

COMMUNE SAINT-PERE-MARC-EN-POULET

6 RUE JEAN MONNET

35430 SAINT-PERE-MARC-EN-POULET

02.99.58.81.06

contact@ville-saint-pere.fr



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

RESTAURATION COLLECTIVE

CONFECTION ET LIVRAISON DES REPAS

Liaison chaude

2025/2028

1 - OBJET DU MARCHÉ :

L'objet du marché est :

**CONFECTION ET LIVRAISON DES REPAS
En liaison chaude
POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE**

Le lieu de destination des repas :

Cantine Scolaire Rue de la Croix Hoddye 35430 ST-PERE MARC EN POULET

Les repas sont destinés :

- Aux enfants de l'école publique Théodore Chalmel
- Aux enfants de l'école privée Sainte-Thérèse
- Aux enfants du Centre de Loisirs – SIVU ANIMATION à la Vie Sociale, le mercredi et pendant les vacances scolaires.
- Aux adultes

Certains repas pourront prendre la forme de pique-nique.

Le titulaire fournira ses prestations à ses risques et périls et en pleine indépendance, et sera seul responsable vis-à-vis des fournisseurs et de son personnel.

2 – DEFINITION DES PRESTATIONS :

Article 2.1 - Missions incombant au prestataire

- L'élaboration des menus
- La sélection des fournitures et les achats de denrées alimentaires selon les prescriptions quantitatives, qualitatives et nutritionnelles définies dans le présent document
- Le stockage de la liaison chaude
- Le transport et la livraison des repas
- La formation du personnel
- Le prêt de matériel de stockage et mise à température
- L'information de la Commune de SAINT-PÈRE-MARC-EN-POULET de l'évolution de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de nutrition
- Conservation des plateaux témoins par le titulaire du présent marché.

Le prestataire devra également porter à la connaissance de la Commune de SAINT-PÈRE-MARC-EN-POULET du résultat des recherches ou d'enquêtes sur la qualité hygiénique ou nutritionnelle de l'alimentation publiées dans des revues professionnelles et qui énoncent des recommandations en matière de restauration scolaire.

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

- L'hygiène
- La sécurité
- Le droit du travail

Article 2.2 - Missions n'incombant pas au prestataire

Les missions suivantes ne relèvent pas du marché de prestation de service :

- Stockage des mets en armoire froide après leur livraison dans les offices, le matériel nécessaire à cette mission devra être mis à disposition par le prestataire.
- Maintien en température des plats cuisinés, le matériel nécessaire à cette mission devra être mis à disposition par le prestataire.
- Service à table et surveillance des enfants.
- Hygiène des locaux, des matériels et du personnel affectés dans les restaurants scolaires.
- Formation des personnels responsables de restaurant satellite, ASEP, ASEM et vacataires.
- Fourniture de la vaisselle de restauration.

Article 2.3 - Bénéficiaires des repas

Les repas sont préparés et servis de façon habituelle aux seules personnes autorisées et étant en mesure de justifier leur appartenance aux catégories suivantes :

- Elèves des écoles
- Enfants fréquentant le centre de loisirs
- Enseignants
- Personnel communal
- Intervenants extérieurs.

Article 2.4 – Périodicité des repas

Pendant la période scolaire – hors jours fériés :

- Les lundis, mardis, jeudis et vendredis pour les enfants des deux écoles de la commune ;
- Les mercredis pour les enfants du centre de loisirs.

Pendant la totalité des vacances scolaires, hors jours fériés : les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis pour les enfants du centre de loisirs.

Article 2.5 –Nombre de repas – commandes et horaires de livraison

Le nombre de repas est précisé dans le C.C.A.P. en son article 3.

Il est précisé, à nouveau, que les chiffres donnés, le sont à titre indicatif et n'engagent pas la collectivité. Ils sont soumis à variation à la baisse ou à la hausse en fonction de la population scolaire ou extra-scolaire accueillie, ou toute autre circonstance (ex. période de confinement en 2020).

