

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE
POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE ET L'ACCUEIL COLLECTIF DE
MINEURS**

Forme du marché

Marché à procédure adaptée soumis aux dispositions du code de la commande publique,
Accord-cadre à bons de commande

C C T P

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

SOMMAIRE

ARTICLE 1 : Objet du marché et définition de la prestation.....	4
1.1. Objet du marché.....	4
1.2. Restauration scolaire.....	4
1.3. Restauration de l'accueil de loisirs sans hébergement.....	5
1.4 Dispositions générales applicables aux prestations scolaires et périscolaires.....	5
ARTICLE 2 : Fournitures des repas.....	5
2.1 Fabrication des repas.....	5
2.2 Composition des menus.....	6
2.3 Structure des repas.....	7
2.4 Repas thématique.....	7
2.5 Piques Niques.....	7
2.6 Huiles d'assaisonnement et de cuisson.....	8
2.7 Les viandes, charcuterie, œufs et poissons.....	8
2.8 Les légumes.....	9
2.9 Les féculents.....	9
2.10 Les fromages et produits laitiers.....	9
2.11 Les fruits et compotes.....	9
ARTICLE 3 : Modalités de commande et livraison.....	10
3.1 Modalités de commande des repas.....	10
3.2 Conditionnement des repas.....	10
3.3 Transports.....	10
3.4 Livraison.....	10
ARTICLE 4 : Locaux et matériel.....	11
ARTICLE 5 : Personnel.....	11
ARTICLE 6 : Spécificités nutritionnelles et contrôle.....	12
ARTICLE 7 : Garantie – contrôle.....	12
7.1 Assurance.....	12
7.2 Normes d'hygiène.....	13
7.2.1 Obligations du titulaire.....	13
7.2.2 Obligation de la commune.....	13

CARACTERISTIQUES GENERALES

Lieu d'exécution des prestations : Commune de MONTLIVAUT (41350)

Nature des prestations

Fourniture de repas aux enfants, convives et adultes en liaison froide pour la restauration scolaire et les accueils collectifs de mineurs organisés sur la commune de MONTLIVAUT.

Marché en procédure adaptée

Maîtrise d'ouvrage

Commune de MONTLIVAUT
20, Grande Rue
41350 MONTLIVAUT
Tél : 02.54.20.64.10
Courriel : direction@montlivault.fr

Pouvoir adjudicateur : Monsieur le Maire

Ordonnateur : Monsieur le Maire

Comptable publique assignataire : Trésorerie de Romorantin-Lanthenay

Remise des offres

- Date de validité : 30 jours
- Réception des offres : par pli postal en recommandé avec accusé de réception, par dépôt en mairie contre récépissé ou par courriel.
- Date et heure limite de réception : **Mercredi 30 juin 2021 à 12 heures**

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE ET DEFINITION DE LA PRESTATION

1.1. Objet du marché

Le présent contrat confère au prestataire l'exclusivité du service de restauration scolaire comprenant les repas à confectionner et à livrer en liaison froide pour les enfants des écoles maternelle et élémentaire et pour l'accueil de loisirs, les convives et adultes ainsi que le personnel nécessaire pour remettre en température et en forme les différents composants du repas et assurer l'organisation et le service, le nettoyage de la vaisselle et des locaux, des offices et mobiliers dans le respect des normes d'hygiène dès la prochaine rentrée scolaire du 1er septembre 2021 au 31 août 2022.

Les repas seront élaborés et livrés conformément à la réglementation en vigueur.

Ledit marché sera reconductible par tacite reconduction par deux fois par période annuelle, allant du 1^{er} septembre au 31 août, soit une durée maximale du marché de 3 ans.

SITE

Restaurant scolaire
Grande rue /parking salle des fêtes
41350 MONTLIVAUT

Le prestataire, qui déclare connaître parfaitement les locaux du restaurant scolaire pour les avoir vus et visités, s'engage d'une manière générale, à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement du service et de la bonne exécution du présent marché.

Le présent marché est un marché de fournitures à « bons de commandes ».

La périodicité de la prestation sera la suivante :

Scolaire :

Le prestataire assurera la fabrication, la livraison et le service des repas les lundis, mardis, jeudis et vendredis de chaque semaine scolaire.

