



**MARCHE DE
SERVICES
ET DE FOURNITURES**

**CAHIER DES CLAUSES
TECHNIQUES PARTICULIERES**

Identification des acheteurs	<p>Mairie de Vayres 44, avenue de Libourne 33870 VAYRES Téléphone : 05.57.55.25.55 Télécopie : 05.57.55.25.56 Mail : contact@mairie-vayres.fr</p> <p>Mairie d'Arveyres 8, rue de l'Eglise 33500 ARVEYRES Téléphone : 05.57.24.80.14 Télécopie : 05.57.24.80.64 Mail : mairie-arveyres@wanadoo.fr</p>
Identification du pouvoir adjudicateur	<p>Mairie de Vayres 44, avenue de Libourne 33870 VAYRES Téléphone : 05.57.55.25.55 Télécopie : 05.57.55.25.56 Mail : contact@mairie-vayres.fr</p>
Objet de la consultation	<p>Production et distribution de repas non préparés à l'avance pour :</p> <ul style="list-style-type: none">- deux établissements scolaires et un accueil de loisirs sur la commune d'ARVEYRES- deux établissements scolaires et un accueil de loisirs sur la commune de VAYRES <p>en vue de leurs consommations sans délais</p>
Type de procédure	<p>Marché de services et fournitures Appel d'offres ouvert- article 33 et 57</p>
Type de marché	<p>marché à bon de commandes Article 77 du C.M.P.</p>
Remise des offres – Date limite	<p>Lundi 8 juin 2015 à 12 heures</p>
Date d'envoi de l'avis à la publication	<p>Lundi 20 avril 2015</p>
Allotissement	<p>Lot unique</p>

Le présent cahier des clauses techniques particulières comporte 22 pages

SOMMAIRE

CHAPITRE I : OBJET DE LA CONSULTATION 4

Article 1 : OBJET DU MARCHE

Article 2 : ALLOTISSEMENT

Article 3 : Tranches ferme et/ou conditionnelle

Article 4 : DISPOSITIONS PREALABLES

Article 5 : COMMANDES DES REPAS

Article 6 : MODALITES DE FONCTIONNEMENT DU SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE

Article 7 : NOMBRE ESTIME DE REPAS

CHAPITRE II : STRUCTURES DES PRESTATIONS 6

Article 9 : STRUCTURE DU REPAS ENFANT ET DU GOUTER

9-1 Repas du midi

9-2 Boissons de table

9-3 Les pique-niques

9-4 Les Goûters

9-5 Repas spéciaux

9-6 Animations « repas dit à thèmes »

Article 10 : STRUCTURE DU REPAS ADULTE

CHAPITRE III - ELABORATION DES MENUS 9

Article 11 : CHRONOLOGIE DE CETTE ELABORATION

Article 12 : TECHNIQUE DE CETTE ELABORATION

Article 13 : DISTRIBUTIONS ALIMENTAIRES HORS MENUS

CHAPITRE IV – SPECIFICATIONS QUALITATIVES 11

Article 14 : REFERENCES GENERALES

ARTICLE 15 : SPECIFICATIONS NUTRITIONNELLES

ARTICLE 16 : SPECIFICATION ORGANOLEPTIQUES ET GASTRONOMIQUES

16-1 La préparation des aliments

16-2 La préparation et présentation des plats

16-3 La température des plats

16-4 Provenance, origine et traitement des denrées alimentaires

CHAPITRE V- SPECIFICATIONS QUANTITATIVES 15

CHAPITRE VI: CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS 15

Article 17 : LE PERSONNEL

17-1 Personnel mis à disposition par le candidat

17-2 Personnel de restauration de la collectivité

17-3 Prophylaxie :
ARTICLE 18 : LOCAUX
18-1 Etat des lieux et inventaires contradictoires
18-2 Propreté des locaux
18-3 Réparation des biens mobiliers mis à sa disposition

Article 19 : MATERIEL
19-1 Gros matériel
19-2 Petit matériel
Entretien et Réparation technique et nettoyage du matériel
19-4 Renouvellement du matériel
19-5 Fluides – énergie
19-6 Etat des lieux et inventaires contradictoires
19-7 Sécurité
19-8 Visite obligatoire

Article 20: VETEMENTS DE TRAVAIL DU PERSONNEL

**CHAPITRE VII : VERIFICATION PAR LA COLLECTIVITE DE LA BONNE EXECUTION
DES PRESTATIONS 20**

Article 21 : CONTROLE PERMANENT EXERCE PAR LES COLLECTIVITES

Article 22 : LES CONTROLES

Article 23 : CONTROLE PAR L'INTERMEDIAIRE D'AGENTS SPECIALISES

CHAPITRE VIII : ASSURANCE DU TITULAIRE 21

**CHAPITRE VIII : DUREE DU MARCHE – REMISE DES INSTALLATIONS
EN FIN DE MARCHE 21**

Article 24 : DUREE DU MARCHE

Article 25 : REMISE DES INSTALLATIONS EN FIN DE MARCHE

CHAPITRE I : OBJET DE LA CONSULTATION

Article 1 : OBJET DU MARCHÉ

Le présent C.C.T.P. a pour objet de définir les conditions techniques du présent marché public passé par la commune de Vayres et la Commune d'Arveyres pour la production et la distribution de repas non préparés à l'avance pour quatre établissements scolaires et pour 2 centres de loisirs en vue de leur consommation sans délais ainsi que la fourniture de goûters pour les 2 centres de loisirs.