Le nombre de repas commandés est communiqué par le représentant désigné par la commune le jour même, le matin (horaire à définir avec le prestataire).

La mise à disposition des repas est le jour de consommation, **au plus tard 10 heures 30 si possible.** (à définir avec le prestataire)

La livraison des pique-niques peut supposer une livraison des repas à un horaire différent, qui sera défini avec les services au préalable.

2.6 Composition des repas

La composition des repas sera établie selon les Recommandations Nutrition établie par le GEM-RCN, fournie en annexe du présent marché.

➤ Pour le restaurant scolaire : DEJEUNER

- Pour les élémentaires: menu à 5 composantes
- Pour les maternelles : menu à 5 composantes
 - Variante maternelles : menu à 4 composantes
- Pour les adultes : menu à 5 composantes

➤ Pour le C.L.S.H – SIVU ANIMATION à la Vie Sociale : DEJEUNER

- Menu à 5 composantes
- La variante à 4 composantes est autorisée

Le pain sera fourni par la Commune de Saint-Père-Marc-en-Poulet.

Le prestataire veillera à privilégier les produits basiques et simples. Eviter les plats en sauce dans la fréquence, diversifier les entrées, privilégier le fromage « à la coupe ».

Il veillera également à servir au cours du même repas des mets de teinte variée pour donner aux enfants un agrément visuel complémentaire.

2.7 Grammages

Le prestataire veille à préparer un repas avec des aliments et des quantités adaptés à l'âge des enfants en se référant au document fourni en annexe reprenant les recommandations Nutrition établies par le GEM-RCN.

Il s'agit de recommandations, qui peuvent être appliquées de manière raisonnable et le prestataire veillera à l'adapter en fonction de l'objectif de la COMMUNE de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Le prestataire de service pourra être amené à fournir des pique-niques, ceux-ci devront être commandés une semaine à l'avance.

Leur composition sera soignée et devra tenir compte des modalités de transport non réfrigérés.

Les pique-niques seront facturés au même prix unitaire que les repas classiques.

Ils devront être variés et équilibrés, et ils devront à minima être composés comme suit :

- Fourniture de 2 sandwiches
- 1 crudité à croquer
- 1 paquet de chips
- 1 fromage
- 1 fruit ou une compote

Ils devront être livrés préparés. Le prestataire devra bien sûr, respecter la réglementation en matière de prévention des risques alimentaires et prendre toutes les dispositions nécessaires au niveau de la production, de la transformation et de la livraison.

Lors de mini séjours le SIVU souhaite être livré en repas chaud sur les sites dédiés (région Ile et Vilaine), uniquement pour la période de juillet et août.

2.8 Menus

Le prestataire, pour l'élaboration des menus, appliquera rigoureusement les prescriptions contenues dans le Cahier des mets, des fréquences et grammages précisés dans l'annexe des recommandations nutrition.

Il s'engage à faire de ce temps méridien, un moment de qualité et convivial pour l'enfant par la qualité des menus définis.

Les menus seront établis sur la base d'un plan alimentaire élaboré par un(e) diététicien(ne) diplômé(e) d'Etat... Le prestataire est le seul responsable de l'équilibre alimentaire des menus qu'il propose.

Les menus sont établis sur un cycle scolaire compris entre deux périodes de vacances au plus tard 20 jours avant le début de la période. Ils sont soumis à adoption du représentant désigné par la collectivité, le(la) responsable du service des Affaires Scolaires.

L'entrée, le plat et le dessert sont différents quotidiennement et ne se répète pas plus de 2 fois par quinzaine, à minima pour l'entrée et le dessert.

Les menus ou mets à jour fixe sont proscrits.

Les menus seront adaptés en fonction de la saisonnalité, en particulier les plats froids seront majorés l'été.

Le prestataire est autorisé, de manière exceptionnelle, à modifier certains éléments des menus (ex. un fruit par une compote) mais doit impérativement prévenir le représentant de la collectivité en charge de la restauration scolaire, qui validera ou non, cette modification.