Accueil de loisirs collectif de mineurs :

- Le prestataire assurera la fabrication, la livraison et le service des repas et/ou pique-nique du lundi au vendredi inclus durant les périodes de l'accueil de loisirs.
- Il assurera aussi la fabrication, la livraison et le service des repas et/ou pique-nique les mercredis de chaque semaine scolaire.

1.2 Restauration scolaire

La prestation consiste en la fourniture par liaison froide de 100 repas en moyenne par jour scolaire (lundi, mardi, jeudi et vendredi) répartis en un seul point de livraison : Restaurant scolaire – grande rue /parking salle des fêtes – 41350 MONTLIVAUT.

ANNEE 2021/2022	Nombre de repas
ECOLES	14 000

1.3 Restauration de l'accueil de loisirs sans hébergement

Durant les vacances scolaires, un service de repas et/ou pique-nique pour l'accueil de loisirs sera assuré.
Pendant les périodes scolaires, un service de repas sera assuré les mercredis.

L'accueil de loisirs sans hébergement fonctionne pendant les vacances scolaires Toussaint (2 semaines), Noël (1 semaine), d'Hiver (2 semaines) et Printemps (2 semaines), et l'été (4 semaines)

Un nombre total de 3 500 repas sur l'année peut être estimé.

Qu'il s'agisse du nombre des repas pour la période scolaire ou du nombre des repas pour l'ALSH, en aucun cas, ces chiffres ont valeur contractuelle, ils sont susceptibles d'évolution selon les ouvertures ou fermetures de classes, voire de la création de nouvelles structures, et selon les conditions sanitaires (ex : période d'interruption de service pour cause de crise sanitaire, fermeture exceptionnelle, etc.).

Toute variation prévisible sera portée, en temps utile, à la connaissance du prestataire.

La collectivité ne saurait être tenue responsable des variations d'effectifs pour quelque cause que ce soit. Elle fournira au prestataire les renseignements utiles pour lui permettre de faire face aux variations liées aux sorties pédagogiques, classe de découvertes, voyages scolaires ou grèves.

1.4 Dispositions générales applicables aux prestations scolaires et périscolaires

Les repas scolaires devront être servis à table dans la période de 12h00 à 13h30 en deux services.

Les repas pour l'accueil de loisirs devront être servis aux enfants dans la période de 12h00 à 13h30.

Le prestataire aura à sa charge :

- le contrôle de la livraison
- le contrôle de la température des chambres froides
- la remise en température ou le maintien en température,
- le conditionnement des plats
- le dressage des entrées et des desserts
- le service
- le nettoyage des salles et des mobiliers
- la plonge vaisselle et batterie

ARTICLE 2 : FOURNITURE DES REPAS

2.1 Fabrication des repas :

Les repas, livrés en liaison froide, seront consommés le jour même de la livraison.

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation. Elles doivent être conformes à :

- La Recommandation relative à la nutrition du juillet 2015 du Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition

(GEMRCN) : https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf

- L'Observatoire Économique de l'Achat Public et du Programme National Nutrition Santé – 2019-2023 – https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/pnns4_2019-2023.pdf

Le candidat s'engage à proposer des repas dont la composition s'inscrit dans le respect de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi EGALIM (interdiction du plastique, repas dit "végétarien", produits bio, lutte contre le gaspillage alimentaire...). Cet engagement s'étend au respect des législations actuelles et à venir.

En conséquence, le cahier des charges devra tenir compte des nouveautés induites par la loi EGALIM notamment concernant l'approvisionnement en produits de qualité durable.

Les aliments contenant des Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) sont proscrits. Le prestataire s'engage quant à leur absence dans les produits livrés.

Il devra en fournir la preuve et un engagement écrit de l'ensemble de ses fournisseurs sur ce point.

Les aliments panés ne doivent pas être proposés plus d'une fois par semaine. L'utilisation de produits carnés « reconstitués » est interdite.

Les grammages devront être adaptés aux catégories de convives (maternelle, primaire, adulte) en tenant compte des grammages conseillés par le GEMRCN.

