



**Confection des repas sur place et fourniture de
denrées pour le restaurant scolaire de LARUSCADE
2019-2021**

Procédure adaptée selon l'article 28 du Code des Marchés Publics.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (C.C.T.P.)

Date limite de remise des offres : Le 12 Novembre 2018 à 12 Heures

Pouvoir Adjudicateur :

Ville de LARUSCADE

106 Le Bourg 33620.

Tél. 05 57 68 98 97

Courriel : direction@mairie-laruscade.fr

Jp.labeyrie@mairie-laruscade.fr,

Site : www.mairie-laruscade.fr,

SOMMAIRE

Pages

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ : DISPOSITIONS GÉNÉRALES	3
1 – Détail de la mission	3
2 – Jours d'ouverture	3
3 – Formule de fonctionnement	3
4 – Prévisions des repas et comptabilité	3
5 – Composition des repas.....	4,5,6
ARTICLE 2 : SPECIFICATIONS QUALITATIVES	6
1 – Références Générales	4
2 – Salubrité	4
3 – Caractéristiques organoleptiques et gastronomiques	4
ARTICLE 3 : SPECIFICATIONS QUANTITATIVES	7
ARTICLE 4 : LOCAUX – OBLIGATIONS RECIPROQUES	7
1 – Etat des lieux et inventaires contradictoires	7
2 – Réparations.....	7
ARTICLE 5 : PROPHYLAXIE	8
ARTICLE 6 : MATERIEL	8
1 – Gros matériel	8
2 – Petit matériel	8
3 – Renouvellement	8
4 – Entretien	8
ARTICLE 7 : CONTROLE	8
ARTICLE 8 : PEDAGOGIE	9
ARTICLE 9 : REMISES DES INSTALLATIONS EN FIN DE MARCHÉ	9

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE : DISPOSITIONS GENERALES :

Les dispositions ci-après traitent des prestations nécessaires au bon fonctionnement du service de restauration de la Commune de LARUSCADE.

Les prestations objet du présent marché concernent plus précisément :

- ✓ La gestion de tous les approvisionnements nécessaires à l'exploitation du service,
- ✓ L'organisation du travail en cuisine et la confection des repas sur place au restaurant scolaire,
- ✓ L'organisation de la distribution,
- ✓ L'élaboration des menus,
- ✓ L'organisation du service de restauration en général à partir des moyens en place.

Le prestataire remplit sa mission en pleine indépendance. Il achète en son nom et pour son compte les divers produits nécessaires à la réalisation de ses prestations. Le choix des fournisseurs est toutefois arrêté en informant la commune pour la correspondance des critères énoncés dans le Règlement de Consultation.

1 – Détail de la mission :

La collectivité souhaite que **le candidat fournisse un chef de cuisine au grade d'Agent de maîtrise** minimum et une personne en salle pour le lavage de la vaisselle, l'approvisionnement et le lavage des plateaux.

Une variante pourra être sollicitée pour une prestation supplémentaire en cours de contrat en remplacement des agents municipaux affectés à la salle de restauration.

Un agent municipal préparera sous les ordres du chef de cuisine les composantes froides du repas et les servira au self avec une mission particulière d'incitation et de conseil aux enfants pour les entrées, desserts et produits laitiers,

- ✓ Conception des menus par le ou la diététicien(ne) du prestataire pour le mois,
- ✓ Concertation mensuelle sur site avec la commission scolaire et les élus,
- ✓ Suivi de la traçabilité des différents produits,
- ✓ Approvisionnement en denrées alimentaires,
- ✓ Élaboration des repas sur place au restaurant scolaire,
- ✓ Gestion et rémunération de son personnel,
- ✓ Formation du personnel (y compris si nécessaire le personnel municipal),
- ✓ Nettoyage courant de la cuisine et du matériel,
- ✓ Lavage de la vaisselle, débarrasser tables et plateaux.

2 – Jours d'ouverture et horaires

Le service de restauration fonctionne toute l'année scolaire, quatre jours par semaine les Lundis, Mardis, Jeudis et Vendredis.

Suivant les années et prévisions de l'éducation nationale un ou plusieurs Mercredis peuvent être prévus pour la préparation des repas. Les horaires de service sont définis par la Mairie.

