



# SAINT-DIDIER- SUR-CHALARONNE

*Bien Vivre en Val-de-Saône*

## **Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.)**

**Objet : Prestation de services pour la  
fourniture de repas en liaison chaude et des  
goûters destinés au Restaurant Scolaire et à  
l'Accueil Collectif de Mineurs (ACM)**

**Accord cadre de fournitures courantes et de  
services**

**MAPA 2022.05**

**Marché à procédure adaptée**

1



# SAINT-DIDIER- SUR-CHALARONNE

*Bien Vivre en Val-de-Saône*

## SOMMAIRE

<b>1. Caractéristiques générales du contrat</b>	<b>3</b>
1.1. <b>Objet du contrat</b>	<b>3</b>
1.2. <b>Périodes de fourniture des repas</b>	<b>4</b>
1.3. <b>Nombre de repas jour (à titre indicatif, non contractuel)</b>	<b>5</b>
1.3.1. <b>Période scolaire</b>	<b>5</b>
1.3.2. <b>Vacances scolaires</b>	<b>5</b>
1.4. <b>Structure et composition des repas</b>	<b>5</b>
1.5. <b>Fourniture des repas : commandes - transports – livraisons</b>	<b>8</b>
1.6. <b>Réception des repas</b>	<b>8</b>
<b>2. Le personnel du titulaire du marché</b>	<b>9</b>
2.1. <b>Les textes</b>	<b>9</b>
2.2. <b>Recrutement et rémunération du personnel</b>	<b>10</b>
2.3. <b>Missions du personnel du titulaire</b>	<b>10</b>
<b>3. Moyens en locaux et matériels</b>	<b>11</b>
3.1. <b>Les locaux</b>	<b>12</b>
3.2. <b>Entretien des locaux :</b>	<b>12</b>
3.3. <b>Réparations</b>	<b>13</b>
3.4. <b>Matériels</b>	<b>13</b>
3.4.1. <b>Gros matériel</b>	<b>13</b>
3.4.2. <b>Petit matériel</b>	<b>14</b>
3.4.3. <b>Renouvellement du matériel</b>	<b>14</b>
3.4.4. <b>Entretien du matériel</b>	<b>14</b>
3.4.5. <b>Fluides – Energie</b>	<b>15</b>
3.4.6. <b>Sécurité</b>	<b>15</b>
<b>4. Vérification par la commune de l'exécution des prestations</b>	<b>15</b>



# SAINT-DIDIER- SUR-CHALARONNE

*Bien Vivre en Val-de-Saône*

<b>4.1. Contrôle permanent</b>	<b>15</b>
<b>4.2. Contrôles par l'intermédiaire d'agents spécialisés</b>	<b>15</b>
<b>5. Les spécifications qualitatives et quantitatives</b>	<b>16</b>
<b>6. Assurance du titulaire</b>	<b>18</b>

## 1. Caractéristiques générales du contrat

### 1.1. Objet du contrat

Le présent marché a pour objet : la prestation de services de fourniture et de distribution de repas en liaison chaude (élaboration, la fabrication, la livraison de repas) et de goûters destinés au Restaurant Scolaire et à l'Accueil Collectif de Mineurs (ACM) avec mise à disposition de personnel pour le restaurant scolaire. Le lieu de livraison de la prestation est : Restaurant scolaire – Groupe scolaire F Dolto – 251, rue des Huguets – 01140 Saint Didier sur Chalaronne

Le personnel du titulaire du marché assure dans tous les cas la distribution des repas pour toutes les clientèles concernées ainsi que le lavage de la vaisselle et l'entretien des locaux et matériels de restauration.

