



PRUNIERS-EN-SOLOGNE

**Service de restauration collective
municipale Assistance technique,
Fourniture de denrées, Fabrication et
distribution de repas**

Marché n° 2020REST

Cahier des clauses Techniques Particulières (CCTP)

**Date et heure limite de réception des plis :
Le 25 novembre 2020 à 12h00**

Vu le Code de la Commande Publique

Vu le Cahier des clauses administratives générales « fournitures courantes et services » en date du 19 janvier 2009

Mairie de Pruniers-en-Sologne représentée par son maire, M. Aurélien BERTRAND

Place des Anciens Combattants – 41200 PRUNIERS-EN-SOLOGNE

Profil Acheteur de la Commune : <http://www.ad41.org/pruniersensologne>

Comptable assignataire des paiements : Monsieur le Trésorier de Romorantin-Lanthenay

Table des matières

ARTICLE 1. OBJET	4
ARTICLE 2. OBLIGATIONS DES PARTIES	4
ARTICLE 3. DEFINITION DES PRESTATIONS SCOLAIRES, PERI ET EXTRASCOLAIRES.....	4
3.1 DESCRIPTION DES LOCAUX CONTRACTUELS	5
3.2 DONNEES QUANTITATIVES	6
3.3 COMMANDES DES REPAS	7
3.4 SPECIFICITES ET PRECISIONS	7
3.4.1 <i>Repas servis aux enfants de l'école maternelle</i>	<i>7</i>
3.4.2 <i>Repas servis aux enfants de plus de 6 ans : école élémentaire et centre de loisirs.....</i>	<i>7</i>
3.4.3 <i>Servis aux adultes</i>	<i>7</i>
3.4.4 <i>Goûters pour la garderie périscolaire et les accueils de loisirs</i>	<i>8</i>
3.4.5 <i>Pique-nique.....</i>	<i>8</i>
3.5 STRUCTURE DES REPAS	8
3.5.1 <i>Repas des enfants de maternelle, d'élémentaire et des adultes</i>	<i>8</i>
3.5.2 <i>Compléments.....</i>	<i>8</i>
3.6 HORAIRES DE SERVICE ET SURVEILLANCE DES REPAS.....	8
3.7 REGLEMENT DE SERVICE	9
3.8 ANIMATIONS ET COMMUNICATIONS	9
3.8.1 <i>Mise en place d'animations autour du goût et de la nutrition pour les scolaires.....</i>	<i>9</i>
3.9 CHARGES PRISES EN COMPTE PAR LA COLLECTIVITE	9
3.10 CHARGES PRISES EN COMPTE PAR LE TITULAIRE.....	10
3.11 ETAT DES LIEUX ET REMISE DES INSTALLATIONS EN FIN DE MARCHE	10
ARTICLE 4. DEFINITION DES PRESTATIONS POUR LA RESIDENCE AUTONOMIE.....	10
4.1 DONNEES QUANTITATIVES	10
4.1.1 <i>Prestations particulières ou occasionnelles</i>	<i>11</i>
4.2 ANIMATIONS ET COMMUNICATIONS	11
4.3 REPARTITION DES CHARGES ENTRE LA COLLECTIVITE ET LE TITULAIRE	12
ARTICLE 5. FOURNISSEURS.....	12
ARTICLE 6. EXIGENCES QUALITATIVES.....	12
6.1 LES PRODUITS INTERDITS.....	13
6.2 LES PRODUITS CARNES (BŒUF, VEAU, PORC, VOLAILLES, AGNEAU)	13
6.3 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX VIANDES DE BŒUF	14
6.4 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX VIANDES DE VEAU.....	14
6.5 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX VIANDES D'AGNEAU	14
6.6 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX VIANDES DE VOLAILLE	14
6.7 LES POISSONS.....	14
6.8 LES FRUITS, LEGUMES, LAITAGES ET DESSERTS	15
6.8.1 <i>Les fruits.....</i>	<i>15</i>
6.8.2 <i>Les légumes.....</i>	<i>15</i>
6.8.3 <i>Les produits laitiers et desserts.....</i>	<i>15</i>
6.9 COMPOSANTES BIO	15
6.10 AUTRES PRESCRIPTIONS.....	15
6.11 ELABORATION DES MENUS	16
6.12 PLAN ALIMENTAIRE.....	16
6.13 VALEUR ECONOMIQUE DES PRESTATIONS	16
6.14 STRUCTURE D'ENCADREMENT ET D'ASSISTANCE DU CUISINIER GERANT	17
ARTICLE 7. REGLES DE SECURITE ET D'HYGIENE.....	17
7.1 MESURES DE SECURITE ET HYGIENE	17
ARTICLE 8. MOYENS HUMAINS ET ORGANISATION AU RESTAURANT SCOLAIRE	17

8.1	MOYENS HUMAINS.....	17
8.2	REPLACEMENTS – CONTINUITE DU SERVICE PUBLIC	18
ARTICLE 9.	RAPPORT D'ACTIVITE	18
9.1	REPAS TEMOIN	18
9.1.1	<i>Contrôles effectués par le titulaire.....</i>	<i>18</i>
9.1.2	<i>Contrôles exercés par la Collectivité</i>	<i>19</i>
9.2	LIVRAISON ET STOCKAGE DES DENREES	19
9.3	POLITIQUE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE.....	19
ANNEXE 1-	TABLEAU DE REPARTITION DES CHARGES.....	21
ANNEXE 2 –	LISTE DES MATERIELS – CANTINE SCOLAIRE	23
ANNEXE 3 –	TABLEAU D'ENGAGEMENT PRODUITS ALIMENTAIRES	25

Article 1. Objet

La collectivité accorde une grande importance à la qualité du service restauration, notamment :

- la qualité et la variété des denrées alimentaires utilisées pour la confection des repas,
- le respect des grammages des plats fixés par le GEMRCN.
- le respect des besoins nutritionnels par tranche d'âge en fonction du Programme National Nutrition Santé (PNNS N°3)
- le respect des recommandations relatives à la nutrition des élèves, notamment à la circulaire interministérielle du 25 juin 2001 relative à la restauration scolaire
- le professionnalisme du responsable du site qui sera dédié au site.

Conformément à la loi EGALIM et aux possibilités ouvertes par la réglementation sur les marchés publics, la commune souhaite promouvoir le développement durable à travers son marché de restauration collective.

La restauration collective a un rôle majeur à jouer vis à vis de l'approvisionnement de proximité, garant de la diversité des produits, du respect de leur saisonnalité, et du développement économique et social des territoires ruraux. Fournis directement par des hommes et des femmes aux savoir-faire et à l'ancrage local, ces produits sont souvent essentiels à l'identité des territoires et au lien social.

Selon le Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche est considéré comme « *un circuit court un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire* ».

La collectivité identifie la production sur son territoire au niveau du bassin de vie au sens large, incluant notamment la commune et le département de Loir et Cher et la Région Centre Val de Loire.

La collectivité exige une proportion notable de produits provenant de l'agriculture locale et de fournisseurs locaux. Le titulaire disposera de tous moyens à sa convenance (plateforme départementale d'achat de produits locaux, relations directes avec les producteurs...)

Les usagers sont :

- Ecoles : les élèves, les personnels municipaux, les enseignants des établissements ainsi que toute personne autorisée par la commune.
- Accueils de loisirs : les enfants et animateurs du centre de loisirs et du centre ados
- Ponctuellement : les enfants, ados et animateurs des clubs sportifs
- les personnes âgées de la résidence autonomie et son personnel.

Article 2. Obligations des parties

Le titulaire est responsable de tous les actes que son personnel accomplit dans le cadre de sa mission, tant à l'égard de la personne publique que des tiers.

