemble des fiches techniques (les fiches techniques ne sont pas des fiches internes à l'entreprise ; ce sont les fiches des industriels) des produits finis achetés aux industriels concernant les produits suivants :

- les entrées chaudes ;
- les plats préparés, à base de viande, de volaille ou de poisson ;
- les produits hachés ;
- les gâteaux et la biscuiterie.

La note de cette annexe portera sur la transparence (l'exhaustivité) et la qualité des produits.

Le candidat indiquera dans le cadre de réponse technique :

Les catégories de viandes de bœuf qu'il se propose de servir en référence à la classification communautaire ;

Les steaks hachés seront pur bœuf, maximum 10 % de M.G. Les steaks entiers seront de qualité extra de manière à assurer la tendreté

Toutes les viandes bovines doivent provenir d'animaux « nés, élevés, abattus et transformés » dans le même pays.

Toutes les viandes bovines fraîches ou transformées doivent provenir de viandes bovines contrôlées « négatif » au test E.S.B. et reconnues salubres.

Quelle que soit l'offre (Base, variante 1, variante 2), le jambon sera de qualité Label Rouge, sans nitrite, pour tous les convives et pas d'épaule pour les multi accueils.

Quelle que soit l'offre (Base, variante 1, variante 2), le veau sera de qualité label rouge

Dans le cadre de réponse technique, le candidat inscrira les volailles qu'il propose (provenance, morceaux...), étant précisé que le pouvoir adjudicateur entend que les plats à base de volaille entière soient préparés avec de la volaille de qualité Label Rouge, quelle que soit l'offre (Base, variante 1, variante 2).

Le candidat présentera dans le cadre de réponse technique les poissons qu'il entend servir au cours du présent marché. Pour le poisson frais, sans peau ni arrête, le candidat définira les conditions (fréquence en particulier) dans lesquelles le poisson pourra être servi.

Le candidat présentera dans le cadre de réponse technique la qualité en % des légumes et crudités servis ainsi que leur provenance (pour les produits frais.). Il complétera le tableau joint à l'A.E

Le candidat présentera dans le cadre de réponse technique la liste des pâtisseries qu'il entend servir, leur provenance et les grammages.

Les gâteaux secs et biscuits secs, les beignets, les brownies ne seront pas considérés comme des pâtisseries fraîches.

Les gâteaux secs ou biscuits secs pourront être servis uniquement en accompagnement de compotes (article 2.2.1 du présent CCTP).

Afin de faciliter au prestataire l'accès aux fruits de qualité, il ne sera pas imposé de communiquer à l'avance le type de fruit servi (mention « fruit de saison » sur les menus).

Pour autant, aucun fruit ne pourra être servi deux fois dans la même semaine et la collectivité sera très soucieuse de la qualité des fruits proposés à la consommation des usagers. En particulier, les fruits devront être à parfaite maturité le jour de leur consommation.

En cas de non-conformité (fruits trop mûrs ou trop verts), ils ne devront pas être servis et leur changement sera effectué le jour même par le titulaire - quitte à servir un autre produit en guise de dessert.

Le candidat expliquera dans le cadre de réponse technique les modalités qu'il entend déployer pour la fourniture du pain et en garantir la qualité (fourniture de baguettes ou pains frais, non congelés, non réchauffés, livrés sur chaque site).

En cas de mauvaise qualité du pain, le titulaire devra proposer le changement de boulanger jusqu'à complète satisfaction de la collectivité. Il en sera de même pour les viennoiseries des goûters.

Le candidat présentera dans le cadre de réponse technique les glaces qu'il se propose de servir (type, qualité et quantité), étant précisé que tous les satellites de la Commune sont équipés d'un congélateur.

Si les crudités sont livrées dans les points de distribution sans assaisonnement, le titulaire fournira la vinaigrette en quantité suffisante. A cet égard, le titulaire fournira les ingrédients nécessaires à la préparation de vinaigrette maison.

Le titulaire fournira également les produits ou denrées "prêts à l'emploi" nécessaires à la mise en valeur, à la décoration ou à l'aménagement des prestations : persil haché, ciboulette, cerfeuil, échalotes, rondelles ou quartier de

citron, feuilles de salade, tomates, etc... qui constituent des additifs appréciables en termes de qualité de la prestation.

