

**COMMUNE DE SAINT ETIENNE DE CHIGNY
DEPARTEMENT D'INDRE ET LOIRE**

**ASSISTANCE TECHNIQUE ET FOURNITURE DE REPAS
POUR LE SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE ET ACCUEIL DE
LOISIRS PAR LIAISON FROIDE**

DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)

CARACTERISTIQUES GENERALES

Maître d'ouvrage :

Commune de Saint Etienne de Chigny
2, route de Chappe
37230 SAINT ETIENNE DE CHIGNY
Tél. : 02 47 55.52.15
Fax : 02 47 55 59.19
Mail : mairiesedc@orange.fr

Objet de la consultation :

Assistance technique et fourniture de repas pour le service de restauration scolaire et de l'accueil de loisirs.

Remise des offres :

Délai de validité : 120 jours

Date limite de réception : 21 juin 2019

Heure limite de réception : 12 h 00

Le présent C.C.T.P. comporte 19 feuillets.

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ

ARTICLE 2 – NATURE ET QUALITE DES REPAS FOURNIS

- 2.1 – Vérifications quantitatives
- 2.2 – Vérifications qualitatives
- 2.3 - Respect des normes d'hygiène et de sécurité par le prestataire
- 2.4 - Surveillance en usine par la commune
- 2.5 - Qualité des denrées employées
- 2.6 - Principes de fabrication
- 2.7 - Approvisionnement
- 2.8 - Les grammages
- 2.9 - Le conditionnement
- 2.10 - Présentation des plats

ARTICLE 3 – MODALITES DES COMMANDES, DE TRANSPORT ET DE LIVRAISON

- 3.1 - Commandes
- 3.2 - Modalités de transport et livraison

ARTICLE 4 – RECEPTION DES REPAS

- 4.1 - Contrôle des repas
- 4.2 - Remplacement des marchandises refusées

ARTICLE 5 – CONDITIONS D'EXECUTION DE LA PRESTATION

- 5.1 - Obligations relatives au personnel du prestataire
- 5.2 - Matériels du prestataire

ARTICLE 6 – CONTROLE DES FOURNITURES ET DE LA PRESTATION

6.1 - Contrôle permanent

6.2 - Contrôle effectué par des agents spécialisés

6.3 - Contrôle bactériologique des repas

ARTICLE 7 - MOYENS TECHNIQUES MIS A DISPOSITION DE LA COMMUNE

ARTICLE 8 – MENUS

8.1 - Composition des menus

8.2 - Options et variantes

ARTICLE 9 – ANIMATIONS

ARTICLE 10 – FORMATION DU PERSONNEL MUNICIPAL

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHE

Le présent marché a pour objet la fourniture et la livraison des repas complets, cuisinés et autres prestations alimentaires selon le principe de liaison froide au restaurant scolaire de la Commune de Saint Etienne de Chigny. Les repas sont destinés aux élèves des écoles maternelle et élémentaire et aux adultes (enseignants, élus, personnels communaux, parents, personnels d'encadrement et de surveillance).

La prestation sera exécutée en un seul lieu à savoir le restaurant scolaire :

- repas servis sous la forme d'un self-service pour les enfants de l'élémentaire et les adultes,
- repas servis à table pour les enfants de maternelle,

Ces locaux comprennent une partie cuisine, une partie réserve, une salle de restaurant et des sanitaires.

Elle couvre à la fois la période scolaire et 9 semaines de vacances réparties comme suit : vacances de la Toussaint (2 semaines), vacances d'hiver (2 semaines), vacances de printemps (1 semaine), vacances d'été (4 semaines). Les périodes d'ouverture de l'ALSH sont susceptibles de varier.

Données prévisionnelles des effectifs * pour l'année scolaire 2018/2019 :

	Maternelles	Elémentaires	Adultes	Total
Périodes scolaires : lundi, mardi, jeudi et vendredi	52	119	15	186
Périodes scolaires : mercredi ALSH	13	13	10	36
Vacances ALSH : lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi	12	12	12	36

* La commune prévoit de commander un nombre annuel de repas compris entre 28 000 à 31 000 maximum.

Les effectifs sont susceptibles de varier en cours du marché.