Le titulaire s'engage dans l'exécution de sa mission à respecter les textes législatifs et spécifications techniques présents et à venir :

- . De la réglementation française de portée générale et professionnelle.
  - . De la réglementation communautaire.
  - . Des normes françaises.
  - . Des décisions et recommandations du GEMRCN
  - . De l'ensemble des règles sanitaires auxquelles sont soumises les personnes publiques effectuant le même type de prestation.
- La prestation comprendra
- L'élaboration des menus
  - La fabrication de repas classiques ou festifs ou à thèmes
  - Le conditionnement des repas
  - La livraison en liaison chaude



# SAINT-DIDIER- SUR-CHALARONNE

*Bien Vivre en Val-de-Saône*

- La livraison de goûters
- Le respect du contrôle de l'hygiène, avec notamment la réalisation aux frais du prestataire des contrôles microbiologiques prévu par la réglementation en vigueur
- La formation du personnel sur place dès le 1<sup>er</sup> jour.
- La mise à disposition du personnel pour la distribution des repas, le lavage de la vaisselle et l'entretien des locaux et matériel de restauration tous les jours de livraison des repas.

## 1.2. Périodes de fourniture des repas et des goûters.

Le titulaire s'engage à livrer le restaurant scolaire de la Commune chaque jour pour le repas du midi :

- Pendant les périodes scolaires du lundi au vendredi (sauf le mercredi) et à mettre à disposition le personnel nécessaire pour la distribution des repas, le lavage de la vaisselle et l'entretien des locaux et matériel de restauration.
- Les mercredis en période scolaire et les vacances scolaires, avec mise à disposition de personnel pour la distribution des repas, le lavage de la vaisselle et l'entretien des locaux et matériel de restauration.

Le titulaire s'engage à livrer l'Accueil Collectif de Mineurs chaque jour pour le goûter :

- Les mercredis en période scolaire et les vacances scolaires

Des fermetures exceptionnelles pourront être mises en place, elles seront notifiées au titulaire, au plus tard 7 jours avant la date en question.

A titre indicatif et ou contractuel, l'accueil collectif de mineurs devrait ouvrir toutes les semaines des vacances scolaires, sauf la semaine 52.

Des fermetures exceptionnelles pourront être mises en place, elles seront notifiées au titulaire du marché, au plus tard 7 jours avant la date en question.



# SAINT-DIDIER- SUR-CHALARONNE

*Bien Vivre en Val-de-Saône*

## 1.3. Nombre de repas et de goûters jour (à titre indicatif, non contractuel)

### 1.3.1. Période scolaire

Le nombre moyen de repas « enfant » prévisible par jour de semaine (lundi, mardi, jeudi et vendredi) en période scolaire est compris entre 80 à 120 repas (sur environ 144 jours par année scolaire : 36 semaines x semaine à 4 jours).

Le nombre moyen de repas « enfant » prévisible par mercredi en période scolaire est compris entre 15 à 50 repas (sur environ 36 jours par année scolaire : 36 semaines x semaine à 1 jour).

Le nombre moyen de goûters « enfant » prévisible par mercredi en période scolaire est compris entre 15 et 50 goûters (sur environ 36 jours par année scolaire : 36 semaines x semaine à 1 jour).

Le nombre moyen de repas « adulte » prévisible par mercredi en période scolaire est compris entre 0 et 5 repas (sur environ 36 jours par année scolaire : 36 semaines x semaine à 1 jour).

### 1.3.2. Vacances scolaires

Le nombre moyen de repas « enfant » prévisible par jour de semaine (lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi) en période de vacances scolaires est compris entre 15 et 50 repas (sur environ 75 jours par année scolaire : 15 semaines x semaine à 5 jours).

Le nombre moyen de goûters « enfant » prévisible par jour de semaine (lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi) en période de vacances scolaires est compris entre 15 et 50 goûters (sur environ 75 jours par année scolaire : 15 semaines x semaine à 5 jours).

Le nombre moyen de repas « adulte » prévisible par jour de semaine (lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi) en période de vacances scolaires est compris entre 0 et 5 repas (sur environ 75 jours par année scolaire : 15 semaines x semaine à 5 jours).