3 – Formule de fonctionnement

Le service s'effectue en self-service pour les classes élémentaires et maternelles grande section, ainsi que pour les adultes. Les enfants des classes maternelles petite et moyenne section sont servis et assistés à table par les ATSEM et agents de la collectivité.

4 – Prévisions des repas et comptabilité

L'Agent désigné par la Mairie donnera chaque jour, avant 10 heures, le nombre de repas à servir dans les limites de 5 % d'erreur. Les prestations sont décomptées par comptage contradictoire avec le personnel en charge du contrôle à l'entrée du restaurant.

5 – Composition des repas (5 Composantes) :

Les repas servis doivent être constitués des 5 éléments indispensables à un bon équilibre nutritionnel :

- a) Une entrée : crudités, légumes cuits (*), charcuteries, etc...**
- b) Un plat protidique : viande, poisson, œufs frais ou substitut en protéine végétale,**
- c) Une portion de sucres lents (pommes de terre, pâtes, riz, céréales, légumes secs, pains) (*)**
- d) Un dessert : fruit frais entier ou en salade, fruit cuit, fruit au sirop (léger), pâtisserie (peu grasse), sorbet/glace,***
- e) Un produit laitier (Fromage, yaourt, flan...).**

Le pain est servi à volonté en approvisionnement local.

Il sera demandé au prestataire une variante financière à 4 composantes avec un choix sur les composantes d) et e),

(*) Les portions de légumes et sucres lents peuvent éventuellement être intervertis entre l'entrée et l'accompagnement du plat protidique.

Fruits et légumes : chaque repas doit impérativement comporter au moins 2 de éléments suivants :

- ⇒ Crudités,
- ⇒ Légumes cuits
- ⇒ Fruit.

Des fruits ou légumes de saison doivent être proposés à chaque repas.

Sont impérativement exclus :

- ☞ Tout aliment comportant des O.G.M,
- ☞ Les poissons comportant des arêtes nombreuses et fines,
- ☞ Les viandes comportant de petits os,

Goûters garderie du soir.

- ✓ **Deux composantes actuellement :**
 - Produits laitiers, avec l'ajout d'un fruit ou jus de fruits ou,
 - Produits céréaliers avec l'ajout d'un fruit ou jus de fruits.
 - ✓ **Variante à 3 composantes :**
 - Produits laitiers + Compote + fruit ou jus de fruits ou,
 - Produits céréaliers + Fromage/Chocolat/confiture + fruit ou jus de fruits
- Il sera proposé des exemples de composition de goûter.

°°°°°°°°°°

Le candidat devra remplir les spécificités particulières suivantes. Il fournira, pour chaque point, les documents nécessaires afin de prouver son engagement à répondre à ces critères :

Les matières grasses -> Pour l'assaisonnement des entrées, des propositions de matières grasses améliorant l'équilibre lipidique seront estimées (choix et variété des huiles). La sauce de salade ne sera pas acceptée. Les crudités seront livrées sans assaisonnement. La vinaigrette sera réalisée sur les offices avec les ingrédients (huile, vinaigre, sel, poivre, moutarde, etc.) livrés par la cuisine centrale et nécessaire à sa réalisation.

L'huile d'arachide ne sera pas acceptée.

Il convient d'être très vigilant quant à la teneur en acides gras saturés et en acides gras trans. La limitation des sauces d'accompagnement riches en matières grasses est recommandée. Les fiches techniques pour les recettes composant les menus et faisant apparaître le grammage des matières grasses utilisées seront tenues à disposition du service de restauration de la commune.

Les viandes : Toutes les viandes livrées doivent provenir exclusivement d'animaux de boucherie élevés en France et abattus dans des abattoirs français. L'approvisionnement en direct de viandes provenant d'Agriculteurs engagés dans l'agriculture biologique ou fermière qui transforment eux même leurs produits sera apprécié, toujours dans un souci de circuits courts, à cet effet **le candidat indiquera le pourcentage.**

Variante : viandes provenant prioritairement d'animaux de boucherie élevés en France et abattus dans des abattoirs français ou, à défaut étrangers agréés par les Services vétérinaires ou inscrits au plan d'équipement en abattoirs ou agréés pour l'exportation vers la France.