La quantité d'aliment consommée n'est pas nécessairement proportionnelle à la quantité d'aliment servie. Cette dernière doit être adaptée à l'âge afin de permettre de minimiser les restes dans l'assiette de manière à éviter tout gâchis.

Les normes HACCP devront être respectées.

La fourniture d'aliments jugés en tout ou partie impropres à la consommation sera refusée et remplacée immédiatement aux dépens du fournisseur de manière à éviter toutes perturbations dans le service.

Les contestations nées de cette décision donneront lieu à des dispositions conservatoires à l'égard des denrées litigieuses pour les soumettre à une analyse concertée ou contradictoire et arbitrale.

Selon le résultat de celle-ci, la partie supportera le coût des produits alimentaires ou plats refusés et de leur remplacement ainsi que les frais d'analyse unique et de ses suites éventuelles.

Le titulaire endossera la pleine et entière responsabilité dans toutes leurs conséquences, des intoxications alimentaires provoquées par l'altération des mets servis.

Sauf le cas de force majeure, tout manquement sérieux ou répété dans l'exécution du service ou dans la qualité et la quantité des repas confectionnés donnera à la collectivité le droit de résilier immédiatement le présent marché, après avertissement et mise en demeure non suivis d'effets dans le délai imparti ou encore si la défaillance reprochée se reproduisait dans un délai réduit.

La résiliation serait alors prononcée aux risques et périls du titulaire jusqu'à l'expiration du présent marché. Il aura, en surplus, à supporter les conséquences onéreuses des moyens de substitution engagés par la collectivité pour pallier sa défaillance.

2.2 Composition des menus

Le candidat devra se conformer aux dispositions de la loi alimentation. Le texte fixe notamment pour objectif d'atteindre 20 % de produits bio dans les cantines scolaires d'ici 2022.

La municipalité souhaite intégrer ces objectifs. Les circuits courts et les produits bios devront être intégrés aux menus le plus fréquemment possible soit au minima 1 menu bio par semaine.

Les menus seront établis pour la période entre chaque vacance scolaire par le prestataire en collaboration avec un diététicien à sa charge et seront transmis à la commune.

L'établissement des menus tiendra compte de l'équilibre diététique des repas, protides, glucides, laitages, vitamines.

Des menus pourront être spécialement préparés pour respecter les convictions religieuses des demi-pensionnaires (repas sans porc) mais également pour les enfants allergènes (certificat médical transmis) ou des menus sans viande.

Les menus devront satisfaire à des exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel en rapport en particulier avec l'âge des enfants.

Le prestataire s'engage à présenter les menus établis conformément aux recommandations relatives à la nutrition des écoliers en respectant l'ensemble de la réglementation en vigueur.

Le prestataire présentera des menus variés qui respectent les objectifs nutritionnels à savoir diminuer les apports de lipides, et augmenter les apports de fibres, de vitamines, de fer et de calcium conformément à la réglementation en vigueur et à ses éventuelles évolutions en cours de marché.

2.3 Structure des repas.

Chaque repas sera composé de 5 éléments :

ENTRÉE OU HORS D'OEUVRE	Crudités, charcuteries, entrées chaudes, potages...
PLAT PROTIDIQUE PRINCIPAL	Viande, poisson, œufs...
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Légumes et/ou féculents
FROMAGE OU AUTRE LAITAGE	Portion de fromage varié
DESSERT	Fruits frais de saison, fruits appertisés, compote, pâtisseries, crème, mousse, glace ou sorbet..

Le pain, la boisson et les serviettes à usage unique restent à la charge de la commune.

Les condiments sont compris dans la prestation.

Lorsque le prestataire proposera dans ses menus des légumes (type brocolis, haricots verts, épinards, courgettes, carottes...) celui-ci devra prévoir en complément des féculents ou céréales type pomme de terre, boulgour, semoule, riz, pâtes...) dans la limite de 45% maximum de féculents.

Des frites seront proposées 1 fois par mois.

Les pâtisseries ne devront pas être servies plus d'une (1) fois par semaine.

Les repas adultes commandés sont les mêmes que les repas des enfants mais avec un grammage adapté.

Les repas en accueil de loisirs sont composés de la même manière que les repas scolaires. Les adultes de l'accueil de loisirs déjeunent le même repas que les enfants mais avec un grammage adapté.

