

*DEPARTEMENT
D'INDRE ET LOIRE*



*Mairie
De Saint-Roch*

**MARCHÉ PUBLIC DE SERVICES DE RESTAURATION
SCOLAIRE**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

CCTP

Article 1 - Objet du marché

La prestation, objet du marché, concerne :

- La préparation sur place et distribution des repas aux enfants de l'école maternelle et primaire ainsi qu'aux adultes les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis,

Article 2 - Passation des commandes

Le décompte des repas à commander par catégorie d'usagers est établi par le Chef Cuisinier ou son représentant.

La commande s'effectue par téléphone ou par fax au PRESTATAIRE, au plus tard avant 9h30 pour le jour même.

Article 3 - Elaboration des repas

Article 3.1. Equilibre alimentaire

Le PRESTATAIRE s'engage à proposer à la COLLECTIVITE les menus établis de façon à satisfaire les niveaux de besoins caloriques, nutritionnels et gustatifs des différents types de convives.

La politique nutritionnelle correspond au respect de quelques règles essentielles d'équilibre alimentaire impliquant le service :

- De nutriments de qualité et en quantité équilibrée pour une bonne nutrition, en utilisant un maximum de produits frais et locaux,
- D'aliments appétibles pour les différentes catégories de convives,
- De menus variés en jouant sur la fréquence de rotation des plats,
- De grammages renforcés au-delà des recommandations du GEM RCN.

L'équilibre alimentaire, au repas de midi sera considéré comme suffisant s'il contient environ 40% de la masse calorique recommandée par jour.

Le prestataire s'engage à respecter les obligations ci-dessous :

- Confectionner les crudités sans assaisonnement. Les éléments d'une vinaigrette seront fournis à part,
- Donner la composition des salades mixtes sur chaque menu hebdomadaire,
- Equilibrer l'assemblage de ces salades en donnant une plus grande proportion aux crudités par rapport au féculent,
- Offrir une crudité ou un fruit par repas au minimum,
- Ne pas substituer une compote à un fruit,
- Privilégier les fruits de saison,

- Proposer des repas spéciaux adaptés aux enfants ayant des allergies,
- Proposer des repas sans viande,
- Proposer des repas sans porc,
- Respecter les normes définies par le GEM RCN,
- Servir des potages en hiver,
- Favoriser l'introduction de produits « bio » dans la conception des repas.

Article 3.2. Composition des repas

Article 3.2.1. Structure du repas

Le PRESTATAIRE s'engage à fournir au restaurant un menu dont la structure est la suivante :

- 1 entrée ou hors d'œuvre,
- 1 plat protidique principal : viande, volaille, poisson ou œufs,
- 1 plat d'accompagnement : un plat de légumes ou un plat de féculent,
- 1 fromage fourni en portions individuelles ou produit laitier,
- 1 dessert
- Le pain. (La Mairie souhaiterait que l'approvisionnement en pain se fasse sur la Commune)

Les projets de menus seront établis pour 4 semaines et seront soumis à la COLLECTIVITE pour acceptation. Ils seront par la suite affichés sur les panneaux prévus à cet effet et sur le site Internet de la Mairie (le prestataire devra le mettre en ligne via un espace dédié).

Le PRESTATAIRE pourra être amené à réaliser des repas liés à un régime spécial.

Aucun menu ne pourra être modifié sans que la COLLECTIVITE en ait été préalablement informée.

Article 3.2.2. Matières grasses et condiments

L'approvisionnement en matières grasses et condiments sera assuré en quantité suffisante selon le nombre et la nature des repas servis.

Article 3.2.3. Spécifications quantitatives

Les menus respecteront les recommandations du GEM RCN tant sur le plan de la variété que de la quantité.

Il sera 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.

Les normes qualitatives et quantitatives générales ayant une incidence sur la qualité ainsi que le calibrage des portions unitaires seront respectées scrupuleusement.

Article 3.3. Horaires des services

Les repas sont servis les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis de 11h30 à 13h20 pour les écoles maternelle et primaire (2 services).

Les horaires pourront être aménagés à la demande de la COLLECTIVITE.

Article 4. Vérifications

Article 4.1. Vérification permanente

La COLLECTIVITE peut, à tout moment et sans en référer préalablement au PRESTATAIRE, se rendre sur les lieux de production des repas (ou diligenter une personne de son choix), afin de s'assurer de la qualité des denrées et produits et vérifier l'hygiène générale des locaux, la propreté du matériel utilisé, la tenue du personnel.

Article 4.2. Vérification quantitative des prestations

Chaque jour, le PRESTATAIRE établit un état en donnant le nombre de repas commandés pour chaque catégorie de convives.

Article 4.2. Vérification qualitative des prestations

La COLLECTIVITE vérifiera la conformité des repas aux menus commandés.

En cas de non respect de la commande passée ou en cas de détérioration des aliments, la COLLECTIVITE s'octroie le droit de demander au PRESTATAIRE une autre commande ou un complément de commande.

Le PRESTATAIRE s'engage à fournir toutes pièces justificatives concernant la traçabilité des produits entrant dans la confection des repas fournis quotidiennement.

Le PRESTATAIRE s'engage à respecter la réglementation en vigueur et à adapter en permanence ses modes d'approvisionnement.

Article 5. Frais de fonctionnement

Article 5.1. A la charge de la COLLECTIVITE

- La maintenance et l'entretien technique du matériel et des installations
- Les travaux d'entretien dits non « courants » (nettoyage des plafonds, baies vitrées, conduits de conditionnement d'air, de hottes, caniveaux, bacs à graisse.)
- La désinsectisation et la dératisation,
- L'électricité, l'eau et le gaz nécessaire à l'exploitation normale,
- Le chauffage et le conditionnement d'air,
- Les communications téléphoniques liées au fonctionnement du restaurant,
- L'enlèvement des ordures et eaux grasses, curage et vidange des canalisations,
- La fourniture des containers réutilisables destinés au stockage temporaire des déchets,
- La dotation première du petit matériel de cuisine, de la verrerie, de la vaisselle et du mobilier et leur renouvellement,
- La fourniture et le remplacement du gros matériel.
- L'assurance des locaux.

Et toutes autres charges qui n'auraient pas été imputées au PRESTATAIRE.

Article 5.2. A la charge du PRESTATAIRE

- Les produits nécessaires au nettoyage,
- Le nettoyage courant des locaux et des matériels (mis à sa disposition)
- La fourniture de sacs à usage unique,
- La fourniture et l'entretien du linge de cuisine et de service pour son personnel,
- Le suivi hygiène par un laboratoire spécialisé,
- Ses propres imprimés administratifs et ses fournitures de bureau,
- Les différents supports à sa marque.
- Les serviettes en papier.