Les viandes livrées découpées, désossées ou en pièces de détail doivent provenir d'ateliers de découpe locaux ou français, le cas échéant étrangers agréés ou immatriculés par les Services vétérinaires (arrêté du 18 juillet 1977, modifié)

Les conditions de préparation devront respecter les normes en vigueur en matière d'hygiène du personnel, du matériel et des locaux.

Chaque candidat devra fournir une attestation de l'agrément CEE ou bien une attestation dérogatoire permanente locale et régionale de son établissement.

Pour la fourniture de viande bovine, le titulaire du marché devra préciser certaines informations relatives à la traçabilité des viandes :

- ☞ Le pays de naissance
- ☞ Le pays d'élevage
- ☞ Le pays d'abattage (lorsque ces trois pays sont identiques : « origine : nom du pays »)
- ☞ le pays de découpe.

Le prestataire indiquera, le cas échéant, les signes officiels de qualité attestant de systèmes de production spécifiques et de contrôles complémentaires en sus des contrôles obligatoires.

La viande doit répondre à toutes conditions déterminées par la réglementation en vigueur que ce soit au stade de l'élevage (élevage en plein air), de l'abattage (obligation d'acheter de la viande issue des abattoirs qui pratiquent l'étourdissement systématique des animaux avant la saignée), de la préparation, de l'entreposage et du transport.

Elle doit satisfaire aux critères microbiologiques définis dans la réglementation.

Le prestataire s'assurera auprès de ses fournisseurs de viande de boucherie qu'ils ont mis en place des procédures de traçabilité fiables qui garantissent le respect de la réglementation.

Les viandes françaises (ou Européennes) sont privilégiées. Les certificats l'attestant devront être tenus à disposition du service de restauration de la ville.

La viande de bœuf: Sa traçabilité sera communiquée à la commune. Les morceaux réfrigérés auront la préférence, conformément à la réglementation spécifique, les viandes hachées seront fabriquées à partir de viande de bœuf choisie dans des morceaux 100% muscle provenant de la basse côte ou morceau équivalent dont la teneur en matières grasses ne dépassera pas 15 %.

La viande de porc : Fourniture en direct agriculteur ou coopérative certification AB, label ou AOC,

La viande de veau ou ovin : La traçabilité de la viande comme pour le bœuf ou le porc doit être communiquée à la collectivité. Les steaks hachés de veau seront avec une teneur en matières grasses de 15% maximum.

Les volailles : La viande de volaille sera issue d'élevage certifiés « agriculture biologique » pour 20% minimum, ou de qualité Label Rouge ou label fermier ou d'AOC. Nous serons sensibles aux élevages les plus proches possibles **avec abattage agréés à indiquer sur la réponse.** Les rôtis et sautés sont constitués de viande blanche sans barde, sans os, et sans cartilage.

Les œufs : Les œufs seront frais et en coquille approvisionnés en direct et circuit court.

Les poissons : Frais majoritairement provenant de Pêcheurs de la région « Nouvelle Aquitaine », *avec 1 seul intermédiaire et labellisés 'pêche durable'*. Néanmoins il sera toléré suivant nécessité saisonnière ou de choix, *un pourcentage de surgelés qui devra être indiqué dans la réponse*.

Les filets de poissons seront garantis sans arête et sans peau. Une gamme variée sera proposée.

Les panés et les beignets de poisson seront garantis sans arête et sans peau.

La proportion de chair de poisson sera au minimum de 70 % pour les portions panées et de 40% pour les produits enrobés de pâte à beignets et sans protéines végétales.

Le poisson sera servi avec un accompagnement soit de féculents (riz, pommes de terres, etc.) soit 1/2 féculent et 1/2 légumes verts sauf pour le poisson pané qui pourra être servi avec des légumes verts.

Les plats de protéines végétales

A plus ou moins longue échéance, la commune peut envisager de mettre en place un double choix de plats pour les publics ne mangeant ni viande, ni poisson.

A chaque rentrée scolaire, les parents informeront la commune du régime à prévoir pour leurs enfants. Ce régime sera le même tout au long de l'année scolaire.

Les menus végétariens devront remplir les mêmes normes d'équilibre alimentaire, avec des qualités de produits équivalentes à celles demandées pour les menus classiques.

Les protéines animales devront être remplacées par des protéines végétales (soja, tofu, céréales, légumineuses, graines, ...).

