

**MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES  
COURANTES ET DE SERVICES**

**CAHIER DES CLAUSES**

**PARTICULIERES**

**(C.C.P.)**

**Maître de l'ouvrage**

COMMUNE DE PIERREVERT - 04860

**Objet du marché**

- *Ecole*
- *Accueil collectif de mineurs*
- *Crèche*

# CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

## ARTICLE PREMIER. OBJET DU MARCHÉ - DISPOSITIONS GENERALES

### 1-1. Objet du marché

Le présent cahier des clauses particulières a pour objet de définir les conditions d'intervention du titulaire pour assurer le bon fonctionnement (achat de denrées alimentaires, fabrication des repas, transport en liaison chaude...) du restaurant scolaire de la commune.

**Ce marché se base sur un nombre de repas (écoles maternelle, primaire et crèche) estimé à 47244 repas sur 1 an, soit 188976 repas sur 4 ans**, y compris les repas du personnel communal assistant le service cantine et encadrant les enfants à l'heure du déjeuner soit :

- 35136 repas par an en restauration scolaire dont :
  - o 11340 repas pour l'école maternelle
  - o 21780 repas pour l'école élémentaire
  - o 2016 repas pour adultes
- 7350 repas par an pour la crèche
- 4758 repas par an pour le centre aéré dont :
  - o 4222 repas enfants
  - o 536 repas adultes

Soit, selon le calendrier scolaire de l'Education nationale :

- 5 jours/semaine en période scolaire (soit 36 semaines en moyenne) avec 244 repas quotidiens (enfants + adultes) les lundis, mardis, jeudis, vendredis et 27 repas enfants les mercredis
- 5 jours/semaine pendant les vacances scolaires avec 1 pique-nique une fois par semaine (enfants et animateurs) :
  - o Février : 46 repas par jour pendant 10 jours
  - o Pâques : 56 repas par jour pendant 10 jours
  - o Toussaint : 56 repas par jour pendant 5 jours
  - o Juillet et Août : 85 repas par jour pendant 28 jours (25 jours selon les années)
- Crèche : 30 repas par jour à raison de 5 jours par semaine et sur 49 semaines par an.

Le service des repas est assuré :

- au restaurant scolaire pour l'école primaire en self-service
- au restaurant scolaire pour l'école maternelle en service à table
- au restaurant scolaire pour l'accueil collectif de mineurs (les mercredis et périodes de vacances scolaires) en self-service
- à la crèche en liaison chaude (transport en gastro assuré par le personnel de la crèche).

Caractéristiques des prestations concernant le personnel communal :

- service à 11 h 00
- les lundis, mardis, jeudis et vendredis en période scolaire et pendant les vacances scolaires telles que définies plus haut
- portions adultes

Le titulaire qui déclare parfaitement connaître les locaux mis à disposition s'engage d'une manière générale à effectuer toutes les prestations en vue du bon fonctionnement du service des restaurants.

### **1-2. Domicile du titulaire**

Les notifications se rapportant au marché seront valablement faites à la mairie de PIERREVERT

## **ARTICLE 2. PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ**

Les pièces constitutives du marché sont les suivantes par ordre de priorité :

### **A - Pièces particulières :**

- Acte d'engagement (A.E.) et ses annexes éventuelles, dont l'exemplaire original conservé dans les archives du maître d'ouvrage fait seul foi ;
- Présent Cahier des Clauses Particulières (C.C.P.) et ses annexes éventuelles, dont l'exemplaire original conservé dans les archives du maître d'ouvrage fait seul foi ;
- Détail des coûts d'exploitation
- Etat des lieux contradictoires à établir dans le mois qui suit la signature de l'acte d'engagement

### **B - Pièces générales :**

Les documents applicables sont ceux en vigueur au premier jour du mois d'établissement des prix, tel que ce mois est défini au 3-4.2 :

- Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services annexé au décret n°77-699 du 27 mai 1977.

## **ARTICLE 3. PRIX ET MODE D'ÉVALUATION DES OUVRAGES VARIATION DANS LES PRIX - RÉGLEMENT DES COMPTES**

### **3-1. Délai de validité de l'offre**

L'offre du titulaire n'est valable que si son acceptation lui est notifiée dans un délai de 120 jours à compter de la date limite de la remise des offres fixée par le règlement de la consultation.