ARTICLE 2 – NATURE ET QUALITE DES REPAS FOURNIS

Le représentant de la commune assure un contrôle quantitatif et qualitatif des repas livrés par le prestataire. Les observations sont notées sur une fiche qui permet en cas de litige de mettre en application à l'encontre du prestataire les sanctions prévues à l'article 5 du CCAP.

2.1. - Vérifications quantitatives

Les livraisons des repas correspondent impérativement aux quantités commandées et réajustées par la commune.

Chaque livraison est accompagnée d'un « bon de livraison » mentionnant :

- le nom et l'adresse du fournisseur,
- la date de la livraison,
- le site de livraison,
- la désignation des produits livrés,
- les quantités exactes.

2.2 - Vérifications qualitatives

Les repas respectent les critères de qualité indiqués ci-dessous :

- bonnes conditions de transport (salubrité, propreté, température notamment),
- respect des menus prévus,
- maturité et fraîcheur des fruits et légumes,
- bonne présentation des plats,
- respect des dates limites,
- conformité du conditionnement et du marquage.

Concernant les denrées ne correspondant pas à la qualité demandée ou qui apparaîtraient non conformes au déballage, les dispositions fixées au présent C.C.T.P seront appliquées.

Après vérification de ces critères, les contestations sont immédiatement mentionnées sur la fiche de suivi journalier par le référent de la commune responsable de la réception des repas.

Chaque contenant est étiqueté selon la normalisation en vigueur et porte l'ensemble des indications suivantes permettant une identification rapide du produit :

- a) Température d'entreposage.
- b) Marque de salubrité conforme aux dispositions en vigueur. Les mentions suivantes doivent notamment figurer en caractères parfaitement lisibles : la mention Inspection Sanitaire Vétérinaire, le numéro d'immatriculation de l'établissement, dans lequel, sont préparés les plats cuisinés à l'avance,
- c) La date inscrite en clair du jour de la cuisson.
- d) La date limite de consommation.
- e) Le nombre de rationnaires par contenant.
- f) Le produit conservé à l'intérieur.
- g) Le type de rationnaires : maternelle, élémentaire, adulte.
- h) La température et le temps de remise en température.

2.3 - Respect des normes d'hygiène et de sécurité par le prestataire

Le prestataire emploie tous les moyens nécessaires en matière d'hygiène sur son lieu de travail dans l'utilisation et l'entretien des locaux et du matériel (cuisine, armoires de stockage, etc...).

Il applique les dispositions réglementaires en vigueur relatives à son personnel, lequel doit respecter un niveau élevé de propreté corporelle, porter des vêtements de travail propres et adaptés, ne pas être atteint d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments et bénéficier d'une formation continue.

Il veille à prendre le maximum de précautions dans toutes les opérations de manipulation et de conditionnement des denrées et à ne pas rompre la « chaîne du froid ».

Il s'assure du bon état de fonctionnement de ses véhicules de transport, de leur parfait état de propreté et d'entretien et du parfait état de propreté des caisses ou conteneurs permettant le transport des plats ou barquettes contenant les aliments.

La cuisine centrale où sont fabriqués les repas et les modalités de transport des repas répondent à toutes les normes en vigueur, notamment au niveau de la sécurité et de l'hygiène en ce qui concerne les produits alimentaires, les procédés de fabrication et les modalités de livraison en liaison froide.

2.4 - Surveillance en usine par la commune

Le prestataire fait connaître à la commune le site dans lequel se déroulera les différentes phases de la fabrication des repas. Il s'engage à donner le libre accès aux cuisines, armoires de stockage et autres lieux de la cuisine centrale à la commune et à mettre gratuitement à sa disposition les moyens nécessaires à l'accomplissement de sa mission de surveillance.

Le prestataire avise immédiatement la commune de tous événements ayant modifié le déroulement normal des opérations.

L'exercice de la surveillance par la commune laisse entière la responsabilité du prestataire et ne limite pas le droit de la commune de refuser les repas reconnus défectueux au moment de la vérification.

2.5 - Qualité des denrées employées

Les denrées employées pour la confection des repas doivent être de première fraîcheur.