## 1.4. Structure et composition des repas

### Repas enfants

Ils comportent 5 composants : (les grammages de chaque composant pour les maternelles et élémentaires doivent être conformes aux prescriptions du GEMRCM).

- Hors d'œuvre ou potage : crudité, hors d'œuvre protidique, charcuterie, soupe ;
- Protéiques principaux : viande, volaille, œuf ou poisson ;
- Accompagnements : légumes, légumineuses, féculents ou céréales. Des frites pourront être proposées une fois par période ;



# SAINT-DIDIER- SUR-CHALARONNE

*Bien Vivre en Val-de-Saône*

- Laitages (fromage ou yaourt) : deux fromages et deux laitages répartis sur la semaine. Un fromage à la coupe par quinzaine ;
- Desserts : fruits de saison ; compote ; pâtisserie ; glace ;
- Ingrédients, assaisonnements et condiments (vinaigrette, moutarde, ketchup, mayonnaise, sucre etc.) ;
- Pain

Les serviettes en papier sont fournies par le prestataire.

La boisson (eau) sera fournie par la Commune.

Le titulaire s'engage à respecter dans les choix de menu proposé, une rotation (analysée sur une base mensuelle) permettant d'assurer une variété dans les repas servis. Le titulaire devra s'assurer que le suivi de l'ensemble des menus est conforme à la diététique. La collectivité n'envisage pas de faire établir de repas adapté aux régimes particuliers.

## Repas adultes

Ils comportent 5 composants : (les grammages de chaque composant doivent être conformes aux prescriptions du GEMRCM).

- Hors d'œuvre ou potage : crudité, hors d'œuvre protidique, charcuterie, soupe ;
- Protéiques principaux : viande, volaille, œuf ou poisson ;
- Accompagnements : légumes, légumineuses, féculents ou céréales. Des frites pourront être proposées une fois par période ;
- Laitages (fromage ou yaourt) : deux fromages et deux laitages répartis sur la semaine. Un fromage à la coupe par quinzaine ;
- Desserts : fruits de saison ; compote ; pâtisserie ; glace ;
- Ingrédients, assaisonnements et condiments (vinaigrette, moutarde, ketchup, mayonnaise, sucre etc.) ;
- Pain

Les serviettes en papier sont fournies par le prestataire.

La boisson (eau) sera fournie par la Commune.

Le titulaire s'engage à respecter dans les choix de menu proposé, une rotation (analysée sur une base mensuelle) permettant d'assurer une variété dans les repas servis. Le titulaire devra s'assurer que le suivi de l'ensemble des menus est conforme à la diététique. La collectivité n'envisage pas de faire établir de repas adapté aux régimes particuliers.



# SAINT-DIDIER- SUR-CHALARONNE

*Bien Vivre en Val-de-Saône*

## Goûters enfants

Ils comportent 2 composants : (les grammages de chaque composant pour les maternelles et élémentaires doivent être conformes aux prescriptions du GEMRCM).

- 1 fruits ou 1 compote ou 1 salade de fruits
- 1 pâtisserie

Les serviettes en papier sont fournies par le prestataire.

La boisson (eau) sera fournie par la Commune.

Le titulaire s'engage à respecter dans les choix de menus proposés, une rotation (analysée sur une base mensuelle) permettant d'assurer une variété dans les repas servis. Le titulaire devra s'assurer que le suivi de l'ensemble des menus est conforme à la diététique. La collectivité n'envisage pas de faire établir de repas adapté aux régimes particuliers.

## Repas à Thèmes

La prestation comprendra au minimum 3 animations en présentiel par année scolaire pour l'ensemble des clientèles.

De même, il pourra être organisé des menus à thèmes lesquels devront faire l'objet d'une concertation avec l'élue en charge du Scolaire et la coordinatrice de l'ACM, dont des pique-niques.

Les pique-niques seront fournis avec les glacières nécessaires au transport des repas.

Un menu végétarien sera proposé une fois par semaine, y compris pendant les vacances scolaires.