La commune se réserve également le droit de solliciter le prestataire pour modifier certaines composantes des menus si elle le juge nécessaire.

Le pain sera fourni par la collectivité.

MENUS FLEXIBLES

Un menu unique chaque jour sera servi aux trois catégories de convives (primaires, maternelles, adultes).

Les plats à base de porc seront remplacés par d'autres produits équivalents pour les convives qui le souhaitent à condition que la famille l'ait stipulé sur la fiche de renseignements au moment de l'inscription au restaurant scolaire.

Le prestataire devra porter une attention particulière aux mets de remplacement qui devront être d'une qualité, quantité et présentation comparables aux mets comportant du porc.

Le prestataire devra donc avoir une gamme de produits de remplacement du porc variée pour éviter la monotonie.

Il en sera de même pour les menus végétariens à condition que la famille l'ait stipulé sur la fiche de renseignements au moment de l'inscription au restaurant scolaire.

Tout ce qui concerne les régimes alimentaires particuliers justifiés pour raison médicale ou par toute autre situation personnelle d'enfants est géré directement par la commune de Saint-Père-Marc-en-Poulet.

MENUS DE SUBSTITUTION (ENFANTS ALLERGIQUES)

Les enfants atteints de troubles de santé provoquant des allergies alimentaires sont admis et inscrits au service public de restauration scolaire sous la condition de mise en place d'un Plan d'Accueil Individualisé (P.A.I.).

Les services municipaux transmettront au prestataire les éléments nécessaires à l'établissement de ces menus, et le titulaire devra proposer un menu adapté à qualité et valeur nutritionnelle équivalentes aux autres menus du jour.

En cas d'allergie dite « complexe », la collectivité peut autoriser le « panier-repas », la famille assurant alors la pleine responsabilité du repas, du conditionnement et du transport.

MENUS VÉGÉTARIENS

Des menus végétariens seront proposés un jour par semaine, dans le respect de la Loi EGALIM (document en annexe).

MENUS D'INTERVENTION ou « DE SECOURS »

Un menu d'intervention sera livré dans les quantités qui correspondent à la fréquentation journalière la plus élevée.

Il servira de sécurité dans des circonstances à caractère exceptionnel et notamment si des produits s'avéraient tardivement non conformes à la qualité hygiénique attendue et à condition que le prestataire n'ait pas matériellement le temps de les échanger.

La composition du menu d'intervention sera soignée. La qualité nutritionnelle des produits doit être équivalente à celles des repas classiques. Le menu d'intervention comprendra essentiellement des produits appertisés de manière à ce qu'ils puissent être conservés durant toute l'année scolaire, privilégiant, autant que possible, le conditionnement individuel.

Afin d'en assurer une bonne rotation, les denrées qui composent le menu d'intervention seront incluses, une fois par an, dans les menus réguliers.

L'initiative de recourir au menu d'intervention incombera :

- au prestataire
- à la Commune de Saint-Père-Marc-en-Poulet
- au SIVU « animation à la vie sociale »

2.9 TRANSMISSION DES MENUS

Les menus sont transmis par voie dématérialisée au format exploitable par la Commune de SAINT-PERE-MARC-EN-POULET (format word excel ou pdf). Le prestataire transmettra la part des produits durables et de qualité ainsi que celle des produits biologiques utilisés dans la composition de chaque repas.

Un **code couleur** sera utilisé pour identifier, notamment, les produits biologiques.

Les **pictogrammes** des labels seront également indiqués (VBF/VPF, Label rouge, pêche durable, AB, AOC ou AOP, Bleu Blanc Cœur..).

Les menus devront être transmis pour chaque période scolaire.

Le libellé de chaque met sera : simple, précis et détaillé, en conformité avec la législation, notamment en ce qui concerne la provenance des viandes.

Il devra permettre une information claire des enfants et des parents.

Ainsi, à titre d'exemple, seront précisés le descriptif des salades composées, le mode de préparation des poissons ou le type de fromages.

Le nom et le logo de la commune devra figurer sur les menus.