Les techniques et les denrées utilisées pour la confection et la distribution des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation, présente et à venir, notamment :

- les textes législatifs, généraux et techniques concernant l'hygiène alimentaire et la restauration,
- les normes AFNOR ou équivalent,
- les dispositions du GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition),
- les spécifications du présent contrat et de ses annexes.

L'ensemble des produits utilisés sera conforme aux qualités et spécifications définies par famille au sein des dispositions du GEMRCN.

L'origine et la traçabilité des produits utilisés par la société devront faire l'objet d'un document à fournir en annexe au présent dossier. La provenance de ces produits devra être spécifiée ainsi que le marquage codé. La société s'engage à toujours appliquer la législation en vigueur et donc à adapter en permanence ses modes d'approvisionnement.

L'étiquetage devra indiquer les allergènes majeurs cités dans le codex alimentarius.

VIANDES et POISSONS

Les viandes et volailles devront être issues de productions de qualité certifiée par des labels (de type "Label Rouge ou Régional", "Certificat de Conformité", "marque N.F. Agroalimentaire", "A.O.C." ou autres équivalents selon les normes en vigueur et dans la mesure du possible certifiée Bio).

Les normes relatives à la traçabilité des viandes et des poissons devront être respectées.

FRUITS et LEGUMES

Les légumes frais, surgelés ou en conserve doivent provenir d'établissements agréés par l'Union Européenne et certifiés ISO 9002 au minimum, ou équivalent. Leur traçabilité doit être garantie depuis la culture jusqu'à la livraison finale.

Les fruits seront au minimum de catégorie I ou extra. Il devra être proposé une grande variété de fruits qui devra respecter la saisonnalité des fruits et les principes de conservation. Qu'il s'agisse de fruits frais, surgelés ou en conserve, la traçabilité doit être garantie depuis la culture jusqu'à la livraison finale.

PAIN

La fourniture de pain est exclue de ce marché. Toutefois, le prestataire peut être amené à fournir ponctuellement le pain lors des congés hebdomadaires ou annuels de la boulangerie locale (chiffrage en option). Dans ce cas, le pain fourni sera un pain de qualité artisanale et non industrielle (sauf éventuellement en cas de pique-nique, cf. ci-après).

Il s'agira soit de pains « parisiens » soit de baguettes.

Pour les pique-niques, le pain sera constitué de pain de mie ou de pains individuels selon les menus (le choix sera fait par la commune à chaque commande et étudié lors de commission menu organisée 2 fois par an). Les sandwichs peuvent également être réalisés sur place par le personnel communal, avec des baguettes fournies par le prestataire.

Le beurre, l'épicerie, les féculents, les légumes secs, les sauces, les jus et les bouillons doivent provenir d'établissements agréés par l'Union Européenne et certifiés ISO 9002 ou équivalent.

Le prestataire fournira également en documents complémentaires, les modalités et moyens de contrôle d'hygiène et de qualité de ses fournisseurs de matières premières.

Le prestataire fournira également les moyens mis en place notamment auprès de ses fournisseurs, pour le contrôle des O.G.M (Organismes Génétiquement Modifiés), les produits étiquetés OGM devant être exclus en vertu du principe de précaution.

Seront également décrites les procédures supplémentaires éventuellement mises en place pour garantir la qualité de la prestation et du service proposé (nature des denrées, variété des menus proposés...).

2.6 - Principes de fabrication

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et de la qualité d'une bonne cuisine familiale. Les mets doivent être choisis et préparés de façon à favoriser l'appétit et une digestion facile.

Le prestataire respecte les critères suivants :

- ne pas proposer dans un même repas deux préparations riches et grasses,
- les viandes doivent être cuites à point, c'est-à-dire ni trop saignantes, ni trop cuites, ni trop épicées, être appétissantes,
- les légumes à fort goût (artichaut, céleri, chou, fenouil, salsifis...) seront à servir blanchis avant cuisson sauf s'il s'agit de légumes surgelés,
- les assaisonnements des entrées sont présentés à part (vinaigrette...). A la demande de la commune, la vinaigrette pourra être fabriquée sur place, par le personnel communal, avec des matières premières fournies par le prestataire.