### 3-2. Modalités de règlement

Au début de chaque mois, le titulaire remet à la collectivité une facture séparée et détaillée relative à l'activité du mois précédent.

La facture afférente à chaque paiement sera établie en un original et d'une copie portant en outre les mentions légales, les indications suivantes :

- les nom et adresse du créancier
- le numéro de son compte bancaire ou postal
- le numéro et la date du marché
- la prestation livrée
- le montant hors TVA de la prestation livrée
- le taux et le montant de la TVA
- la date.

### 3-3. Approvisionnements

Sans objet

### 3-4. Variation dans les prix

Les prix sont fermes et définitifs la première année.

Les prix sont révisables à la date anniversaire du marché.

#### 3-4.1. Choix des index de référence

L'indice retenu (I) retenu pour apprécier l'évolution des différents éléments représentatifs du coût de la fourniture de repas dans les écoles est le suivant : Indice des Prix à la consommation par fonction de consommation - repas dans un restaurant scolaire, sous la référence **INSEE Identifiant 639025**.

Cet indice est publié au Bulletin mensuel de l'Institut National de la statistique et des études économiques (INSEE) consultable sur le site [www.indices.insee.fr](http://www.indices.insee.fr)

#### 3-4.2. Choix de la formule de révision

$$P = P_0 \times (0,125 + 0,875 \times (I/I_0))$$

Avec :

P : Prix révisé HT

P<sub>0</sub> : Prix initial de repas du marché HT figurant sur l'acte d'engagement

I : Dernière valeur connue de l'indice

I<sub>0</sub> : Valeur du même indice à l'entrée en vigueur du contrat

### 3-4.3. Application de la taxe à la valeur ajoutée

Les montants des acomptes et du solde sont calculés en appliquant les taux de T.V.A. en vigueur lors de l'établissement des pièces de mandatement. Ces montants sont éventuellement rectifiés en vue de l'établissement du décompte général en appliquant les taux de T.V.A. en vigueur lors des encaissements.

## **ARTICLE 4. DUREE DU MARCHE - PENALITES ET PRIMES**

### **4-1. Période d'activité**

Les prestations du **restaurant scolaire** doivent être fournies tout au long de l'année les lundis, mardis, mercredis (uniquement les enfants inscrits au centre de loisirs l'après-midi, soit en effectif réduit), jeudis et vendredis pendant les périodes scolaires, et les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis pendant les vacances scolaires, sauf celles de Noël, une seule semaine aux vacances de Toussaint, ainsi que cinq semaines l'été (plus ou moins 2 à 3 jours en fonction de la date des vacances d'été).

Durant les vacances scolaires les repas, **servis uniquement dans le restaurant scolaire de l'école primaire**, seront destinés au centre de loisirs municipal du lundi au vendredi. Toutefois, pendant les vacances scolaires, la production des repas pour la crèche est maintenue, le transport continue d'être assuré par le personnel de la crèche.

Le présent marché est conclu pour une période de un an à compter de la délivrance de l'ordre de service. Il sera ensuite renouvelable, par tacite reconduction pendant une durée totale maximale de QUATRE (4) ans, sauf dénonciation par l'une des parties, par lettre recommandée, trois (3) mois au plus tard avant la fin de la période de validité en cours.

En cas de défaillance du titulaire en cours de marché, le Maître d'Ouvrage recherchera un autre titulaire remplaçant. La différence éventuelle du montant des prestations restant à courir sera mise au débit du compte du défaillant, lors de l'établissement du décompte final de ce qui lui reste dû.

Le marché pourra être résilié aux torts du titulaire sans que celui-ci ne puisse prétendre à indemnités et le cas échéant, avec exécution des prestations à ses frais et risques :

- lorsque le titulaire a sous-traité sans en informer la commune,
- lorsqu'il a contrevenu à la législation en vigueur en matière sanitaire et d'hygiène ou en cas de non-conformité des repas aux règles en vigueur en matière d'hygiène ou aux prescriptions en matière de nutrition **conformément à l'arrêté ministériel du 29 septembre 1997** fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
- lorsque le titulaire déclare ne pas pouvoir exécuter ses engagements,
- lorsque le titulaire ne s'est pas acquitté de ses obligations dans les délais prévus,
- lorsque le titulaire s'est livré à l'occasion de son marché à des actes frauduleux portant sur la nature, la qualité ou la quantité des prestations
- **lorsque le titulaire refuse de laisser visiter par le représentant de la ville les locaux de préparation des repas.**

Cette résiliation prendra effet à la date fixée de la décision notifiée par lettre recommandée au titulaire.