L'entreprise est en charge d'appliquer tous les textes réglementaires en matière d'hygiène alimentaire, de sécurité au travail, de législation du travail, de droit social, etc.

Le titulaire du marché s'assurera lors de la sélection de ses fournisseurs que ceux-ci maîtrisent également la démarche H.A.C.C.P.

Les candidats déclarent avoir suffisamment visité les sites pour avoir une pleine connaissance des locaux et du matériel mis à disposition dans le cadre du marché.

Article 3. Définition des prestations scolaires, péri et extrascolaires

La cuisine scolaire fonctionne sur le principe de liaison chaude. Les repas seront confectionnés sur place selon le principe de la gestion directe par le titulaire.

Le candidat devra assurer le bon fonctionnement du service de restauration municipale de la commune de Pruniers-en-Sologne dans tous les domaines qui lui sont confiés :

- La mise à disposition d'une équipe professionnelle chargée des missions suivantes :
 - o L'élaboration des menus par une diététicienne en partenariat avec la commission des affaires scolaires.
 - o La sélection des fournitures et les achats de denrées alimentaires selon les prescriptions quantitatives, qualitatives et nutritionnelles définies dans le présent document et la réglementation afférente, notamment les exigences du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collectives et de Nutrition en vigueur et la loi EGALIM du 1er novembre 2018.
 - o L'entreposage des denrées dans les réserves existantes,
 - o La confection des repas à la cuisine du restaurant scolaire par le chef gérant, désigné par le titulaire, aidé du personnel communal.
 - o L'entretien de la cuisine ainsi que de ses équipements et matériels.
 - o L'information de la commune sur l'évolution de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de nutrition.
 - o L'élaboration d'un programme d'action, en partenariat avec la commune, pour la réduction des déchets.
 - o L'obligation pour le titulaire d'informer la commune sur tout produit ou famille de produits dont la consommation peut présenter un risque pour les enfants et les adultes accueillis dans le restaurant scolaire.
 - o La garantie des règles d'hygiène et de sécurité sur le site de production
 - o Le suivi de la qualité et de la satisfaction des convives.
- L'ensemble des dispositions décrites dans le présent CCTP et notamment dans l'**Annexe 1**
- l'évolution de la vie du contrat et son suivi.
- Les menus seront aménagés dans le cas suivant :
 - o Les repas des enfants présentant une allergie médicale : mise en place d'un Plan d'Accueil Individualisé (PAI) et fourniture des repas par les parents. Ces derniers pourront fournir au titulaire, le repas dans une « glacière repas ». La glacière repas devra être immédiatement stockée en chambre froide.

La confection sera en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies selon la recommandation GEMRCN du 4 mai 2007 et ses mises à jour successives

Pour chaque étape de sa prestation, des achats à la livraison au restaurant, le titulaire s'engage à mettre en place une démarche H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point).

Le déjeuner proposé doit comporter :

Pour les scolaires :

- 2 entrées au choix,
- 1 plat protidique,
- 1 plat d'accompagnement,
- 2 choix de fromage ou laitage
- 2 choix de desserts.

Pour les accueils de loisirs :

- 1 entrée au choix,
- 1 plat protidique,
- 1 plat d'accompagnement,
- 1 choix de fromage ou laitage
- 1 choix de desserts

A ces éléments s'ajoutent le pain et l'eau, du réseau de la commune, fournis par la commune.

3.1 Description des locaux contractuels

La collectivité met à disposition du titulaire les locaux de stockage et de fabrication des repas.

Un état des lieux est établi contradictoirement par la collectivité et le titulaire à l'entrée en vigueur du contrat.

L'inventaire des matériels existants est présenté en Annexe 2

Le titulaire s'assurera que les locaux et le matériel sont correctement utilisés : Le titulaire pourrait être en charge de réparer ou financer des éventuelles remises en état des locaux ou des matériels nécessitées par des mauvaises utilisations des sites et équipements mis à disposition.

Les éventuels travaux de mise en conformité ou de renouvellement sont à la charge de la collectivité. Si au cours de la période du marché, les matériels et/ou installations venaient à ne plus être conformes, le titulaire en informera la collectivité et proposera les solutions possibles. La collectivité remédiera à cette situation dans des délais raisonnables.

Le titulaire n'est pas autorisé à utiliser les locaux municipaux pour la fabrication de repas en dehors du présent marché.

3.2 Données quantitatives

Sans que ces chiffres soient un engagement de la commune, les prévisions de fréquentation de la restauration municipale s'organisent comme suit. Les quantités de prestations sont indicatives et n'ont aucun caractère contractuel.

Ces quantités pourront être inférieures sans que le titulaire ne puisse élever une quelconque réclamation.

Nature des repas/ gouters servis (base 2019)	Nombre de repas
Repas Maternelles	7 067
Repas Elémentaires	14 307
Repas adultes en période scolaire	3 035
Gouters (après la journée d'école : Lundi, mardi, jeudi et vendredi)	4 133
Repas Maternelles mercredis d'école	610
Repas Elémentaires mercredis d'école	789
Gouters (accueil périscolaire du mercredi)	1 350
Centre de loisirs et clubs sportifs enfants maternelles	1 180
Centre de loisirs et clubs sportifs enfants élémentaires	1 947
Centre de loisirs Gouters extra-scolaire (petites et grandes vacances)	1 477
Centre ados	364
Centre ados Gouters extra-scolaire (petites et grandes vacances)	224
Adultes centre de loisirs & centre ados en période périscolaires et extra-scolaire	1 507
Pique-niques centre de loisirs et centre ados (3 à 17 ans)	333
Total repas annuel	38 323

Périodes d'ouverture

- Pendant la période scolaire : Le service de restauration doit être assuré le midi les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis.
- Pendant les petites et grandes vacances : Il faut compter environ 50 jours d'accueils de loisirs par an : 10 jours en février, 10 jours en avril, 4 semaines en juillet après la fin des cours, 10 jours en octobre-novembre. Le service de restauration doit être assuré du Lundi au Vendredi.
- Pas de service de restauration pendant les vacances du mois d'août et de Noël.

Type de service

- Les repas des enfants de maternelle et élémentaire sont servis suivant le principe du self-service.

3.3 Commandes des repas

Procédure de commande

- Pour les repas scolaires, se déroulant sur une moyenne de 144 jours/ an répartis sur 36 semaines, un chiffre prévisionnel est fourni par la collectivité au titulaire vers 09h00 par téléphone.
- Pour les repas des accueils de loisirs, mercredis en période scolaire, et les semaines de petites et grandes vacances scolaires, un chiffre prévisionnel est fourni par la collectivité au titulaire vers 09h00 par téléphone.

Effectif moyen journalier (sur la base des effectifs de 2019)			
	Enfants maternelle	Enfant élémentaire	Adultes
Période scolaire	50	100	20
Mercredis scolaires (36 mercredis)	17	22	
Centre de loisirs = Petites vacances*	19	30	15
Centre loisirs = Juillet (3 à 12 ans)	30	47	23
Centre ados = Petites vacances	8 ados		3
Centre ados = juillet (12 à 17 ans)	7 ados		4

*Petites vacances : hiver – Pâques – Toussaint

Annnonce des chiffres prévisionnels

- La collectivité communique au moins **2 semaines** à l'avance les classes absentes (classes vertes, sorties thématiques...).
- Pour les accueils d'enfants (centre de loisirs, centre ados et clubs sportifs) les effectifs sont communiqués le matin du jour de consommation vers 09H00.

3.4 Spécificités et Précisions

3.4.1 Repas servis aux enfants de l'école maternelle

Le menu proposé sera « avec choix parmi 2 » sur les entrées, les fromages et les desserts pour les scolaires. Un seul choix par plat et produit BIO pour les mercredis, petites et grandes vacances.