En outre, seront exclus les plats et recettes comportant des difficultés particulières de consommation (poissons avec arêtes, viandes avec petits os pointus...) ou ne correspondant pas aux goûts des usagers.

Les modes de préparation et de distribution doivent répondre aux principes de la liaison froide, et à l'ensemble de la législation en vigueur et à venir, notamment l'arrêté du 29/09/1997.

L'instant de la préparation des plats devra être le plus rapproché possible de l'instant de leur distribution.

Tous les produits doivent être livrés dans des plats de type gastronomique (inox) pour lutter contre le gaspillage, la pollution et le risque de débris plastique en cas de casse.

2.7 - Approvisionnement

Le prestataire favorisera un approvisionnement en circuit court, en appliquant une priorité sur les productions artisanales locales et bio.

2.8 - Les grammages

Il sera servi à chaque usager 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 pour satisfaire la faim de chacun.***

Les quantités et les proportions des différentes denrées livrées ou utilisées pour la préparation des repas seront conformes au calibrage des portions unitaires préconisé par le GEMRCN (Grammages indiqués en poids net dans l'assiette, sans jus et sans sauce).

Le respect des grammages doit impérativement être vérifié au départ de la cuisine centrale par le prestataire.

2.9 - Le conditionnement

Le conditionnement des repas doit favoriser les diverses opérations de transport, de remise en température et de service.

Chaque contenant est étiqueté selon la normalisation en vigueur et comporte l'ensemble des indications permettant une identification claire et rapide du produit, c'est-à-dire notamment :

- la dénomination du produit,
- le poids du produit,
- la date de fabrication,
- la date limite de consommation,
- le site sur lequel il a été fabriqué,
- la température de conservation,
- le procédé de remise en température (avec ou sans opercule + température + durée).

Les menus spéciaux (PAI) devront également être faciles à distinguer des autres.

2.10 - Présentation des plats

La présentation des plats doit être simple mais toujours soignée.

Les plats doivent être appétissants et doivent visuellement donner envie.

ARTICLE 3 – MODALITES DES COMMANDES, DE TRANSPORT ET DE LIVRAISON

3.1 - Commandes

La commande prévisionnelle des repas, avec le récapitulatif détaillé par catégorie d'usager est établie par la commune.

La pré-commande est passée une semaine avant la date de livraison. Les prévisions sont ajustées au plus tard la veille avant 9h30.

La commune utilise à cette fin tout moyen utile pour passer la commande, notamment les mails ou le site internet du prestataire. L'ajustement sur les modifications de commande devra être libre et ne pas faire l'objet d'une restriction (pourcentage d'annulation par exemple).

3.2 - Modalités de transport et livraison

Le transport des repas est réalisé au moyen d'un véhicule frigorifique, selon la technique de la liaison froide.

Le prestataire met en œuvre une organisation du transport des repas permettant d'éviter toute rupture de la chaîne du froid, de garantir une hygiène parfaite pendant toute la durée des opérations, depuis le lieu de production jusqu'au stockage dans les armoires réfrigérées de l'office et d'éviter le croisement entre les denrées «propres» et le matériel «sale».

Le personnel préposé au transport et à la manipulation observe une propreté stricte : mains propres, vêtements adaptés et parfaitement propres.

Les repas sont livrés par le prestataire, à ses frais, risques et périls. Le prestataire place les plats et non les caisses de transport dans l'armoire frigorifique et assure la reprise des contenants vides.

La livraison intervient le matin du jour de consommation (entre 7h00 et 8h00 pour la vérification de la livraison en présence du personnel communal).

ARTICLE 4 – RECEPTION DES REPAS

4.1 - Contrôle des repas

Les repas livrés doivent correspondre aux spécifications quantitatives de la commande passée par la commune au prestataire.

Le personnel municipal contrôle les repas et les divers ingrédients livrés et signale toutes les anomalies constatées.

Les livraisons doivent, sous peine d'être refusées, être accompagnées d'un bon de livraison, en double exemplaire, à entête du fournisseur, qui est remis à la commune. Ce bon précise :

- le nom et l'adresse du fournisseur,
- la date de livraison,
- le site de livraison,
- la désignation des produits livrés,
- les quantités exactes en fonction des contenants,
- toutes autres indications propres à permettre d'assurer le contrôle des repas livrés.

