MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES ET DE SERVICES

SIVOS BOINVILLIERS FLACOURT ROSAY VILLETTE

ACCORD-CADRE
A BONS DE COMMANDE

MARCHE DE PRESTATIONS DE SERVICES
DE RESTAURATION SCOLAIRE

Article 4 de l'Ordonnance 2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics
Article 78 et 80 du Décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics
Articles 27 et 28 du Décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics

Numéro de l'accord-cadre : AC/2018/01

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Organisme acheteur :

SIVOS BFRV
Place Lacoudre
78930 VILLETTE

Représentants de l'acheteur :

Madame Séverine LE GOFF présidente du syndicat SIVOS BFRV
Comptable assignataire des paiements : Madame le comptable public, Centre des Finances publiques, place Fabian 78990 LONGNES

Objet de la consultation

Accord-cadre de services à bons de commande ayant pour objet la livraison de repas et le service en liaison froide destinés au restaurant scolaire à compter de l'année scolaire 2021-2022.

SOMMAIRE

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHE 4
1.1 Objet 4
1.2 Mode & Site de restauration 4
1.3 Catégorie de repas, jours de fournitures 4
1.4 Nombre prévisionnel de prestations 4

ARTICLE 2 - PRESTATION ALIMENTAIRE 4.10
2.1 Composition 4
2.2 Les menus 5
2.3 Grammages 9
2.4 Conditionnement 9
2.5 Sécurité alimentaire 10

ARTICLE 3 - COMMANDE 10
3.1 Modalités 10

ARTICLE 4 - MODALITES DE TRANSPORT ET DE LIVRAISON DES REPAS 11
4.1 Transport 11
4.2 Livraison 11

ARTICLE 5 - PRODUCTION ET SERVICE 11
5.1 Production 11

ARTICLE 6 – OPTIONS 12
6.1 Fournitures consommables 12
6.2 Reprise du personnel – obligations du titulaire 12

ARTICLE 7 – OBLIGATIONS DES COLLECTIVITES 12.13
7.1 Gestion des pannes 12
7.2 Gestion des grèves 13

ARTICLE 8 – FORMATION DU PERSONNEL 13
8.1 Actions de formation 13

ARTICLE 9 - CONTROLES 13.14
9.1 Contrôle quantitatif et qualitatif des livraisons 13
9.2 Contrôle bactériologique 14
9.3 Contrôle qualitatif des prestations 14
9.4 Mesure de la qualité 14

ARTICLE 10 - MESURES DIVERSES 14
10.1 France Agrimer – office de l'évelage - Dispositif Onilait 14
10.2 Menus à communiquer 14

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHE

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 d'assurer le service de restauration de la commune portant sur la livraison et la fourniture des repas en liaison froide pour la restauration scolaire de l'école et du périscolaire incluant leur livraison, l'entreposage des denrées et plats selon le cas dans les réserves, réfrigérateurs du restaurant scolaire de la collectivité, dans le cadre d'un accord-cadre à bons de commande en application des articles 78 et 80 du Décret 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.

Le présent accord-cadre n'est pas alloti. Le marché ne prévoit pas de prestations supplémentaires éventuelles.

Une estimation du nombre des prestations à produire est mentionnée à l'article 1.4 du Cahier des Clauses Techniques Particulières.

1.2 MODE & SITE DE RESTAURATION

Le conditionnement des repas se fait dans les barquettes à usage unique sauf menu spécial (jour de grève) dont le réchauffage est compatible avec le matériel mis en place dans le restaurant scolaire. Le restaurant scolaire est équipé d'armoires froides avec thermographe enregistreur et de fours de remise en température. Le restaurant scolaire est situé : Salle Edith Piaf à Richebourg.
Les jours et horaires de livraison pourront être révisés, notamment dans le cadre du programme de réforme des rythmes scolaires.