Le titulaire fournira en outre les ingrédients d'accompagnement : huile, vinaigre, sel, poivre, moutarde, mayonnaise, ketchup, en dosettes en fonction des mets proposés.

Chaque charcuterie servie en hors d'œuvre sera accompagnée d'un petit cornichon individuel non découpé, sauf si du beurre est servi avec la charcuterie. Les radis seront accompagnés d'un beurre micro-pain de 10 gr., ainsi que le saucisson et le salami s'ils sont servis seuls.

Les pomelos seront servis en segments aussi bien en maternelles qu'en élémentaires.

A chaque fois que des pâtes seront au menu, le titulaire fournira du fromage râpé à raison de 10 grammes par portion.

Les yaourts seront sucrés pour les scolaires et sans sucre pour les multi accueils, selon la volonté de la collectivité.

Les denrées utilisables dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, qu'elles soient générales ou spécifiques à chacun des composants du repas.

Elles doivent en outre être conformes :

- aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR,
- aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du groupe permanent d'études des marchés de denrées alimentaires (GPEM DA) brochure JO n°5723 éditée par le service d'édition des journaux officiels. Toute disposition nouvelle du GPEM DA est applicable dès sa publication.

La personne publique exclut de ses approvisionnements tout aliment génétiquement modifié.

2.2.4. Repas Froids

Le titulaire devra fournir des repas froids à la demande des écoles et des ALSH et des multi accueils (ou des sandwiches) pour l'organisation de pique-niques sous un conditionnement devant répondre aux normes vétérinaires.

Ils seront composés :

- une crudité ou œuf dur ou salade composée,
- un sandwich emballé individuellement (privilégier le pain au pain de mie en fonction de l'âge des enfants),
- un fromage ou un laitage à emporter,
- un fruit frais ou un fruit cuit à emporter,
- une serviette en ouatose par repas, d'un format de 20x20 : double épaisseur,
- des couverts jetables en fonction du menu.

Le candidat présentera dans le cadre de réponse technique un minimum de 5 propositions de repas froids (à charge pour la collectivité d'y faire son choix lors de l'établissement des menus).

2.3. Les grammages

Des grammages différents sont prévus selon les catégories de repas :

- enfants
- adultes

Les grammages devront être adaptés aux usagers de manière à éviter tout gâchis. Ils pourront, sur demande précise de la collectivité, faire l'objet d'une modulation, en fonction des menus proposés.

Ils ne devront pas être inférieurs aux grammages préconisés par le GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et respecter le cahier de grammage joint. Ils devront être augmentés autant que de besoin, au dire de la collectivité, pour les légumes appréciés des enfants. Pour les enfants des ALSH en âge d'être au collège le grammage sera augmenté de 20 %

Le pain sera servi à volonté, la quantité livrée journallement pouvant faire l'objet d'une modulation en fonction des menus et des écoles. Les quantités pourront alors être adaptées.

Les grammages des goûters seront différents selon qu'il s'agit des goûters pour les maternelles et pour les élémentaires. Pour les enfants en âge d'être au collège le grammage utilisé sera celui des adultes

Les grammages des repas froids (sandwiches) seront différents selon la catégorie des convives (enfants, adultes).

Le candidat mentionnera dans le cadre de réponse technique les grammages qu'il propose pour les produits non listés dans le cahier de grammage joint, étant précisé que, pour les plats de viande, les grammages s'entendent cuits, sans os, sans sauce.

Le candidat mentionnera dans le cadre de réponse technique, avec la présentation des goûters, les grammages des prestations composant les goûters, tant pour les denrées solides que pour les boissons.

Conformément à l'article 11.2 du CCAP, une réfaction de 30 % du prix des repas sera faite sur la facturation des prestations concernées, en cas de non-respect des grammages.

2.4. Conditionnement des plats

Tout conditionnement proposé devra être adapté à l'équipement de la cuisine centrale

Prestations chaudes

Pour les enfants, les plats à réchauffer seront conditionnés dans des récipients jetables aux dimensions gastro-normes (sous multiples), en polypropylène garantis sans bisphénol A ou phtalate.

Prestations froides

Les hors d'œuvres, fromages, desserts seront conditionnés en barquettes collectives jetables pour les enfants ou en bacs gastro-normes en polycarbonate réutilisables et en barquettes individuelles pour les adultes.

