



Commune de BACHY

CONFECTION ET LIVRAISON DE REPAS EN  
LIAISON FROIDE AU RESTAURANT SCOLAIRE  
DE BACHY POUR LA PERIODE 2021 /2022

CAHIER DES CLAUSES  
TECHNIQUES  
PARTICULIERES  
(CCTP)

# SOMMAIRE

- Article 1 : Objet de la prestation (page 3)
- Article 2 : Prestations alimentaires (page 3)
- Article 3 : Mise à disposition de matériel (page 6)
- Article 4 : Elaboration des menus (page 6)
- Article 5 : Les fiches techniques et la traçabilité (page 9)
- Article 6 : Les commissions de menus (page 10)
- Article 7 : Spécificités techniques (page 10)
- Article 8 : Commandes et livraisons (page 10)
- Article 9 : Les contrôles (page 12)
- Article 10 : Formation du personnel (page 13)
- Article 11 : Etablissement des états de consommation des produits laitiers consommés (page 14)
- Article 12 : Animations (page 14)
- Article 13 : Assurances (page 14)

## ARTICLE 1 – OBJET DE LA PRESTATION

### 1.1. Objet

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières a pour objet de définir les conditions d'intervention du prestataire de services en vue de réaliser la confection et la livraison de repas selon le principe de la liaison froide et l'épicerie courante pour le restaurant du Groupe Scolaire Jacques Brel ainsi que pour le centre aéré de juillet chaque année et en août tous les 3 ans pour la Commune de Bachy.

### 1.2. Sites de restauration

Le restaurant scolaire de Bachy est situé 10 rue du Maréchal Foch et est accessible depuis la voie publique.

### 1.3. Jours et Horaires de Service

En période scolaire, au sein de l'établissement scolaire, les repas sont servis entre 11h30 et 13h20 les lundi, mardi, jeudi et vendredi.

Au cours de l'ALSH de juillet ou août, les repas sont servis les lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi entre 11h30 et 13h30.

### 1.4. Nombre de repas

A titre indicatif, sur 2020, en moyenne par jour :

Nombre de repas 4 composants maternelles & primaires	120
Nombre de repas 4 composants adultes	0
Nombre de repas primaires centre aéré	130
Nombre de repas adultes centre aéré	0
Nombre de pique-nique en centre aéré	60

## ARTICLE 2– PRESTATIONS ALIMENTAIRES

### 2.1. Définition des repas du marché :

Ils seront adaptés, en qualité et en quantité, à l'âge de chaque type de convives et doivent respecter le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 et à l'Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, et suivant les recommandations du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés de la Restauration Collective et Nutrition) ainsi que les objectifs nutritionnels visant à diminuer les apports lipidiques et glucidiques simples et ajoutés, et à augmenter ceux en fibres, en vitamines, en fer, en calcium et glucides complexes.

**Par ailleurs, le candidat devra privilégier les circuits courts pour l'ensemble des composantes. Un minimum de 20% de produits locaux (en deçà de 80km) devra être respecté. Le bilan carbone de ces aliments étant aussi un critère important pour la municipalité.**

**Toutes les viandes seront d'origine française.** Cette spécificité devra être visible sur les menus proposés. **La volaille, le jambon, les charcuteries seront de 1ere catégorie française. Le cas échéant, les jus de fruit seront 100% fruit.**

**La fourniture de l'eau et du pain est assurée par la commune.**

**Sur information de la collectivité, il appartient au titulaire de prévoir des repas sans viande (environ 2 à 5 repas par jour).**

### **2.2. Repas : 4 composants (repas A) :**

Composition des repas

Ils doivent avoir 4 composants et être constitués comme suit :

- 1 entrée ou potage
- 1 plat protidique
- 1 accompagnement (légumes et féculent)
- 1 produit laitier (fromage ou laitage) ou 1 dessert.

### **2.3. Repas : 4 composants (repas B) :**

Composition des repas

Ils doivent avoir 4 composants et être constitués comme suit :

- 1 plat protidique
- 1 accompagnement (légumes et féculent)
- 1 produit laitier (fromage ou laitage)
- 1 dessert

Les repas en centre aéré sont composés de la même manière que les repas scolaires.