Les menus devront toujours être établis par la diététicienne de la société titulaire du marché.

Il est demandé aux soumissionnaires de fournir en annexe de leur offre, un plan alimentaire avec grille de fréquence d'apparition des plats et un plan de menus sur 8 semaines sur la base actuelle des prestations proposées.



# SAINT-DIDIER- SUR-CHALARONNE

*Bien Vivre en Val-de-Saône*

Il est demandé au titulaire du marché de fournir une réserve sèche, afin de pallier à un problème de livraison. La quantité de cette réserve est égale à la fourniture d'un repas journalier.

Le titulaire présente sous forme de projet une prévision de menus établis conformément aux spécifications techniques. Ces menus devront présenter une variété suffisante. La commune a un droit de regard sur la composition des menus et peut mettre son veto à la proposition de menus.

## **1.5. Fourniture des repas : commandes - transports – livraisons**

Le titulaire mettra en œuvre un système de transport répondant à l'ensemble des normes en vigueur pour garantir une hygiène parfaite pendant toute la durée du transport jusqu'au lieu de livraison.

Les livraisons s'effectueront dans la cuisine du restaurant scolaire sis, 251, rue des Huguets, au plus tard à 11 heures le matin. Le fournisseur devra pouvoir justifier des quantités livrées et la qualité sanitaire des produits avec bon de livraison (en double exemplaire, comportant le nom du titulaire du marché –la date de livraison – la quantité livrée qui doit être conforme à l'effectif comptabilisé le matin) et apposition de la marque de salubrité. Les denrées qui seront livrées devront être conditionnées par l'entreprise pour être stockées en attendant le service ou le réchauffement.

Chaque jour au plus tard à 10h, la Commune transmet par tout moyen oral ou écrit le nombre exact de repas à livrer.

Le contrôle s'effectue dans les conditions du CCAG FCS. Si la quantité n'est pas conforme au bon de livraison, celui-ci sera rectifié avec signature des deux parties.

Le titulaire s'engage à assurer la continuité du service en toute circonstance. Il doit informer la collectivité des éventuelles difficultés et prendre toute mesure de substitution. En cas de défaillance de sa part, il peut être pourvu, par la collectivité, à l'exécution des prestations aux frais et risques du titulaire.

En cas de grève du personnel enseignant, la collectivité avisera dès que possible le personnel du restaurant scolaire. L'organisation devra prévoir la commande de plateaux repas en cas d'effectif faible.

## **1.6. Réception des repas**



# SAINT-DIDIER- SUR-CHALARONNE

*Bien Vivre en Val-de-Saône*

Les repas livrés doivent correspondre aux spécifications quantitatives et qualitatives de la commande régulièrement passée au titulaire.

Les barquettes livrées devront impérativement pouvoir répondre à toute sécurité alimentaire à la remise en température des plats. Chaque contenant sera étiqueté selon la normalisation en vigueur et comportera l'ensemble des indications permettant une identification claire et rapide (dénomination de tous les produits et spécifiquement pour les produits biologiques, nombre de parts, date et lieu de fabrication, date limite de consommation, lieu de provenance des produits, origine viandes et poissons, procédé de remise en température (ouvert et fermé), marque de salubrité, etc...)

Dès la réception des repas, le personnel en charge effectuera les prélèvements nécessaires aux services officiels de contrôle.

Le titulaire du marché a précisé dans son offre l'ensemble des moyens techniques mis en œuvre pour assurer la gestion des commandes, le transport et la livraison des repas selon les prescriptions du présent CCTP ainsi que les procédures garantissant l'assurance hygiène - qualité des prestations.

## 2. Le personnel du titulaire du marché

### 2.1. Les textes

Le titulaire du marché met à disposition le personnel nécessaire qui devra tenir compte des textes applicables en matière de personnel.

Le titulaire s'engage à respecter les textes réglementaires et légaux présents et à venir en matière de sécurité sociale, législation du travail, législation fiscale, ainsi qu'en matière d'hygiène et notamment de prophylaxie.