Le bon est signé après une vérification de la livraison par le chauffeur du prestataire assurant la livraison puis contresigné par la personne assurant la réception des repas.

Une fiche technique est communiquée au responsable du restaurant, précisant la nature des produits livrés, les portions à servir en fonction des différentes catégories d'utilisateurs, le temps de remise en température et toutes les informations nécessaires au bon déroulement du service de restauration.

La commune ou son représentant se réserve le droit de refuser les livraisons ne satisfaisant pas aux prescriptions énoncées au présent marché.

La réception n'est définitive qu'après vérification de toutes les spécifications du présent marché au moment de la livraison avec validation du personnel communal.

4.2 - Remplacement des marchandises refusées

Les frais de manutention des fournitures refusées sont à la charge du fournisseur.

Lorsqu'une livraison aura été reconnue irrecevable, le fournisseur devra en effectuer le remplacement dans les conditions et sous les réserves mentionnées ci-dessous :

- Les denrées ne correspondent pas à la qualité demandée : le fournisseur est tenu de les remplacer le jour même dans leur totalité par d'autres marchandises remplissant les conditions exigées et, dans tous les cas, le jour de consommation avant onze heures.
- Les denrées qui apparaîtraient non conformes au déballage : à la demande de la commune ou de son représentant, ces marchandises doivent être remplacées le plus rapidement possible par le prestataire. Si les nécessités du service exigent le remplacement immédiat des marchandises refusées, ce dont la commune ou son représentant sera seul juge, il sera pourvu aux besoins du service dans les conditions indiquées à l'article 5 du C.C.A.P. relatif aux cas dysfonctionnements dans l'exécution du marché.

ARTICLE 5 – CONDITIONS D’EXECUTION DE LA PRESTATION

5.1 - Obligations relatives au personnel du prestataire

Le prestataire veille à l’application stricte des règles relatives à la surveillance médicale et à l’hygiène corporelle de son personnel conformément à l’arrêté ministériel du 10 mars 1997 et du 29 septembre 1997 « Santé et hygiène du Personnel» et à l’instruction générale interministérielle du 6/03/1968.

Les certificats d’aptitudes délivrés après les visites médicales et analyses obligatoires seront systématiquement conservés et pourront être consultés sur demande de la commune.

En cas de défaillance du prestataire, la commune se réserve le droit de faire exécuter la prestation par un autre prestataire aux risques, périls et aux frais du prestataire sans que celui-ci puisse prétendre à un quelconque préjudice.

5.2 - Matériels du prestataire

Le prestataire utilise tant en fabrication qu’en livraison du matériel performant lui permettant d’assurer avec toutes les garanties de sécurité et d’hygiène nécessaires la fourniture des repas.

ARTICLE 6 – CONTROLE DES FOURNITURES ET DE LA PRESTATION

6.1 - Contrôle permanent

La commune peut, à tout moment et sans en référer préalablement au prestataire, procéder à tous les contrôles qu’elle juge nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du présent contrat.

Ces contrôles auront lieu tant sur le lieu de fabrication, que sur les sites de livraison.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- de salubrité (denrées, matériels, températures, moyens de livraison),
- nutritionnelles (composition des menus et nature des denrées),
- quantitatives (nombre de repas livrés, grammages),
- qualitatives (aspect, goût)

6.2 - Contrôle effectué par des agents spécialisés

La commune peut, à tout moment, faire appel à un intervenant spécialisé de son choix pour procéder à des contrôles complémentaires officiels, sans en référer au prestataire, notamment à :

- la Direction Départementale de la Protection des Populations.

Ces contrôles faits à la demande de la commune, ne font pas obstacle aux contrôles que cette direction déciderait d'effectuer de sa propre initiative dans l'exercice de ses fonctions.

6.3 - Contrôle bactériologique des repas

Le prestataire réalise, à sa charge, les analyses microbiologiques légales des repas, tant sur les lieux de production (cuisine centrale) que sur le lieu de distribution. Ces analyses sont assurées par un laboratoire agréé et indépendant.

Le nombre de plats soumis à analyse est au minimum conforme à la réglementation en vigueur.