**Le candidat devra proposer un plan alimentaire pour un repas 4 composants et indiquer le tarif dans l'acte d'engagement (Repas A et B)**

### **2.4. Repas avec composants BIO**

Le maximum des composants devra provenir de filières biologiques.

La provenance (origine) des produits devra être indiquée.

En ce sens, la commune de Bachy souhaite anticiper voire dépasser les principes de la loi EGALIM en ce qui concerne :

- 1) La suppression de la vaisselle plastique : les barquettes de cuisson et de réchauffe doivent être prohibées ;
- 2) Les denrées issues de l'agriculture biologique devront être sur un pourcentage minimum de 20%;
- 3) Le reste des denrées, 50% minimum, devront, être issues de produits labellisés (AOP, label rouge, MSC, bleu blanc cœur, ...) le pourcentage de ces produits devra être indiqué par repas.

Les composantes ainsi proposées devront être différentes, en effet, le caractère bio devra s'effectuer alternativement sur l'entrée, le plat, l'accompagnement, le fromage et le dessert (pas toutes les semaines, un dessert bio par exemple).

Cette spécificité devra être visible sur les menus proposés (pictogramme).

### **2.5. Repas végétarien**

La commune souhaite mettre en place un menu végétarien. Dans ce cas, l'équilibre alimentaire devra être assuré, périodicité prévue : 1 menu par semaine.

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

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

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

Le candidat devra donc également proposer un repas A ou B (4 composants) sans viande ni poisson, avec un substitut de protéine végétale.

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

**Le repas A ou B végétarien, ne doit pas influencer l'offre de prix qui doit-être un prix moyen.** Cette spécificité doit-être visible sur les menus proposés (pictogramme).

## 2.6. Pique-nique (C)

Le prestataire devra fournir à la demande de la mairie des menus pique-niques.

Les menus pique-niques devront être sous un conditionnement devant répondre aux normes vétérinaires, notamment pour les sandwiches qui devront être conditionnés en portions individuelles.

La collectivité sera sensible au fait que le candidat intègre dans ses menus pique-nique des fruits et légumes « à croquer » tels que des tomates, des bâtonnets de carottes, ...

**Le candidat devra présenter 2 exemples de formules pique-nique devant répondre au respect de l'équilibre alimentaire prévu par le GEMRCN et indiquer le prix dans l'acte d'engagement.**

## 2.7. Repas de substitution (D)

Il sera systématiquement proposé un repas froid de remplacement lorsque les repas chauds ne pourront être assurés par le prestataire (défaillance du matériel, panne électricité ...). Le titulaire du marché devra par conséquent toujours prévoir des quantités suffisantes pour pallier ces éventualités et être en mesure de fournir un repas aux enfants à 11h30 dernier délai.

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

**Le candidat devra fournir deux exemples de repas de substitution (D).**

S'il le souhaite, le candidat pourra livrer, en début de marché, un repas de substitution complet de longue conservation (conserves de betteraves, conserve de raviolis, conserve de salade de fruits, par exemple) en quantité suffisante pour un service. Celui-ci sera renouvelé automatiquement avant d'atteindre la DLC.

Dans ce cas, il devra le mentionner dans son mémoire technique (avec le descriptif du menu).

## 2.8. Repas à thèmes (G)

Le prestataire devra transmettre un Plan annuel de repas à thème pour l'année scolaire dès la 1<sup>ère</sup> semaine de septembre.

Des repas à thèmes devront être proposés au nombre minimum de 5 par an dont la composition et les dates seront définies avec la Commune.

Sur l'ALSH, un repas spécifique froid de fin de session devra être également proposé (dernier jour).

**Le candidat devra préciser dans son offre des exemples de menus et d'animations en lien avec l'Alimentation destinés aux enfants des écoles élémentaires et maternelles (G).**

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

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

Les affiches et éléments de décoration ou d'information devront être livrés en nombre suffisant au Restaurant scolaire.

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

### **ARTICLE 3 : MISE A DISPOSITION DE MATERIEL**

Le prestataire assurera la mise à disposition gratuite du matériel de remise à température (deux fours permettant d'assurer la remise à température des 120 repas journaliers (moyenne) en période scolaire, et tenant compte du nombre de plats gastro-inox à mettre en chauffe de manière simultanée pour les différents éléments composant le repas).

Le prestataire devra joindre le descriptif technique du matériel qui sera mis à disposition. Le prestataire devra assurer la vérification annuelle de son matériel et procéder aux réparations qui s'imposent, en dehors des heures des repas.