La commune s'engage à informer le titulaire du marché dans les plus brefs délais si cette décision était prise.

Si le candidat n'est pas en mesure de mettre en place cette organisation, il devra le préciser dans son mémoire technique.

La charcuterie

Elle sera élaborée selon le code des usages de la charcuterie. La Commune sera sensible à sa provenance en termes de proximité et de fabrication / transformation par des entreprises locales,

En entrée : elle sera de qualité supérieure. Les cornichons seront conditionnés en barquettes séparées.

En plat : elle sera de qualité supérieure. Le jambon sera de qualité « jambon au torchon ».

Les plats préparés à base de viande ou de poissons

Ils doivent être constitués d'une base protidique de bonne qualité.

Les plats reconstitués à base de bœuf ne seront autorisés que sous réserve de la production de la fiche technique indiquant de manière certaine la provenance de la viande incorporée.

Les légumes

Les légumes seront approvisionnés suivant la saisonnalité, de préférence par des agriculteurs locaux,

Les petits pois seront au minimum très fins. Ils seront présentés cuisinés.

Les haricots verts seront au minimum très fins et sans fils.

Les féculents

Les frites et purées seront fraîches, préparées en cuisine,

Les légumes secs seront présents sur les menus. Une gamme variée sera proposée.

Une variété de féculents sera proposée (pâtes variées, riz, semoule, boulgour, etc.).

La semoule sera servie uniquement en accompagnement de plat présentant de la sauce. Du râpé pourra accompagner le service de pâtes.

Pour le mélange de légumes et féculents (ex : purée de légumes (carottes, haricots verts, etc.), ou mélange de riz aux petits légumes, etc.), la proportion de féculents sera au maximum de 45%. Si cette proportion est dépassée cet accompagnement sera considéré comme un féculent.

Les fromages et produits laitiers

Afin d'atteindre les objectifs nutritionnels du PNNS le prestataire sera particulièrement vigilant à la composition et à la fréquence de présentation des produits laitiers.

Les fromages au lait cru sont exclus des propositions.

Les fromages seront de qualité et le plus varié possible (fromages issus des différentes régions françaises).

Certains fromages peuvent être découpés en accord avec le service de restauration.

Les fromages livrés coupés seront présentés de telle manière qu'ils ne colleront pas les uns aux autres afin de garantir une présentation harmonieuse.

Les fromages, en portions individuelles, emballés sous vide seront limités au maximum.

Le lait sera UHT, demi écrémé et non sucré, conditionné en litre.

Les laitages seront sans sucre et servis accompagnés d'un sachet de sucre

Les fruits

Ils seront de catégorie extra ou au moins de catégorie 1.

Ils présenteront une bonne maturité et seront présentés en accord avec les saisons et le menu.

En cas de non-conformité, les fruits seront refusés et leur changement sera effectué le jour même par le prestataire.

Les fruits cuits et compotes

Les compotes seront proposées en format individuel. Les fruits au sirop pourront être proposés en format individuel

Les produits issus de la boulangerie, viennoiserie et pâtisserie

Le prestataire devra travailler sur la possibilité d'approvisionner par des artisans boulangers locaux. Il devra prouver que ces derniers ont été contactés.

Le pain sera de qualité hygiénique irréprochable.
Il sera livré chaque jour en quantité suffisante site aux horaires d'ouverture.
Il sera frais du jour à l'instant de la livraison
Le pain congelé et décongelé est interdit ainsi que le pain rassis repassé au four.
Le pain sera présenté sous forme de pain coupé en tranches pour les élémentaires et les maternelles.
La viennoiserie sera fraîche, les produits industriels emballés ne sont pas acceptés.

Soit en conclusion :