Ces prestations sont à réaliser dans deux lieux de production appartenant à la collectivité de Vayres et d'Arveyres.

Le titulaire s'engage à respecter les clauses du C.C.T.P.

Article 2 : ALLOTISSEMENT

Le marché ne sera pas alloti.

Article 3 : Tranches ferme et/ou conditionnelle

Le marché ne comportera aucune tranche.

Article 4 : DISPOSITIONS PREALABLES

Le candidat au présent marché déclare :

- avoir pris connaissance des locaux mis à sa disposition par les Mairies d'ARVEYRES et VAYRES pour la production des repas
- s'engage à appliquer la réglementation sanitaire en vigueur concernant la production de repas en milieu scolaire et périscolaire.
- s'engage à assurer l'approvisionnement en denrées alimentaires
- à assurer le stockage des dites denrées dans les réserves existantes
- assurer la supervision de la préparation des repas
- assurer la mission de conseil et de contrôle du respect des normes HACCP
- assumer la responsabilité de l'ensemble des règles de sécurité alimentaire et la conformité des règles en vigueur
- être responsable de la qualité des repas jusqu'à la distribution aux consommateurs.

Le titulaire est seul responsable de la gestion financière du service de restauration de la collectivité, vis-à-vis des fournisseurs et des personnels qu'il emploie directement ainsi que de l'hygiène et de la sécurité des aliments.

Article 5 : COMMANDES DES REPAS

Les commandes sont passées tous les jours (sauf le samedi, dimanche et jours fériés) par la Mairie d'ARVEYRES et VAYRES en fonction de leur besoins respectifs.

Article 6 : MODALITES DE FONCTIONNEMENT DU SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE

Le service de restauration scolaire est assuré :

En période scolaire : le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi pour le déjeuner

En période de vacances scolaires : le lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi pour le déjeuner.

Délais d'exécution : les repas devront être produits dans le délai sanitaire suffisant pour pouvoir être distribués aux jours et heures précisés par les Mairies d'ARVEYRES et de VAYRES.

Lieu de production :

- Restaurant scolaire de l'école maternelle d'Arveyres situé 13 rue de Peytot à Arveyres
- Restaurant scolaire de l'école élémentaire Vayres situé avenue de Libourne à Vayres.

Lieu de consommation dans quatre réfectoires:

- Restaurant scolaire de l'école maternelle d'Arveyres attenant à la cuisine
- Réfectoire du centre de loisirs d'Arveyres disposant d'un office de restauration
- Restaurant scolaire de l'école élémentaire de Vayres attenant à la cuisine
- Restaurant scolaire de l'école maternelle de Vayres disposant d'un office de restauration

Article 7 : NOMBRE ESTIME DE REPAS

A titre indicatif les nombres de repas sont les suivants :

Catégories Repas	Nombre de repas minimum annuel à produire
Ecole d'Arveyres	23 000
Ecole Maternelle et Elémentaire de Vayres	45 000
ALSH d'Arveyres	2 700
ALSH de Vayres	5 500
Sports vacances « 11-15 ans »	180
Adultes de VAYRES	1 000
Adultes d'ARVEYRES	1 000
Goûter ALSH Vayres	5 600
Goûter ALSH Arveyres	2 700
Goûter Sports Vacances	180

Article 8 : HEURES DES SERVICES

L'horaire de distribution des repas est fixé par les Mairies d'ARVEYRES et de VAYRES

Le prestataire s'engage à fournir les repas suivant les effectifs communiqués. Ces derniers devront être transmis avant 10 heures.

Les repas livrés et distribués en dehors des cuisines le seront par un agent municipal, dans un véhicule municipal répondant aux normes d'hygiène en vigueur.

CHAPITRE II : STRUCTURES DES PRESTATIONS

Article 9 : STRUCTURE DU REPAS ENFANT ET DU GOUTER

9-1 Repas du midi :

S'agissant d'un service sur table, le menu devra comporter :

- une entrée : crudités ou potage (d'octobre à avril, un potage sera servi une fois par semaine minimum) ou charcuterie, friands divers, pizzas ou quiches (une fois maximum par cycle) ;
- un plat protidique principal, viande de boucheries, volaille, poissons au moins une fois par semaine, œufs, plats divers composés ;
- un plat d'accompagnement: mettre en alternance un plat de légumes dits "verts" (frais de saison, lyophilisés, appertisés ou surgelés) et un plat de féculents (pâtes, riz, légumes secs, pommes de terre) ;
- un fromage ou un laitage ;
- un dessert.

Pain frais et non industriel en quantité suffisante en privilégiant le circuit court.