#### **4-2. Pénalités diverses**

Sans objet

### **ARTICLE 5. CLAUSES DE FINANCEMENT ET DE SURETE**

#### **5-1. Retenue de garantie**

Sans objet

#### **5-2. Avance forfaitaire**

Aucune avance forfaitaire n'est versée au titulaire.

### **ARTICLE 6. OBLIGATION DU TITULAIRE ET COMPOSITION DU PRIX**

#### **6-1. Obligation du titulaire**

- a) La passation des commandes, la gestion des stocks et le contrôle de l'approvisionnement.
- b) L'élaboration des menus qui seront proposés aux services municipaux. **Le gérant devra proposer tous les trimestres des menus à thème** qui feront l'objet de l'approbation par la Commune de PIERREVERT
- c) Le titulaire, avec le personnel communal mis à disposition, assurera le maintien en parfait état de propreté de l'ensemble des locaux mis à disposition (cuisine et annexes, salle de restaurant et annexes) ainsi que les abords utilisés pour la livraison des marchandises et l'évacuation des déchets ou emballages vides. Le titulaire assurera également la surveillance et le nettoyage quotidien du container à ordures ainsi que le découpage des cartons.
- d) Le titulaire devra se conformer aux règles d'hygiène pour le stockage des marchandises, la préparation des plats et le nettoyage des locaux **conformément à l'arrêté ministériel du 29 septembre 1997.**

#### **6-2. Composition du prix**

Le mode de gestion étant celui du forfait par repas, sont inclus dans le prix les différentes catégories de dépenses suivantes :

- achat des denrées et matières premières,
- frais de personnel et charges sociales,
- frais de gestion, frais administratifs, assurances, taxes et impôts,
- nettoyage des locaux,
- rémunération brute de l'exploitant, frais d'embauche et de direction ainsi que la comptabilité,
- les analyses bactériologiques réalisées mensuellement sur le restaurant,

- les produits lessiviels nécessaires au lavage de la vaisselle, au nettoyage des locaux et à l'hygiène,
- l'ensemble des produits jetables pour l'hygiène et la conservation des aliments, sacs poubelles, films alimentaires, aluminium, charlottes, gants, masques, tabliers etc...
- Les taxes liées à son activité
- la TVA au taux de 5,5%.

## **ARTICLE 7. ELABORATION DES MENUS**

### **7-1. Chronologie**

Le titulaire assure **l'affichage des menus** ainsi que **l'affichage de la provenance et de l'origine des produits alimentaires** au sein du restaurant scolaire.

Le chef gérant et le ou la diététicien(ne) du titulaire du marché devront établir **les projets de menus pour trois (3) mois** et les **transmettre aux services municipaux** pour vérification et contrôle de leur conformité par rapport aux exigences nutritionnelles pour d'éventuelles modifications.

Dans le cadre de la confection des menus devront être privilégiés les circuits courts, les produits de l'agriculture raisonnée, les produits de saison, le pain artisanal local.

Les menus doivent être détaillés, **les aliments doivent être nommés**, sont à proscrire les mentions du type :

- crudités de saison,
- salade composée,
- légumes,
- poisson,
- fromage, etc...

Les menus effectivement servis doivent être conformes au projet ainsi adopté. Toutefois, le titulaire peut en cours de réalisation procéder à des modifications à condition que celles-ci :

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

### **7-2. Réglementation**

Le titulaire doit respecter :

- les dispositions définies dans **l'arrêté du 22 janvier 1993** sur les conditions hygiéniques et sanitaires de production de mise sur le marché et d'échange de produits à base de viande, et **l'arrêté du 19 avril 1995** modifiant l'arrêté du 22 janvier 1993 et **l'arrêté du 2 juin 1994** définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches, et **l'arrêté du 15 septembre 1995** modifiant l'arrêté du 22 janvier 1993,