Dispositions diverses

Les barquettes devront comporter de manière visible et simple :

- le nom de la commune,
- la date de fabrication,
- la date limite de consommation,
- le temps de remise en température (avec ou sans couvercle),
- le contenu,
- leur destinataire (maternelle, primaire, adultes),
- le nombre de rations par barquette.

Devront également être mentionnés de manière visible et simple :

- les repas sans viande
- les repas pour les enfants allergiques

de manière à ne pas occasionner d'erreur de la part du personnel de service lors de la manipulation des plats.

Les dates seront également indiquées sur les sachets destinés aux repas froids et sur tous les produits d'épicerie courante.

L'étiquetage devra indiquer avec précision les modalités de remise en température pour les plats à servir chauds.

Le candidat exposera dans le cadre de réponse technique les conditionnements qu'il propose, étant précisé que seront considérés comme sans valeur des engagements incertains et/ou non contrôlables (« pourrons », « nous allons »). Les engagements doivent être précis et justifiés.

Le pouvoir adjudicateur tiendra compte du matériel utilisé tel que :

- les bacs gastro-normes inox et polycarbonates réutilisables
- les barquettes recyclables (si filière existante)
- les barquettes jetables.

L'offre de base se fera sur le fonctionnement existant ; cependant le prestataire devra proposer un calendrier de mise en œuvre de contenant éco-

responsable durant la durée du marché. (**Le candidat le précisera dans le cadre de réponse technique (Onglet SC5),**

En cas de non-respect des dates limites de consommation, et dans l'hypothèse où le prestataire n'est pas en mesure de remplacer dans les délais requis les produits dont la date limite est dépassée, des pénalités pourront s'appliquer, conformément à l'article 11.4 du CCAP.

2.5. Sécurité

Outre les spécifications énoncées ci-dessus, le titulaire respectera les obligations suivantes :

2.5.1. Interdictions

Les produits transgéniques seront prohibés.

2.5.2. Certificats et factures

Le titulaire s'engage à fournir dans les 24 heures les certificats ou les factures que pourra lui demander à tout instant la collectivité. Il en sera de même de la communication des documents relatifs à la traçabilité de la viande servie.

Il s'engage, de manière plus générale, à lui communiquer l'ensemble des informations en sa possession susceptibles d'avoir un impact sur la prestation ou sur les usagers.

Des pénalités pourront être imposées dans le cas d'absence de présentation des justificatifs demandés (article 11.3 CCAP).

2.5.3. Fiches de production

Sur simple demande du pouvoir adjudicateur, le titulaire s'engage à produire les fiches de production relative à telle ou telle prestation. Leur non-fourniture sera sanctionnée dans les conditions de l'article 11.3 du CCAP.

Article 3 - MODALITES DE COMMANDE, DE TRANSPORT ET DE FACTURATION

Les prévisions de fabrication sont de la responsabilité du titulaire qui tiendra l'historique de la fréquentation.

L'effectif journalier sera communiqué au titulaire par la Commune chaque matin par téléphone avant **10 h 00**.

Cette notification vaudra bon de commande. Le titulaire devra donc prévoir le nombre de repas lui permettant d'effectuer des réajustements selon les termes du paragraphe ci-dessous.

Seul le réel servi sera facturé.

Les livraisons des repas devront être effectuées le matin au plus tard avant 10 h 30. Le réajustement sera pris en compte en effectuant une livraison de réajustement le matin du jour de consommation avant 11 h 00. Les réajustements ne doivent pas être différents des menus servis. Pour les centres de loisirs et par exception, les livraisons pourront être exigées avant 8 heures le matin (départ à l'extérieur du centre).

Il pourra s'agir de repas froids ou de pique-niques, et dans ce cas, aucun réajustement ne pourra être fait par rapport à la commande passée à J-4 jours.

Afin de permettre à la collectivité de pallier tout problème il sera conservé sur la cuisine centrale un stock-tampon équivalent à 1 jour de fonctionnement repas à longue conservation (conserves, produits lyophilisés ou surgelés si techniquement réalistes) que la collectivité pourra utiliser en cas de besoin.

Article 4 - LOCAUX : OBLIGATIONS RECIPROQUES

La collectivité met à la disposition du titulaire les locaux nécessaires (cuisine et locaux annexes, salles de restaurant ...)

Le titulaire est tenu d'utiliser lesdits locaux à titre précaire et gratuit, sans occupation privative : il ne peut établir d'autres installations fixes, ni modifier celles existantes.