1.3 CATEGORIE DE REPAS - JOURS DE FOURNITURE

La prestation consiste à fournir les repas du midi, destinés aux élèves durant les jours de classe : lundi, mardi, jeudi et vendredi et les mercredis et vacances scolaires pour le compte du centre de loisirs.

1.4 NOMBRE PREVISIONNEL DE PRESTATIONS

Au regard du nombre d'élèves scolarisés qui peut varier d'une année sur l'autre, la collectivité ne peut s'engager sur un nombre ferme de repas à réaliser.

Le nombre de repas est approximativement de :
Cantine scolaire : **15000** repas enfants par an.

Toutefois ces chiffres sont donnés à titre exclusivement indicatif et n'engagent pas contractuellement l'acheteur. Aucune réclamation du titulaire ne sera acceptée au regard d'un nombre inférieur ou supérieur de repas à confectionner.
Les prestations faisant l'objet du marché sont réglées selon les nombres effectifs réels de repas commandés par l'acheteur (sous réserve de leur vérification et leur conformité avec les nombres réels de repas livrés) sur lequel sera appliqué le prix unitaire figurant dans le bordereau des prix unitaires.

ARTICLE 2 - PRESTATION ALIMENTAIRE

2.1 COMPOSITION

La composition des menus respectera la règlementation en vigueur relative à la composition des repas servis en restauration destinés aux enfants d'âges scolaires et à la sécurité des aliments.

Il s'agit de menus uniques à cinq composantes, à savoir :

- Une entrée,
- Un plat protidique principal,
- Un plat d'accompagnement,
- Un fromage ou un laitage,
- Un dessert.
- Pain

L'entrée devra prévoir au moins 3 crudités par semaine et 1 potage en période hivernale.

le titulaire indiquera sa procédure de remise en température pour le potage.
Le plat protidique principal devra être au moins trois fois par semaine un plat entier non reconstitué. Il devra être composé chaque semaine d'au moins une viande rouge, une viande blanche et d'un poisson.
Les produits panés viandes ou poissons seront présentés au maximum une fois par semaine.
Le plat d'accompagnement sera au maximum deux fois par semaine des féculents.
Le laitage devra être constitué d'un produit type yaourt, petit suisse, fromage blanc ou fromage.
De plus, le dessert devra être au moins deux fois par semaine des fruits crus.

Le prestataire justifiera dans son offre des moyens mis en œuvre pour satisfaire aux exigences en matière d'agriculture raisonnée et en privilégiant les circuits courts.
Le candidat devra joindre en annexe 1 à son offre des menus types de 20 repas successifs avec un tableau récapitulatif établissant la fréquence de chaque catégorie d'aliments.

Un plan alimentaire couvrant quatre semaines sera proposé par le candidat sera joint à l'offre. L'appréciation de ces menus fera partie des éléments qualitatifs d'appréciation de la valeur technique de l'offre. Si ces menus reçoivent l'approbation de la collectivité, ils seront obligatoirement appliqués par le titulaire. Les menus doivent être validés par un (e) diététicien (ne) D'une façon générale, les menus respecteront les obligations suivantes :

- Menus proposés avec changements possibles
- Choix du pourcentage de légumes et de féculents dans la barquette
- Spécificités en cas d'allergies, religions, repas adultes, encadrants et exceptionnellement adultes (cantine « ouverte » aux anciens »
- Repas particulières ç thème
- Fourniture de repas de dépannage.

. INTERDICTIONS OU LIMITATIONS DIVERSES
. Les produits à forte teneur en lipides (exemple : nuggets, cordon bleu, saucisses…) seront limités à 1 fois toutes les 4 semaines

- LEGUMES

. Eviter les légumes mélangés (printanière, jardinière, bouquetière etc..) peu appréciés des enfants et privilégier un légume associé à un féculent mais servi séparément. Frites : 1 fois toutes les 2 semaines

- DESSERTS

. **Fruits frais livrés à maturité** : au moins 2 fois par semaine
. Pâtisserie : il sera servi une pâtisserie fraîche à [a crème ou aux fruits une fois toutes les 2 semaines (les gâteaux secs, donuts, brownies, gaufres n'entrent pas dans cette catégorie)

Repas altematif sans porc : lorsque le menu du jour comportera soit une entrée, soit un plat principal composé de porc en tout ou partie, le titulaire devra fournir pour ces enfants une entrée ou un plat différent. Le nombre de ces enfants sera communiqué avec les effectifs quotidiens.