La nature des mets, proposés aux enfants d'« âge maternel », devra impérativement prendre en compte leur jeune âge. Les produits avec os et arêtes ne seront pas acceptés et les produits à goût prononcé seront évités.

3.4.2 Repas servis aux enfants de plus de 6 ans : école élémentaire et centre de loisirs

Le menu proposé sera « avec choix parmi 2 » sur les entrées, les fromages et les desserts pour les scolaires. Les gammages respecteront le GEMRCN.

Un seul choix par plat et produit BIO pour les mercredis, petites et grandes vacances.

3.4.3 Servis aux adultes

Les adultes qui assistent ou surveillent les enfants pendant le temps du repas bénéficieront de la prestation servie aux enfants des classes élémentaires dans un grammage correspondant à leur catégorie dans le GEMRCN.

3.4.4 Goûters pour la garderie périscolaire et les accueils de loisirs

Il devra se composer de :

- 1 laitage ou fromage ou lait ou crème dessert,
- 1 fruit frais ou 1 fruit sec ou jus de fruit ou compote,
- 1 céréale : pain, céréale ou gâteau individuel

3.4.5 Pique-nique

Dans le cadre des sorties scolaires ou des centres de loisirs, des piques niques pourront être demandés au titulaire. Le planning communiqué au moins **2 semaines** avant. Ces prestations devront pouvoir être servies sous la forme de repas froids ou sous la forme « sac à dos ».

Dans le cas de prestations « sac à dos », les produits fournis seront stables à température ambiante. Dans tous les cas, la structure du pique-nique devra correspondre à la structure d'un repas normal.

Ces repas intégreront les éléments jetables et bio dégradables nécessaires (serviettes, assiettes, couteaux, fourchettes, cuillères, gobelets).

Ces pique-niques offriront, d'un jour à l'autre, des choix variés et devront être visés par un/une diététicien(ne).

Les candidats présenteront

- 4 propositions de pique-nique en repas froid
- 4 propositions de pique-nique en produits stables à température ambiante.

Ces repas-type pourront faire l'objet de modification en cours de marché à la demande de la commission des affaires scolaires.

3.5 Structure des repas

3.5.1 Repas des enfants de maternelle, d'élémentaire et des adultes

Ces repas seront à 4 composantes. Ils seront constitués d'une entrée, d'un plat protidique et son accompagnement composé chaque jour pour moitié de féculent et pour moitié de légumes verts, d'un fromage et un dessert.

Un choix sera proposé sur les éléments périphériques (entrées, fromages et desserts) pour les repas scolaires. Pas de choix pour les repas du mercredi, des petites et grandes vacances.

3.5.2 Compléments

Le pain sera fourni par la commune.

La boisson sera l'eau provenant du réseau public sauf dans le cas de situations exceptionnelles de pollution ou de risque d'atteinte à la santé publique.

Tous les assaisonnements (huile vinaigre, poivre et sel) nécessaires ainsi que les accompagnements usuels (par exemple le fromage râpé avec les pâtes) sont fournis par le titulaire dans le cadre de sa prestation.

3.6 Horaires de service et surveillance des repas

L'organisation du service permet une distribution des repas pour le déjeuner telles qu'énoncée :

- Repas scolaires : de 11h30 à 13h00
- Repas péri et extrascolaires : de 11h30 à 12h30 s'il n'y a pas de sortie de prévue
: de 12h00 à 13h30 s'il y a une sortie de prévue.

Ces horaires pourront être modifiés par la collectivité en fonction des impératifs de fonctionnement ou pour répondre aux contraintes de l'Education Nationale, **sans que le titulaire du marché ne puisse s'y opposer.**

La surveillance est assurée par le personnel communal.

En fin de service, le titulaire et un représentant de la collectivité, signeront l'état des repas servis.

Pour la facturation, le titulaire fournit une copie de chaque état des repas servis signé.

3.7 Règlement de service

La collectivité conserve la responsabilité des rapports entre les usagers et le service de restauration, du règlement du service, et notamment du régime des inscriptions, horaires des repas et perception du prix du repas.

3.8 Animations et Communications

3.8.1 Mise en place d'animations autour du goût et de la nutrition pour les scolaires

Pour cela, il est demandé d'organiser un repas à thème par trimestre, **sans supplément de prix**, ainsi qu'un repas de Pâques et de Noël. Certaines traditions seront respectées : crêpes pour la Chandeleur, bugnes pour Mardi-Gras,.... Il est laissé au titulaire toute latitude pour proposer à la commune des solutions d'animation ou de présentation susceptibles de dynamiser la prestation en la rendant attrayante, avec une dimension pédagogique pour les jeunes convives (éducation du goût, valorisation du patrimoine culinaire, promotion des produits de bonne qualité gustative et nutritionnelle, vocabulaire précis sur les saveurs, découverte des odeurs, des épices et des essences).

Lors des menus d'animation : la priorité sera donnée par le titulaire à la qualité des mets et à leur adaptation au goût des enfants.

Les modalités d'organisation et les fournitures pour la décoration et l'animation seront transmises aux services communaux au moins une semaine à l'avance.

Des décorations devront être facilement mises en place par le personnel municipal.

A chaque fois que nécessaire, une fiche explicative sera donnée pour que les personnels de service répondent aux questions des enfants.

Avant le 20 septembre de chaque année, le titulaire adresse à la collectivité le programme des repas avec animations. Celui-ci est validé par la commission des affaires scolaires.

Dans son mémoire technique, le candidat indiquera les repas et animations qu'il compte soumettre à la collectivité pour les deux premières années. Les menus seront précisés pour l'ensemble des repas à thème et de fêtes.

Le titulaire informera chaque jour les enfants des menus proposés : affiche avec détail du menu. Cette information mentionnera les ingrédients principaux des recettes. Il transmettra le document en version numérique à la municipalité pour une mise en ligne sur le site de la commune.

Cette information sera disponible pour chaque public accueilli (maternelle et élémentaire) et lisible pour les enfants.

Des affichages sur le self-service préciseront les composantes bios proposées aux convives.

Au moins une fois par an, le titulaire apportera une information sur la part de produits durables et de qualité dans les menus.

3.9 Charges prises en compte par la Collectivité

Au delà de la répartition des charges stipulée en **Annexe 1** et du présent CCTP, la collectivité garde à sa charge :

- L'inscription des enfants, des adultes au service de restauration
- La transmission des effectifs.
- L'encaissement du prix des repas auprès des familles et des usagers

Par ailleurs, la commune de Pruniers-en-Sologne affectera le personnel au service restauration municipal en nombre suffisant pour assurer les missions suivantes :

- le nettoyage des locaux (sols, murs, vitres, plafonds...)
- le nettoyage du mobilier des locaux (tables, chaises...)
- la mise en place de la vaisselle et des plateaux sur la chaîne du self, la distribution des repas et le service de table pour les petites sections de maternelle
- la plonge de la vaisselle, couverts, plateaux, plats, relative à la distribution des repas.

Le nettoyage des matériels de confection reste à la charge du titulaire.

3.10 Charges prises en compte par le titulaire

Le titulaire prendra à sa charge les postes de dépenses listés dans l'**Annexe 1**.

3.11 Etat des lieux et remise des installations en fin de marché

Outre l'état des lieux relatif au bâtiment et aux matériels établi contradictoirement en début de marché comme stipulé à l'article 1-4 du présent CCTP, il sera procédé à un état des lieux **2 mois avant la fin du marché**.

En fin de marché, le titulaire remettra les locaux et les installations en bon état.