Les certificats d'aptitudes délivrés après les visites médicales et analyses obligatoires seront systématiquement conservés et pourront être consultés sur demande par le représentant de la Commune.

En cas de défaillance du titulaire sur l'un des deux alinéas précédents, la Commune se réserve le droit de faire exécuter la prestation par un autre prestataire aux frais du titulaire.



# SAINT-DIDIER- SUR-CHALARONNE

*Bien Vivre en Val-de-Saône*

La collectivité rappelle le principe de la continuité des contrats de travail de tous les salariés quel que soit leur statut, conformément aux dispositions de l'article L 1224-1 et suivants du Code du Travail.

Dans l'hypothèse où le titulaire entre dans le champ d'application de la convention collective étendue n° 3225 du 20 juin 1983 relative au personnel des entreprises de restauration collectives, il est rappelé que cette convention dispose notamment que les salariés repris conserveront chez le nouvel employeur la garantie globale de leurs avantages individuels tels qu'ils ressortent d'un contrat de travail ou de leurs bulletins de salaires habituels et que, lorsqu'ils existent ce sont les accords collectifs et régime de retraite et de prévoyance du nouvel employeur qui se substituent à ceux du précédent employeur dès le premier jour de la reprise.

Lors du dépôt de la candidature, le candidat devra fournir toute indication utile à l'appréciation de la qualité des dispositions proposées pour les personnes salariées concernées : conditions de reprise, accueil, formation, encadrement avantages collectifs ou individuels.

## 2.2. Recrutement et rémunération du personnel

Le titulaire recrute et rémunère le personnel nécessaire à l'exécution des prestations. La commune met à disposition le personnel pour assurer la surveillance pendant le repas et une partie du service. Les conditions de recrutement devront tenir compte de la réglementation en vigueur.

Le personnel mis à disposition devra avoir la compétence professionnelle nécessaire et le prestataire devra prévoir la formation de perfectionnement et la prise en charge de son coût. Pour justifier de cette obligation, la collectivité aura connaissance du pourcentage de la masse salariale affectée à la formation.

## 2.3. Missions du personnel du titulaire

Le personnel salarié du titulaire du marché est chargé par celui-ci sous sa direction et sa responsabilité exclusive :

- De comptabiliser le nombre de repas
- De réceptionner les repas
- D'organiser et de préparer les repas,
- D'assurer leur distribution avec l'aide du personnel de surveillance
- D'assurer le nettoyage des cuisines et des locaux



# SAINT-DIDIER- SUR-CHALARONNE

*Bien Vivre en Val-de-Saône*

- De respecter les normes d'hygiène et de sécurité
  
- ▶ Les responsables des établissements doivent veiller à ce que les personnes travaillant dans les locaux dans lesquels circulent des denrées alimentaires suivent les instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions des textes réglementaires et légaux en vigueur.

La formation doit porter notamment sur les domaines suivants :

- l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments,
- les mesures concernant le déplacement et le stockage des denrées (méthode HACCP),
- l'entretien des locaux et des matériels,
- la sensibilisation des agents aux gestes et postures de travail en restauration collective,
- la sécurité et prévention des risques professionnels,
- l'organisation du travail,
- la nutrition,
- la réception des denrées,
- la livraison et la distribution,
- la relation au client.

La formation doit être adaptée aux contraintes spécifiques des installations

- ▶ La tenue de travail doit être confortable, esthétique et d'entretien facile. Outre les recommandations de grande propreté vestimentaire et corporelle, les obligations sont les suivantes :
  - port de vêtement de travail adapté, et renouvellement au minimum journalier de la tenue. La fourniture et l'entretien des vêtements sont à la charge de l'employeur,
  - il est recommandé d'équiper le personnel de chaussures de sécurité antidérapantes et résistantes aux chocs.