4.1. État des lieux et inventaires contradictoires

Conformité des installations à la réglementation en vigueur : un état des lieux et un inventaire contradictoire sont établis entre les parties, préalablement à la prise en charge de la gestion par le titulaire.

L'état des lieux précise si l'installation est conforme à la législation en vigueur. Si l'installation n'est pas conforme à la législation en vigueur, la collectivité est tenue de porter remède à cette situation aussi rapidement que possible. Si, au cours de la période d'exécution du marché, l'installation cesse d'être conforme à la législation ou à la réglementation, le titulaire, dès qu'il en est informé, doit en aviser la collectivité, qui doit remédier à cette situation aussi rapidement que possible.

Un inventaire de contrôle est dressé tous les ans au moins à compter de la date de prise en charge par le titulaire.

4.2. Réparations

Le titulaire doit signaler à la personne responsable les déficiences justifiant des réparations.

La responsabilité du titulaire s'exerce jusqu'à réception par celui-ci de la notification signée et envoyée par le responsable de la collectivité.

Les frais d'entretien, autres que ceux de l'entretien journalier, les frais de réparation ou de modification des installations immobilières sont pris en charge par la collectivité dans les seuls cas où ils sont dus à la vétusté et non reconnus imputables à une utilisation anormale, à la négligence ou à la faute du titulaire.

Si le titulaire ne procède pas à sa charge aux travaux qui s'imposent de façon urgente, notamment pour des raisons de sécurité et d'hygiène, la collectivité en assure l'exécution dans les délais les plus rapides, le titulaire lui étant redevable des frais correspondants.

La collectivité se réserve la faculté d'effectuer tous les travaux qu'elle juge nécessaires. L'exécution de ces travaux ou installations ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène de la préparation et de la distribution des repas.

Le titulaire doit supporter sans indemnité les troubles qui pourraient en résulter à condition que ces travaux ne l'obligent pas à modifier le service de façon importante.

Les installations immobilières font l'objet de visites effectuées par un représentant du titulaire et de la collectivité dans les conditions définies par cette dernière.

Le titulaire assure, selon les règles de l'art, le maintien en parfait état de propreté et l'entretien courant de tous les locaux qui lui incombent ainsi que des abords utilisés pour la livraison des marchandises et l'évacuation des déchets ou des emballages vides.

La collectivité est responsable du maintien en bon état des peintures, du nettoyage des plafonds, murs et vitres, ainsi que des hottes et de leurs filtres et des caniveaux.

Le titulaire doit se conformer, en ce qui concerne l'utilisation et le fonctionnement des locaux mis à sa disposition, aux règles concernant l'hygiène des locaux conformément à la réglementation en vigueur.

Le titulaire fournit les appareils, matériels et produits nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant dont il a la charge et qui doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés. Ces appareils, matériels et produits doivent être agréés par les services de la collectivité et répondre à la réglementation en vigueur.

4.3. Fournitures diverses, blanchissage et charges

Les fournitures diverses : il est expressément convenu que le titulaire du marché fournira pour la cuisine centrale, en plus des produits alimentaires :

1. Les produits d'entretien (produits lessiviels, adoucisseur pour lave-vaisselle, etc...), produits déodorant et désinfectant pour les sanitaires des usagers et du personnel. L'utilisation de **Produits éco labellisés sera privilégiée. Le candidat précisera les produits utilisés dans le cadre de réponse technique (Onglet SC4),**

2. Les blouses, les tabliers, un blouson sans manches, du personnel (approximativement 15 personnes). De plus, pour 4 personnes, il sera fourni un blouson d'hiver avec manches et un coupe-vent (type Kway) par an et par personne,

3. Charlottes, gants et masques de protection à usage unique, kit visiteurs,

4. Les barquettes et des bols contenant les repas préparés pour la mise en liaison froide, les différents types de films appropriés, les étiquettes, la vaisselle jetable pour pique-nique (verres, serviettes, couverts, assiettes),

5. La fourniture de serviettes en papier pour les convives adultes et primaires et bavoirs en papier pour les maternelles (si possible avec un élastique autour du cou),
6. Thermosonde et lingettes de désinfection,
7. Papier toilette pour les sanitaires des usagers et du personnel,
8. Essuie-main papier destiné aux sanitaires des usagers et du personnel,
9. Rouleaux de film étirable + 2 rouleaux de papier aluminium pour les 6 satellites

Le blanchissage :

Le titulaire assurera l'entretien des torchons de cuisine, des blouses et habillement du personnel ainsi que celui des cuisiniers et des personnes travaillant à la confection des repas mis à sa disposition par la Municipalité.