Repas à thème : tous les deux mois, les menus devront comporter un repas à thème afin de permettre la découverte de spécialités régionales françaises ou étrangères. Le titulaire dans une annexe n° 2 à l'acte d'engagement proposera quels menus seront servis à cet effet. Ces repas marquent un évènement et seront préparés avec des produits inhabituels.

Repas bio : les menus devront comporter un repas bio par semaine.

Semaine du goût : pendant la semaine du goût le titulaire devra préparer des repas typiques permettant à l'enfant de découvrir des mets dont il n'a pas l'habitude.

Repas de Noël adapté aux enfants : le prestataire devra confectionner obligatoirement un repas spécial « NOEL » fin décembre au même prix unitaire que le prix unitaire du repas en prestation de base.

Repas pique-nique : des repas pique-nique pourront être demandés régulièrement. Conditionnés en portions individuelles, ils se présenteront :
- sous forme de repas « sandwich ».

Le candidat indiquera en annexe le type de menus pique-nique ainsi proposé sous la forme de menus types.

2.2 LES MENUS

Les menus devront être établis conformément à la recommandation du GEMRCN de juillet 2015 mise à jour de la version n° *15-07* du 4 mai 2007 modifiée par arrêté du 30 septembre 2011 (ou dans sa dernière version en vigueur) relative à la nutrition dans laquelle les objectifs sont ainsi définis :

- Augmenter la consommation de fruits, légumes et féculents
- Diminuer les apports lipidiques et rééquilibrer la consommation d'acides gras
- Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés
- Augmenter les apports en fer
- Augmenter les apports calciques
- Veiller aux excès d'apport en sodium

Les menus seront établis par le prestataire pour chaque période entre les vacances scolaires et seront proposés pour validation à la personne responsable du service de restauration scolaire, qui vérifiera leur conformité par rapport aux exigences du marché. Ils seront adoptés après avis et éventuelles modifications.

Après adoption, aucun changement de menus ne sera accepté, sauf cas de force majeure, dont la collectivité sera avertie immédiatement.

La cuisine centrale, point de départ de la fabrication, devra être agréée par les Services Vétérinaires et être titulaire d'une marque de salubrité.

Les préparations conservées par le froid doivent satisfaire aux critères microbiologiques fixés pour les plats cuisinés par l'arrêté du 29 septembre 1997 (ou dernière règlementation en vigueur) et respecter les températures maximales de conservation des denrées alimentaires.

Les responsables de la cuisine centrale devront procéder à des contrôles réguliers, suivant les principes du système dit H.A.C.C.P. (Analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise).

Le prestataire s'engage à indiquer à la collectivité le pays de naissance, d'élevage, d'abattage de l'animal dont est issue la viande bovine livrée afin de permettre la traçabilité de celle-ci.

Les préparations culinaires doivent être simples et variées, rapprochées d'une bonne cuisine familiale. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur, les menus à jours fixes sont proscrits.

Qualité des produits et de la prestation

La collectivité insiste sur la qualité de la restauration qui doit être proposée aux usagers du service. L'utilisation de produits frais et variés est fortement recommandée et doit être privilégiée.

A cet égard, les menus proposés par le titulaire au cours du marché mentionneront la gamme des produits utilisés (frais, appertisés, surgelés, 4ème gamme etc..) au moyen des lettres abrégées suivantes :

F pour frais
C pour conserves
S pour surgelés
4G pour 4ème gamme
5G pour 5ème gamme

Etant entendu que ces mentions porteront sur le composant principal du plat (protidique) et sur les légumes.