La remise en état de dégâts constatés lors de l'état des lieux « de sortie » devra être réalisée avant la fin du marché, à la charge du titulaire sortant. Ces remises en état seront contrôlées par les services techniques de la collectivité.

Article 4. Définition des prestations pour la résidence autonomie

La cuisine de la résidence autonomie fonctionne toute l'année, 7 jours sur 7, sur le principe de liaison chaude. Les repas sont élaborés et servis sur place par le personnel municipal.

Durant toute l'année, le titulaire a pour mission d'assurer l'assistance technique auprès du personnel de la résidence afin d'assurer le bon fonctionnement du service de restauration, et notamment :

- L'élaboration des menus (déjeuner et dîner) par une équipe constituée d'un chef et d'une diététicienne, en partenariat avec l'agent responsable de la résidence autonomie
- La sélection des fournitures et les achats de denrées alimentaires selon les prescriptions quantitatives, qualitatives et nutritionnelles définies dans le présent document.
- Les régimes alimentaires spécifiques : obligation est faite au titulaire de prévoir des menus spécifiques adaptés.
- L'information de la commune de l'évolution de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de nutrition.
- L'obligation pour le titulaire d'informer la commune sur tout produit ou famille de produits dont la consommation peut présenter un risque pour les personnes âgées.

Le titulaire s'assurera que les locaux et le matériel sont correctement utilisés.

Les éventuels travaux de mise en conformité ou de renouvellement sont à la charge de la collectivité.

Le déjeuner proposé doit comporter :

Le déjeuner proposé doit comporter:

- potage ou entrée,
- plat protidique,
- légumes verts ou féculents au choix,
- fromage
- dessert
- Café, infusion ou thé

Le dîner proposé doit comporter

- potage,
- plat complet,
- fromage
- dessert

A ces éléments s'ajoutent le pain et les différentes boissons, fournis par la commune.

4.1 Données quantitatives

Sans que ces chiffres soient un engagement de la commune, les prévisions de fréquentation du restaurant de la résidence autonomie s'organisent comme suit. Les quantités de prestations sont indicatives et n'ont aucun caractère contractuel.

Sur la base des chiffres de 2019, une moyenne de 9230 repas (déjeuner et diners) sont servis à la résidence autonomie.

Des repas de fête ponctuels (tels 24 et 31 décembre au soir, Noël et 1^{er} janvier midi, repas des familles, anniversaires) viennent s'ajouter à ce total : Ces repas « améliorés » sont estimés à 287.

Les quantités ci-dessous constituent une indication mais ne constituent pas un engagement contractuel du pouvoir adjudicateur ; elles pourront être inférieures sans que le titulaire ne puisse élever une quelconque réclamation.

	Effectif moyen
Déjeuners	19/ jour
Diners	7/ jour
Repas du 1 ^{er} janvier	17
Repas de fin d'année (total pour les 24,25 et 31/12)	30
Repas d'anniversaire (environ 10 fois/an)	17 / anniversaire
Repas des familles (1 fois début décembre)	70

Le titulaire pourra en outre servir, sur demande et aux heures fixées par le responsable de la résidence, des prestations spéciales (réceptions, etc..) dont la valeur sera à débattre entre les deux parties.

Pour les repas améliorés, le titulaire sera informé au minimum 3 jours avant l'exécution, et pour les repas spéciaux (réceptions), le titulaire sera informé 8 jours avant exécution.

4.1.1 Prestations particulières ou occasionnelles

❖ Repas jour de fête (réveillons de Noël et du nouvel an, Jour de Noël et jour de l'An)

Confection d'un repas amélioré constitué de :

- canapés
- 1 entrée de fête (type foie gras, saumon fumé, poêlée de St Jacques...),
- 1 poisson ou 1 viande (type boudin blanc, pavé de filet de bœuf, ris de veau...) et sa garniture
- 1 duo fromage-salade
- 1 dessert élaboré (dessert glacé, pâtisserie, assiette gourmande...).

Toutes les boissons, le café et les liqueurs sont à la charge de la collectivité.

❖ Anniversaires des résidents

Les anniversaires des résidents concernés sont fêtés. Il est proposé, pour le repas d'anniversaire un choix parmi :

- 4 entrées,
- 4 plats protidiques (viandes et poissons) et 6 accompagnements (3 légumes et 3 féculents)
- 1 assortiment de fromages et salade verte
- 4 desserts élaborés (pâtisseries, desserts glacés).

Toutes les boissons, le café et les liqueurs sont à la charge de la collectivité.

❖ Réception - repas des familles

Une fois par an, au mois de décembre, un repas festif, réunissant les résidents, leur famille et les membres du CCAS est organisé (environ 70 convives). Ce repas constitue l'un des moments forts de la vie de l'établissement. Le titulaire propose pour l'occasion un menu varié et très élaboré. Il est composé de :

- amuse-bouche
- 1 entrée de fête (type foie gras, saumon fumé...),
- 1 poisson ou 1 viande et sa garniture
- 1 assiette de fromages et salade
- 1 dessert élaboré (pâtisserie, dessert glacé, assiette gourmande...).

Toutes les boissons, le café et les liqueurs sont à la charge de la collectivité.

4.2 Animations et Communications

Le titulaire s'engage à planifier un programme d'animations à l'année qui sera soumis pour approbation à l'agent responsable de la résidence ou à la commission de la résidence autonomie.

Lors des menus d'animation : la priorité sera donnée par le titulaire à la qualité des mets.

Dans son mémoire technique, le candidat indiquera les repas et animations qu'il compte soumettre à la collectivité pour les deux premières années. Les menus seront précisés pour l'ensemble des repas à thème et de fêtes.

Au moins une fois par an, le titulaire apportera une information sur la part de produits durables et de qualité dans les menus.

4.3 Répartition des charges entre la collectivité et le titulaire

La collectivité assurera l'encaissement du prix des repas auprès des usagers et les repas seront confectionnés par le personnel communal. Le titulaire devra assurer les tâches et frais suivants :

- Suivi diététique
- Salaire du personnel du titulaire (diététicienne et chef en charge de l'élaboration des menus, des commandes, des factures..)
- Visite médicale du personnel du titulaire
- Formation permanente du personnel de restauration du titulaire et de la collectivité
- Contrôle et règlement des factures fournisseurs
- Frais généraux, administratifs
- Gestion et fourniture des denrées
- Frais d'animation

Le suivi de la HACCP sera assuré conjointement par le titulaire et la collectivité, chacun en ce qui le concerne.

Si au cours de la période du marché, les matériels et/ou installations venaient à ne plus être conformes, le titulaire en informera la collectivité et proposera les solutions possibles. La collectivité remédiera à cette situation dans des délais raisonnables.

Article 5. Fournisseurs

Le choix et le paiement des fournisseurs resteront pour toute la durée du marché la responsabilité exclusive du titulaire.

Toutes les denrées nécessaires à la fabrication des repas seront livrées au restaurant scolaire de la Commune de Pruniers-en-Sologne et la résidence autonomie sous la responsabilité exclusive du titulaire. Ce dernier communiquera à la Commune la liste de ses fournisseurs. Il s'engage à consulter les fournisseurs locaux et ceux que la Commune pourrait lui proposer chaque fois que leurs prestations sont compatibles avec les engagements et la qualité de suivi.

Un contrôle systématique sera effectué par le titulaire, à chaque arrivage de denrées, sur la fraîcheur, la qualité et la quantité des dites denrées. Les produits congelés, surgelés et sous vide devront porter obligatoirement une date limite de consommation. Aucun dépassement de cette date ne sera autorisé.

Le titulaire s'engage à fournir l'ensemble des pièces nécessaires aux contrôles dans le cadre de la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire et à mettre à la disposition de la Collectivité un classeur permettant au gérant d'archiver ces éléments de contrôle.