Légumes servis à volonté

Assaisonnements :

- sel, poivre, moutarde exceptionnellement ketchup et mayonnaise en fonction du plat servi ;
- des alternatives au vinaigre pourront être proposées ;
- sucre

Un décompte sera établi pour la récupération de la subvention « Onilait ».

9-2 Boissons de table :

Le titulaire devra se conformer à la réglementation en vigueur.

Dans tous les cas, l'eau distribuée est l'eau d'adduction publique. La distribution, au cours des principaux repas, de boissons additionnées de sucre est interdite sauf sur autorisation expresse de la commission restauration scolaire.

Eau minérale (en dépannage : en cas de coupure d'eau par exemple)

Le réemploi des bouteilles en matière plastique utilisées par la commercialisation des eaux de table ou d'autres boissons est interdit.

9-3 Les piques niques

Le titulaire du marché devra être en mesure de fournir des pique-niques à :

- ALSH d'Arveyres
- ALSH de Vayres,
- Sports vacances de Vayres adaptés à des enfants de 11/15 ans
- Aux écoles d'Arveyres et de Vayres lors des sorties scolaires.

Le détail des composants ci-après est un modèle de base, le titulaire aura la liberté de proposer des alternatives

- Pour les 3-5 ans : *sandwich complet composé de pain de mie (pâté, jambon, thon, volaille...) sans mayonnaise + chips + dessert et fruits + eau plate non gazeuse.*
- Pour les 6-11 ans : *une salade féculents ou crudités (prévoir un assaisonnement à séparer) + sandwich composé de pain de mie ou baguette sans mayonnaise (pâté, jambon, thon, volaille...) + chips + dessert et fruits + eau plate non gazeuse.*

Afin de garantir une certaine variété, le titulaire devra proposer une cadence de rotation des composants.

9-4 LES GOUTERS

Le goûter sera fourni après le repas à :

- ALSH d'Arveyres
- ALSH de Vayres
- Sports vacances de Vayres

Le titulaire du marché proposera différents types de gouters. Celui-ci comportera au moins 3 composants dont la boisson pour les activités extérieures à la commune.

Il convient de prévoir :

- les gouters pour les 3/5 ans
- les gouters pour les 6/11 ans qui pourront être identiques mais comporter des portions adaptées
- les gouters dits « sports vacances » adaptés à des enfants de 11/15 ans pratiquant une activité sportive toute la journée.

Le détail des composants ci-après est un modèle de base, le titulaire aura la liberté de proposer des alternatives :

- Fruit/compote
- Pain/chocolat. Confiture.

- Biscuits individuels
- Eau (activités extérieures)

Afin de garantir une certaine variété, le titulaire devra proposer une cadence de rotation des composants.

Le choix du titulaire du marché sera fait sur les propositions de base ci-dessus, il devra en outre se conformer aux obligations suivantes :

9-5 Repas spéciaux :

Le prestataire devra prendre en charge les PAI (allergies alimentaires, diabète...) réf circulaire n°2003-135 du 8/09/2003) des régimes particuliers (à partir de prescriptions médicales qui seront proposés).

9-6 Animations « repas dit à thèmes » :

Il devra être proposé au moins 1 repas thème par trimestre en respectant le calendrier annuel lié à la vie locale et aux traditions sous forme de menus spécifiques sur une semaine, une journée, avec supports, décoration, animation petit déjeuner équilibré...

Le détail de ces prestations sera indiqué à l'annexe de l'acte d'engagement.

Le groupement de commande se réserve le droit de donner suite à tout ou partie des animations et participer à leur organisation.

Article 10 : STRUCTURE DU REPAS ADULTE

Le repas devra comporter :

- ✓ un hors d'œuvre
- ✓ un plat protidique
- ✓ un plat d'accompagnement: mettre en alternance un plat de légumes dits "verts"(frais de saison, lyophilisés, appertisés ou surgelés) et un plat de féculents (pâtes,...)
- ✓ un fromage
- ✓ un dessert

Pain frais et non industriel en quantité suffisante en privilégiant le circuit court.

Légumes servis à volonté

CONTINUITÉ DU SERVICE DE RESTAURATION

Le titulaire du marché devra être en mesure d'assurer la continuité du service en cas d'impossibilité de fabrication pour toutes causes indéterminées.

Il devra à cet effet justifier des moyens lui permettant de faire face à cette éventualité.

En cas d'impossibilité effectivement constatée par la ou les Collectivités, le titulaire du marché devra être en mesure de fournir aux convives un repas froid.

En cas de défaillance du titulaire du marché et de l'obligation pour la ou les collectivités d'assurer la continuité du service, tous les frais y afférents lui seront répercutés.

Article 11 : CHRONOLOGIE DE CETTE ELABORATION

Les menus devront être établis conformément à la recommandation du GEMRCN n°J5-07 du 04 mai 2007 mise à jour en Août 2013, relative à la nutrition.

Le projet de menus est établi par le prestataire pour période de trois mois. Il sera présenté et remis pour approbation au représentant habilité des Collectivités qui peuvent demander toute modification qu'elles souhaitent et doivent rendre au prestataire ledit projet approuvé, et éventuellement modifié, au plus tard 15 jours avant le début de la période.