La mairie ne dispose pas de friteuse et n'a pas la capacité électrique pour en installer une, le prestataire proposera donc des frites au four. Il est important que cette donnée soit prise en compte dans le dimensionnement des matériels.

### **ARTICLE 4 - ELABORATION DES MENUS**

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

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

- Veiller à l'équilibre alimentaire de chaque menu.
- Respecter les fréquences de présentation de chaque catégorie d'aliments.
- Proposer des repas variés et adaptés aux saisons, permettant d'éveiller les sens et les qualités gustatives des enfants.
- Détailler (le nom du plat doit être écrit en entier).
- Ne pas comporter de menus à jour fixe.
- Privilégier les aliments locaux, issus de circuits courts.
- Eviter au maximum les aliments « reconstitués » (nuggets, croquettes de poisson, etc.).

Les allergènes présents doivent être précisés par courriel ([accueil@mairie-bachy.fr](mailto:accueil@mairie-bachy.fr)) 48h avant le jour du repas.

Les aliments contenant des organismes génétiquement modifiés (O.G.M.) sont proscrits. Le prestataire s'engage à leur absence dans les produits livrés. **Il doit en fournir la preuve et un engagement écrit de l'ensemble de ses fournisseurs sur ce point qu'il devra joindre dans le mémoire technique.**

Il est demandé au prestataire de privilégier des recettes simples avec un assaisonnement adapté aux enfants. L'aspect visuel reste un critère très important.

Les plats cuisinés à l'avance devront être préparés dans une cuisine centrale répondant aux normes en vigueur, dotée d'un numéro d'agrément des Services Vétérinaires du Département.

Le prestataire devra en proposer des visites à des représentants de la Commune, visites au cours desquelles pourront être vérifiés les produits et les « process » de fabrication définis dans le présent marché.

Pour les repas, le prestataire fournira (dans des conditionnements séparés), les produits ou denrées « prêtes à l'emploi » nécessaires à la mise en valeur, à la décoration ou à l'aménagement des prestations : persil haché, échalotes, rondelles ou quartier de citron, feuilles de salade, tomates, etc. Ces denrées sont naturellement incluses dans le prix de la prestation.

Les dates limites de consommation des produits frais et semi-frais devront être les dates du fabricant éventuellement majorées du temps nécessaire à la logistique d'approvisionnement.

En aucun cas ne seront acceptés des produits dont la DLC sera proche de son expiration (Produits en Date-Limite de Consommation).

Les produits transgéniques seront prohibés.

Les aliments auront une texture variée.

L'utilisation de produits frais est recommandée. La collectivité étant très soucieuse de ce point.

Aucune boîte de conserve ne sera livrée, excepté pour répondre à des cas particuliers (panne de véhicule du titulaire, panne d'électricité sur nos sites, ...)

Les tâches de préparation à la charge du personnel de service ne doivent pas être trop importantes (sont possibles toutefois la coupe de fromage, de tomates, la mise en ramequin, ...).

Les menus seront établis de façon à ce que le personnel de service n'ait pas à effectuer deux coupes / préparations le même jour (par exemple : coupe de tomates en entrée + coupe de pâtisserie en dessert).

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

#### **4.1. Les matières grasses**

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

L'huile d'arachide ne sera pas acceptée.

La limitation des sauces d'accompagnement riches en matières grasses est recommandée.

Les fiches techniques pour les recettes composant les menus et faisant apparaître le grammage des matières grasses utilisées seront tenues à disposition du service de restauration de la commune.

#### **4.2. Les viandes**

La viande doit répondre à toutes conditions déterminées par la réglementation en vigueur que ce soit au stade de l'élevage (élevage en plein air), de l'abattage, de la préparation, de l'entreposage et du transport. Elle doit satisfaire aux critères microbiologiques définis dans la réglementation. Le prestataire s'assurera auprès de ses fournisseurs de viande de boucherie qu'ils ont mis en place des procédures de traçabilité fiables qui garantissent le respect de la réglementation.

Les viandes françaises sont exigées. Les certificats l'attestant devront être tenus à disposition du service de restauration de la commune.

*La viande de bœuf :*

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

*La viande de veau :*

La traçabilité de la viande doit être communiquée à la commune. Les steaks hachés de veau seront avec une teneur en matières grasses de 15% maximum.