La commune peut à son initiative et à ses frais, décider de renforcer les contrôles en faisant appel à un 2ème laboratoire agréé.

Chaque fois, le laboratoire communique directement à la commune les résultats des analyses effectuées.

ARTICLE 7 - MOYENS TECHNIQUES MIS A DISPOSITION DE LA COMMUNE

Le prestataire est invité à fournir les moyens suivants :

- 1 four nécessaire à la remise en température
- 1 armoire froide
- Les plateaux pour le self,
- Les assiettes à plat principal
- Les assiettes « entrée ».

La maintenance ou le renouvellement du matériel sont à la charge du prestataire. La commune en assure l'entretien courant.

Un inventaire et un état des lieux signés des parties seront établis préalablement à la mise à disposition.

ARTICLE 8 – MENUS

8.1 - Composition des menus

Les menus doivent être parfaitement équilibrés et variés sur le plan des apports nutritionnels et caloriques sur la journée.

Les menus répondent aux normes minimales recommandées par :

- le GEMRCN (Groupement d'études des marchés de restauration collective et de nutrition).

Un tableau de fréquence des plats, complété par des exemplaires de menus sur un mois sera joint en annexe au présent dossier.

Les menus à jour fixe sont proscrits.

Les assaisonnements doivent être simples.

Les menus prévisionnels parfaitement équilibrés, seront communiqués au service administratif de la commune au moins 8 semaines avant la période concernée et ce, qu'il s'agisse des menus des restaurants scolaires, ou des goûters. Leur composition sera adaptée aux besoins nutritionnels spécifiques des différentes catégories d'utilisateurs (enfants et adultes)

Ces menus seront examinés en Commission restauration selon un planning établi à chaque rentrée scolaire.

Les enfants des classes élémentaires se servent en self.

Il sera proposé un choix « orienté » de deux hors d'œuvre, de deux fromages et de deux desserts de nature et de valeur nutritionnelle équivalentes.

Pour les maternelles, le service est fait à table.

Pour Noël et pour les repas à thème, les utilisateurs bénéficieront d'un repas amélioré.

Les menus journaliers auront quatre ou cinq composantes et seront composés comme suit, en se conformant aux normes et aux quantités définies par la réglementation en vigueur, le GEMRCN et le présent cahier :

Menu à 4 composantes intégrant 2 repas bio par semaine :

- deux hors d'œuvre au choix,
- deux plats protidiques, avec 2 légumes au choix en alternance avec 2 féculents au choix,
- deux fromages (ou laitages) au choix OU deux desserts au choix,
- pain éventuel

Menu à 5 composantes intégrant 2 repas bio par semaine :

- deux hors d'œuvre au choix,
- deux plats protidiques, avec 2 légumes au choix en alternance avec 2 féculents au choix,
- deux fromages (ou laitages) au choix,
- deux desserts au choix,
- pain éventuel

Le candidat peut proposer des variantes respectant les critères de qualité attendue dans une annexe clairement identifiée.

Chaque menu propose au moins une crudité.

Les produits de qualité et durable et Bio proposés devront apporter une réelle amélioration gustative aux menus proposés. Ces produits devront être variés.

Goûter « Accueil de loisirs» (en option)

Les menus proposés devront respecter les préconisations du GEMRCN et seront variés.

Chaque goûter comprendra

- 2 aliments parmi les produits suivants : fruits frais de saison ou fruits cuits en compote, produits laitiers, produits céréaliers (pain, biscuits secs...).

Le candidat proposera également en option :

Mise à disposition de la commune du personnel nécessaire à la réalisation de grillades et frites (ni précuites, ni surgelées) en respect de la réglementation en matière d'hygiène et de nutrition telle que définie dans les textes en vigueur.

ET/OU

Fourniture de frites BIO et locales fraîches / découpées pouvant être cuites sur place par le personnel communal

Pique-niques et repas froids

Pendant les vacances scolaires, les mercredis ou pour certaines sorties des écoles, des pique-niques peuvent être commandés. Ces repas seront à quatre ou cinq composantes et devront respecter l'équilibre alimentaire.