- les dispositions définies dans **l'arrêté du 28 juin 1994** relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de sécurité,
- les dispositions définies dans **l'arrêté du 9 mai 1995** s'appliquant aux établissements où les aliments sont soit préparés en vue de leur mise directe aux consommateurs, soit remis directement aux consommateurs,
- les dispositions définies dans **l'arrêté du 29 septembre 1997** fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- les dispositions définies dans **le décret n°99-260 du 2 avril 1999** sur les régies de traçabilité pour tout opérateur étiquetant de la viande bovine, ainsi que **le décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002** relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.
- les dispositions définies dans le règlement n°1760/2000 du Parlement Européen et du Conseil du 17 juillet 2000 concernant les règles d'étiquetage et de traçabilité de la viande bovine. Il est imposé le lien sur toute la filière de production entre la viande et l'animal ou les animaux dont cette viande est issue. Et dans le cadre de ce règlement, la France a mis en place un étiquetage obligatoire de la viande bovine (origine, catégorie, type racial).

Cette réglementation impose la mention sur l'étiquette :

- du pays d'abattage
- du pays de découpage
- du pays de naissance
- du pays d'élevage
- du code de référence
- du n° d'agrément de l'abattoir
- du n° d'agrément de l'atelier de découpe
- les normes AFNOR
  - NFV 46-007 (traçabilité en abattoir)
  - NFV 46-010 (traçabilité en aval de l'abattoir)
- les dispositions de la directive 93/43/CEE imposant la réalisation d'autocontrôles fondés sur les principes de la méthode HACCP et la formation continue du personnel à l'hygiène
- la recommandation nutrition du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition Version 1.3 – Août 2013

## **ARTICLE 8. SPECIFICATIONS QUALITATIVES**

### **8-1. Références générales**

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires.



Elles doivent en outre être conformes :

- aux normes homologuées et enregistrées à l'AFNOR,
- aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (**GPEM/DA**) **brochure 2002** éditée par le service d'édition des JO. Toute nouvelle disposition du GPEM/DA est applicable dès sa publication.

## **8-2. Spécifications organoleptiques et gastronomiques**

### 8.2.1. La préparation des aliments

Le titulaire s'engage à mettre à la disposition des consommateurs **des produits de qualité, sains et marchands.**

Les préparations culinaires doivent être simples, variées et doivent **tendre à approcher au plus près de la qualité d'une bonne cuisine familiale.**

Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur : **les menus à jour fixe sont proscrits.**

**Il ne doit pas être servi de préparation faite sommairement** et peu appétissante.

**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 saignante, ni trop cuites.

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

L'instant de préparation des plats doit être le plus rapproché possible de l'instant de leur distribution, car les risques de développements microbiens, dans les préparations augmentent en fonction de l'importance du délai écoulé entre préparation et distribution.

**Les légumes verts et les fruits de saison entrent dans la composition des menus en qualité et variété suffisantes pour assurer aux consommateurs un régime alimentaire équilibré et un apport régulier de vitamines.**

**Tous les plats sont présentés avec 6 à 8 semaines d'intervalles.**

### 8.2.2. La 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 simple, par exemple persillade, un lit de cresson ou de salade, pour certains hors d'œuvres ou certaines viandes, de produits naturels colorés (verdure, tomate, jaune d'œuf....) donnent un effet décoratif (sans prolonger de façon notable la durée de préparation du repas).

### 8.2.3. Composition des repas

MATERNELLE PRIMAIRE & CENTRE AERE	ADULTE
1 hors d'œuvre 1 plat protidique légumes verts ou féculents fromage ou laitage dessert	1 hors d'œuvre 1 plat protidique légumes verts ou féculents fromage ou laitage dessert
Pain à volonté Boissons à volonté : eau plate	

Prestation Crèche : les repas ne concernent que les enfants les plus grands et seront par conséquent identiques à ceux servis aux enfants de la maternelle

Le repas scolaire doit comporter chaque jour un plat principal à base de viande, poisson ou œufs, complété par du lait ou du fromage.

Ce plat principal sera accompagné d'un plat de légumes précédé d'une entrée ou d'un potage selon la saison et suivi ou complété par un ou deux desserts apportant des aliments de composition différente.

En règle générale, le repas comportera toujours :

- une crudité (légumes crus râpés, salade ou fruit en dessert),
- des protéines animales dont une partie sous forme de lait ou de fromage (nature ou en préparation),
- **des légumes frais cuits, deux fois par semaine,**
- des pommes de terre, pâtes, riz ou légumes secs les autres jours.

En respectant la circulaire de l'écolier n°2001-118 du 25 juin 2001 sur la composition des repas servis en restauration scolaire et la sécurité des aliments.