Article 6. Exigences qualitatives

La Collectivité sera vigilante sur la qualité des approvisionnements du titulaire.

Les candidats présenteront les démarches qu'ils mettront en place pour répondre à cette attente, sans jamais être inférieures aux exigences ci-dessous ainsi qu'aux exigences réglementaires.

Le principe retenu est celui d'une cuisine faite maison sur place, en se rapprochant le plus possible de la bonne cuisine dite « familiale ». Les préparations seront simples, gouteuses et variées. Les plats seront présentés de façon appétissante.

A noter que la qualité des mets servis comprend la qualité nutritionnelle, organoleptique et hygiénique. L'une des composantes de la qualité ne devra pas être privilégiée au détriment des deux autres. Elles doivent toutes trois être satisfaites.

Le titulaire devra impérativement fournir les renseignements concernant la classification des denrées alimentaires employées.

Ces renseignements mentionneront également la gamme des produits utilisés (frais, appertisés, surgelés, 4^{ème} gamme, etc.), au moyen des lettres abrégées suivantes:

- F pour "Frais" (n'ayant fait l'objet d'aucun traitement technologique ou ionisant)
- C pour "Conserves"
- S pour "Surgelés ou congelés »
- 4^{ème} pour "4^{ème} gamme" (crus prêts à l'emploi et conservation par atmosphère modifiée)
- 5^{ème} pour "5^{ème} gamme" (préparés et stabilisés par un processus adapté)

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

Les menus mentionneront éventuellement le produit utilisé (label, appellation, origine, etc.)

Afin d'éviter la monotonie, le titulaire veillera scrupuleusement à ne pas proposer des menus ou des plats à jours fixes.

Les menus seront adaptés aux saisons, en particulier les plats froids seront préférés l'été. Les fruits et légumes frais seront privilégiés. Ils seront frais (gamme F citée ci-dessus) à : 80% pour les fruits et 60% pour les légumes.

Les appellations des menus seront précisées avec leurs ingrédients (exemples ; salade du chef ou Hawaï, ...)
La composante principale du plat doit apparaître de manière claire et sans ambiguïté.

Les produits frais utilisés pour la fabrication des plats protidiques ne pourront être inférieurs à 60%. Les candidats en feront la démonstration.

6.1 Les produits interdits

Les repas élaborés ne contiendront pas d'aliments à base d'organismes génétiquement modifiés (OGM). Le règlement (CE) 49/2000 de la Commission du 10 janvier 2000 complète les directives déjà existantes dans ce domaine en termes d'étiquetage et possibilité de contamination des souches naturelles.

Devront aussi être écartés les aliments qui contiennent des substances (additifs, conservateurs,...) qui sont interdites au niveau européen.

Sont interdits :

- les produits contenant de l'huile de palme, de coprah, de coco ou d'arachide
- les viandes produites avec des farines animales
- les poissons exotiques et de grands fonds
- La fourniture de viande traitée à l'attendrisseur est formellement exclue
- La fourniture de viandes séparées mécaniquement
- La fourniture d'abats
- La viande de bœuf issue de vaches de réforme
- La margarine végétale contenant de l'huile de palme.

6.2 Les produits carnés (Bœuf, Veau, Porc, Volailles, Agneau)

Ils seront frais et issus d'animaux qui sont produits dans le respect de normes élevées de bien-être animal conformément aux lignes directrices nationales. Les produits seront accompagnés d'une preuve appropriée du respect des normes nationales en terme de respect du bien-être animal, voire dépassant la législation sur ce sujet. Le candidat précisera ses approvisionnements au regard de labels reconnus (voir annexe 3)

L'achat de viandes de boucherie portera sur des viandes fraîches réfrigérées conditionnées sous vide.

Les viandes seront issues d'animaux nés, élevés et abattus dans l'Union Européenne.

Les viandes cuites à l'extérieur de la cuisine seront exclusivement les produits fumés.

La viande doit satisfaire à toutes les conditions déterminées par la réglementation en vigueur s'appliquant aux viandes conditionnées sous-vide que ce soit au stade de l'abattage, de la préparation, de l'entreposage et du transport.

Le titulaire définira des procédures de contrôle précises pour garantir la conformité et la qualité hygiénique des viandes livrées. Il réalisera selon son analyse des risques, des autocontrôles micro biologiques à la livraison

Le titulaire devra s'assurer notamment auprès de ses fournisseurs de viandes de boucherie, qu'ils ont mis en place des procédures de traçabilité fiables qui garantissent le respect de la classification et la provenance des viandes demandées par la commune

6.3 Prescriptions relatives aux viandes de bœuf

Les viandes de bœuf seront au minimum conformes aux spécifications suivantes :

- Les viandes de bœuf proviendront d'animaux de race bouchère ou de type racial viande.
- Elles seront au minimum de classe R dans la grille de classification EUROP, avec un état d'engraissement de 2 ou 3 ou 4.
- L'alimentation des animaux concernés aura été conforme à la réglementation en vigueur.
- Les animaux sacrifiés auront 6 ans au plus.
- La traçabilité des viandes de boucherie sera - au minimum - celle en vigueur dans la moyenne et grande distribution ou selon les accords interprofessionnels.
- La teneur en matière grasse de même approvisionnement.
- Le taux de collagène ne devra pas dépasser 15%.
- Le titulaire devra être en mesure d'apporter ces garanties qualitatives préalablement à chaque service.
- Le bœuf haché sera fabriqué exclusivement à partir de viande de bœuf parfaitement parée, dégraissée, choisie dans les morceaux provenant de la basse côte ou morceau équivalent et pourra être surgelé.

6.4 Prescriptions relatives aux viandes de veau

Les animaux auront eu, selon les usages français, une nourriture à base de lait.

La viande proviendra d'animaux de moins de 6 mois d'âge.

De classe et d'engraissement : R 2 dans la grille de classification EUROP.

6.5 Prescriptions relatives aux viandes d'agneau

Les viandes d'agneau seront au minimum de classe R et d'engraissement 2 ou 3 ou 4.

Pour les merguez et boulettes, taux minimum de 70% de viande.

6.6 Prescriptions relatives aux viandes de volaille

Toutes les volailles servies seront certifiées « label rouge » ou équivalent.

6.7 Les poissons

Seuls les poissons (d'élevage ou de saison) dont la production ou la pêche est respectueuse de l'environnement et ne font pas l'objet de restriction de pêches seront proposés. Tous les poissons seront présentés en filets, sans arêtes et sans peau. Le titulaire en proposera une gamme d'espèces variées. Leur emballage d'origine sera de préférence en "interleaved" (ou "Layer pack") (c'est-à-dire que chaque couche de filet est séparée des autres par une feuille de plastique), ceci pour garantir une meilleure présentation du produit.

Les poissons surgelés seront issus de simple congélation.

Le poisson pané sera « plein filet » et contiendra au minimum 70 % de poisson.

6.8 Les fruits, légumes, laitages et desserts

6.8.1 Les fruits

Ils seront murs à point. Les menus préciseront les fruits servis.

Les produits de maraichage et d'arboriculture répondront aux critères de développement durable suivants :

- limitation de la distance parcourue au cours du cycle de vie du produit (du lieu de production agricole au lieu de fabrication des repas)
- prise en compte de la saisonnalité

Les candidats indiqueront leur démarche en matière **d'approvisionnement direct auprès des** producteurs pour les familles fruits et légumes.

6.8.2 Les légumes

Ils seront frais (gamme F citée ci-dessus) à 60%.

Pour les légumes surgelés, ils devront être de qualité « extra fins ». Leur provenance prendra en compte leur performance en matière de développement durable.