Le prestataire de service n'est pas autorisé à faire usage de son logo dans l'enceinte des écoles, ailleurs que sur les véhicules de livraison, les tenues des chauffeurs-livreurs, le tableau hebdomadaire des menus affichés dans chaque école et les matériels d'animation.

Le prestataire n'est pas autorisé non plus à faire de la publicité d'autres marques commerciales que la sienne (par affiches...).

2.10. DISTRIBUTION - CONDITIONNEMENT

Le titulaire utilisera des contenants adaptés aux modalités de service. Dans un souci de préservation physique des personnels, il est demandé d'utiliser des contenants dont le poids total (contenant + aliments) n'excède pas 7,5 kilogrammes.

En tout état de cause, le titulaire devra multiplier lesdits contenants afin d'en réduire le poids et en faciliter la manipulation, tant lors de la livraison qu'au moment du service.

Par ailleurs, dans une démarche de développement durable, le pouvoir adjudicateur souhaite que les contenants de livraison soient réutilisables et récupérés par le titulaire lors de la livraison suivante. La désinfection des contenants restera à la charge du titulaire du marché.

A défaut de contenants réutilisables, il y aura lieu de préférer les contenants recyclables. Afin de respecter les obligations futures de la loi EGalim, il est souhaité de proscrire l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique.

Les conditionnements individuels devront être limités (par exemple, privilégier le fromage à la coupe).

2.11. LIVRAISON

Le mode de liaison retenue est la liaison chaude.

La production est réalisée en cuisine centrale.

Lieu de production :

.....
.....
.....

Numéro d'agrément cuisine centrale :

Les repas sont livrés en liaison chaude conformément à la réglementation en vigueur au moment du démarrage de l'expédition.

Le titulaire assure sous sa propre responsabilité le transport jusque dans le restaurant municipal de la Commune de SAINT-PERE-MARC-EN-POULET – Restaurant Scolaire Rue de la Croix Hoddye (35430).

Concernant la prestation de livraison par le titulaire, celui-ci doit prévoir tous les moyens afin de respecter ses obligations réglementaires, *idéalement* :

- Un frigo double porte 500 litres
- Un congélateur armoire de 350 litres
- Une table chaude
- Tout autre matériel permettant la bonne exécution de la prestation

Une liste précise des matériels complémentaires nécessaires à la bonne exécution du contrat sera annexée au contrat. Le prestataire en doit la fourniture, la livraison, l'installation, la mise en service, les réglages, la formation des personnels de la Commune de SAINT-PERE-MARC-EN-POULET et la maintenance totale, y compris les moyens supplétifs permettant la continuité du fonctionnement des différents services de restauration pendant toute la durée du contrat.

A TITRE EXCEPTIONNEL :

Concernant les repas froids de type « pique-nique », la livraison se fera en kit, dans des glacières respectant les recommandations de la DDCSPP35, afin de limiter les risques sanitaires.

Utiliser de préférence des denrées alimentaires stabilisées.

Erreur de livraison :

Il appartient au prestataire de palier immédiatement à toute erreur de livraison ou de non-conformité des aliments (ex : fruits très abîmés, emballages mal operculés, date fabrication ou DLC illisible) de manière à ce que les repas soient servis à temps sur site.

2.12. ANIMATION

La dimension éducative de la prestation est importante. Le prestataire, en lien avec le personnel municipal, préparera la mise en œuvre d'opérations de sensibilisation des enfants dans les domaines suivants :

- Éducation au goût, aux saveurs, aux spécialités d'autres régions, pays et cultures (fêtes traditionnelles, repas à thème géographique...)
- Informations pédagogiques sur les aliments (lait, fruits, légumes, épices...) avec la possibilité d'y associer un producteur local, fournisseur du restaurant scolaire, une association, etc.
- Le tri des déchets et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Des menus d'animation seront proposés au moins une fois par trimestre afin de faire découvrir aux enfants d'autres traditions culinaires, régionales ou étrangères (repas « cuisines du monde »). Certaines traditions seront respectées : repas de Noël, crêpes pour la Chandeleur ou bugnes pour Mardi-Gras. (également à prévoir pour les périodes des mercredis et des vacances scolaires).