### 3. Moyens en locaux et matériels

La collectivité met à la disposition du titulaire les locaux équipés nécessaires (cuisine et locaux annexes et salles de restaurant). Le titulaire dispose des dits locaux à titre



# SAINT-DIDIER- SUR-CHALARONNE

*Bien Vivre en Val-de-Saône*

précaire et gratuit, sans occupation privative, il ne peut établir d'autres installations fixes, ni modifier celles existantes.

## 3.1. Les locaux

Le personnel du service de restauration dispose de vestiaires et de locaux sanitaires  
Caractéristiques des installations actuelles du restaurant scolaire municipal :

La cuisine et les salles sont attenantes, le matériel est suffisant et en bon état. La totalité du bâtiment a été construit à neuf et équipé en 2013. Il est interdit de fumer dans les locaux.

Un état des lieux et un inventaire, contradictoires entre les parties, sont établis 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, la collectivité est tenue de remédier 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 aviser la collectivité qui doit remédier à cette situation.

## 3.2. Entretien des locaux :

Le titulaire assure selon les règles de l'art le maintien en parfait état de propreté par des nettoyages occasionnels approfondis et l'entretien courant de tous les locaux (cuisine et annexes salles de restaurant, sanitaires, ainsi que les abords utilisés pour la livraison de marchandises et l'évacuation des déchets ou des emballages vides)

La collectivité est responsable du maintien en bon état des peintures, du nettoyage des plafonds, murs et vitres, ainsi que du nettoyage saisonnier du mobilier.

Le titulaire doit se conformer, en ce qui concerne l'utilisation et le fonctionnement des locaux mis à sa disposition, aux règles concernant l'hygiène des locaux (instruction générale interministérielle du 6 mars 1968 et règlement sanitaire départemental notamment, ainsi que tout autres textes en vigueur en matière de restauration scolaire)

Le titulaire fournit les appareils, matériels et produits nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant de la cuisine et de ses annexes, ceux-ci doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés. Ces appareils, matériels et produits doivent répondre à la réglementation en vigueur.



# SAINT-DIDIER- SUR-CHALARONNE

*Bien Vivre en Val-de-Saône*

Si le titulaire n'effectue pas des travaux normalement 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 lui étant redevable des frais correspondants.

### 3.3. Réparations

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

Les frais d'entretien autres que ceux de l'entretien journalier, les frais de réparation et de modification des installations immobilières, sont pris en charge par la collectivité dans les seuls cas où ils sont dus à la vétusté ou à une utilisation normale et non reconnue imputables à la négligence ou à la faute du titulaire.

Si le titulaire n'effectue pas des travaux normalement 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 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.

La collectivité garde à sa charge : la maîtrise d'ouvrage en cas de travaux, la communication avec les usagers et la gestion et l'encaissement des tarifs de repas.

### 3.4. Matériels

#### 3.4.1. Gros matériel

La collectivité met à disposition du titulaire le gros matériel en bon état de fonctionnement. Cette mise à disposition est faite à titre précaire. Comme pour les locaux un inventaire contradictoire entre les partis est établi préalablement à la prise en charge du gros matériel.



# SAINT-DIDIER- SUR-CHALARONNE

*Bien Vivre en Val-de-Saône*

Le titulaire se charge du nettoyage, du maintien en parfait état de propreté et de l'entretien courant du gros matériel mis à sa disposition.

### 3.4.2. Petit matériel

La collectivité met à disposition du titulaire le petit matériel (vaisselle, verrerie et couverts ...). Ce petit matériel fait également l'objet d'inventaire contradictoire. Le titulaire à la charge du nettoyage et de l'entretien de ce petit matériel.

### 3.4.3. 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.

La collectivité assure le renouvellement du petit matériel (vaisselle, verrerie et couverts ...) sous réserve que les pourcentages de casse ou de vol ne dépassent pas la norme de 20 % par an en valeur. Au-delà de ce pourcentage le renouvellement doit être assuré par le titulaire à ses frais.