Le repas du centre aéré sera servi dans les mêmes conditions à la seule exception qu'il est nécessaire de prévoir des repas « pique-nique » pour les sorties à l'extérieur du centre. En règle générale, il y a pique-nique une fois par semaine durant les vacances scolaires. Ce jour est arrêté par la direction de l'Accueil Collectif de Mineurs. Ces repas doivent être **emballés** de manière conforme à la réglementation (barquettes étanches). Les matériels de transport restent à la charge de la commune (glacières)

## 8.2.4. Tableau de fréquence des plats

ALIMENTS	Nombre de service	POUR 10 REPAS DE MIDI Répartition	
PLATS PROTIDIQUES	10	- bœuf - veau - mouton - porc - farce ou charcuterie - volailles - poissons - œufs	2 1 1 1 1 1 2 1
LEGUMES VERTS ET FECULENTS	10	- légumes verts - légumes secs - pommes de terre - riz - semoule et pâtes	5 1 2 1 2
CRUDITES	10	- légumes crus - fruits crus	8 2
PRODUITS LAITIERS	10	- fromages (dont 2 à pâte ferme) - produits laitiers	5 5

## 8.2.5. Apport par portions de quelques aliments sources de protides animaux

<i>Aliments (par portions moyennes)</i>	<i>Poids en grammes</i>	<i>Calories</i>	<i>Protides animaux</i>	<i>Lipides</i>	<i>Glucides</i>
Bœuf à rôtir	110	210	18	15,4	/
Veau à rôtir	120	172	21	9,6	/
Une portion de volaille	200	200	28	10	/
Foie	100	123	18,5	3	5,6
Porc maigre à rôtir	130	298	20,5	24	/
Jambon	60	158	13,8	11,4	/
Côtelette de porc	125	346	14,5	32	/
Deux saucisses type Francfort	110	220	16,7	15,4	3,6
Saucisse pur porc	70	303	7,7	30,8	/
Un poisson maigre entier (merlan, carrelet)	150	55	12,3	0,7	/
Un poisson gras entier (maquereau)	250	202	23,7	11,8	/
Filet de poisson gras	1000	162	19	9,5	/
Sardines à l'huile	25	47	5	3	/

<i>Aliments (par portions moyennes)</i>	<i>Poids en grammes</i>	<i>Calories</i>	<i>Protides animaux</i>	<i>Lipides</i>	<i>Glucides</i>
Thon à l'huile	40	112	10	8	/
Thon au naturel	40	88	11,2	4,8	/
Filets de maquereau au naturel	50	96	9,5	6,5	/
Un œuf	55	77	6,2	5,6	0,4
Un verre de lait	0,175 l	121	6,1	6,8	8,6
Un yaourt	0,120 l	74	5,4	2,2	7,8
Une portion de camembert	30	85	5,5	7	/
Une portion de Saint Paulin	30	129	9,5	10,4	0,6
Une portion de crème de gruyère	30	78	5	3,9	0,4

### 8.2.6. Apport du lait et du fromage en protides animaux et calcium

	<i>Protides animaux (en g)</i>	<i>Calcium (en g)</i>
Lait frais 0,250 l	8,8	0,293
Lait en poudre entier : 25 g (pour un verre de 0,150 l d'eau)	6,3	0,237
Fromage type gruyère		
- en râpé : 10 g	2,7	0,090
- en dessert 30 g	7,3	0,272
Fromage type camembert 30g	5,5	0,054
En yaourt 120g	5,2	0,184

### 8.3. Lutte contre le gaspillage alimentaire

Le titulaire s'engage à lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire et ce :

#### En cuisine : les stocks

- **Denrées périmées** : Gestion des DLC et DLUO First in, First out (FIFO), DLUO
- **Commande importante ou inadaptée** : Variation importante du nombre de convives (classe verte...), Contenant non adapté, Le pain (commande à adapter en fonction du menu - congélation)
- **Rupture de la chaîne du froid**

#### En cuisine : La préparation

- Le nombre de convives
- Taille des portions :
- **L'AM du 30 septembre 2011, d'application obligatoire fixe** :
- les grammages (plus ou moins 10%) **uniquement** pour les produits prêts à consommer préparés par des fournisseurs extérieurs (pizza, nuggets, saucisses....)
- Les fréquences sur 20 repas
- Le GEMRCN **aide à la décision** :
- grammages recommandés : à adapter au public