Ces menus d'animation devront pouvoir être proposés les mercredis pour le centre de loisirs au moins une fois par an.

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

Le titulaire s'engage à mettre en œuvre les fournitures pour l'animation du restaurant en coordination avec la Commune de SAINT-PERE-MARC-EN-POULET.

2.13. GESTION DES DECHETS

Dans un souci de lutte contre le gaspillage alimentaire, le prestataire proposera des solutions visant à réduire ou/et à valoriser les restes alimentaires.

3. QUALITÉ DES PRODUITS ET DES METS SERVIS

3.1. Dispositions générales

La qualité des mets servis comprend :

- la qualité nutritionnelle,
- la qualité organoleptique,
- la qualité 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 PRESTATAIRE s'engage à utiliser des produits de qualité et à apporter un soin particulier au choix desdits produits. Il devra également s'inscrire dans le strict respect de la Loi « EGalim ».

La composition des repas doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire, de besoins nutritionnels et les recommandations générales édictées par la circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001 (NOR MENE0101186C) relative à la "composition des repas servis en restaurant scolaire et la sécurité des aliments".

Les menus s'attachent à appliquer la réglementation en vigueur, en particulier les normes homologuées et enregistrées par l'AFNOR (de type ISO 9002 en particulier) ainsi que les spécifications techniques du GPMDA relatives à la nutrition (brochure annexée à la circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001).

Les objectifs nutritionnels sont de diminuer les apports de lipides et d'augmenter ceux en fibres, en vitamines, en fer et en calcium.

A cette fin, des fréquences de présentation des aliments sont recommandées sur la base minimale de 20 repas successifs.

Les repas proposés devront être simples et de qualité, les plats doivent être attractifs et donner l'envie aux enfants de les goûter.

La COMMUNE insiste sur les points suivant concernant les menus, ils doivent être :

- Savoureux
- Attrayants par l'odeur et le visuel
- Issus de produits frais au maximum, les produits industriels doivent être limités au maximum
- Diversifiés pour éviter une lassitude des enfants et faire découvrir de nouveaux plats.

3.2. Dispositions communes à l'offre de base

- L'approvisionnement devra tenir compte d'au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques.
- L'utilisation de produits frais (de 1^{ère} gamme) devra être privilégiée, avec intégration de 60% de produits frais dans les préparations culinaires servies quotidiennement.
- Concernant l'approvisionnement des fruits et légumes, le titulaire devra tenir compte de la saisonnalité de ces produits : 60% de légumes frais et fruits frais doivent répondre à la règle de la saisonnalité

- L'utilisation de produits de 4ème et 5ème gamme devra être limitée au maximum.
- Les produits transformés devront également être limités. Les produits reconstitués, notamment les préparations enrobées de panures, (ex. cordons bleus, nuggets, poisson pané, ...), ne seront proposés qu'une fois par cycle de 20 repas.
- Les produits « faits maisons », avec des produits bruts et frais, seront à privilégier.
- Des produits labellisés seront intégrés - type VBF/VPF, Label rouge, pêche durable, AB, AOC ou AOP, Bleu Blanc Cœur... Possibilité aussi d'intégrer des produits issus de l'agriculture équitable labellisée, le prestataire en précise les pourcentages.
- Les produits issus de l'agriculture biologique seront proposés à quantité différentes selon l'offre de base ou la variante obligatoire, tel qu'indiqué ci-après. Les produits bio répondront à un étiquetage AB ou tout signe européen équivalent valant certification agricole biologique.
- Les viandes d'origine animale nationale auront la préférence et seront servis en priorité.
- L'approvisionnement en circuit court est préconisé pour favoriser la fraîcheur des produits, leur saisonnalité, raccourcir les délais de livraison et réduire les émissions de gaz à effet de serre. La filière courte s'établit à 1 seul intermédiaire (du champ à l'assiette).