Le projet de menus doit porter sur tous les services prévus au marché : repas de midi, gouter et pique-niques (si planifiés).

Les menus effectivement servis doivent être conformes au projet ainsi mis au point. Toutefois, le titulaire du marché peut, à titre exceptionnel, procéder à des modifications, de réalisation à condition que celles-ci :

- soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement,
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.
- respectent l'alternance des menus

Le titulaire du marché devra transmettre à chaque acheteur un bilan des menus servis au trimestre précédent et le présenter lors de la réunion de la commission y compris toutes les modifications effectuées.

Le titulaire du marché assure l'affichage des menus aux emplacements désignés par les Collectivités (et notamment dans les points de consommation).

Le titulaire du marché transmettra aux acheteurs sur support informatique, le document A4 correspondant au menu du prochain trimestre après validation par la commission cantine scolaire.

La commission des menus est composée, à titre indicatif :

- Pour les Communes d'Arveyres et de Vayres :
 - Des Elus des Communes désignés par Le Maire,
 - Des représentants des services municipaux concernés par le temps de la pause méridienne,
 - Des enseignants,
 - Des représentants des parents d'élèves au sein du Conseil d'Ecole
- Pour le titulaire du marché, **participation obligatoire dans chaque collectivité**
 - Du chef de cuisine
 - Du référent désigné par le prestataire,
 - Du (de la) diététicien(ne)

La commission en charges des menus se réunit une fois tous les trois mois et autant que de besoin pour des événements particuliers ou exceptionnels. Elle se réunit également en début d'année pour fixer des objectifs annuels, et en fin d'année scolaire pour établir le bilan de l'année écoulée.

Article 12 : TECHNIQUE DE CETTE ELABORATION

Le titulaire du marché doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire.

Le titulaire du marché mettra en oeuvre, pour l'élaboration des menus, les enseignements, conseils et techniques (notamment celle dite "du plan alimentaire") que renferme la brochure intitulée "la nutrition dans les établissements scolaires et universitaires: GUIDE PRATIQUE" élaborée par les spécialistes de la Société Scientifique d'Hygiène Alimentaire.

Le marché concernant la cantine scolaire et l'accueil de Loisirs fonctionnent à midi seulement. Le titulaire doit en outre respecter les dispositions de la circulaire interministérielle de 2001 (publiée au B.O.E.N. du 28 juin 2001).

Particularité tenant au repas :

Concernant les cinq composants précités au chapitre II - article 9, il est précisé ce qui suit :

- ✓ hors d'œuvre: la nature du hors d'œuvre, ou de l'entrée devra changer à chaque repas,
- ✓ plat protidique principal: la fréquence habituelle de chacune des denrées utilisées devra s'inspirer du guide de la nutrition déjà cité. Les abats, la charcuterie (excepté le jambon de Paris et l'épaule de porc préparée à la façon du jambon de Paris) et les viandes en sauce apparaîtront respectivement au maximum une fois pour 8 repas servis successivement.
- ✓ plat d'accompagnement: dans une série de 8 repas servis successivement, figureront plat de légumes "verts" -frais de saison, appertisés ou surgelés -cuits, ou plats de féculents une fois sur deux. Les pommes de terre figureront au menu deux fois au maximum, et les pâtes une fois au maximum comme plat d'accompagnement.
- ✓ fromage ou laitage et dessert : dans une série de 8 repas servis successivement, 2 repas au minimum comporteront du fromage à pâte ferme.

A ce dernier titre, il est précisé que le titulaire du marché fera tout ce qui est en son pouvoir, pour permettre aux Communes d' Arveyres et de Vayres de bénéficier des avantages financiers en restauration scolaire, susceptibles de lui être consentis par tout organisme national ou international.

Article 13 : DISTRIBUTIONS ALIMENTAIRES HORS MENUS

En dehors de l'exécution des menus, le titulaire du marché s'engage à ne se livrer à aucune vente dans les locaux de la Collectivité, sauf autorisation expresse de celle-ci.

CHAPITRE IV – SPECIFICATIONS QUALITATIVES

Article 14 : REFERENCES GENERALES

Les denrées alimentaires utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la législation en vigueur. Le titulaire du marché devra en permanence se conformer à la législation en vigueur et s'adapter à la législation à venir.