Les charges :

Il prendra en charge tous les frais afférents à la gestion de la restauration (papeterie ou autre...) Notamment les frais de téléphone (Internet, communications et abonnements).

Si le titulaire n'effectue pas à sa charge l'entretien qui s'impose de façon urgente pour des raisons d'hygiène, la collectivité en assure l'exécution dans les délais les plus rapides, le titulaire lui étant redevable des frais correspondants.

Article 5 - MATERIEL

5.1. Gros matériel

La collectivité met à la disposition du titulaire le gros matériel (installations frigorifiques de cuisine, meubles, batterie de cuisine, matériel de salle à manger, etc...) en bon état de fonctionnement.

Cette mise à disposition est faite à titre précaire.

Comme pour les locaux, un inventaire contradictoire entre les parties est établi préalablement à la prise en charge du gros matériel par le titulaire. Un inventaire de contrôle est ensuite dressé au minimum tous les ans.

5.2. Petit matériel

La collectivité met à la disposition du titulaire le petit matériel (vaisselle, verrerie, couvert). Ce petit matériel fait également l'objet d'un inventaire contradictoire initial, puis semestriel.

5.3. Renouvellement

La collectivité assure :

- le renouvellement du gros matériel et en supporte la charge sauf si la nécessité de ce renouvellement est imputable à la négligence ou à la faute du titulaire.

- le renouvellement du petit matériel (vaisselle, verrerie, couvert...) sous réserve que les pourcentages de casse et de vol ne dépassent pas la norme de 20 % par an, généralement admise. Au-delà de ce pourcentage, le renouvellement doit être assuré par le titulaire à ses frais.

5.4. Entretien

L'entretien technique du matériel de cuisine, des salles à manger et des installations frigorifiques est sous la responsabilité de la collectivité.

La désinfection et le nettoyage courant du gros et du petit matériel sont pris en charge par le titulaire.

Les matériels et produits employés doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés, être agréés par la collectivité et être autorisés par le service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité.

Ils sont employés conformément aux instructions d'utilisation et avec les précautions d'usage pour éviter la contamination des denrées alimentaires. Ces matériels et produits doivent être entreposés dans un local fermé à clef, uniquement réservé à cet entreposage.

Si le titulaire n'effectue pas à sa charge l'entretien qui s'impose de façon urgente pour des raisons d'hygiène, la collectivité en assure l'exécution dans les délais les plus rapides, le titulaire lui étant redevable des frais correspondants.

Article 6 - LE PERSONNEL

Le Personnel municipal mis à disposition assurera la confection des repas, le nettoyage et la désinfection des locaux, du matériel ainsi que des véhicules frigorifiques de la Collectivité. La distribution de repas sera assurée par le personnel de la Ville.

L'entretien du matériel, de la cuisine et des salles à manger sera sous la responsabilité du titulaire, sous couvert de la personne responsable du Service Entretien et appui aux services (E.A.S.) de la Commune.

Le titulaire du marché proposera des plannings de fonctionnement des agents qui seront validés par la personne responsable du service E.A.S.

6.1. Le suivi médical

6-1-1. La collectivité assure la surveillance médicale de son personnel

La surveillance médicale des personnels, la reconnaissance de l'aptitude ou de l'inaptitude à un poste de travail relève du médecin du travail.

La collectivité doit veiller à faire assurer une surveillance médicale de tout agent manipulant des denrées alimentaires (arrêté ministériel du 10 mars 1977 et du 29 septembre 1997) :

- à l'entrée dans la profession, ou après une interruption de travail de plus de trois mois, un examen clinique complet, des examens complémentaires et vérification des vaccinations ;

- annuellement, lors d'un examen clinique ; si le médecin repère des signes d'appel ou si le personnel revient d'un congé maladie ayant pour origine une affection bactérienne ou parasitaire particulière, il peut demander des examens complémentaires.