La provenance de la viande sera affichée sur les menus proposés aux collectivités puis sur les menus devenus définitifs.

- Les viandes seront de qualité supérieure, majoritairement de première catégorie et non grasse.
- Le titulaire s'assurera que la viande ne fait pas partie des produits à risques déterminés par l'Agence Française.
- Le prestataire s'assurera que les viandes ne proviennent pas d'animaux ayant été nourris avec des farines animales ou avec des aliments contenant des OGM.
- Il s'assurera auprès de ses fournisseurs qu'ils ont mis en place des procédures de traçabilité fiables qui garantissent le respect de la classification des viandes demandées par la collectivité.

La restauration implique l'achat de produits alimentaires de qualité, lesquels doivent faire l'objet d'une transformation (valeur ajoutée) pour les amener à former des prestations alimentaires fraîches de bonne qualité organoleptique, appétissante.

Dans une annexe 3 à l'Acte d'Engagement, le candidat fournira l'ensemble des fiches techniques *1* des produits finis achetés aux industriels concernant les produits suivants :

- Les entrées chaudes,
- Les plats préparés à base de viande, de volaille, de poisson ou d'œuf,
- Les produits hachés,
- Les gâteaux.

La note de cette annexe portera sur la transparence (l'exhaustivité) et la qualité des produits.
Les crudités seront systématiquement préparées avec des produits frais, avec interdiction de salades et crudités en sachets.
1 Il est important pour le candidat de noter que les fiches techniques ne sont pas des fiches internes à l'entreprise, ce sont les fiches des industriels.

Dans une annexe 4 à l'Acte d'Engagement, le candidat présentera :
- Les catégories de viandes qu'il se propose de servir en référence à la classification communautaire,
- Le type racial,
- La durée de maturation (référence : norme AFNOR V 46-001 de décembre 1996),
- Le poids et l'état d'engraissement (classification communautaire : règlement CE n° 2930-81 de la Commission du 12 octobre 1981),
  - les modes de cuisson employés par type de plat, étant précisé que le pouvoir adjudicateur entend que les plats à base de viande de bœuf soient préparés avec de la viande issue d'animaux de race bouchère,
  - les steaks hachés seront pur bœuf, maximum 10% de matière grasse.
  - le jambon sera de qualité Label Rouge.

Dans une annexe 5 à l'Acte d'Engagement, le candidat présentera les volailles qu'il propose de servir (provenance, morceaux, cuisson), étant précisé que le pouvoir adjudicateur entend que les plats à base de volaille entière soient préparés avec de la volaille de qualité.

Dans une annexe 6 à l'Acte d'Engagement, le candidat présentera les poissons qu'il entend servir au cours du présent marché. Au cas où le poisson pourrait être frais, le candidat définira les conditions (fréquence en particulier) dans lesquelles le poisson frais pourra être servi. Les poissons seront obligatoirement en filet (sauf roussette et raie) et garantis sans arêtes et sans peau. Le poisson pané ou en beignet devra être composé de filet entier, non reconstitué et le produit fini devra comprendre au moins 80% de poisson.

Les légumes constituent souvent les parents pauvres dans les repas et sont assez fréquemment critiqués par les enfants. Les candidats présenteront dans une annexe 7 à l'Acte d'Engagement, les légumes qu'ils se proposent de servir, leur provenance, leur mode de préparation. Ils pourront joindre les fiches de production. La note privilégiera les légumes frais, sous réserve toutefois que les engagements du candidat soient fermes et contrôlables.

L'entreprise présentera en annexe 8 à l'Acte d'Engagement la liste des pâtisseries qu'elle entend servir, leurs provenances et grammages.