En effet, dans une démarche de développement durable, les denrées nécessaires à la composition des repas devront le plus possible provenir de **fournisseurs locaux** (producteurs, groupement de producteurs...) et cela clairement identifié dans la liste des fournisseurs jointe au dossier présenté par les candidats

ATTENTION : PRODUITS DONT L'UTILISATION EST INTERDITE pour l'exécution du présent marché :

- Huile de palme, coprah, coco,
- Pour les fritures, pas d'huile type Végétaline (huile résultant de la transformation d'huiles liquides en huiles solides par hydrogénation)
- Produits d'organismes génétiquement modifiés (OGM), ni viande issue d'animaux nourris avec des farines animales ou avec des aliments génétiquement modifiés.
- Poissons en provenance de CHINE
- Poissons exotiques
- Filet de poisson PERCHE DU NIL
- Tous les poissons dont les modes de production ou d'élevage relèvent de ce qu'on appelle l'aquaculture intensive. Ce type de production se caractérise par l'élevage d'animaux en vase clos, alimentés par des farines - Thon rouge.
- Les produits « allégés ».
- Les potages déshydratés et briques.

DENREES ALIMENTAIRES

Fruits et légumes	- Privilégier les fruits et légumes de saison (selon calendrier de saisonnalité) ; cela, en respect des rythmes naturels et des qualités nutritives des aliments - Présenter ces produits dans un état de maturité, de saveur et de fraîcheur optimale, - Les crudités seront préparées à partir de produits frais et, de préférence, issus de l'agriculture biologique - Les pommes seront issues de l'agriculture biologique, et de préférence fournies par un producteur local, - Les bananes seront issues de l'agriculture biologique
Céréales	- introduction de céréales complètes/semi-complètes et des légumineuses issues de l'agriculture biologiques (car enveloppes concentrent les résidus).
Viandes	- Toutes les viandes bovines et porcines devront être d'origine française (VBF et VPF) - Les viandes hachées seront préparées à partir de « morceaux » de qualité (muscle)
Volailles	- Les volailles devront être d'origine française et de préférence labellisées (label rouge)
Charcuteries	- La teneur en matière grasse sera limitée à 25 % maximum, ou s'en rapprocher
Jambon	- Le jambon (entre autre utilisé pour les pique-niques) sera labellisé
Poissons	- Privilégier les poissons frais - Les poissons congelés devront être issus d'une simple congélation et, si possible, issus de la pêche responsable (labellisé)
	- Les poissons panés comporteront un maximum de 30 % de panure et un minimum de 70 % de poisson.
Produits laitiers	- Privilégier les fromages à la coupe (non préemballé) à servir en alternance, notamment avec le fromage fondu. - Le lait, selon, l'offre de base ou la variante obligatoire, sera pasteurisé, et éventuellement bio
Pâtisseries	- Les pâtisseries seront réalisées en unité centrale de production

Un affichage de provenance des produits et le nom des producteurs sera prévu par le prestataire, afin de vérifier la traçabilité des produits.

Il est rappelé que **le pain ne fait pas partie de la prestation**, il sera commandé directement par la commune.

3.3. Dispositions particulières de l'offre de base

Conformément au règlement de consultation, **les candidats auront l'obligation de répondre à la solution de base.**

A- OFFRE DE BASE

L'offre de base comprend :

- Fourniture et livraison des repas en liaison chaude dans le respect du présent Cahier des Clauses Techniques Particulières.

4. ENGAGEMENT DU TITULAIRE

4.1. Engagement réglementaire

Le titulaire s'engage à respecter et à mettre en œuvre l'ensemble des dispositions réglementaires lui permettant de maintenir son agrément pour la fabrication de plats cuisinés à l'avance.

4.2. Engagement de prestation

Le titulaire fera bénéficier le client de son savoir-faire, de ses méthodes de contrôle interne sur la bonne exécution des prestations. Il devra aider à la résolution des problèmes éventuels. D'une façon générale, il recherchera l'amélioration constante de la qualité des services fournis en liaison avec la Commune de SAINT-PÈRE-MARC-EN-POULET.