Gamme de produits

Le prestataire devra respecter en matière de gamme d'appartenance des denrées alimentaires, en volume, pendant toute la durée du marché, les pourcentages suivants :

Gamme		Pourcentage d'utilisation
1ère gamme	Produits crus, d'origine animale ou végétale	70 %
2ème gamme	Conserves appertisées	
3ème gamme	Produits surgelés	30 %
4ème gamme	Produits frais crus prêts à l'emploi	
5ème gamme	Produits cuits, sous vide et prêts à l'emploi	

2.4 Repas thématique

Le prestataire doit prévoir dans son offre et réaliser dans le cadre de l'exécution du contrat un programme thématique particulier pour les fêtes calendaires et un thème par trimestre en restauration scolaire.

Concernant les accueils de loisirs, un programme thématique doit être prévu de la manière suivante : un repas thématique par période de petites vacances, 2 repas pour l'été.

La commune pourra solliciter le prestataire pour choisir un thème en cohérence avec les activités de l'ALSH (exemple : la nature avec les légumes du potager, le tour du monde...).

Le titulaire fournira une documentation (sets, affiches, décoration...) en rapport avec le thème retenu en fonction de la thématique proposée.

2.5 Pique-niques

À l'occasion des sorties, le prestataire devra être en mesure de remplacer le repas normal par un repas pique-nique.

Les menus pique-niques devront être sous un conditionnement devant répondre aux normes vétérinaires, notamment pour les sandwiches qui devront être conditionnés en portions individuelles. Les repas pique-niques comprendront des bouteilles d'eau individuelles et des serviettes.

Ils seront composés de 5 éléments :

- Une entrée
- Un sandwich (composition : viande ou poisson et accompagnement type club)
- Un paquet de chips
- Un fromage
- Un dessert : fruit frais ou appertisé, une compote...

Les sandwiches seront obligatoirement élaborés avec du pain de mie pour les maternelles. Il sera fourni une baguette pour 8. La collectivité sera sensible au fait que le candidat intègre dans ses menus pique-niques des aliments « à croquer » tels que des tomates, des bâtonnets de carottes, ...

Il devra être également livré des condiments en portion individuelle selon la composition du pique-nique, sauf pour les maternels où le conditionnement pour le groupe sera privilégié.

Le grammage sera adapté au type de convive (maternelle, élémentaire, adultes).

2.6 Huiles d'assaisonnement et de cuisson

Pour l'assaisonnement des entrées, des propositions de matières grasses améliorant l'équilibre lipidique seront appréciées (choix et variété des huiles).

Les huiles d'assaisonnement seront exclusivement choisies parmi la liste suivante : huile de colza, mélange huile de colza/tournesol (20 % maximum), huile d'olive, huile de noix, huile de pépins de raisin.

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 huiles de cuisson seront des huiles spéciales cuisson non-hydrogénées sans arachide, sans palme, ni coprah.

2.7 Les viandes, charcuterie, œufs et poissons

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 éventuellement européennes) sont privilégiées. Les certificats l'attestant devront être tenus à disposition de la commune.

La viande de bœuf :

Sa traçabilité sera communiquée à la commune. 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 morceaux équivalents dont la teneur en matières grasses ne dépassera pas 15 %.

La viande de veau :

Sa traçabilité sera communiquée à la commune. Les steaks hachés de veau seront avec une teneur en matières grasses de 15 % maximum.

Les volailles :

La viande de volaille sera de qualité Label Rouge. Les rôtis et sautés sont constitués de viande blanche sans barde, sans os et sans cartilage.

La charcuterie :

Elle sera élaborée selon le code des usages de la charcuterie.

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 œufs :

Les préparations à base d'œufs seront fabriquées à partir d'œufs entiers pasteurisés, de catégorie O ou 1 uniquement.

Les poissons :

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

Les panés et les beignets de poisson seront garantis sans arêtes et sans peau. La proportion de chair de poisson sera au minimum de 70 % pour les portions panées et de 60 % 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 terre, etc.), soit ½ féculent et ½ légumes verts, sauf pour le poisson pané qui pourra être servi avec des légumes verts.