*Les volailles :*

La viande de volaille sera de 1ere catégorie française. Les rôtis et sautés sont constitués de viande blanche sans barde, sans os, et sans cartilage.

#### **4.3. Les poissons**

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

Les panés et les beignets de poisson seront à éviter au maximum.

#### **4.4. La charcuterie**

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

Elle sera de qualité supérieure. Les cornichons seront conditionnés en barquettes séparées.

#### **4.5. Les plats préparés à base de viande ou de poissons**

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

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

#### **4.6. Les légumes**

Les légumes seront, de préférence, frais ou surgelés, de provenance locale.

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

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

#### **4.7. Les féculents**

Les frites seront prévues pour une cuisson au four.

Les légumes secs seront présents sur les menus. Une gamme variée sera proposée (lentilles, pois chiches, pois cassés, flageolets, .....).

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

Du râpé pourra accompagner le service de pâtes.

La purée fraîche sera privilégiée.

#### **4.8. Les fromages et produits laitiers**

Afin d'atteindre les objectifs du Programme National Nutrition Santé, le prestataire sera particulièrement vigilant à la composition et à la fréquence de présentation des produits laitiers.

Les fromages au lait cru sont exclus des propositions.

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

Certains fromages peuvent être découpés sur les offices de la commune en accord avec le service de restauration.

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

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

#### **4.9. Les fruits**

Ils seront de catégorie extra ou au moins de catégorie 1, en respectant majoritairement la provenance locale.



Ils présenteront une bonne maturité et seront présentés en accord avec les saisons et le menu. En cas de non-conformité, les fruits seront refusés et leur changement sera effectué le jour même par le prestataire.

#### **4.10. Les fruits cuits et compotes**

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

#### **4.11. Les produits issus de la viennoiserie et pâtisserie**

La pâtisserie sera livrée en portions individuelles ou collectives prédécoupées. Elles seront servies selon les fréquences recommandées. Elles seront fraîches ou surgelées. Les pâtisseries sèches n'entrent pas dans cette catégorie (complément au dessert).

#### **4.12. Entrées chaudes et soupe**

Pour des raisons logistiques, en fonction de la capacité des armoires de remise en température mises à disposition par le candidat, les entrées chaudes ne seront prévues que si le plat n'est constitué que de deux éléments distincts à remettre en température.

En période hivernale, il sera prévu au minimum une soupe par semaine. Pour des raisons logistiques. La soupe sera livrée en liaison froide

Les soupes devront être variées mais adaptées aux goûts des enfants. Les soupes épicées seront à éviter. Elles devront être réalisées avec des légumes frais et de saison.

## **ARTICLE 5 – LES FICHES TECHNIQUES ET LA TRACABILITE**

### **5.1. Les fiches techniques**

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

**Le candidat communiquera toutes les fiches techniques qu'il peut produire pour les produits signalés à l'article 4, ainsi que les plats préparés et/ou cuisinés achetés cuits ou crus à l'industrie agro-alimentaire qu'il entend servir dans le cadre du marché et ceci de manière exhaustive.**

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

### **5.2. La traçabilité**

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

Le titulaire s'engage à fournir dans les 24 heures les certificats ou les factures que pourrait lui demander à tout instant la collectivité.

Il s'engage, de manière plus générale, à lui communiquer l'ensemble des informations en sa possession susceptibles d'avoir un impact sur la prestation ou sur les usagers.

### **5.3. L'Approvisionnement en produits issus de circuits courts**

La collectivité a la volonté de s'engager dans une démarche d'approvisionnement en produits issus de circuits courts. L'enjeu est double : créer un lien entre producteurs locaux et consommateurs à

partir de produits de qualité et diminuer l'impact du bilan carbone des produits distribués dans le restaurant.

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

## **ARTICLE 6 – LES COMMISSIONS DE MENUS**

Le prestataire s'engage à participer aux commissions de menus (composées de représentants de la municipalité et de personnel du restaurant scolaire). Il fournira à cette occasion des menus établis pour une période scolaire.

La proposition de menus sera transmise au minimum 1 semaine avant, à la mairie (contact@mairie-bachy.fr), pour une étude préliminaire, avant la commission.