Pour les légumes gamme F, il ne devra pas s'écouler plus de 72 heures entre la cueillette et la livraison au restaurant scolaire. Les potages seront réalisés uniquement avec des légumes frais

→ Les produits de saison seront privilégiés. Les candidats préciseront leur démarche dans ce sens, ils fourniront un tableau de saisonnalité avec un engagement sur les fréquences de présentation des produits de saison.

6.8.3 Les produits laitiers et desserts

Les fromages seront servis à 80% à la coupe. Le titulaire veille tout particulièrement à leur teneur en calcium, en conformité avec la circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001 relative à la nutrition et aux préconisations n° J3-07 du 26 mars 2007 du GEMRCN/DA.

Les fromages contiennent au plus 45 % de matières grasses et sont servis en alternance sous forme de pâtes molles, pâtes dures, pâtes persillées.

Les yaourts sont conformes à la décision B3-5-82 du GEMRCN.

Les crèmes desserts, les flans et les laits gélifiés aromatisés sont conformes à la décision n°B3-6-83 du GEMRCN. Les desserts maison seront préférés aux produits industriels.

Les candidats préciseront leur approvisionnement.

6.9 Composantes Bio

Les fruits dits « à croquer » (entendus comme consommés sans nécessité d'être épluchés) devront obligatoirement être issus du mode de production biologique.

6.10 Autres prescriptions

Les assaisonnements seront « maison » et faits sur place. Ils pourront varier dans leur composition afin de mieux mettre en valeur les mets servis.

DEUX produits panés maximum seront présentés par cycle de 7 semaines.

DEUX produits hachés maximum seront présentés par cycle de 7 semaines

UN service de frites sera proposé chaque mois.

UN repas ovo-lacto végétarien sera proposé chaque semaine.

Les candidats s'engageront à respecter la loi EGALIM qui prévoit à minimum l'utilisation de 50% de produits dits durables dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique. Ils viendront éventuellement compléter les attentes exprimées ci-dessus afin de respecter ladite loi en apportant la preuve de la nécessité des ajouts effectués.

Les candidats renseigneront le tableau joint en Annexe 3.

La collectivité appréciera des offres intégrant **des critères écologiques et favorables au développement durable**. Les candidats expliqueront leur démarche et son engagement dans ce sens.

6.11 Elaboration des menus

Les menus seront construits par une diététicienne diplômée d'état du titulaire en tenant compte des différentes catégories de consommateurs et des éventuels aménagements prévus ci-dessous.

Ces menus seront proposés :

- à la collectivité au minimum 3 semaines avant chaque commission des affaires scolaires afin que ses membres puissent en prendre connaissance, les aménager si nécessaire et les valider.
La présence du titulaire (chef de cuisine et/ou représentant du titulaire) aux réunions de la commission des affaires scolaires est une obligation (en général une par cycle scolaire, soit 1 toute les 7 semaines).
- au responsable de la résidence et à l'équipe communale en charge de la préparation des repas au minimum 3 semaines avant d'être soumis aux résidents.
La présence du titulaire (chef de cuisine et/ou représentant du titulaire) pourra être demandé autant que de besoins.

Les menus validés par les représentants de la commune sont ensuite communiqués par le titulaire à la collectivité par mail pour diffusion de l'information. Ils seront sous la forme de menus généraux (plusieurs semaines regroupées sur un format A4) et de menus hebdomadaires.

La collectivité enregistrera tout manquement à l'exécution du contrat.

6.12 Plan alimentaire

Dans leur mémoire technique, les candidats fourniront un plan alimentaire et des menus sur les sept (7) semaines de chaque cycle scolaire pour tous les types de convives.

Le plan alimentaire est joint systématiquement avec le projet des menus.

Après adoption, le titulaire ne pourra procéder à aucun changement sans l'accord préalable de la collectivité. Si un changement est apporté aux menus, celui-ci devra être justifié par les nécessités de l'approvisionnement. Les denrées de substitution devront présenter une valeur nutritionnelle équivalente et respecter la qualité gastronomique du repas ainsi que les normes d'hygiène.

Les propositions de plan alimentaire, faites par le titulaire dans son offre, seront contractuelles.

6.13 Valeur économique des prestations

Afin de maintenir un équilibre économique satisfaisant pour les deux cocontractants, une valeur économique moyenne concernant la valeur des menus est imposée.

Il est demandé au prestataire de s'engager sur une valeur économique de 3.

Le nombre de points est calculé à partir d'une valeur économique attribuée forfaitairement et mentionnée dans une liste des plats protidiques classés par valeur.

La valeur des catégories est, en points, la suivante :

- A = 1 (plats les moins chers)
- B = 2
- C = 3
- D = 4
- E = 5 (plats les plus chers)

Le tableau ci-dessous à titre d'exemple (repas scolaire à raison de 4 jours sur 5 semaines)

Valeur économique	A	B	C	D	E	Total / jours
Repas semaine	3	5	6	3	3	20
Valeurs en points	1	2	3	4	5	
Total points sur période	3	10	18	12	15	58
Moyenne						3

La valeur économique est appréciée sur une durée mensuelle.

Avec le projet des menus, le prestataire joint le tableau de la valeur économique.

6.14 Structure d'encadrement et d'assistance du cuisinier gérant

Les candidats décriront les structures d'encadrement du responsable de site et les services/ressources auxquels il aura accès.

Les noms, les qualités, coordonnées et localisation de ces personnes ou services seront précisés. Le responsable hiérarchique du responsable de site sera présenté.

La répartition des champs de responsabilité entre le responsable de site et sa structure d'encadrement sera définie. La structure d'encadrement se définit comme la chaîne hiérarchique entre le responsable du site et le Directeur Général du candidat.

De la même manière, les candidats indiqueront les structures d'assistance au responsable de site. Les champs d'intervention ainsi que les positionnements géographiques seront précisés.

Article 7. Règles de sécurité et d'hygiène

7.1 Mesures de sécurité et hygiène

Le titulaire est en charge de l'hygiène et de la sécurité pour les actes nécessaires à l'approvisionnement, le stockage, la fabrication des repas, la fourniture des repas : Le titulaire s'assure que les locaux et équipements mis à dispositions sont conformes aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur. Il appartient à la commune d'effectuer, si nécessaire, les modifications requises, d'après les informations qui seront transmises à la collectivité par le titulaire.

Un plan de nettoyage périodique est établi sur site.

La commune et le titulaire instruisent les personnes placées sous leur autorité respective et travaillant dans les locaux affectés au service de restauration municipale des précautions à prendre pour assurer leur propre sécurité, et, le cas échéant, celle des autres personnes occupées dans l'établissement.

Le titulaire veille à l'application stricte des règles relatives à la surveillance médicale et à l'hygiène corporelle de son personnel, notamment de celui qui manipule les denrées.

Article 8. Moyens humains et Organisation au restaurant scolaire

8.1 Moyens humains

Le prestataire devra obligatoirement tenir compte dans son offre de l'obligation de reprise du personnel prévu aux articles L.1224-1 et suivants du code du travail (cf article 8-3 infra).

Le titulaire reste seul responsable du bon fonctionnement et de la qualité de prestation du service de restauration municipale, notamment à l'aide du personnel communal.

Le titulaire recrute et affecte au fonctionnement du service le personnel, en nombre et en qualification, qui lui est nécessaire pour remplir sa mission. **Il indiquera dans le mémoire technique la liste du personnel affecté en permanence sur le site** (nombre, qualité, qualifications requises, horaires de travail).

Le personnel du titulaire devra passer une visite médicale annuellement.