2.8 . Les légumes

Les légumes seront de catégorie 1 (étiquette verte) ou extra (étiquette rouge). Ils seront, de préférence, frais ou surgelés. Les petits pois seront au minimum très fins. Ils seront présentés cuisinés. Les haricots verts seront au minimum très fins et sans fils.

2.9- Les féculents

Les frites seront prévues pour une cuisson en friteuse électrique.

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.). Les riz et les pâtes devront être de qualité supérieure.

La semoule sera servie uniquement en accompagnement de plat présentant une sauce. Du fromage râpé (ex : emmental, comté, gruyère) pourra accompagner le service de pâtes.

Pour les purées et les plats comportant des pommes de terre, les flocons de pomme de terre déshydratés seront exclus.

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.

2.10- Les fromages et produits laitiers

Afin d'atteindre les objectifs nutritionnels du Programme national nutrition santé (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).

Les fromages à la coupe seront favorisés et devront avoir un minimum de 45 % de matière grasse. Les morceaux 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.

Les laitages, les entremets... seront élaborés à partir de lait UHT, demi écrémé et non sucré.

Les produits laitiers (yaourts, fromages, flan,...) seront donnés au maximum 7 jours avant la date limite de consommation, au moment du service.

2.11- Les fruits et compotes

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

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

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

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

ARTICLE 3 : MODALITES DE COMMANDE ET LIVRAISON

3.1. Modalité de commande des repas

Une commande de repas sera communiquée par les services de la mairie de MONTLIVAUT au fournisseur le lundi de la semaine 1 pour la semaine 2 par voie électronique. Cette notification vaudra bon de commande.

Ces modalités de commande s'entendent à la fois pour les repas scolaires et pour les repas des accueils de loisirs.

Concernant les pique-niques, les réajustements se feront selon les mêmes conditions.

En cas d'erreur de livraison, le prestataire prendra toutes les dispositions pour résoudre le problème et se conformer à la commande faite par la commune.

Le prestataire mettra à disposition un stock « tampon » de denrées permettant de faire face à un événement exceptionnel. Ce stock « tampon » devra tenir compte des spécificités alimentaires mentionnées à l'article 2-5-3 (PAI, sans viande de porc, sans sel, végétarien ...).

En cas d'arrêt temporaire du fonctionnement notamment pour les écoles (journées pédagogiques, jour férié « pont »...) le fournisseur sera averti du jour du dernier service et de la date de reprise de fonctionnement.

3.2. Conditionnement des repas

Les plats cuisinés à l'avance devront être préparés dans une cuisine centrale répondant aux normes en vigueur, dotée d'un numéro d'agrément des services de l'Inspection Sanitaire Vétérinaire. Les crudités seront assaisonnées directement dans le récipient.

Les plats cuisinés fabriqués par le prestataire devront être conditionnés en fin de cuisson dans le récipient qui servira à la remise en température.

Afin de respecter une hygiène parfaite, aucun aliment ne devra se trouver sans une protection adéquate lors des opérations de stockage et de transport. Les formats collectifs ou individuels seront adaptés au mode de service pratiqué (service à table).

Les emballages réutilisables seront préférés. À défaut, le conditionnement pourra avoir lieu en barquettes bio dégradables et thermo-scellables.

La commune est très favorable à ce que le prestataire démontre dans son offre son souhait de réduire les déchets.

La commune étudiera très favorablement l'offre présentant une technique de réchauffe excluant les barquettes en plastique et/ou en aluminium.

Les repas spécifiques seront obligatoirement conditionnés dans des barquettes individuelles et étiquetées au nom de l'enfant.

3.3 Transport

Les repas étant préparés en dehors du site de restauration et selon le principe de la liaison froide, le transport sera réalisé dans des véhicules réfrigérés répondant à l'ensemble des normes en vigueur pour toutes les catégories de denrées afin de garantir une hygiène parfaite pendant toute la durée des opérations jusqu'au stockage.

3.4 Livraison

Les repas seront livrés en plat conforme à la législation, par le fournisseur selon un horaire qui sera convenu par les parties. Le prestataire assure les opérations :

- de déchargement et manutention jusqu'à l'office
- de rangement dans l'armoire réfrigérée, en recomptant les produits
- de contrôle par rapport à la commande
- de contrôle systématique de température avant et après l'opération de rangement.