Les commissions de menus sont chargées d'examiner les appréciations portées sur les menus servis au cours de la période scolaire précédente. Elles permettent également d'examiner, de discuter, de modifier si besoin et valider le projet de menus pour la période à venir.

Après adoption des menus, aucun changement de menus ne sera accepté, sauf cas de force majeure, dont la commune sera avertie immédiatement par courriel avec des plats de substitution ayant la même équivalence nutritionnelle.

## **ARTICLE 7 – SPECIFICITES TECHNIQUES**

Le candidat s'assurera d'adapter ses conditionnements aux capacités des fours de remise en température qu'il met à disposition de la commune. Le matériel de conditionnement doit être compatible et adapté avec le matériel de remise en chauffe, réutilisables. Les plats à remettre en température seront conditionnés dans des récipients non jetables aux dimensions gastronomes (inox).

Les produits finis non transformés (issus de l'industrie agro-alimentaire) seront conditionnés pour correspondre aux conditions de chargement des fours et de remise en température sans modification de réglage.

Les hors d'œuvres, fromages, desserts seront conditionnés en barquettes collectives réutilisables avec DLC obligatoire.

Les contenants devront comporter de manière visible et simple :

- le nom de la commune,
- la date de fabrication,
- la date limite de consommation,
- le temps de remise en température (en précisant avec ou sans couvercle),
- le contenu,
- le nombre de rations par contenant,
- les allergènes présents

Les dates seront également indiquées sur les sachets destinés aux repas froids et sur tous les produits d'épicerie courante.

## **ARTICLE 8 – COMMANDES ET LIVRAISONS**

### **8.1. Les effectifs**

L'effectif journalier sera notifié au titulaire par la commune la veille à midi. En cas d'oubli de la commune, le prestataire pourra la joindre et, en cas d'indisponibilité des services, il se basera sur une moyenne haute des commandes pour établir une estimation de l'effectif.

Concernant les effectifs de l'ALSH (pendant les vacances scolaires de juillet et/ou août), comme pour les repas scolaires, l'effectif réel sera envoyé la veille à midi par le directeur du centre.

Concernant les pique-niques, les réajustements se feront jusqu'à 24h avant la date de livraison.

En cas de grève, le prestataire ne devra à aucun moment diminuer ou sous-estimer les effectifs initialement prévus sans avis express de la collectivité qui transmettra sans délai les éléments prévisionnels du mouvement en sa possession.

## **8.2. Le transport**

Les repas étant préparés en dehors des sites de restauration et selon le principe de la liaison froide, le prestataire en assurera le transport du lieu de production auprès du restaurant scolaire.

Les matériels réutilisables devront être nettoyés et désinfectés avant conditionnement dans la cuisine centrale, par tout moyen respectant les normes d'hygiène alimentaire.

Les livraisons doivent garantir la bonne qualité hygiénique des denrées livrées :

- Le véhicule ou le personnel du titulaire sera équipé d'un système de communication (exemple, téléphone portable) et pourra être joint à tout moment par les représentants de la commune.
- Le personnel de l'entreprise en charge de la livraison devra porter un vêtement de travail identifiable par le personnel de la collectivité. Ils auront une tenue propre et soignée.
- Le prestataire doit disposer des véhicules en nombre suffisant pour assurer le transport des repas lors des livraisons et des réajustements.
- Les véhicules de livraison seront réfrigérés conformément aux textes en vigueur.
- Les véhicules seront entretenus régulièrement et avec soin.

Le candidat devra proposer un descriptif des moyens et de l'organisation logistique qu'il s'engage à mettre en place pour garantir le respect des conditions et délais de livraisons des repas.

## **8.3. Les livraisons – les réajustements**

Les livraisons des repas se feront au plus tard le jour-même avant 9h00. Si des réajustements s'avèrent nécessaires, ceux-ci devront être faits dès que le titulaire reçoit les effectifs réels, dans les plus brefs délais. Le livreur devra donc avoir dans son camion des quantités suffisantes afin de procéder à ces éventuels réajustements sans avoir à retourner sur son lieu de production.