Le responsable du site est un acteur opérationnel du fonctionnement du service, en pleine collaboration avec les agents communaux. Il devra assurer l'encadrement et la formation ponctuelle sur place du personnel communal (méthode HACCP, hygiène, méthode de cuisson...)

Ce personnel sera placé sous la responsabilité d'une seule et même personne représentante du titulaire (« responsable du site ») qui organisera le déroulement des différentes missions.

En cas d'insatisfaction récurrente de la collectivité sur les prestations du responsable de site (dont le management), le titulaire devra le remplacer dans un délai de 30 jours après la réception de la demande écrite (par courrier ou courriel) de la collectivité.

Le responsable de site correspondant au CV proposé sera obligatoirement la personne qui assurera la gestion du site, lors de l'ouverture, et ce pour une durée minimale de 1 an sauf demande contraire de la collectivité.

Pendant le marché, tout « remplaçant » du responsable de site, ponctuel ou définitif, devra être validé par écrit par la collectivité.

Le titulaire recrutera et rémunèrera l'équipe nécessaire au bon fonctionnement du présent marché. Il s'assurera de la compatibilité de la santé de ses collaborateurs avec les exigences liées à la profession de restaurateur.

Les éléments de reprise de personnel figurent en Annexe 4.

8.2 Remplacements – continuité du service public

Le candidat présentera dans son mémoire technique les dispositions qu'il prendrait pour permettre la production des repas nécessaires à assurer la continuité du service public (absence du responsable de site) pour quelque raison que ce soit (grève, travaux, arrêts maladie, désinfection,...).

En cas de carence grave du titulaire ou de menace à la santé et/ou à la sécurité, la collectivité peut prendre d'urgence toute décision adaptée à la situation. Les frais supplémentaires engagés par la collectivité seront à la charge du titulaire.

Une éventuelle défaillance technique d'un quelconque équipement de la cantine scolaire ne saurait être considérée comme un cas de force majeure exonérant le titulaire de son obligation de produire et livrer les repas selon les prescriptions du présent C.C.T.P. Il lui appartiendra, en tout état de cause, d'assurer la continuité du service public en mobilisant les moyens qu'il juge nécessaires après avoir obtenu, à cet effet, l'aval de la commune.

Article 9. Rapport d'activité

Le titulaire remettra chaque année, au plus tard le 31 mars pour l'année précédente un rapport d'activité à la Collectivité. Ce rapport comportera notamment les informations suivantes :

- Un état statistique des repas servis par catégorie de consommateurs
- Un état des facturations annuelles
- Une présentation des produits utilisés pour la fabrication des repas (produits bios, produits locaux, produits frais...)
- Une synthèse des contrôles hygiène et des résultats des analyses bactériologiques
- Le plan de progrès
- Une synthèse des formations dispensées, avec le nom des personnels y ayant participé,
- La justification des assurances du titulaire
- La mise en évidence de la qualité nutritionnelle et de l'approvisionnement local
- Toute information jugée pertinente par le titulaire, notamment des préconisations chiffrées concernant le rachat de matériel ou des travaux à prévoir (vétusté, modification de la réglementation,...).

Ce rapport fait l'objet d'une communication en commission des affaires scolaires et en commission de la vie sociale (résidence autonomie).

9.1 Repas témoin

Le titulaire est tenu de conserver au froid en portions d'aliments de 100 g minimum, pendant cinq jours au moins, un échantillon des plats préparés à la disposition ; en cas de toxi-infection alimentaire, ces échantillons seront remis, pour être analysés, aux services officiels de contrôle.

9.1.1 Contrôles effectués par le titulaire

Les candidats présenteront leurs procédures internes de contrôle de la prestation fournie. Ces contrôles porteront sur les approvisionnements, la fabrication, la qualité sanitaire, etc.

L'entreprise titulaire devra fournir sans délai (maximum 72 heures) à la collectivité les résultats de tous les contrôles bactériologiques qu'elle fera effectuer conformément à la méthode HACCP préconisée par l'arrêté du 29 septembre 1997 ainsi que ceux auxquels procèdent les agents de l'Etat dans le cadre des réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur.

Dans son mémoire technique, le titulaire indiquera la fréquence des contrôles bactériologiques qui sera mise en place et le nom de l'entreprise chargée de ceux-ci, sans être inférieurs aux prescriptions du SNRC.

La collectivité se réserve le droit d'effectuer, à ses frais, tout contrôle bactériologique par un laboratoire de son choix. La dépense sera supportée par le titulaire si les résultats ne sont pas conformes à la réglementation

En cas de non production dans le délai sus-indiqué, le titulaire encourt une pénalité conformément à l'article 6 du CCAP.

9.1.2 Contrôles exercés par la Collectivité

Pendant toute la durée du marché et afin de pouvoir exercer pleinement un contrôle sur la qualité, la traçabilité et les caractéristiques des denrées achetées par le titulaire, le maire ou son représentant aura accès, aussi souvent qu'il l'estimera nécessaire, à la « comptabilité matières » dudit titulaire, se rapportant à la gestion du restaurant scolaire de la commune.

(liste non exhaustive) :

- Qualité des denrées alimentaires utilisées (certificats et labels ...)
- Quantité de denrées alimentaires utilisées et servies (bons de livraison, feuilles de consommations journalières, factures à l'appui, fiches de stocks...)
- Qualité gustative des repas
- DLC ; DLUO, conditions de stockage
- Formation des personnels
- Communication et Animations
- Etc.

Ces éléments sont disponibles en permanence au restaurant scolaire. Le titulaire ne pourra pas se soustraire à ces contrôles. Il fournira toutes les pièces demandées et répondra aux questions posées

Dans le mémoire technique, le candidat détaillera de manière distincte son circuit d'approvisionnement pour la confection des repas (nom du producteur, lieu de production, labels éventuels, traçabilité....) et tous éléments permettant à la collectivité de mesurer les engagements du candidat.

Dans ce cadre, le candidat précisera, les filières mises en place pour utiliser au mieux les produits locaux.

Le candidat mentionnera les garanties qu'il offre quant aux produits utilisés, qu'il s'agisse de marques certifiées, labels ou signes de qualité ou des provenances.

Il est indiqué que le mémoire technique du candidat constitue un engagement du candidat, la liste des produits sera précise (article par article) et pérenne pendant toute la durée du marché.

Toute modification de cette liste durant le cours du marché devra obtenir l'accord écrit de la collectivité, sous réserve de l'application de pénalités prévues à l'article 6. du CCAP.

9.2 Livraison et stockage des denrées

Les conditions d'accès aux écoles ont été réduites dans le cadre du risque d'attentat. L'Education Nationale refuse que des personnes étrangères aux écoles pénètrent dans les enceintes scolaires pendant les heures de cours. Les livraisons devront donc se faire totalement en dehors des heures de présence d'enfants dans la cour des écoles.

Les livraisons de denrées auront lieu impérativement :

- le matin entre 8 h 00 et 9 h 30 au restaurant scolaire
- le matin entre 9 h 00 et 10 h 00 à la résidence autonomie.

Le stockage des denrées est effectué en fonction du type d'aliment dans les différentes chambres froides de réfrigération (beurre, œuf, fromage, légumes, viandes, négative pour la surgélation ainsi que la réserve de légumes).

Pour la cantine scolaire, le titulaire souscrira en tant que de besoin une assurance le couvrant des éventuelles pertes de denrées alimentaires pouvant résulter de pannes des chambres froides, positives et négatives, la collectivité ne pouvant prendre en charge aucune dépense à ce titre.

9.3 Politique de lutte contre le gaspillage

La quantité de denrées alimentaires prévue est celle correspondant au GEMRCN, néanmoins le titulaire devra adapter le service des repas à l'appétit des convives afin d'éviter le gaspillage alimentaire.