A titre d'information, il devra respecter :

- les normes AFNOR (NF X50-220)
- aux articles L231-1 à L 231-3 du Code Rural, posant les principes de l'inspection de la salubrité et de la qualité des denrées animales ou d'origine animales destinées à la consommation,
- au Livre II du code de la consommation, fixant les dispositions concernant la conformité des produits et services
- au décret n°71-636 du 21 juillet 1971 relatif aux règles générales d'hygiène auxquelles sont soumis les établissements produisant, transformant ou distribuant les denrées animales ou d'origines animales
- au décret modifié n°91-409 du 26/04/1991 fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons, destinées à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 262 du Code Rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles
- à la réglementation relative à la nutrition du 04/05/2007 publié par le GEMRCN
- et à tous les textes réglementaires applicables aux denrées alimentaires utilisables en restauration collective.
- La réglementation en vigueur concernant les O.G.M.
- La réglementation en vigueur concernant la traçabilité
- La réglementation en vigueur concernant les allergies
- La réglementation en vigueur concernant la qualité et l'équilibre nutritionnel des repas
- La réglementation en vigueur concernant le contrôle sanitaire des aliments

D'une façon plus générale, le titulaire du marché devra s'adapter en permanence à l'ensemble de la réglementation en vigueur et à venir concernant le transport des denrées périssables, les conditions de conservation et manipulation des denrées, l'état de santé du personnel et son aptitude à manipuler les denrées alimentaires, l'hygiène alimentaire dans les établissements publics scolaire.

LES PRODUITS

L'utilisation des produits frais sera privilégiée (80%)

Les fruits et légumes seront de saison et à maturité

Seront exclus tous les produits contenant des OGM

Tous les légumes surgelés seront de qualité supérieure

La proportion des viandes en sauce ne doit pas dépasser 50% des prestations, sont à exclure des menus, les abats sous tous les formes

Pas de viande reconstituée

Les viandes bovines utilisées seront 100% muscle

Les viandes, poissons et volailles seront labellisés

Les produits de charcuterie seront de premier choix

Cordons bleus : maximum une fois par cycle

Poissons : pas de panga, pas de perche du Nil, les poissons surgelés seront pêchés en mer et congelés à bord.

Fromages reconstitués et fromages fondus : maximum 2 fois par mois

Seront privilégiés, dans la mesure du possible, les fournisseurs locaux ou proches à la fois

- dans un but environnemental (diminution des gaz à effet de serre),
- dans un but nutritionnel (préservation de la qualité gustative des aliments)

LES PRODUITS « BIO »

Le titulaire proposera l'utilisation de produit « bio » tout au long du marché (légumes, laitages, pain...) dans le respect d'approvisionnement de type circuit court. Deux produits BIO au minimum et par semaine devront être proposés au menu.

Les composants alimentaires bio (20 %) doivent répondre au cahier des charges concernant le mode de production et de préparation biologique des animaux et des produits animaux, ainsi que les produits agricoles végétaux définissant les modalités d'application du règlement CCE n° 2092/91 modifié du Conseil et /ou complétant les dispositions du règlement CEE n° 2092/91 modifié du Conseil.

Le présent cahier des charges s'inscrit dans le règlement européen n° 2092/91 du Conseil du 24 juin 1991 modifié, concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.

Il devra mettre à exécution les dispositions qu'il aura proposées dans son mémoire technique et financier.

DEVELOPPEMENT DURABLE

Le titulaire présentera obligatoirement, lors de sa candidature sa démarche en faveur du développement durable.

Lors de l'achat des denrées alimentaires et des produits issus de leur transformation, il privilégiera ceux limitant les transports et la consommation d'énergie qu'ils induisent, ainsi que les produits de saison.

Le titulaire du marché devra consulter, en ce qui concerne les produits frais, les producteurs et la consommation d'énergie dans un souci de réduire les nuisances à l'environnement et de garantir une qualité optimum.

Le titulaire précisera dans son offre comment il s'organise pour proposer des produits respectant cette exigence et quels produits il propose (type, lieu de fabrication, type de transport utilisé).

Pour cela, le titulaire fournira durant l'exécution du marché, à la demande de la collectivité, la preuve que cet achat répond bien aux contraintes environnementales qu'il s'était fixé dans son offre (étiquetage, emballage avec lieu de fabrication, dossier technique...).

Dans son mémoire, le candidat fera part des indicateurs qu'il prévoit retenir pour :

- ✓ l'émission de gaz à effet de serre, concernant la production, le transport et la transformation des denrées
- ✓ la part des produits issus de l'agriculture biologique
- ✓ l'utilisation, dans la production des denrées, des produits phytosanitaires
- ✓ l'absence d'OGM dans la chaîne de production
- ✓ la gestion des déchets et en particulier la réduction des emballages

ARTICLE 15 : SPECIFICATIONS NUTRITIONNELLES

Le titulaire du marché doit appliquer les principes et les spécialisations nutritionnelles et observer les normes nutritionnelles en vigueur.

ARTICLE 16 : SPECIFICATION ORGANOLEPTIQUES ET GASTRONOMIQUES

16-1 La préparation des aliments :

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées, tendres à s'approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale. Elle doit tenir compte des saisons. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur. Les menus fixes sont proscrits. Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes. Les mets doivent être agréables au goût; les recettes compliquées et les plats recherchés sont à écarter, sauf cas exceptionnels. Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin, car insuffisantes ou excessives elles peuvent rendre les aliments indigestes.

Les viandes grillées ou rôties doivent être cuites "à point", c'est-à-dire ni trop saignantes, ni trop cuites.

Les assaisonnements doivent être simples. Sont à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés.

Les menus seront conçus de façon à assurer à l'enfant un bon équilibre diététique, à travers un plan alimentaire conforme aux recommandations du GEMRCN. Ils prendront en compte **la dimension plaisir** du repas.