**A la distribution: Non consommé**

- Nombre de convives
- Présentation du plat : Visuelle, Avec ou sans sauce (important aussi pour les crudités)
- Taille des portions
- Accompagnement du personnel de service Rôle d'éducation → Reste dans l'assiette
- Réglementation en sécurité et hygiène alimentaire

**Non consommé dans l'assiette**

- L'appétence - le goût - qualité des produits
- Taille des portions
- Les couverts non adaptés (Viande - fruits)
- Temps de repas

**Gaspillage du pain : le pain doit être disponible en libre accès**

On ne doit pas limiter la quantité de pain, mais cela ne veut pas dire que des règles ne sont pas fixées.

Le pain doit être en fin de self : l'enfant va adapter sa quantité de pain en fonction de son plateau.

- Distribution de pain tranché (suppression des petits pains)
- 2 tranches de pain, puis possibilité de revenir en chercher
- Adapter les quantités achetées au menu (rôle du cuisinier ou de l'intendant)
- Sensibiliser les enfants

**ARTICLE 9. SPECIFICATION QUANTITATIVES**

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

(cf. articles 8.2.3 et 8.2.4.)

Le repas adulte sera en quantité suffisante correspondant à une ration d'adulte.

**Apport calorique et protidique minimal du repas de midi**

La quantité d'aliments servis dans l'ensemble du repas, les matières grasses d'assaisonnement ou de cuisson, le pain, les céréales assureront un apport calorique conforme aux quantités prévues.

<i>En pourcentage du besoin journalier</i>	<i>3 à 5 ans</i>	<i>6 à 9 ans</i>	<i>10 à 12 ans</i>
Calories 40%	650	850	1000
Protides animaux (g) minimum 40%	12	14	16

## **ARTICLE 10. CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS**

### **10-1. Le personnel**

#### 10.1.1. Attribution du personnel

**Le personnel de l'entreprise doit assurer la préparation des repas, la gestion des menus et des commandes, l'animation de l'équipe mis à sa disposition.**

**Le rôle du personnel communal est d'assurer**

- l'aide à la préparation culinaire
- le service : dresser les tables ainsi que les desservir, et le nettoyage des locaux, soit une présence journalière de 28 heures répartie en 5 personnes (temps scolaire excepté le mercredi)

**Les repas du personnel seront servis :**

- ½ heure avant le repas des primaires pour le personnel affecté à l'école élémentaire. Les encadrants des enfants de l'école maternelle déjeuneront à table avec les enfants.

**Le préposé du titulaire du marché ne pourra employer le personnel communal pour toute autre mission que celles définies dans le présent paragraphe. Le maître d'ouvrage s'engage à mettre le personnel ci-dessus indiqué à la disposition du titulaire du marché sauf, de manière exceptionnelle, pour nécessité de service ou cas de force majeure.**

Les mercredis, en période scolaire, le préposé du titulaire du marché assurera seul toutes les tâches afférentes à la confection des plats, à la plonge, au ménage de la cuisine et de la salle de réfectoire. Pendant les vacances scolaires, le nombre de personnes salariées de la commune et mise à la disposition du titulaire du marché sera déterminé, en accord avec le prestataire, en fonction du nombre d'enfants inscrits au centre de loisirs et ce, dès les effectifs connus.

Au cours des deux semaines où ne seront confectionnés que les repas pour la crèche, soit une semaine en août et une semaine aux vacances de toussaint, le préposé du titulaire du marché assurera seul l'ensemble des tâches (cuisine, plonge et ménage).

#### 10.1.2. Hygiène et Sécurité

En ce qui concerne l'hygiène du personnel, le titulaire doit mettre en application les mesures déterminées à **l'article 6 de l'instruction ministérielle du 6 mars 1968**, ainsi que celles éditées en la matière par le règlement sanitaire départemental.

Le titulaire dit sous sa propre responsabilité, assurer la surveillance médicale de son propre personnel. Cette surveillance est effectuée dans les conditions déterminées par **l'arrêté interministériel du 10 mars 1977**.

La collectivité assure pour sa part la surveillance médicale du personnel communal dans les mêmes conditions annoncées ci-dessus.

## **10-2. Lieux de production et de distribution pour la restauration scolaire**

### 10-2.1. Repas de l'école élémentaire, maternelle et du Centre Aéré

La fabrication et la distribution des repas sont assurées dans le restaurant scolaire de l'école.