6-1-2. Le titulaire assure la surveillance médicale de son personnel

Le titulaire assurera, sous sa propre responsabilité, la surveillance médicale du responsable de la société prestataire. Cette surveillance est effectuée (dans les conditions déterminées par l'arrêté ministériel du 10 Mars 1977 et du 29 septembre 1997) pour le personnel amené à travailler dans une zone de manipulation de denrées alimentaires.

Dans tous les cas, les frais occasionnés seront alors pris en charge par le titulaire.

6.2. Formation

Le titulaire du marché s'engage à réaliser auprès du personnel de la collectivité affecté à la cuisine centrale et dans les restaurants satellites des actions de formation devant conduire :

- à l'utilisation des produits et matériels nouveaux mis à sa disposition ;
- à l'amélioration de ses connaissances en matière de sécurité et d'hygiène en rapport avec la méthode HACCP et le Guide des Bonnes Pratiques Hygiène ;
- à l'amélioration de ses connaissances en matière de présentation des plats
- à la connaissance et la bonne utilisation des produits d'entretien ;
- la remise en température et au service dans les différents restaurants satellites.

Le coût des actions de formation est réputé intégré dans les prix des repas.

Article 7 - CONDITION D'HYGIENE DES LOCAUX

7.1. Hygiène des locaux

Le personnel est tenu de respecter les règles d'hygiène.

Le titulaire doit mettre en application des mesures déterminées à l'article 6 (concernant l'implantation, l'aménagement et les équipements des locaux) de l'arrêté ministériel du 29 septembre 1997 (version consolidée le 21 septembre 2000) fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social, ainsi que celles édictées en la matière par le règlement sanitaire départemental.

7.2. Usage des installations

Le titulaire devra faire bon usage des locaux et installations mis à sa disposition comme s'ils étaient sa propriété.

Article 8 - CONTROLES

Les contrôles seront effectués sur la base de la législation en vigueur parue au J.O. et ayant trait à l'alimentation.

La Commune se réserve le droit d'inviter ses représentants ou tout expert mandaté par elle à se rendre inopinément chez le prestataire pour vérifier l'hygiène générale des locaux, la propreté du matériel utilisé, la tenue du personnel, la qualité des produits utilisés, les procédures de travail mis en œuvre et notamment leur conformité au regard de la méthode HACCP.

Ces visites pourront avoir lieu également chez les fournisseurs dont la liste sera fournie à la demande de la collectivité.

La collectivité pourra demander à tout moment la production des documents d'accompagnement des factures d'achats, notamment de viandes, afin de lui permettre de contrôler la provenance des produits (traçabilité).

Sous réserve de l'accompagnement par un représentant de la Commune, des visites ou des déjeuners pourront avoir lieu, de façon impromptue par des parents, des représentants des associations ou tout autre personne agréée par le pouvoir adjudicateur.

8.1. Contrôle quantitatif et qualitatif quotidien à réception des livraisons

Le responsable désigné par la Commune ou tout agent mandaté par elle s'assurera que les quantités et les qualités des denrées et des produits livrés répondent aux normes fixées par le Cahier des Clauses Techniques Particulières ou le GEMRCN, selon les cas (notamment en fonction des catégories de convives).

Le titulaire établit chaque jour un état indiquant le nombre de repas, de goûters et, plus généralement de toutes prestations livrées pour chaque catégorie de convives, dans chaque lieu de livraison.

Le responsable du service restauration de la Commune vérifiera la conformité des repas livrés aux menus, leur date limite de consommation et la conformité aux programmes exigés à l'article 2 du présent CCTP.

Si, à l'issue de ces contrôles, il apparaît que les prestations fournies ne sont pas conformes aux prescriptions, il pourra être appliqué l'une des pénalités prévues à l'article 11 du CCAP.

La commune se réserve le droit de demander au titulaire les photocopies des bandes de contrôle des températures de la chambre froide de stockage des plats cuisinés du prestataire.

Des contrôles de retour des quantités laissées dans l'assiette devront être effectués régulièrement et enregistrés sur un registre.

8.2. Contrôle bactériologique

Le titulaire devra fournir systématiquement et sans délai (maximum 72 heures) à la collectivité les résultats de tous les contrôles bactériologiques qu'il fera effectuer conformément à la méthode HACCP préconisée par l'arrêté ministériel du 29 septembre 1997. Il communiquera de la même manière les procès-verbaux des visites obligatoires des DDSV (direction départementale des services vétérinaires).