Rappel : pour les pique-niques, le pain sera constitué de pain de mie, de pains individuels ou de baguettes de qualité artisanale (pour préparation des sandwichs par le personnel communal : Cf. ci-après), selon les menus (le choix sera fait par la commune au moment de la commande du pique-nique concerné).

Les pique-niques seront de deux types au choix de la commune :

Type 1 : Sandwich

- 1 entrée : crudités ou charcuterie
- 1 sandwich avec élément protidique (viande ou poisson)
- 1 fromage ou un yaourt ou laitage
- 1 fruit ou un dessert
- 1 bouteille d'eau de 33 cl

Type 2 : Salade

- 1 hors d'oeuvre
- 1 salade composée avec légumes et élément protidique (viande ou poisson)
- 1 fromage ou yaourt ou laitage
- 1 dessert ou 1 fruit
- 1 bouteille d'eau de 33 cl

Pour ce type de prestation, il est demandé au prestataire de fournir le matériel jetable nécessaire au bon déroulement du repas (assiettes, couverts, verres, serviettes, sacs pour conditionnement individuels...).

Les grilles « Menus » des pique-niques doivent être connues et transmises à l'avance par le prestataire à la collectivité. Un choix de menus différents devra être proposé afin d'éviter la répétition du même repas à jour fixe.

A la demande de la commune, il pourra être décidé que les sandwiches seront réalisés par le personnel communal. Dans ce cas, le prestataire doit pouvoir fournir les ingrédients nécessaires à cette prestation.

Les menus spéciaux (PAI) seront fournis par le prestataire selon les besoins au vu des informations fournies par la commune.

Dans le cas d'allergies alimentaires « simples » (concernant un aliment facilement identifiable et dissociable, pouvant être aisément retiré du menu pour être remplacé), le prestataire s'engage à adapter le menu en substituant à l'aliment allergène un autre aliment.

A titre indicatif, il est précisé que le prestataire n'intervient pas dans le cas d'allergies alimentaires complexes (gluten, arachide), les consommateurs pourront apporter leur « panier-repas », s'ils ont fait l'objet d'un PAI (programme d'accueil individualisé).

Toute nouvelle réglementation en matière d'étiquetage des produits allergènes doit être appliquée.

Les menus définitifs pour un mois seront établis par le fournisseur et communiqués, cinq semaines avant le début du mois de livraison.

Les menus effectivement servis doivent être conformes au projet ainsi mis au point. Toutefois, le prestataire peut procéder, sous réserve d'en informer préalablement la Ville de Saint Etienne de Chigny, à des modifications à condition que celles-ci :

- soient justifiées par les contraintes d'approvisionnement,
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

Stock tampon

Le restaurant scolaire devra disposer d'un stock tampon (ou stock de secours), composé de denrées non périssables permettant de palier tout cas de force majeure venant perturber la régularité des livraisons. Il sera mis en place sous la responsabilité du prestataire dès le démarrage des prestations et sera renouvelé avant l'échéance des dates limites de consommation. La composition sera précisée dans l'offre de l'opérateur économique candidat.

8.2 - Options et variantes

Il est demandé au candidat de proposer les options présentées en 2.5 et 8.1 du présent CCTP, à reprendre dans les devis estimatifs :

- Pain
- Goûter accueil de loisirs
- Mise à disposition de la commune du personnel nécessaire à la réalisation de grillades et frites (ni pré-cuites, ni surgelées) en respect de la réglementation en matière d'hygiène et de nutrition telle que définie dans les textes en vigueur.
- Frites fraîches pouvant être cuites sur place

ARTICLE 9 – ANIMATIONS

Périodiquement, le prestataire organisera des animations « éducation au goût », « semaine à thème ».

Les frais d'amélioration des menus, d'animation, de décoration, de mise en place qui pourront en résulter sont à la charge du prestataire. Le tarif des repas est le même que celui d'un repas normal.

ARTICLE 10 – FORMATION DU PERSONNEL MUNICIPAL

Le prestataire devra s'engager à assurer une formation du personnel communal en charge du service de restauration scolaire une fois pendant la durée du contrat. Des actions de formation ponctuelles sur place seront proposées par le prestataire si nécessaire.

Saint Etienne de Chigny, le 24 Mai 2019

Le Maire,
Patrick CHALON