### 10-2.2. Repas de la crèche

La fabrication des repas est assurée dans le restaurant scolaire de la commune. Les repas sont ensuite conditionnés pour une liaison chaude et/ou froide (gastro filmés).

**La crèche assurera alors :**

- **le transport des repas**
- **le réchauffage des repas**
- **le service**
- **la vaisselle**

### 10-2.3. Entretien des locaux

La commune prend à sa charge :

- L'entretien du gros matériel et des installations et passera à cet effet les contrats nécessaires avec des sociétés spécialisées.
- Le nettoyage des hottes, filtres, gaines et dômes des murs, plafonds et tous motifs de décoration.
- La vidange des bacs à graisses et des séparateurs à féculés ainsi que le curage des égouts.
- le nettoyage des vitres et baies vitrées
- La lutte contre les insectes et la dératisation (s'il y a lieu).

Le titulaire prend à sa charge (avec le personnel communal mis à sa disposition) et conformément aux modalités définies au § 10.1.1 :

- le nettoyage du matériel de cuisine, de salle et de la vaisselle,
- le nettoyage des locaux techniques,
- le nettoyage des tables, chaises et du sol de la salle du restaurant

### 10-2.4. Répartitions

La commune 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.

### 10-2.5. Etat des lieux

Un état des lieux contradictoire sera effectué entre la ville et le représentant titulaire du marché dans le mois qui suit la date de signature du contrat.

Aux mois de juin de chaque année, un constat contradictoire sera établi pour vérifier le bon usage des locaux. Toute dégradation liée à un mauvais usage des locaux sera prise en charge par le titulaire. Celui-ci aura un délai d'un mois pour réparer le désordre. Les travaux devront être réalisés impérativement par des hommes de l'art sous le contrôle des services techniques de la ville.

### **10-3. Le matériel**

#### 10-3.1. Gros matériel

La ville met à la disposition du titulaire le gros matériel (fours, chambres froides, lave-vaisselle, appareils électriques, divers, etc...) en bon fonctionnement. Le titulaire doit en assurer l'entretien journalier.

Le gros matériel est accompagné d'un mobilier tel que tables de préparation, batterie de cuisine, etc...

#### 10-3.2. Petit matériel

La commune met à disposition du titulaire le petit matériel (vaisselle, verrerie, couverts, etc...)

#### 10-3.3. Renouvellement du matériel

La commune assure le renouvellement du gros matériel et en supporte la charge.

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

#### 10-3.4. Fluide - Energies - Téléphone

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

La ligne téléphonique utilisée sera celle actuellement en service, soit le 04 92 72 95 38.

**Les frais de communications téléphoniques sont à la charge du titulaire.**

#### 10-3.5. Sécurité

L'entretien des matériels et réseaux relatifs à la sécurité est à la charge de la ville.

## **ARTICLE 11. VERIFICATIONS PAR LA COLLECTIVITE DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS**

### **11-1. Contrôle permanent exercé par la collectivité**

La collectivité peut à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire, procéder **à tous les contrôles** qu'elle jugerait nécessaires **tant chez le titulaire que chez ses fournisseurs**, 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, etc...)
- nutritionnelles et gastronomiques,
- qualitatives,



- quantitatives.

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

### **11-2. Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés**

Pour exercer les contrôles prévus à l'article précédent, la personne responsable peut à tout moment faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement à l'entreprise, notamment :

- Direction Départementale des Services Vétérinaires,
- Direction Départementale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes
- Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale.

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 leur fonction.

Le titulaire du marché devra informer immédiatement la commune de toutes visites de contrôle inopiné faite par l'un des services sus mentionnés.

### **ARTICLE 12. ASSURANCES**

Le titulaire s'engage à souscrire à toutes les assurances nécessaires pour couvrir d'une manière suffisante par une ou plusieurs compagnies agréées par la collectivité, 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 sa 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 s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes et à justifier de la régularité de sa situation à toute demande de la collectivité, par la présentation des polices ou quittances correspondantes.

La commune décline toute responsabilité en cas de dégâts électriques sur le matériel ainsi qu'en cas de vol de denrées alimentaires ou de matériel.

### **ARTICLE 13. DEROGATIONS AUX DOCUMENTS GENERAUX**

Néant.