Les candidats indiqueront les actions qu'ils mettront en œuvre afin d'adapter la quantité servie à l'appétit de l'enfant.

Les candidats proposeront un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire. Ils proposeront également la mise en œuvre de label certifiant l'engagement de la Collectivité dans l'amélioration de la restauration municipale (Ecocert, Mon Resto Responsable).

CCTP établi à Pruniers-en-Sologne Le : 20/10/2020

Le Candidat

« Lu et approuve- Bon pour accord »

Signature de la personne habilitée à engager l'entreprise

Cachet de la société

ANNEXE 1- Tableau de répartition des charges

Afin de mieux cerner le partage des responsabilités entre la collectivité et le titulaire, le tableau récapitulatif suivant permet d'aborder de façon synthétique le partage des tâches et des frais.

Investissement / remplacement	Pruniers-en-Sologne		Le titulaire
	Restaurant scolaire	Résidence autonomie	
Bâtiment, maintenance du gros œuvre (peinture...)	X	X	
Fourniture et renouvellement du gros matériel	X	X	
Fourniture et renouvellement du petit matériel (assiettes...)	X	X	
Entretien technique / maintenance /réparation			
Bâtiment	X	X	
Matériel de restauration	X	X	
Nettoyage			
Nettoyage hottes, filtres et extracteurs	X	X	
Nettoyage des vitres	X	X	
Nettoyage intégral de la cuisine et de la partie self	X	X	
Nettoyage des murs et plafonds autres que cuisine	X	X	
Vidange bac à graisse	X	X	
Mise à disposition des containers poubelle	X	X	
Nettoyage des containers poubelle	X	X	
Désinsectisation, dératisation	X	X	
Nettoyage des salles de restauration	X	X	
Nettoyage de la vaisselle	X	X	
Evacuation des déchets et des emballages	X	X	
Nettoyage du matériel de cuisine mis à disposition du titulaire			X
Nettoyage des sanitaires, douches, vestiaires mis à disposition	X	X	
Frais d'exploitation			
Loyer et charges locatives des locaux	X	X	
Enlèvement des ordures	X	X	
Curage et vidange des réseaux d'eaux usées et siphons de sol	X	X	
Assurance des risques des locaux et biens communaux	X	X	
Moyen de sécurité et de lutte contre l'incendie	X	X	
Moyens de paiement des repas (tickets, abonnement)	X	X	
Energie, électricité	X	X	
Eau et adoucissement de l'eau	X	X	
Salaire du personnel du titulaire			X

Frais d'exploitation	Restaurant scolaire	Résidence autonomie	Titulaire
Visite médicale du personnel du titulaire			X
Contrôle et règlement des factures fournisseurs			X
Formation permanente du personnel de restauration du titulaire			X
Assistance technique pour la restauration collective			X
Confection des repas avec le personnel communal mis à disposition	X		X
Surveillance des élèves	X	NC	
Elaboration du planning du personnel de cuisine	X	X	
Communication (téléphone, connexion internet)	X	X	
Contrôles bactériologiques			X
Audit Hygiène			X
Suivi Diététique			X
Suivi de la procédure HACCP	X	X	X
Produits lessiviels, d'entretien et sacs poubelles	X	X	
Fourniture des gants, calots, essuie-mains adaptés au marché de l'agro-alimentaire	X	X	
Fourniture et entretien des tenues du personnel « cuisine » du titulaire			X
Frais généraux, administratifs			X
Assurance responsabilité civile			X
Assurance « risque d'intoxication alimentaire »			X
Gestion et fourniture des denrées			X
Frais d'animation			X

NC : Non concerné

ANNEXE 2 – Liste des matériels – cantine scolaire

Qté	DESIGNATION	ETAT
Stockage Froid		
1	Chambre froide positive légumes	Bon
1	Chambre froide positive viandes	Bon
2	Chambre froide négative et groupe	Bon
2	Ensemble de rayonnage	Bon

Légumerie déboitage		
1	Eplucheuse polyvalente PE/15	Bon
1	Ouvre boîte manuel	Bon
1	Plonge 2 bacs 1 400 mm	Bon
1	Caniveau de sol 300 mm	Bon
1	Balance électronique type BF	Bon
1	Trancheur à viandes	Bon
1	Batteur mélangeur complet 201	Bon
1	Combiné cutteur soupe légumes manuel	Bon
1	Siphon de sol	Bon
1	Lave mains	Bon
1	Armoire double à chariot produits finis traversante 2 GN1/1	Bon

Stockage Neutre		
1	Siphon de sol	Bon
2	Ensemble de rayonnage	Bon

Zone 11 – Plonge Batterie		
1	Plonge 2 bacs 1 800 mm	Bon
1	Siphon de sol	Bon
1	Etagère à casiers	Bon

Qté	DESIGNATION	ETAT
Cuisson - Conditionnement		
1	Four mixte électrique 20GN 1/1 Flash	Bon
1	Sauteuse basculante électrique 65 dm ²	Bon
1	Marmite bain marie	Bon
1	Elément 4 feux	Bon
1	Friteuse 1 panier sur coffre gaz/élec	Bon
1	Lave mains mural	Bon
1	Table de travail mobile	Bon
1	Cellule de refroidissement 6 niveaux	Bon
1	Armoire/ Chambre froide de stockage des produits finis	Bon

Laverie Vaisselle		
1	Support sac poubelle 1001	Bon
1	Caniveau de sol 30 x 30	Bon
1	Table pré lavage 1 bac douchette TVO	Bon
1	Lave-vaisselle	Bon
1	Table de sortie machine	Bon
1	Hotte d'extraction	Bon
2	Chariot stockage	Bon
1	Adoucisseur eau Rondéo 1 cc	Bon
1	Etagère	Bon

Bureau		
1	Tableau blanc + feutres pour menus	Bon
1	Bureau	Bon
1	Caisson	Bon
1	Siège	Bon

Local Déchets		
1	Caniveau de sol	Bon
1	Ensemble de benne à déchets (déchets alimentaires + bac jaune)	Bon

Produits d'Entretien		
1	Rayonnage produits d'entretien	Bon

Vestiaires Sanitaires		
1	Siphon de sol	Bon
1	Lave mains mural	Bon
4	Armoire vestiaire personnel	Bon
1	WC	Bon
1	Douche	Bon

ANNEXE 3 – Tableau d'engagement produits alimentaires

Les candidats renseigneront ce tableau en indiquant leur engagement en % pour chaque ligne de produit utilisé dans sa prestation.

	Produits frais	Produits à faible impact environnemental	Produits Bios (2)	Produits labellisés	Fait maison (1)
Crudités					
Charcuterie					
Bœuf					
Veau					
agneau					
Volailles					
Porc					
Poissons					
Plats charcutiers					
Féculents					
Légumes secs					
Pommes de terre					
Légumes verts	60%				
Fromage					
Yaourt					
Crème dessert					
Fruits crus	80%				
Fruits cuits					
compotes					
pâtisseries					

(1) Le candidat indiquera quel pourcentage est réalisé MAISON pour chacune des familles

(2) L'addition de ces deux colonnes ne peut être supérieure à 100%

ANNEXE 4 – Liste du personnel du titulaire actuel

Emploi	Date entrée contrat	Statut	CCN niveau	Type contrat	Type horaire	Horaire hebdo	Horaire mensuel	Salaire de base	PC Prime d'ancienneté mensuelle	PO Taux de prime d'objectif	13ème mois	RTT /
1 chef de cuisine	19/06/2019	agent de maîtrise	niveau VI	CDI	Temps plein	35h	151,67h	1.984,00 €	/	5%	OUI	/