La période de la préparation des plats doit être la plus rapprochée possible du moment de leur distribution, car les risques de développement microbien dans les préparations augmentent en fonction de l'importance du délai écoulé entre la préparation et la distribution.

A ces principes généraux s'ajoutent des objectifs nutritionnels prioritaires :

- augmenter la consommation de fruits, de légumes,
- diminuer les apports de lipides et rééquilibrer la consommation d'acides gras,
- diminuer la consommation de glucides simples ajoutés,
- augmenter les apports en fer,
- augmenter les apports calciques

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

16-2 La préparation et présentation des plats :

La préparation des plats peut être simple, mais elle ne doit pas être négligée. Tout laisser aller doit être banni dans ce domaine. Les plats doivent être appétissants. L'adjonction dans nombre de repas d'une garniture très simple, par exemple d'une persillade, d'un lit de cresson ou de salade pour certains hors d'œuvre ou certaines viandes, de produits naturels colorés (verdure, tomates, jaune d'œuf ...) donnant un effet décoratif (sans prolonger de façon notable la durée de préparation) est demandée.

La présentation des plats ne doit pas être négligée. Tout laisser aller doit être banni dans ce domaine.

16-3 La température des plats :

Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plats doit être optimale à l'instant du service, qu'il s'agisse de plats chauds ou de préparations froides. Les plats chauds ne doivent jamais être servis refroidis en dessous de + 65 °C. En ce qui concerne les viandes rôties ou grillées, toutes précautions doivent être prises afin que les procédés de maintien en température n'entraînent aucun dessèchement ni racornissement (en particulier : la cuisson et la découpe seront faites au dernier moment).

16-4 Provenance, origine et traitement des denrées alimentaires

Afin d'assurer la qualité et la sécurité de la restauration, le titulaire du marché devra être en mesure, à tout moment, de préciser la provenance, l'origine et le traitement des denrées alimentaires qu'il mettra en œuvre – identification et contrôle des produits alimentaires, traçabilité des denrées...

Pour ce qui concerne les produits élaborés, il lui appartiendra d'indiquer la composition de ces aliments (ingrédients et additifs) afin de prévenir les risques d'allergie.

CHAPITRE V- SPECIFICATIONS QUANTITATIVES

Il est servi à chaque convive la quantité qui lui est nécessaire, en fonction des règles de la nutrition correspondant à son âge et à son activité, sans excès, mais surtout sans insuffisance.

Le calibrage des portions unitaires est déterminé selon les normes en vigueur.

CHAPITRE VI : CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

Article 17 : LE PERSONNEL

17-1 Personnel mis à disposition par le candidat

Le candidat doit proposer dans son offre le personnel qu'il compte affecter à l'exécution du marché (profil/formation/poste, nombre, ETP, en précisant les jours et horaires de travail). **Il sera responsable de l'organisation et de la coordination du service restauration et interviendra en qualité de support technique.**

Le titulaire du marché garantit la présence quotidienne du personnel affecté à la production des repas, de la fourniture des goûters et en son absence, d'une personne de qualification au moins équivalente.

17-2 Personnel de restauration de la collectivité

Les acheteurs mettront à disposition du titulaire le personnel pour effectuer les travaux de préparation des repas, le service ainsi que tous travaux après le service (nettoyage des locaux, vaisselle, etc...). Ce personnel reste hiérarchiquement rattaché à la Collectivité.

Le titulaire peut, le cas-échéant, formuler des besoins en personnel complémentaire à mettre en place par la Collectivité.

17-3 Prophylaxie :

En ce qui concerne l'hygiène du personnel dépendant de la Collectivité et mis à disposition du titulaire du marché, ce dernier devra mettre en application les mesures définies par le Règlement sanitaire départemental et la réglementation en vigueur.

Selon les principes d'hygiène, le titulaire ne peut affecter en cuisine un même agent, au cours d'une même période continue de travail, à la fois à un poste du secteur dit "souillé" (où s'effectuent par exemple les travaux tels que la manutention des denrées à l'état brut, l'épluchage des légumes, etc...) et à un poste du secteur dit "sain" (comportant la manipulation et la préparation des denrées parées et les opérations de préparation culinaire).

Le titulaire doit, sous sa propre responsabilité, assurer la surveillance médicale du personnel de restauration, quel que soit le poste de travail. Cette surveillance est effectuée dans les conditions déterminées par la réglementation en vigueur.

Les acheteurs se réservent le droit de s'assurer à tous moments et par tous les moyens, que

les prescriptions du présent C.C.T.P. sont strictement respectées. En cas de défaillance du titulaire, elle peut se substituer audit titulaire et aux frais de celui-ci.

ARTICLE 18 : LOCAUX

Les acheteurs mettent à la disposition du titulaire les locaux nécessaires (cuisine et locaux annexes, salles de restaurant et annexes, etc ...). Le titulaire du marché dispose desdits locaux à titre précaire et gratuit, sans occupation privative. Il ne peut établir d'autres installations fixes, ni modifier celles existantes.