- ⇒ **Qualité** nutritionnelle et diététique, sécurité alimentaire des repas.
Le candidat s'engagera également sur le pourcentage d'emploi maximum de produits surgelés :
 - ☞ Frais (Légumes.) ->5%, 10 %, 20%, 30/%....
 - ☞ Viandes -> 15%, 20%, 30%...
- ⇒ **Variété et équilibre** des repas proposés sur une période de quatre semaines et sur tous les éléments constitutifs (entrées, plats, desserts), et l'alternat sur ces différentes composantes,
- ⇒ **Les viandes telles que le bœuf, le veau, le porc, les ovins, la volaille seront** approvisionnées en direct (maximum 1 seul intermédiaire) ou de proximité en fonction de nos exigences : chaîne du froid, circuits courts, commerce équitable et soutien aux producteurs ou transformateurs participant à l'économie de nos départements ou régions,
- ⇒ **Les œufs seront frais** et en coquille avec approvisionnement direct, de proximité majoritairement.
- ⇒ **Le candidat détaillera sous forme de tableau** l'origine et les spécifications des denrées utilisées pour la confection des repas (viandes rouges et volailles, poissons, légumes, fruits, produits laitiers),
- ⇒ **Référence des fournisseurs labellisés** bio, agriculture raisonnée, labels rouge et fermiers ou AOC, des producteurs ou fournisseurs locaux avec spécificités des modes de cultures et d'élevages. Le candidat présentera une proposition de menus à base d'aliments provenant d'une agriculture bio ou raisonnée -> Fréquence à préciser : 0, 5, 7,5, 10%, 20%...50% des repas.

Le candidat expliquera les modalités qu'il entend déployer pour la fourniture du pain et en garantir la qualité.

6. Repas de substitution

Repas végétarien

La commune de Laruscade ne propose pas de repas de remplacement les jours où un menu comportant une viande ou du poisson est proposé. La collectivité pourrait envisager cependant de proposer, chaque jour, des menus végétariens en alternative des menus sans viande et sans poisson.

Le candidat devra donc également proposer un repas sans viande ni poisson, avec un substitut de protéine végétale.

Les fiches techniques des protéines végétales devront accompagner le plan alimentaire.

Autres repas spéciaux

Défaillance du matériel

Par ailleurs, il sera systématiquement proposé un repas froid de remplacement lorsque les repas chauds ne pourront être assurés par le prestataire (défaillance du matériel, panne électricité ...). Le titulaire du marché devra par conséquent toujours prévoir des quantités suffisantes pour pallier à ces éventualités et être en mesure de fournir un repas aux enfants à 11h45 dernier délai.

Le prestataire devra également être en capacité de fournir, dans les mêmes délais, un repas de substitution suite à une défaillance du matériel de la collectivité (ex : panne du four de remise en température) ou tout autre problématique.

Repas spéciaux :

La Ville pourra, si elle le souhaite, demander au titulaire de réaliser des repas spéciaux buffets ou des prestations diverses qui donneront lieu à facturation distincte après accord sur la nature et le prix de la prestation, par émission d'un bon de commande spécifique.

De plus, il pourra être demandé des repas barbecue ou plancha. Ces repas seront composés d'entrée, de légume et de dessert froids, et de viande précuite prévues pour être réchauffées au barbecue (ex : pilon de poulet). «

La collectivité sera sensible au fait que le candidat participe à la demande de la collectivité à des manifestations spécifiques dans l'établissement scolaire, lors des Kermesses par exemple. ;

ARTICLE 2 : SPECIFICATIONS QUALITATIVES :

1 – Références générales

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telle d'entre elles. Elles doivent en outre être conformes :

- ✓ Aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR,
- ✓ Aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du groupe d'études des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN). Toute disposition nouvelle du GEMRCN est applicable dès sa publication. C'est le cas concernant les objectifs du PNNS 3 (Programme National Nutrition Santé) et du PNA (Plan National pour l'Alimentation).

2 – Salubrité

Le titulaire devra respecter tous les textes en vigueur présents et à venir durant l'exécution du marché.

3 – Caractéristiques organoleptiques et gastronomiques

A – Préparation des aliments

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et doivent tendre à approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale.

Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire, qui lasse le consommateur. Les menus à jour fixe 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 événement exceptionnel (repas à thème, festifs, fin d'année en relation avec l'équipe éducative). Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin.

Les viandes grillées ou rôties doivent être cuites « à point », c'est-à-dire ni trop saignantes, ni trop cuites. Les assaisonnements doivent être simples. Sont à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés.

L'instant de la préparation des plats doit être le plus rapproché possible de l'instant de leur distribution, car les risques de développement microbien dans les préparations augmentent en fonction de l'importance du délai écoulé entre préparation et distribution.

Les dispositions réglementaires en matière d'hygiène alimentaire devront être respectées.