### 3.4.4. Entretien du matériel

Le contrôle technique du matériel de cuisine et du restaurant scolaire et des installations frigorifiques reste à la charge de la collectivité. Toutefois, il appartient au titulaire de veiller à la bonne réalisation de celui-ci et le cas échéant, d'alerter la collectivité à chaque fois que cela est nécessaire.

Le nettoyage et l'entretien courant du gros et du petit matériel sont assumés par le titulaire.

Les matériels et produits employés doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés, être agréés par la collectivité et être autorisés par le service de la répression des Fraudes et du contrôle de la qualité du Ministère de l'Agriculture. Ils sont employés conformément aux instructions d'utilisation et avec les précautions d'usage pour éviter la contamination des denrées alimentaires. Ces matériels et produits doivent être entreposés dans un local fermé à clef uniquement réservé à cet entreposage.

Si le titulaire n'effectue pas les travaux de nettoyage et d'entretien normalement à sa charge dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité et



# SAINT-DIDIER- SUR-CHALARONNE

*Bien Vivre en Val-de-Saône*

d'hygiène, la collectivité en assure l'exécution dans les délais les plus rapides, le titulaire lui étant redevables de frais correspondants.

### 3.4.5. Fluides – Énergie

La collectivité assure, sauf cas de force majeure, l'arrivée sur place de l'eau, du gaz, de l'électricité, du chauffage. Elle en règle les consommations et les abonnements. Si les communications téléphoniques deviennent excessives, elles seront à la charge du titulaire du marché.

### 3.4.6. Sécurité

L'entretien des matériels et réseaux relatifs à la sécurité est à la charge de la collectivité. Toutefois, il appartient au titulaire de veiller à la bonne réalisation de celui-ci et, le cas échéant, d'alerter la collectivité à chaque fois que nécessaire.

## 4. Vérification par la commune de l'exécution des prestations

### 4.1. Contrôle permanent

La Commune peut, à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire, procéder directement ou indirectement à tous les contrôles qu'elle jugerait nécessaire 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, moyens de livraison)
- . nutritionnelles (composition des menus et nature des denrées)
- . quantitatives (grammages)
- . qualitatives (aspect, goût, ...)
- . matériels
- . locaux
- . personnels

### 4.2. Contrôles par l'intermédiaire d'agents spécialisés



# SAINT-DIDIER- SUR-CHALARONNE

*Bien Vivre en Val-de-Saône*

La Commune peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement au titulaire, notamment :

- Direction départementale des services vétérinaires
- Direction départementale de la concurrence et de la répression des fraudes
- Direction départementale de l'action sanitaire et sociale
- Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations

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

## 5. Les spécifications qualitatives et quantitatives

L'entreprise devra prendre en compte dans sa proposition et dans la réalisation du marché des principaux textes réglementaires applicables à la restauration collective :

- ▶ Prendre en compte la réglementation communautaire ;
- ▶ Privilégier les aliments de provenance locale et spécifier leur origine ;
- ▶ Prendre en compte la réglementation nationale et autres textes nationaux :
  - Concernant l'hygiène alimentaire
  - Concernant la restauration scolaire
  - Concernant l'agrément vétérinaire sanitaire
  - Concernant le transport des denrées
  - Concernant les toxi-infections alimentaires collectives
  - Concernant les O.G.M
  - Concernant le retrait de la consommation de la moelle épinière des petits ruminants âgés de moins de douze mois.
- ▶ Rappels des obligations réglementaires :
  - procéder à des autocontrôles réguliers, dont la nature et la périodicité sont sous la responsabilité du professionnel, en fonction du risque alimentaire. La nature et la fréquence de ces autocontrôles doivent être fondées sur les principes utilisés pour développer le système d'analyse des dangers-points critiques pour leur maîtrise (HACCP),