4.3 PROGRESSION CONTINUE

La commune de SAINT-PERE-MARC-EN-POULET souhaite mettre en place une démarche de progrès continue au cours du présent marché. Pour cela, à la fin de chaque année scolaire, au vu du bilan annuel, des objectifs de progrès seront mis en place en co-construction avec le titulaire.

La progression de la prestation pourra porter sur différentes thématiques à définir par la collectivité en concertation avec le titulaire (Exemples : Approvisionnements, réduction du gaspillage alimentaire, animations, communication...)

Ainsi, au travers de leur candidature, les candidats s'engagent à participer activement à la progression continue de la prestation.

5. MOYENS AFFECTES PAR LA COMMUNE DE SAINT-PÈRE-MARC-EN-POULET AU FONCTIONNEMENT DE LA RESTAURATION MUNICIPALE

5.1. Personnels de la collectivité

Les personnels de la Commune de SAINT-PERE-MARC-EN-POULET assurent :

- Le contrôle des livraisons
- Le suivi des DLC des repas livrés par le titulaire
- Les relevés des températures afin de s'inscrire dans la démarche de la méthode HACCP
- Le maintien en température des plats dans le strict respect des prescriptions du titulaire
- La distribution des repas
- Le service aux convives
- La surveillance des enfants

- Le nettoyage complet (salles à manger, tables, vaisselle, office, équipements) à l'exception de toutes les fournitures qui sont reprises par le titulaire (containers, bacs réutilisables, cagettes...).

Le personnel de la Commune de SAINT-PERE-MARC-EN-POULET ne saurait être tenu responsable des missions de contrôle qui incombent au titulaire.

5.2. Locaux, matériels et mobiliers

ENGAGEMENTS

L'engagement du titulaire au titre des prestations de fourniture et livraison de repas, objet du marché, l'est notamment en considération des locaux, affectés par la Commune de SAINT-PERE-MARC-EN-POULET au fonctionnement du service restauration, qui devront notamment être parfaitement opérationnels lors de la prise en charge par le titulaire.

Le titulaire reconnaît avoir visité les locaux avant la remise de son offre, et accepte sans réserve l'ensemble des installations.

La mise à disposition des locaux au titulaire pour les équipements indiqués à l'article 2.5 du présent CCTP sera effectuée à titre gratuit, précaire et non exclusif. Cette disposition est indissociable des présentes.

La COMMUNE DE SAINT-PERE-MARC-EN-POULET s'engage :

- à ce que les agencements, matériels et mobiliers soient en toutes circonstances conformes à la réglementation en vigueur.
- à apporter aux locaux, à tout moment pendant la durée du contrat et dans les meilleurs délais, les modifications nécessaires pour les maintenir conformes aux règles d'hygiène et de sécurité.

A cet égard, le titulaire s'engage à informer la Commune de SAINT-PÈRE-MARC-EN-POULET des risques encourus en raison du non-respect de ces dispositions par lettre recommandée avec accusé de réception.

Le défaut de conformité qui entraînerait un risque d'accident du travail réel et immédiat pour le personnel du titulaire travaillant sur place, pourra justifier l'interruption de la prestation du titulaire sans constituer une inexécution imputable à ce dernier.

6. RESPONSABILITES

6.1. Responsabilité contractuelle

Le titulaire est le seul responsable, dans les conditions prévues au présent contrat, de l'exécution des prestations qui lui sont confiées, tant vis-à-vis de ses fournisseurs que de son personnel.

D'une manière générale, la responsabilité contractuelle du titulaire est engagée, à l'égard du client, dans les conditions de droit commun.

Sont notamment visés les cas suivants :

- Non-respect des règles élémentaires d'hygiène et de sécurité,
- Dommages corporels et matériels résultant de son exploitation.