Pour des raisons techniques (armoire réfrigérée en panne...) des livraisons tardives pourront être demandées ou la re-livraison de l'ensemble des repas prévus sur le site suite à coupure de courant et nécessité de jeter les repas livrés. Le candidat devra préciser dans son offre la procédure qu'il entend mettre en place pour pallier ces éventualités. Il devra également préciser l'horaire maximum pour lequel la collectivité pourra prévenir afin qu'il puisse livrer avant le début du service (11h30). Les repas re-livrés suite à une défaillance de la collectivité seront facturés conformément au BPU.

Le personnel communal n'a pas à intervenir dans le portage des repas, fournitures et matériels, qui devront être acheminés par les soins du titulaire, décartonnés jusqu'à l'armoire réfrigérée du restaurant scolaire. Le prestataire assure les opérations de déchargement et de manutention jusque dans l'office. Il devra reconnaître les lieux avant la prise d'effet du marché afin d'adapter ses moyens à la configuration des accès et des locaux.

La livraison ayant lieu en dehors des horaires des agents de la commune, le prestataire assume la responsabilité de la livraison et du stockage et doit prévenir la collectivité en cas de défaillance du matériel, qui reste sous la responsabilité de cette dernière.

Le livreur sera chargé de refermer les locaux.

Le livreur a l'obligation de consigner, sur le bon de livraison, l'heure de la livraison ainsi que la température de l'armoire réfrigérée au moment de la livraison. Cette température sera reportée par les agents communaux sur le tableau de relevé des températures.

Le bon de livraison contiendra les informations nécessaires à la remise en température, ainsi que toutes les remarques que le prestataire jugera utiles à la bonne organisation du service et à la bonne présentation du produit.

Au minimum, les informations suivantes devront être inscrites sur le bon de livraison :

- lieu de livraison ;
- date de livraison et jour de consommation ;
- type de repas ;
- effectifs livrés ;
- grammage ;
- le nombre de plats inox ;
- les temps nécessaires à la remise en température ;
- des conseils de préparation à destination des agents de restauration.

Les horaires, circuits et conditions d'accès aux locaux seront définis et organisés conjointement entre le prestataire et le représentant de la collectivité. Les livraisons aux horaires d'entrée et de sortie scolaires devront être proscrites.

Le prestataire assure une mission de conseil auprès des agents de la Commune chargés de la distribution des repas. Des formations leur seront proposées par le prestataire, qui peut y faire référence dans son offre.

Le livreur devra être en mesure de donner toutes les informations utiles sur les produits livrés, leur conservation, leur mûrissement s'agissant de fruits, leur remise en température.

Lors de la livraison, le délai de conservation résiduel ne devra pas être inférieur à trois jours, sauf concertation préalable.

En cas de retard, le prestataire devra prévenir la mairie à l'heure d'ouverture des bureaux (9h-11h).

#### **8.4. Service**

L'ensemble des prestations de remise en température, de dressage et de service des repas sera assuré par le personnel municipal, sous le contrôle direct de la Commune.

Le service s'effectue sous forme de service à table pour les maternelles et en mode self-service pour les primaires.

#### **8.5. Obligations de la Commune**

La Commune de Bachy s'engage à fournir au titulaire des installations adaptées, en parfait état de marche et conforme à la législation et, notamment en ce qui concerne l'armoire frigorifique.

Les autres matériels (matériel de remise en température, autres) seront mis à disposition de la commune par le prestataire.

### **ARTICLE 9 : LES CONTROLES**

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

La Commune se réserve le droit d'inviter ses représentants ou tout expert mandaté par elle 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.

La collectivité pourra demander à tout moment les comptes rendus des autocontrôles ainsi que les rapports d'inspection des Services Vétérinaires.

La commune se réserve le droit de demander au titulaire les photocopies des bandes de contrôle des températures de la chambre froide de stockage des plats cuisinés du prestataire.

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

### **9.1. Contrôle quantitatif et qualitatif des livraisons**

Le responsable désigné par la Commune ou tout agent mandaté par elle, s'assurera que les quantités et les qualités des denrées et des produits livrés répondent aux normes fixées par le Cahier des Clauses Techniques Particulières et aux propositions du titulaire.

Le titulaire établit chaque jour un état indiquant le nombre de repas, détaillant éventuellement le nombre de repas sans viande

Le responsable désigné par la Collectivité vérifiera la conformité des repas livrés aux menus arrêtés par la Commission des menus, leur date limite de consommation et la conformité aux programmes exigés au chapitre spécificités alimentaires.