Chaque livraison fera l'objet d'un bon de livraison spécifique établi en double exemplaire dont l'un sera conservé sur le site de livraison.

Le bon de livraison indique notamment : la quantité de denrée livrée, la température de livraison.

Les consignes de chauffe et de préparation des repas devront être communiquées.

La collectivité se réserve le droit de s'assurer à tous moments et par tous moyens que les prescriptions précitées sont strictement respectées. En cas de défaillance du titulaire, elle peut se substituer audit titulaire et aux frais de celui-ci.

ARTICLE 4 : LOCAUX ET MATERIEL

La commune autorisera le titulaire pour remplir sa fonction, l'usage des locaux et du matériel existant actuellement sur le restaurant, la cuisine et ses annexes. Un inventaire contradictoire sera établi par les deux parties à la prise d'effet du marché.

Cette mise à disposition est faite à titre gratuit, précaire, paisible et continue des locaux, agencements et matériels, non exclusive et est indissociable du marché.

La commune s'engagera à mettre à disposition du titulaire des équipements de travail appropriés au travail à effectuer, entretenus et maintenus en état de conformité en vue de préserver la santé et la sécurité des salariés du prestataire.

Les vérifications générales périodiques des matériels, installations et dispositifs techniques et de sécurité des lieux de travail seront effectuées par la commune selon la réglementation en vigueur.

La commune s'engagera à fournir un matériel en bon état de marche.

La fourniture des fluides et des produits de nettoyage demeurent à charge de la collectivité.

ARTICLE 5 : PERSONNEL

Base :

Dans le cadre de la préparation et de l'exécution des prestations de restauration, objet des présentes, le prestataire s'engage à faire bénéficier la commune d'un personnel intervenant sur place. Ce personnel réalisera la préparation et le service des repas ainsi que le nettoyage des locaux et des sanitaires.

Les interventions des différents échelons de la hiérarchie du prestataire seront requises pour le contrôle de la bonne exécution de la prestation en recherchant la solution aux problèmes rencontrés et en développant la qualité des services assurés.

Le prestataire s'engage à affecter à la réalisation des prestations une équipe, un responsable et des collaborateurs dont le nombre et la qualification lui permettent d'accomplir les prestations de restauration.

Présence de l'employée de restauration (ER1):

Amplitude de travail :

- lundi, mardi, jeudi, vendredi : de 10h00 à 16h30 (avec 30 min de pause)
- mercredi et vacances scolaires : de 11h00 à 15h00 (avec 30 min de pause)

Cette amplitude de travail pourra être modifiée d'un commun accord avec les parties au marché.

La commune fera son affaire personnelle, du strict respect, à tout moment, des obligations incombant, en vertu des dispositions légales ou réglementaires, aux employeurs, en matière d'hygiène et de sécurité au travail, concernant notamment les locaux, matériels et mobiliers utilisés par les salariés du prestataire (installations, sanitaires, vestiaires...).

En particulier, la commune s'engagera à respecter les dispositions du décret du 5 novembre 2001 (2001-1016) et celles qui viendraient modifier ou à le remplacer et notamment informer en temps utile le prestataire des risques professionnels auxquels les salariés de cette dernière pourraient être exposés dans l'établissement et à prendre sans délai toutes les mesures adéquates de protection et salubrité.

La collectivité pourra demander, dans le cadre des procédures imposées par le code du travail et la convention collective applicable aux entreprises dont l'activité principale est la restauration scolaire, le déplacement des agents qui se seraient rendus coupable de fautes graves dans l'exécution du service.

Le prestataire portera à la connaissance de la collectivité la totalité des éléments d'information en sa possession, relatifs aux fautes graves commises et à leurs auteurs.

Pendant la période d'essai d'un nouvel employé, la commune pourra demander au prestataire de ne pas le garder dans son personnel permanent employé sur place.

Le prestataire prendra à sa charge sans frais supplémentaire :

- le fourniture des tenues de service et des chaussures de sécurité de son personnel,
- le blanchissage des tenues de son personnel,
- les produits lessiviels et d'entretien.