Afin de faciliter au prestataire l'accès aux fruits de qualité, il ne sera pas imposé de communiquer à l'avance de façon systématique le type de fruit servi (mention « fruit de saison » sera tolérée sur les menus).
Pour autant, aucun fruit ne pourra être servi deux fois dans la même semaine, à l'exception des cerises et raisins de saison. L'achateur sera très attentif à la qualité des fruits proposés à la consommation des usagers. En particulier, les fruits devront être à parfaite maturité le jour de leur consommation. En cas de non-conformité (fruits trop mûrs ou trop verts), ils ne devront pas être servis et leur changement sera effectué le jour même par le titulaire, quitte à servir un autre produit en guise de dessert.
Les fruits rouges ou de saison (pêches, nectarines, abricots, prunes, cerises, fraises, raisins, melons) sont assez fréquemment absents des menus présentés dans les collectivités et/ou la qualité de ces fruits n'est pas optimale. Les candidats peuvent présenter dans une annexe 9 à l'Acte d'Engagement les offres fermes et contrôlables qu'ils peuvent faire aux collectivités en vue d'apporter sur ce plan une réponse de qualité en fournissant par exemple : fréquence de présentation, catégorie de fruits, dénomination ou appellation…

Les crudités seront livrées sans assaisonnement. Le prestataire fournira la vinaigrette en tant que de besoin.
Le prestataire fournira également les produits ou denrées « prêts à l'emploi » nécessaires à la mise en valeur, à la décoration ou à l'aménagement des prestations : persil haché, ciboulette, cerfeuil, échalotes, rondelles ou quartiers de citrons, feuilles de salades, tomates, etc.., qui constituent des additifs appréciables en terme de qualité de la prestation. Ces derniers seront systématiquement proposés sauf exception de bon sens. Il est à noter que les produits utilisés pour ces prestations devront être frais (pas de sachets, pas de surgelés).
Le prestataire fournira en outre les ingrédients d'accompagnement : huile, vinaigre, sel, poivre, moutarde, mayonnaise, ketchup, sucre en tant que de besoin, en dosettes.

Chaque charcuterie servie en hors d'œuvre sera accompagnée d'un petit cornichon individuel non découpé sauf si du beurre en micro pain 10 gr est servi avec la charcuterie. Les radis seront accompagnés d'un beurre de 10 gr ainsi que le saucisson sec et le salami. A chaque fois que des pâtes seront au menu, le prestataire fournira du fromage râpé à raison de 10 gr par portion. Le fromage râpé ne devra pas être mélangé mais servi séparément.
Les yaourts, fromages blancs et les petits suisses seront non sucrés.

2.3 Repas à thèmes

Le titulaire devra fournir une fois sur huit semaines, un repas à thème. De même, il devra fournir un repas festif pour Noël et des piques-niques à la demande des établissements scolaires. Ceux-ci s'entendent comme faisant partie intégrante de la prestation et ne sauraient faire l'objet d'une facturation supplémentaire.

2.5 Menus spéciaux de remplacement

Le titulaire proposera des menus spécifiques liés au respect des confessions religieuses.
Il proposera également des menus spécifiques liés aux intolérances à l'œuf et au poisson.
Il joindra dans son mémoire ses propositions concernant les allergies complexes et graves.

2.6 GRAMMAGES

Ils ne devront pas être inférieurs aux grammages préconisés par le GEMRCN.

Une annexe 10 à l'Acte d'Engagement mentionnera les grammages proposés par le candidat, étant précisé que pour les plats de viande les grammages s'entendent cuits, sans os, sans sauce.

2.7 CONDITIONNEMENT DES PLATS

DISPOSITIONS DIVERSES COMMUNES

Les barquettes 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 (avec ou sans couvercle)
- Le contenu
- Le nombre de rations par barquette.

Devront également être mentionnés de manière visible et simple les repas sans porc, de manière à ne pas occasionner d'erreur de la part du personnel de service lors de la manipulation des plats.
Les dates seront également indiquées sur tous les produits d'épicerie courante.
L'étiquetage devra indiquer avec précision les modalités de remise en température pour les plats à servir chauds.
Le candidat exposera dans une annexe 11 à l'Acte d'Engagement les conditionnements qu'il propose, étant précisé que seront considérés comme sans valeur des engagements incertains et/ou non contrôlables (« pourront », « nous allons » ...). Les engagements doivent être précis et justifiés.