# SAINT-DIDIER- SUR-CHALARONNE

*Bien Vivre en Val-de-Saône*

- veiller à ce que le personnel appelé à travailler dans les locaux où circulent les denrées suive une formation continue à l'hygiène des aliments,
- conserver, au moins cinq jours après consommation, des plats témoins (échantillons représentatifs des différents plats distribués aux convives) qui doivent rester à disposition des services officiels de contrôle en cas de toxi-infections alimentaires collectives. Les prélèvements devront être quantitativement suffisants et clairement identifiés
- le fournisseur devra mettre en place le guide de bonnes pratiques hygiéniques en restauration collective à caractère social, lorsqu'il sera édité aux Journaux Officiels
- L'agrément vétérinaire sanitaire de la cuisine centrale de l'entreprise délivré par le Préfet sur proposition de la Direction des Service vétérinaires sera matérialisé par l'apposition d'une marque de salubrité sur le conditionnement des produits.
- Le plan de maîtrise sanitaire du ou des établissements fournisseurs comprenant notamment les procédures de réception des matières premières, la traçabilité, le contrôle des couples temps/températures, nettoyage désinfection, formation du personnel et lutte contre les nuisibles. Les résultats des autocontrôles et les rapports d'inspection des services vétérinaires devront être fourni au moment de l'offre et être tenu à disposition pendant toute la durée de la prestation.
- Il conviendra pour le fournisseur de se référer à la recommandation relative à la nutrition du 4 mai 2007 approuvé par la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du comité exécutif de l'OEAP(observatoire économique de l'achat public).

## **Obligations complémentaires :**

Certaines informations doivent pouvoir être mises à disposition du consommateur. C'est pourquoi selon la référence au code de la consommation, il sera nécessaire de fournir régulièrement selon une périodicité à définir les informations suivantes :

-les informations sur les produits : leur dénomination doit être suffisamment descriptive pour en connaître la nature réelle. Le prestataire devra transmettre préalablement et suffisamment à l'avance la liste des menus, la collectivité se chargera de l'affichage et de la communication.

- des informations particulières concernant l'origine de la viande devront être prévues et les OGM et leurs dérivés dans les denrées et ingrédients alimentaires devront être signalé par étiquetage afin d'assurer la traçabilité de ces denrées.

-les informations des ingrédients traités par ionisation

-les informations nutritionnelles

-les informations sur les allergènes



# SAINT-DIDIÈR SUR-CHALARONNE

*Bien Vivre en Val-de-Saône*

Les dénominations portées sur les menus devront être conformes à la réglementation et aux usages en rappelant qu'il incombe au professionnel d'apporter la preuve des mentions avancées.

La collectivité n'envisage pas de faire établir de repas adapté aux régimes particuliers. L'enfant pourra consommer dans ce cas le panier repas fourni par les parents qui en assumeront la pleine et entière responsabilité.

## 6. Loi Egalim

Les repas proposés respectent les prescriptions de loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

## 7. Assurance du titulaire

Le titulaire s'engage à souscrire toutes assurances nécessaires pour couvrir d'une manière suffisante, en particulier pour les risques résultant d'intoxications alimentaires, par une ou plusieurs compagnies notoirement solvables, la responsabilité qu'il peut encourir, soit de son fait, soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres, à l'occasion de la livraison des repas, ainsi qu'à l'occasion des actes de toute nature accomplis dans l'exercice de son activité ou de celle de ses préposés.

En outre, l'entreprise sera tenue d'informer la personne publique de toute modification afférente à son assurance, notamment la résiliation, le changement de compagnie, cela préalablement à sa décision.

Le titulaire devra présenter une copie de la police d'assurance souscrite à cet effet ainsi qu'une attestation délivrée par la compagnie justifiant le paiement de la prime afférente à la période en cours.

Le titulaire s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes et à justifier de sa situation à toute demande de la Commune ou de son représentant par la présentation des polices ou quittances correspondantes.

En cas d'exigence d'une franchise dans le contrat d'assurance souscrit par le fournisseur, ce dernier sera réputé la prendre intégralement à sa charge.