Les agents mis à la disposition par la commune sont affectés à la surveillance des enfants et aident à la prise des repas. Ils restent sous l'autorité de la collectivité mais devront être à l'écoute des consignes du prestataire.

Les containers à déchets sont sortis les jours de collecte et nettoyés par le service technique de la collectivité.

Options :

Les candidats peuvent présenter les options suivantes :

- avec mise à disposition d'un agent complémentaire (ER2)
- sans mise à disposition de personnel

ARTICLE 6 : SPECIFICITES NUTRITIONNELLES ET CONTROLE

Le titulaire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire. Il se conforme aux recommandations en matière de nutrition notamment la circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments et, selon les décisions prises par le groupement permanent d'études des marchés de denrées alimentaires (GPEMDA), le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restaurations scolaire.

De manière générale, le prestataire s'engage à informer la commune de MONTLIVAUT de toute évolution de la législation relative à la fourniture et au service de restauration scolaire et des accueils de loisirs sans hébergement.

L'ensemble des prestations doit satisfaire à des exigences d'apports énergétiques et d'équilibre nutritionnel en rapport avec l'âge des consommateurs et le GEMRCM.

Le candidat s'engage à respecter les recommandations du GEMRCM et toutes recommandations nécessaires à la fourniture de repas de qualité et respectant les objectifs nutritionnels visant à diminuer les apports lipides et glucides et ajoutés, d'augmenter les apports en calcium, fibres, glucides complexes et fer notamment :

- veiller à l'équilibre alimentaire de chaque menu,
- respecter les fréquences de présentation de chaque catégorie d'aliments,
- proposer des repas variés et adaptés aux saisons, permettant d'éveiller les sens et les qualités gustatives des enfants...

Le prestataire s'engage à fournir les fiches techniques détaillées des produits utilisés. Elles précisent la qualité et la composition nutritionnelle détaillée pour chaque aliment.

La traçabilité doit être complète et le fournisseur doit être en mesure de présenter des garanties sur l'origine.

ARTICLE 7 : GARANTIE - CONTROLE

7.1 Assurances :

Le fournisseur devra obligatoirement être assuré contre tous les risques d'exploitation (intoxication alimentaire en particulier et d'empoisonnement pouvant survenir du fait de son exploitation). Le montant des garanties souscrites pour couvrir les risques d'intoxication alimentaire et d'empoisonnement ne peut être inférieur aux limites usuellement pratiquées sur le marché français de l'assurance.

Le titulaire et ses assureurs renoncent à tous recours contre le client et ses assureurs.

Le prestataire portera à la connaissance de la collectivité la totalité des éléments d'information en sa possession, relatifs aux fautes graves commises et à leurs auteurs.

Pendant la période d'essai d'un nouvel employé, la commune pourra demander au prestataire de ne pas le garder dans son personnel permanent employé sur place.

Le prestataire prendra à sa charge sans frais supplémentaire :

- le fourniture des tenues de service et des chaussures de sécurité de son personnel,
- le blanchissage des tenues de son personnel,
- les produits lessiviels et d'entretien.

Les agents mis à la disposition par la commune sont affectés à la surveillance des enfants et aident à la prise des repas. Ils restent sous l'autorité de la collectivité mais devront être à l'écoute des consignes du prestataire.

Les containers à déchets sont sortis les jours de collecte et nettoyés par le service technique de la collectivité.

Options :

Les candidats peuvent présenter les options suivantes :

- avec mise à disposition d'un agent complémentaire (ER2)
- sans mise à disposition de personnel

ARTICLE 6 : SPECIFICITES NUTRITIONNELLES ET CONTROLE

Le titulaire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire. Il se conforme aux recommandations en matière de nutrition notamment la circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments et, selon les décisions prises par le groupement permanent d'études des marchés de denrées alimentaires (GPEMDA), le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restaurations scolaire.

De manière générale, le prestataire s'engage à informer la commune de MONTLIVAUT de toute évolution de la législation relative à la fourniture et au service de restauration scolaire et des accueils de loisirs sans hébergement.

L'ensemble des prestations doit satisfaire à des exigences d'apports énergétiques et d'équilibre nutritionnel en rapport avec l'âge des consommateurs et le GEMRCM.