2.8 SECURITE ALIMENTAIRE

Outre les spécifications énoncées ci-dessus, le titulaire respectera les obligations suivantes.

2.8.1. Interdictions

Les produits transgéniques seront prohibés.

2.8.2. Fourniture des certificats et factures
Le titulaire s'engage à fournir dans les 24 heures les certificats ou les factures que pourront lui demander à tout instant la collectivité. Il en sera de même de la communication des documents relatifs à la traçabilité de la viande servie. Il s'engage, de manière plus générale, à leur communiquer l'ensemble des informations en sa possession susceptibles d'avoir un impact sur la prestation ou sur les usagers. Des pénalités pourront être imposées dans le cas d'absence de présentation des justificatifs demandés (voir CCAP).

2.8.3. Fourniture des fiches de fabrication
Sur simple demande du pouvoir adjudicateur, le titulaire s'engage à produire les fiches de production relative à telle ou telle prestation. Leur non-fourniture sera sanctionnée dans les conditions fixées au CCAP.

ARTICLE 3 - COMMANDE

3.1 MODALITES
Les prévisions de fabrication sont de la responsabilité du prestataire qui tiendra l'historique de la fréquentation.
La commande des repas sera établie selon les modalités suivantes :

- **Commande la veille avant 10h et livraison maximum à 9h dans la cuisine de Rosay.**

Il sera mis en place des repas dits de dépannage destinés à assurer la prestation en cas soit de défaillance du prestataire sur une journée, soit d'incident notamment de type vétérinaire entraînant la perte des repas. Ces repas seront la propriété du prestataire et ne pourront être utilisés qu'avec son accord, sauf urgence. Les quantités mises en place correspondront à une journée de fréquentation maximale sur le site. Le titulaire assure la gestion de ces produits, notamment des dates limite de consommation.

Le prestataire fournira dans son offre le détail précis du dispositif qu'il compte utiliser pour répondre à ce volume de sécurité en privilégiant la non discrimination entre les rationnaires ayant commandé leur repas et ceux présents de façon non prévisible.
Le pouvoir adjudicateur indique bien ici l'aspect exceptionnel de ce genre de situation et qu'il privilégie fortement l'inscription préalable à la fréquentation du restaurant scolaire.
Le coût de cette prestation est réputé être intégré dans les prix des repas.

ARTICLE 4 – MODALITES DE TRANSPORT & DE LIVRAISON DES REPAS

4.1 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 au lieu de consommation (restaurant scolaire).
Le transport sera réalisé avec des moyens permettant le maintien des produits à une température < + 3° C à cœur maximum.
Les matériels réutilisables devront être nettoyés et désinfectés avant conditionnement dans la cuisine centrale, par tout moyen respectant les normes d'hygiène alimentaire.

4.2 LIVRAISON
Les livraisons de repas devront être effectuées le matin du jour de consommation avant 9 h 00.
Le réajustement sera pris en compte en effectuant une livraison de réajustement le matin du jour de consommation avant 11h00. Les réajustements ne doivent pas être différents des menus servis.
En cas de manque, la personne responsable du service des repas appellera immédiatement le titulaire qui devra donner toutes les indications pour pourvoir au service.
Lors de la livraison, le délai de conservation résiduel ne devra pas être inférieur à trois jours sauf concertation préalable.
Le prestataire assure les opérations de déchargement et de manutention dans les armoires froides prévues à cet effet. Il devra reconnaître les lieux avant la prise d'effet du contrat afin d'adapter ses moyens à la configuration des accès et des locaux.
Le personnel préposé au transport et aux manipulations doit observer les règles de propreté les plus strictes : mains propres, linges propres, véhicules propres avec caisses de transport des barquettes propres. Le contrôle de livraison sera réalisé par les collectivités.