B – Présentation des plats

La présentation des plats peut être simple, mais elle ne doit pas être négligée. Tout laisser-aller doit être banni dans ce domaine. Les plats doivent être appétissants. L'adjonction d'une garniture très simple, par exemple :

- D'une persillade, d'un lit de cresson ou de salade pour certains hors-d'œuvre ou,
- Pour certaines viandes, de produits naturels colorés (verdure, tomates, jaune d'œuf...),

est à privilégier, sans prolonger de façon notable la durée de la préparation.

ARTICLE 3 – 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.

Les normes qualitatives et quantitatives générales ayant une incidence sur la qualité, il est rappelé que le tableau des grammages fourni et préconisé par le GEMRCN devra être respecté.

ARTICLE 4 – LOCAUX – OBLIGATIONS RECIPROQUES :

La collectivité met à disposition du titulaire des locaux nécessaires (cuisine et locaux annexes, salles de restaurant et annexes, etc...). Le titulaire dispose desdits locaux à titre précaire et gratuit, sans occupation privative, il ne peut établir d'autres installations fixes, ni modifier celles existantes.

Les frais téléphoniques seront à la charge du titulaire. (Ligne spécifique)

1 – Etat des lieux et inventaires contradictoires :

Conformité des installations à la réglementation en vigueur.

Un état des lieux et un inventaire contradictoire entre les parties, sont établis préalablement à la prise en charge de la gestion par le titulaire. L'état des lieux précise si l'installation n'est pas 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 de même 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.

2 – Réparations

Le titulaire doit signaler à la personne responsable (le Maire ou l'Adjoint chargé des affaires scolaires ou le DGS) les défauts 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 ou à une utilisation normale et non reconnus imputables à la négligence ou à la faute du titulaire.

Si le titulaire ne procède pas aux travaux normalement à sa charge dont la réalisation s'impose 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, ni à augmenter son effectif en personnel.

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 de 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. En l'espèce, le titulaire devra veiller à signifier à la collectivité tous les travaux de maintien en état nécessaires.

Le titulaire doit se conformer, en ce qui concerne l'utilisation et le fonctionnement des locaux mis à la disposition, aux règles concernant l'hygiène des locaux, (instruction générale interministérielle du 6 mars 1968 et règlement sanitaire départemental notamment).

En outre, il est expressément convenu que la Société de restauration fournira, en plus des produits alimentaires, les E.P.I (blouses et habillement) de son personnel,

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

ARTICLE 5 : PROPHYLAXIE :

En ce qui concerne l'hygiène du personnel, le titulaire doit mettre en application les mesures déterminées à l'article 6 de l'instruction générale interministérielle précitée du 6 mars 1968, ainsi que celles édictées en la matière par le règlement sanitaire départemental. Le titulaire doit, sous sa propre responsabilité, assurer la surveillance médicale du gérant économiste. Cette surveillance est effectuée dans les conditions déterminées par l'arrêté ministériel du 10 mars 1977.

La collectivité assure, pour sa part, la surveillance médicale de son personnel.

ARTICLE 6 : MATERIEL

1 – Gros matériel

La collectivité met à la disposition du titulaire le gros matériel (installations frigorifiques de cuisines, 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 tous les ans minimum.

Le titulaire se charge du nettoyage, du maintien en parfait état de propreté et de l'entretien courant du gros matériel mis à sa disposition.

2 – Petit matériel

La collectivité met à la disposition du titulaire le petit matériel (vaisselle, verrerie, couverts). Ce petit matériel fait également l'objet d'un inventaire contradictoire, initial puis semestriel. En cas de besoin supplémentaire, c'est au titulaire de veiller à avertir la collectivité par écrit chaque début d'année civile, soit avant le 15 janvier. Une liste de petit matériel sera donc fournie à cette occasion.

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

4 - Entretien

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

Le nettoyage et l'entretien courant du gros et du petit matériel sont assumés par le titulaire.

Les matériels et produits employés doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lesquels 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 clé, uniquement réservé à cet entreposage.

Si le titulaire n'effectue pas les travaux de nettoyage normalement à sa charge dont la réalisation s'impose de façon urgente 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.

ARTICLE 7 : CONTROLE

La Commune se réserve le droit d'exercer un contrôle inopiné sur les prestations exécutées par la société.