6.2. Etendue de responsabilité

Au cas où des dépenses seraient directement imputables à la faute prouvée du titulaire, la responsabilité de celui-ci serait limitée au montant de la remise en service ou au renouvellement du matériel si nécessaire.

7. SUIVI DU MARCHÉ

8.1 – Comité de restauration :

Le Comité de restauration se réunira en fin d'année scolaire pour établir le bilan de l'année écoulée, et éventuellement à la demande de la commune au cours de l'année.

Le comité de pilotage restauration scolaire est composé :

Pour la Commune de *SAINT-PÈRE-MARC-EN-POULET* : du Maire ou de son représentant élu ; du (de la) Directeur(rice) général(e) des Services de la Commune ou de son représentant et des services municipaux concernés ; d'un représentant des deux écoles ; d'un représentant du SIVU « Animation à la Vie Sociale » et d'un représentant de chacune des associations de parents d'élèves (seront désignés pour chaque fédération un titulaire et un suppléant).

Pour le prestataire, participation obligatoire : Directeur de la restauration scolaire ; du (ou de la) diététicien (ne) : du responsable de production ; du responsable des achats à la restauration scolaire ; éventuellement, selon les sujets traités tout autre responsable concerné au sein de la cuisine

Le prestataire s'engage à répondre par écrit aux questions de la Collectivité et à lui transmettre les documents qu'elle aura demandés dans un délai n'excédant pas quinze jours à compter de la date de réception de la demande.

8.2 – Exercice du pouvoir de contrôle de la collectivité :

La Collectivité dispose d'un pouvoir de contrôle sur les prestations réalisées par le Titulaire du marché.

La Commune de SAINT-PERE-MARC-EN-POULET peut, à tout moment et sans référer préalablement au titulaire, procéder et faire procéder à tous les contrôles qu'il jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

a) Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- De salubrité (denrées, matériels, locaux, personnels)
- Nutritionnelles et gastronomiques,
- Qualitatives,
- Quantitatives.

Pour justifier de la traçabilité des produits, le titulaire tiendra à disposition de la collectivité tous documents permettant de vérifier les approvisionnements.

Le Titulaire accepte tout contrôle bactériologique effectué à la demande de la Collectivité et pratiqué par un laboratoire désigné par celle-ci. La dépense est supportée par le Titulaire lorsque les résultats sont non conformes aux normes admises par la réglementation en vigueur.

Dans le cas où une préparation serait reconnue inconsommable, les denrées ou repas refusés à l'occasion d'un contrôle seront remplacés aux frais du Titulaire.

b) Contrôle des pièces comptables :

Afin que le contrôle défini ci-dessus puisse s'exercer pleinement en ce qui concerne notamment la qualité et les caractéristiques des denrées achetées par le titulaire pour le service de la Commune de SAINT-PERE-MARC-EN-POULET, ce dernier aura accès, aussi souvent qu'il estimera nécessaire, à la comptabilité matière du titulaire se rapportant à la gestion du restaurant et/ou de l'unité centrale de production alimentaire (cuisine centrale) : feuilles de consommations journalières, factures à l'appui, fiches de stocks, situations financières, compte financier, etc... Les pièces comptables doivent être conservées à la disposition de la Commune de SAINT-PERE-MARC-EN-POULET pendant la durée de validité du présent marché.

c) Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés ou intervenants privés :

Pour exécuter les contrôles précédents, la Commune de SAINT-PERE-MARC-EN-POULET peut à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement au titulaire, notamment :

- Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations - Services Vétérinaires,
- Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes,
- Agence régionale de Santé (ARS)
- Laboratoires privés,
- Conseils spécialisés.

Ces interventions demandées aux agents officiels de contrôle ne font pas obstacle aux interventions que ces services décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions

Signature du titulaire :

Lu et approuvé à, le

(Paraphes sur toutes les pages et signature sur la dernière + cachet de la société)

Pour le titulaire :

Signature du pouvoir adjudicateur :

Lu et approuvé à SAINT-PERE-MARC-EN-POULET, le 04 juin 2025

Le Maire,

M. Jean-Francis RICHEUX