ARTICLE 5 - PRODUCTION & SERVICE

Les frais de manutention des fournitures rebutées ou ajournées sont à la charge du titulaire. Le titulaire sera tenu de remplacer à ses frais les marchandises refusées par d'autres marchandises remplissant les conditions exigées sans entraîner de perturbation au service.

5.1 PRODUCTION

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.

La cuisine centrale pourra faire l'objet de visites des représentants du pouvoir adjudicateur, du médecin du service médical scolaire, de l'inspecteur du service vétérinaire départemental ; visites au cours desquelles pourront être vérifiés les produits (qualité, variété, quantité), les process de fabrication définis dans le présent marché, l'hygiène générale des personnels, des locaux, des matériels et équipements.

Le titulaire s'engage à communiquer à la collectivité tous les rapports et observations faits lors de ces visites et à lui fournir le rapport portant sur les mesures entreprises et mises en œuvre afin de répondre aux observations établies dans ce cadre.

Les sauces devront être variées et de qualité. Le candidat devra privilégier l'utilisation de colorants naturels.

Les candidats pourront, dans les annexes relatives aux produits, faire état des moyens développés pour assurer une réelle qualité organoleptique aux produits présentés, dont la fabrication de la sauce et son éventuelle utilisation pour la cuisson constituent un élément fort.

En aucun cas ne seront acceptés des produits dont la date limite de consommation sera proche de son expiration (produits en date limite de commercialisation). Elles ne seront en tout état de cause pas inférieures : - à une semaine pour les laitages, - à six mois pour les conserves.

En cas de non-respect, les produits devront être échangés et il pourra être appliqué les pénalités prévues à l'article 13 du CCAP.

ARTICLE 6. OPTIONS/PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES EVENTUELLES

Le titulaire s'engage à mettre à disposition du restaurant scolaire du SIVOS BFRV, les équipements nécessaires à la remise en température des plats, en fonction des effectifs.

Le titulaire pourra également en cas de besoin du SIVOS BFRV mettre à disposition du personnel compétent dans le service.

ARTICLE 7 - OBLIGATIONS DE LA COLLECTIVITE

La collectivité s'engage à fournir au titulaire

La vaisselle et les couverts, - Le lave-vaisselle,

- Les socles à poubelle.

7.1 GESTION DES PANNES

Compte-tenu des délais d'inertie qui peuvent frapper les interventions, le prestataire et la collectivité se rapprocheront afin d'envisager les solutions les plus adaptées face à des problèmes nés de la panne de certains matériels.

7.2 GESTION DES GREVES

En cas d'arrêt de travail pour faits de grèves de salariés du titulaire affectés à l'exécution du marché, le titulaire sera tenu d'exécuter intégralement les prestations du marché.

En cas d'impossibilité pour le titulaire d'exécuter les prestations dues dans les délais impartis, les collectivités y pourvoiront par tous les moyens qu'il jugera utile, aux frais, risques et périls du titulaire.

En cas de grève imprévue au sein de l'Education Nationale qui viendrait perturber les prévisions et organisation du restaurant scolaire, la société devra proposer un menu spécialement adapté pour le moins de perte possible. Il devra en assumer pleinement la charge financière et ne pourra prétendre à compensation de quelque nature que ce soit.

ARTICLE 8 - FORMATION DU PERSONNEL

8.1 ACTIONS DE FORMATION

Le titulaire du marché s'engage à réaliser ou à faire réaliser auprès de son personnel et auprès du personnel de la collectivité des actions de formation devant conduire :

- A la maîtrise des techniques de la chaîne du froid,
- A la maîtrise des techniques de distribution du service à table et du self-service,
- A la maîtrise des techniques de réchauffage,
- A l'utilisation des produits et matériels nouveaux mis à sa disposition,
- A l'amélioration de ses connaissances en matière de sécurité et d'hygiène en rapport avec la méthode HACCP et le Guide des Bonnes Pratiques,
- A l'amélioration de ses connaissances en matière de présentation des plats,
- A la connaissance et la maîtrise des techniques de nettoyage en milieu restauration,
- A la bonne utilisation des machines à laver.