Le candidat s'engage à respecter les recommandations du GEMRCM et toutes recommandations nécessaires à la fourniture de repas de qualité et respectant les objectifs nutritionnels visant à diminuer les apports lipides et glucides et ajoutés, d'augmenter les apports en calcium, fibres, glucides complexes et fer notamment :

- veiller à l'équilibre alimentaire de chaque menu,
- respecter les fréquences de présentation de chaque catégorie d'aliments,
- proposer des repas variés et adaptés aux saisons, permettant d'éveiller les sens et les qualités gustatives des enfants...

Le prestataire s'engage à fournir les fiches techniques détaillées des produits utilisés. Elles précisent la qualité et la composition nutritionnelle détaillée pour chaque aliment.

La traçabilité doit être complète et le fournisseur doit être en mesure de présenter des garanties sur l'origine.

ARTICLE 7 : GARANTIE - CONTROLE

7.1 Assurances :

Le fournisseur devra obligatoirement être assuré contre tous les risques d'exploitation (intoxication alimentaire en particulier et d'empoisonnement pouvant survenir du fait de son exploitation). Le montant des garanties souscrites pour couvrir les risques d'intoxication alimentaire et d'empoisonnement ne peut être inférieur aux limites usuellement pratiquées sur le marché français de l'assurance.

Le titulaire et ses assureurs renoncent à tous recours contre le client et ses assureurs.

Le client s'engage à renoncer et à faire renoncer par ses assureurs à tous recours contre le titulaire et ses assureurs. Les parties conviennent expressément de maintenir pendant toute la durée des présentes la renonciation réciproque au recours stipulée dans leurs polices d'assurances respectives au titre des risques ci-dessus stipulés.

Le titulaire fait son affaire de tous les risques et litiges pouvant provenir de son fait. La responsabilité de la collectivité ne peut être recherchée à ce titre.

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

7.2 Normes d'hygiène

7.2.1 Obligation du titulaire :

Le titulaire doit respecter les dispositions législatives en vigueur. Pour ce faire, il fera procéder à des prélèvements et des diagnostics d'hygiène par les services vétérinaires dont les résultats seront impérativement et systématiquement communiqués à la collectivité.

En cas d'analyse bactériologique défavorable, le fournisseur prendra toutes les dispositions pour en rechercher les causes et remédier rapidement à la situation.

Le prestataire s'engagera à accepter tout prélèvement d'aliments dans le but d'analyses sous la responsabilité de la commune. Il sera tenu de conserver au froid pendant cinq jours au moins, un échantillon de chacun des plats préparés. En cas de toxico-infections alimentaires, ces échantillons seront remis pour être analysés au service officiel de contrôle.

Il s'engagera à accepter tout audit de la part de la commune.

Il fera effectuer par un laboratoire agréé, une fois par mois au minimum, des analyses bactériologiques sur des repas témoins. Les frais seront à sa charge. Les résultats d'analyse seront communiqués à la commune et devront être archivés par le prestataire.

Pour effectuer les contrôles ci-dessus indiqués, la personne responsable peut à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement l'entreprise, notamment la DDSPP ou l'ARS.

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

7.2.2 Obligations de la commune

La commune se réserve le droit de procéder à des contrôles qualitatifs et quantitatifs, ainsi qu'à tous prélèvements et analyses qu'elle jugera utile de faire exécuter à ses frais, de salubrité (denrées, matériels, locaux, personnels, nutritionnels et gastronomiques).

Le prestataire s'engage à fournir toutes pièces justificatives nécessaires à ce contrôle et notamment celles concernant la traçabilité des produits entrant dans la confection des repas.

La commune se réserve le droit de demander au prestataire les photocopies des bandes de contrôles des températures des chambres froides de stockage et de transport et tout relevé de contrôle attestant un bon respect de la réglementation HACCP (procédé de gestion de la sécurité des aliments).

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

La commune pourra effectuer à tout moment des contrôles sur le nombre et la qualité des repas, l'état hygiénique et sanitaire et les mesures de sécurité prises par le prestataire.

À Montlivault, le 31 Juin 2021

Le Maire,
Gérard CHAUVEAU



A, le
Lu et approuvé
Le Prestataire,