Tous produits livrés reconnus inconsommables, seront refusés et leurs changements se feront aux frais du titulaire, sans préjudice d'autres sanctions.

### **9.2. Contrôle bactériologique**

Le titulaire est tenu de procéder, à ses frais, au contrôle de la qualité des repas servis, notamment le prélèvement d'échantillons et leur analyse bactériologique conformément aux normes en vigueur et notamment pour les produits dits à risque : Exemple de produits dits à risque : plat en sauce, charcuterie tranchée, pâtisserie, produit à base de mayonnaise...

**Pour ce faire, une part supplémentaire de chaque composant**, tenant lieu de plat témoin, sera fournie et prélevée par le personnel du restaurant.

En cas de toxi-infection alimentaire, ces échantillons seront remis, aux services officiels de contrôle pour être analysés.

Ces contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles qu'effectue à tout moment la collectivité, ainsi que ceux auxquels procèdent les agents de l'Etat dans le cadre des réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur.

Dans le cadre du principe de précaution, le titulaire du marché devra en outre accepter tout contrôle bactériologique effectué à la demande de la Commune et pratiqué par un laboratoire désigné par celle-ci.

### **9.3. Contrôle qualitatif des prestations**

**Des contrôles seront effectués par la collectivité sur les critères suivants :**

- 1 – quantité ;
- 2 - produits prévus : conformité aux menus prévus ;
- 3 - aspect de la présentation ;
- 4 - grammage des portions unitaires ;
- 5 - qualité des produits ;
- 6 - qualité microbiologique.

Des enquêtes de satisfaction pourront être réalisées.

## **ARTICLE 10 : FORMATION DU PERSONNEL**

Le titulaire du marché proposera un programme de formations annuel destinées aux agents de service du restaurant scolaire. Selon le programme et le contenu de ces formations, la commune de Bachy pourra choisir d'inscrire ses agents à l'ensemble de ces formations ou à certaines d'entre elles seulement.

Ces formations porteront sur des thématiques visant à améliorer la qualité du service et seront orientées vers les questions relatives à l'hygiène en restauration collective (méthode HACCP), les préparations terminales et la présentation des plats, les conseils diététiques, l'animation et la mise en valeur de la restauration scolaire lors de repas à thème.

Ces formations auront obligatoirement lieu le mercredi. De même, le prestataire assurera la formation du personnel municipal dans les locaux municipaux par une personne qualifiée pendant la durée d'exécution du présent marché.

Un représentant du prestataire réalisera une visite du restaurant scolaire au minimum à chaque rentrée scolaire de septembre. A cette occasion, il rappellera les conseils techniques au personnel en place mais également aux éventuels nouveaux agents de la structure. Cette visite permettra de vérifier la bonne mise en œuvre des obligations techniques et la bonne utilisation des matériels mis à disposition.

## **ARTICLE 11 : ETABLISSEMENT DES ETATS DE CONSOMMATION DES PRODUITS LAITIERS CONSOMMES**

Le prestataire s'engage à transmettre chaque trimestre à la Commune un état indicatif des produits laitiers consommés par les enfants pour permettre à la Commune de bénéficier des subventions versées par France Agrimer.

Cet état précisera :

- les quantités livrées, le prix unitaire du Kg (pour les fromages) et le montant des factures payées par le prestataire,
- le poids de chaque portion (pour les fromages),
- leur teneur en matière grasse.

Cet état pourra évoluer dans sa présentation en fonction des demandes de l'Office Interprofessionnel. Le prestataire s'engage d'ores et déjà à produire un état permettant à la Commune de bénéficier de ces subventions.

## **ARTICLE 12 : ANIMATIONS**

Le prestataire pourra proposer, en option, des animations à destination de groupes d'élèves assurées par l'un de ses salariés dédiés à ce type de prestation, telles que des animations à visée pédagogique (les bases d'un bon petit déjeuner, la diététique, le développement durable...) ou des animations plus ludiques (crêpes, smoothies, ...).

## **ARTICLE 13 : ASSURANCES**

Le prestataire s'engage à contracter auprès de compagnies notoirement solvables, une assurance responsabilité civile couvrant les risques pouvant résulter de son fait ou de celui du personnel travaillant sous sa direction garantissant en particulier :

- Les dommages corporels,
- Les intoxications alimentaires,
- Les dommages matériels.