Le titulaire du marché est tenu d'alerter la commune sur l'état des locaux abritant la cuisine et des équipements s'y trouvant et de l'informer de toute défectuosité dans les plus brefs délais.

18-1 Etat des lieux et inventaires contradictoires :

Les acheteurs assurent la conformité des installations à la réglementation en vigueur.

Un état des lieux et un inventaire, contradictoire, est établi préalablement à la prise en charge de la gestion par le titulaire. L'état des lieux précise si l'installation est conforme à la législation en vigueur. Si l'installation n'est pas conforme à la législation en vigueur, la Collectivité est tenue de porter remède à cette situation aussi rapidement que possible. Si au cours de la période d'exécution du marché, l'installation cesse d'être conforme à la législation ou à la réglementation, le titulaire, dès qu'il en est informé, doit en aviser la Collectivité qui doit remédier de même à cette situation aussi rapidement que possible.

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

18-2 Propreté des locaux :

Le titulaire du marché assure, selon les règles de l'art et la réglementation en vigueur, le maintien en parfait état de propreté des locaux et matériels affectés à la production des repas (cuisine et annexes, ainsi que des abords utilisés pour la livraison des marchandises et l'évacuation des déchets ou des emballages vides.

Les acheteurs sont responsables de l'entretien des locaux autres que ceux destinés à la production ; au maintien en bon état des peintures, du nettoyage des plafonds, murs et vitres, des caniveaux, ainsi que des hottes et de leurs filtres. Ces travaux seront effectués par le personnel communal y compris le personnel mis à disposition du titulaire du marché ou des prestataires extérieurs.

Le titulaire du marché doit se conformer, en ce qui concerne l'utilisation et le fonctionnement des locaux mis à sa disposition, aux règles concernant l'hygiène applicable à ces locaux.

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

18-3 Réparation des biens mobiliers mis à sa disposition :

Le titulaire du marché doit signaler sans délai à la personne responsable les défauts justifiant des réparations.

Les frais d'entretien seront à la charge des acheteurs dans les seuls cas où ils sont dus à la vétusté ou à une utilisation normale et non reconnus imputables à la négligence ou à la faute du titulaire.

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

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

Le titulaire doit supporter sans indemnité les troubles qui pourraient en résulter à condition que ces travaux ne l'obligent pas à modifier le service de façon importante, ni à augmenter son effectif en personnel. Il doit être en outre en capacité de proposer des repas de substitution ou repas froid en cas de réparations importantes effectuées à la demande d'une des deux parties.

Les installations immobilières font l'objet de visites à la demande de l'une ou l'autre des parties, effectuées par un représentant du titulaire et de la Collectivité dans les conditions définies par cette dernière.

Article 19 : MATERIEL

Afin de lui permettre d'assurer l'exécution du présent marché, chaque collectivité met à la disposition du titulaire le gros et petit matériel suivant :

19-1 Gros matériel :

La Collectivité met à la disposition du titulaire du marché le gros matériel (installations frigorifiques de cuisines, meubles, batterie de cuisine, matériel de salle à manger, etc...) en bon état de fonctionnement. Cette mise à disposition est faite à titre précaire.

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

Le titulaire du marché se charge du nettoyage, du maintien en parfait état de propreté et de l'entretien courant du gros matériel mis à sa disposition y compris la fourniture des consommables liés à cet entretien.

19-2 Petit matériel :

La Collectivité met à la disposition du titulaire du marché le petit matériel (vaisselle, verrerie, couverts...). Ce petit matériel fait également l'objet d'un inventaire contradictoire, initial comme dit supra, puis semestriel. Le titulaire a la charge du nettoyage et de l'entretien dudit matériel.

La Collectivité met aussi à la disposition du titulaire du marché à la cantine scolaire un bureau équipé d'une ligne téléphonique. Les frais d'abonnement et de consommation sont à la charge du titulaire.

19-3 Entretien et Réparation technique et nettoyage du matériel :

a) Entretien du Matériel

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

b) Nettoyage du matériel mis disposition

Le nettoyage du matériel est à la charge du titulaire du marché. Le titulaire du marché fournit les produits nécessaires à cet entretien.

Si le titulaire du marché n'effectue pas le nettoyage du matériel qu'il a à sa charge dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, la Collectivité en assure l'exécution dans les délais les plus rapides, le titulaire du marché lui étant redevable des frais correspondants.

19-4 Renouvellement du matériel :

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

Si telle négligence ou faute de la part du titulaire était constatée, celui-ci en supporterait la charge.

La Collectivité assure le renouvellement du petit matériel (vaisselle, verrerie, couverts, ...) sous réserve que les pourcentages de casse et de vol ne dépassent pas la norme généralement admise de 25 % par an en volume et/ou 4,5 % en euros. Au-delà de ce pourcentage, le renouvellement doit être assuré par le titulaire à ses frais.

Toutefois, le titulaire du marché pourra proposer d'assurer le remplacement sur présentation d'un devis à la collectivité.