Le candidat exposera dans son offre les programmes de formation qu'il propose et établira un plan de formation qu'il devra soumettre aux Collectivités.

ARTICLE 9 - CONTROLES

Les contrôles seront effectués sur la base de la législation en vigueur parue au JO et ayant trait à l'alimentation.
Les collectivités se réservent 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 mises en œuvre et notamment leur conformité au regard de la méthode HACCP. Ces visites pourront avoir lieu également chez les fournisseurs dont la liste sera fournie à la demande des collectivités.
Le prestataire produira des documents d'accompagnement des factures d'achats, notamment de viandes, afin de lui permettre de contrôler la provenance des produits (traçabilité).

9.1 CONTROLE QUANTITATIF ET QUALITATIF DES LIVRAISONS

Le responsable désigné par la collectivité s'assurera que les quantités et les qualités des denrées et des produits livrés répondent aux normes fixées par le CCTP et aux engagements souscrits par le titulaire à travers notamment des annexes à l'acte d'engagement. Le titulaire établit pour chaque livraison un état indiquant le nombre de repas livrés.
Le responsable du service de la collectivité vérifiera la conformité des repas livrés par rapport aux menus, leur date limite de consommation et la conformité aux exigences du présent CCTP. Si, à l'issue de ces contrôles, il apparaît que les prestations fournies ne sont pas conformes aux prescriptions, il sera opéré des réfactions dans les conditions définies au CCAP.
Au cas où une prestation serait reconnue inconsommable, elle serait refusée et son changement se ferait aux frais du titulaire, sans préjudice d'autres sanctions.
La collectivité 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 procèdera à tout moment à des contrôles concernant l'état des véhicules de livraison, leur propreté, la température de l'enceinte réfrigérée et des plats entreposés ainsi que sur l'hygiène vestimentaire et corporelle des chauffeurs.

9.2 CONTROLE BACTERIOLOGIOUE

Le titulaire devra fournir systématiquement et sans délai (maximum 72 heures) à la collectivité les résultats de tous les contrôles bactériologiques qu'il fera effectuer conformément à la méthode HACCP préconisée par l'arrêté du 29 septembre 1997. Il communiquera de la même manière les procès-verbaux des visites obligatoires des services vétérinaires.
En cas de non-production dans les délais de ces documents, des pénalités pourront être perçues selon l'article 13 du CCAP.
Le titulaire du marché devra en outre accepter tout contrôle bactériologique effectué à la demande des collectivités et pratiqué par un laboratoire désigné par celles-ci.

Les dépenses seront supportées par le prestataire notamment lorsque les résultats ne sont pas conformes aux normes admises par la réglementation.
Le titulaire mettra en place une procédure de conservation d'un repas témoin afin de pouvoir procéder à une analyse en cas de toxiinfection. Celui-ci sera stocké immédiatement en chambre froide des collectivités entre 0 et + 3° C avec mention de la date et le nom du produit et conservé minimum 5 jours. Ce repas est pris en charge par le titulaire.

ARTICLE 10 - MESURES DIVERSES

MENUS A COMMUNIQUER

Des menus présentant les menus du mois seront remis à la collectivité pour tirage 2 semaines à l'avance. Ces menus devront être attrayants. Les documents seront conçus pour pouvoir être photocopiés en couleurs, aux formats A4 afin d'être affichés par les collectivités dans des emplacements prévus à cet effet et à hauteur des enfants.
Les menus devront être également envoyés à la collectivité sous format numérique pour mise en ligne sur le site de la collectivité et tout moyen de support internet souhaité par la collectivité.

MESURES VISANT A REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Il est demandé aux candidats des propositions d'action visant à réduire le gaspillage alimentaire quotidien. Leur pertinence et leur faisabilité seront pris en compte dans les critères d'attribution du marché.