7.1. Les fiches techniques

A la demande de la commune, le prestataire s'engage à fournir les fiches techniques détaillées des produits utilisés. Elles définissent la qualité et la composition nutritionnelle détaillée pour chaque aliment acheté.

Le candidat communiquera toutes les fiches techniques qu'il peut produire pour les produits ainsi que les plats préparés et/ou cuisinés achetés cuits ou crus à l'industrie agro-alimentaire qu'il entend servir dans le cadre du marché et ceci de manière exhaustive.

Le candidat produira également les fiches techniques, certificats ou tout autre document, pour les produits et plats issus de l'agriculture biologique qui seront proposés. Le candidat devra notamment détailler l'origine, le fournisseur, ... pour tous les produits qu'ils seront amenés à proposer.

7.2. La traçabilité

Elle doit être complète et le fournisseur doit être en mesure de présenter des garanties sur l'origine, le contrôle lors du conditionnement, la composition et la fabrication des produits.

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 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.

7.3. L'Approvisionnement en produits issus de circuits courts

La collectivité a la volonté de s'engager dans une démarche d'approvisionnement en produits issus de circuits courts, les candidats seront également notés sur ce critère de fournisseurs en circuits courts et devront attester de cette possibilité.

L'enjeu est double : créer un lien entre producteurs locaux et consommateurs à partir de produits de qualité et diminuer l'impact du bilan carbone.

Aussi le prestataire devra présenter dans le mémoire technique les moyens qu'il peut mettre en œuvre pour promouvoir ce type de démarche. Le prestataire précisera les produits, leurs origines et les quantités annuelles pouvant être proposés ainsi que leurs fréquences dans les menus proposés en complément des autres annexes à fournir dans le mémoire technique.

Réunion mensuelle de concertation

Périodiquement, à date et heure fixées par la Municipalité, les délégués du fournisseur (gérant, diététicien, responsable), les représentants de la Municipalité se rencontreront pour se concerter sur la composition des menus, la qualité des prestations, et, plus généralement, sur les conditions de fonctionnement du service.

ARTICLE 8 : Pédagogie, Sécurité alimentaire

Le ou la diététicienne responsable de la restauration peut être invité(e) à participer à une action pédagogique auprès des utilisateurs du service.

Il, elle sera sollicité(e) également pour l'élaboration de protocoles alimentaires et PAI,

La commune pourra, si elle le souhaite, demander au titulaire de réaliser des repas spéciaux buffets ou des prestations diverses qui donneront lieu à facturation distincte après accord sur la nature et le prix de la prestation, par émission d'un bon de commande spécifique.

Le prestataire devra organiser des repas à thème pour l'année scolaire dont le repas du jour de rentrée scolaire, Noël, Pâques, repas de fin d'année scolaire, la semaine du goût, et autres dont la composition et les dates seront définies avec la commune.

De plus, la collectivité sera sensible au fait que le candidat s'engage à livrer des supports de communication (affichettes) lorsqu'un plat spécifique, type produit du terroir, sera proposé.

Ce support devra avoir un impact pédagogique auprès des enfants (connaissance de la gastronomie régionale, par exemple).

Les affiches et éléments de décoration ou d'information devront être livrés en nombre suffisant au Service Restauration (tenir compte de la salle de restaurant et de sa superficie).

De plus, le titulaire devra pouvoir relayer les actions nationales de sensibilisation dans les écoles telles que semaine « semaine du goût » et adapter ses menus en conséquence.

ARTICLE 9 : REMISE DES INSTALLATIONS EN FIN DE MARCHE :

Le titulaire doit :

- ✓ Remettre sans délai à la collectivité les locaux et les installations dans la situation où ils lui ont été initialement confiés, qui sont définie par l'état des lieux contradictoire prévu.
- ✓ Laisser dans ces locaux un matériel identique à celui qui lui a été initialement confié, c'est-à-dire correspondant à l'inventaire contradictoire prévu.

Toute remise des locaux et installations en l'état initial est à la charge du titulaire, ainsi que les matériels manquants éventuels. Ces manquants sont évalués à leur prix de remplacement.

En cas de contestation, un expert est nommé contradictoirement.

ALe.....
Le titulaire *

** Apposer le cachet de la société et préciser les noms et qualité du signataire.
NB – Faire précéder la signature par la mention manuscrite : « Lu et Approuvé ».*