En cas de non-production dans les délais de ces documents, des pénalités pourront être perçues selon l'article 11.8 du CCAP

Le titulaire du marché devra en outre accepter tout contrôle bactériologique effectué à la demande de la Commune et pratiqué par un laboratoire désigné par celle-ci. Les dépenses seront supportées par le titulaire lorsque les résultats ne seront pas conformes aux normes admises par la réglementation.

Le titulaire mettra en place une procédure de conservation d'un repas-témoin sur la cuisine centrale afin de pouvoir procéder à une analyse en cas de toxi-infection. Ce repas est réputé pris en charge par le titulaire.

8.3. Autres contrôles

Contrôle Permanent exercé par la collectivité

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

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- de salubrité (denrées, matériels, locaux, personnel...),
- nutritionnelles et gastronomiques,
- qualitatives,
- quantitatives.

Contrôle par pièces comptables

Afin que le contrôle défini à l'article 4.1 puisse s'exercer pleinement, en ce qui concerne la qualité et les caractéristiques des denrées achetées par le titulaire pour le service de la collectivité, la personne responsable (ou son représentant) aura en

autre accès, aussi souvent qu'elle l'estimera nécessaire, à la comptabilité matière dudit titulaire, se rapportant à la gestion du restaurant de la collectivité (feuille de consommation journalière, factures à l'appui de fiches de stock, situations financières, comptes financiers, etc...). Les pièces comptables doivent être conservées à la disposition de la collectivité tant que dure le marché.

Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés

Pour exercer les contrôles prévus aux deux articles précédents, le pouvoir adjudicateur (ou son représentant) peut à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement à l'entreprise, notamment :

- Bureau de l'Hygiène Alimentaire de la DDAF,
- Service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité,
- Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale.

Ces interventions, à la demande des agents officiels de contrôle, ne font évidemment pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

8.4. Rapport d'activité annuel

En fin d'année, une réunion visant à faire le bilan sur le respect des stipulations du présent cahier des charges, de la diversité / variété des aliments, de l'introduction de mets nouveaux, du retrait de produits qui constituent un échec, de la pédagogie et l'animation à déployer autour des repas (conseils, explications et outils, etc...) sera organisée par la collectivité en présence du titulaire du marché.

A cette occasion le prestataire présentera un rapport d'activité comprenant à minima les éléments suivants :

- Bilan d'activité et financier : le prestataire présentera les chiffres clés et faits marquants de l'année écoulée (nombre de repas, évolution des effectifs, etc...)

En cas d'absence de participation à la réunion ou en cas de non remise du rapport d'activité, une pénalité de 500 € sera appliquée (article 11.9 du CCAP).

Article 9 - DESIGNATION DU GERANT

Les candidats doivent proposer dans leur offre une personne ayant les qualités et compétences pour assurer la gestion du service.

Un C.V. indiquera la formation et l'expérience de la personne proposée comme gérant du service restauration.

Une expérience en gestion de personnel communal est indispensable.

La présence permanente du gérant durant le fonctionnement hebdomadaire de la cuisine centrale est exigée.

Le gérant mis en place dès le départ du marché devra correspondre à la personne indiquée sur le C.V. annexé au dossier.

Un changement de gérant se fera soit à la demande de la Municipalité, soit avec son approbation explicite.

Article 10 - MESURES DIVERSES

10.1. AGRIMER

Le prestataire transmettra à la collectivité mensuellement les factures d'achat de laitages (desserts, yaourts, fromages, lait...) et un état récapitulatif permettant à celle-ci de percevoir les subventions de l'organisme AGRIMER.

Les produits inscrits sur la liste seront privilégiés.

10.2. Communication des menus

Des tableaux, présentant le menu de la semaine, seront remis à la Commune pour tirage. Ces menus devront être attrayants. Ils seront présentés **dans le cadre de réponse (ou sur document externe, avec mention du renvoi dans le cadre de réponse)** Les documents seront conçus pour pouvoir être photocopiés en noir et blanc, au format A4. De plus ils devront être envoyés à la Commune pour une mise en ligne sur le site. Les menus proposés devront faire apparaître le « fait maison », produits labellisés, produits bio etc...

ANNEXES

Annexe 1 : Répartition des charges

Annexe 2 : Matériels Chauds

Annexe 3 : Matériels Froids