19-5 Fluides – énergie :

La Collectivité assure, sauf cas de force majeure, l'arrivée sur place, de l'eau, du gaz, de l'électricité, du chauffage.

Les dépenses y afférentes sont réglées par les communes de Vayres et d'Arveyres sans l'intervention du prestataire.

19-6 Etat des lieux et inventaires contradictoires

L'ensemble des biens immobiliers mis à disposition dans le cadre du présent marché feront l'objet d'un état des lieux et d'inventaires contradictoires.

19-7 Sécurité :

L'entretien des équipements de sécurité est à la charge des acheteurs.

Le titulaire est tenu d'alerter et d'informer de toute défektivité les acheteurs de toutes anomalies pouvant affecter la sécurité dans les plus brefs délais.

19-8 Visite obligatoire

Le candidat visitera obligatoirement avant tout dépôt de son offre les locaux.

Il se verra remettre en échange un bon de visite à joindre au dossier d'appel d'offre.

Article 20: VETEMENTS DE TRAVAIL DU PERSONNEL

La fourniture, le nettoyage et l'entretien des vêtements de travail :

- du personnel employé directement par le titulaire du marché est à la charge de ce dernier, notamment pour le gérant,
- du personnel communal mis à disposition est également à la charge du titulaire (3 blouses/an, 2 paires de sabots/an, des charlottes et des gants) pour la Commune de Vayres uniquement.

La Commune d'Arveyres dispose d'un contrat de location et d'entretien des vêtements de travail indépendant.

Il fournit également l'ensemble des équipements jetables tels que charlottes, masques, kits de visiteurs, gants, bobines d'essuyage, essuie-mains, et le matériel spécifique prescrit par la médecine préventive professionnelle.

CHAPITRE VII : VERIFICATION PAR LA COLLECTIVITE DE LA BONNE EXECUTION DES PRESTATIONS

Article 21 : CONTROLE PERMANENT EXERCE PAR LES COLLECTIVITES

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

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

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

Ils sont effectués soit par la personne responsable, soit par son représentant.

Article 22 : LES CONTROLES

Les contrôles seront effectués sur la base de la législation en vigueur et ayant trait à l'alimentation et l'hygiène.

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

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

Le titulaire du marché devra tenir à disposition des acheteurs les documents d'accompagnement des factures d'achats, notamment de viandes, afin de lui permettre de contrôler la provenance des produits (traçabilité).

Ces documents devront être fournis à aux acheteurs sur simple demande.

Article 23 : CONTROLE PAR L'INTERMEDIAIRE D'AGENTS SPECIALISES

Pour exercer les contrôles prévus aux deux articles précédents, les acheteurs peuvent, à tout moment, faire appel à un organisme spécialisé ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement à l'entreprise. ,

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

CHAPITRE VIII : ASSURANCE DU TITULAIRE

Le titulaire du marché doit fournir les attestations d'assurances nécessaires à la couverture de la responsabilité qu'il peut encourir soit de son fait, soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres, à l'occasion de l'occupation des locaux et de l'utilisation des installations et du matériel mis à la disposition, ainsi qu'à l'occasion des actes de toute nature accomplis dans l'exercice de son activité ou de celle de ses préposés.

Le titulaire du marché fait son affaire de tous les risques et litiges imputables à son activité. La responsabilité de la Collectivité ne pourra être engagée à ce titre.

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

Le titulaire du marché s'engage à être assuré de manière à couvrir la responsabilité qu'il peut encourir, notamment en cas d'intoxication alimentaire ou d'empoisonnement. Le montant des garanties souscrites pour couvrir les risques d'intoxication alimentaire et d'empoisonnement ne peut être inférieur aux limites usuellement pratiquées sur le marché français de l'assurance.

Le titulaire du marché s'engage à payer régulièrement les primes.

Outre les justifications d'assurances déjà fournies lors du dépôt de son offre, le titulaire du marché devra communiquer aux acheteurs tous les ans à la date anniversaire du marché sa police d'assurance en cours de validité.

CHAPITRE VIII : DUREE DU MARCHE – REMISE DES INSTALLATIONS EN FIN DE MARCHE

Article 24 : DUREE DU MARCHE

Le marché est conclu pour une période d'un an à compter du 01 septembre 2015 renouvelable deux fois et sans que la durée de reprise n'excède trois ans.

Article 25 : REMISE DES INSTALLATIONS EN FIN DE MARCHE

Le titulaire du marché doit, en fin de marché, au plus tard un mois avant l'échéance du contrat, réaliser l'état des lieux de restitution dressé contradictoirement:

- remettre sans délai à la collectivité les locaux et les installations dans la situation où ils lui ont été initialement confiés, tels que définis par l'état des lieux contradictoire prévu à l'article 18-1.

- laisser dans ces locaux un matériel identique à celui qui lui a été initialement confié c'est-à-dire correspondant à l'inventaire contradictoire prévu au 18-1

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

En cas de contestation, un expert est nommé d'un commun accord; à défaut d'accord, l'affaire est soumise au juge, à l'initiative de la partie la plus diligente.

Vu et Accepté sans réserve

A _____, le _____

Signature du candidat,