



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

**Fourniture et mise en œuvre de denrées alimentaires
pour la confection de repas enfants et adultes à la
cuisine municipale de Gargenville**

Date et heure limites de réception des offres :

Mercredi 18 octobre 2023 à 12h00

CONSULTATION : 2023-AG-FCS-010

Consultation relancée suite procédure déclarée sans suite

MAIRIE DE GARGENVILLE
AVENUE MADEMOISELLE DOSNE
CS 2421
78440 GARGENVILLE

PREAMBULE

Engagement de la commune pour maîtriser son impact environnemental

Les élus souhaitent dans le cadre de ce nouveau marché affirmer des valeurs environnementales qui vont de la production au transport des produits entrant dans la constitution des menus.

Par conséquent, il sera demandé aux entreprises de présenter un mémoire valant engagement, en apportant un soin tout particulier quant au descriptif de leurs procédures d'achat ainsi que l'éthique environnementale qu'elles mettent en œuvre ou qu'elles mettront en œuvre dans le cadre de ce marché.

A ce titre, le pouvoir adjudicateur souhaite pouvoir apprécier dans l'analyse des offres le positionnement de l'entreprise ou les démarches déjà engagées dans le cadre de la maîtrise de son coût global en lien avec son domaine d'activité.

Notamment, les offres seront comparées, entre autres, sur le pourcentage d'approvisionnement en circuits courts, d'utilisation de produits frais et de saison.

La Ville de Gargenville souhaite également s'engager dans la voie du développement durable. Concrètement, il s'agit pour elle, à la fois dans sa vie quotidienne et dans ses projets futurs, de contribuer à la protection des ressources naturelles, à la sauvegarde de la biodiversité, à la réduction des pollutions.

Toutes les propositions du candidat contribuant à la réduction du gaspillage alimentaire sont les bienvenues (variations des grammages, organisation du service, disposition des denrées alimentaires etc.)

Article 1 : OBJET DU MARCHE

Le présent CCTP a pour objet de définir les conditions d'intervention du prestataire de services en vue d'assurer le service de restauration de la ville portant sur la production des repas non préparés à l'avance pour deux établissements scolaires (Molière et La Fontaine), deux groupes scolaires (Corneille et Couvry), trois accueils de loisirs sans hébergement, une résidence de personnes âgées ainsi que le portage de repas à domicile (sur le ban communal et hors territoire en fonction des accords passés par la Ville avec des villes avoisinantes) incluant leur livraison, l'entreposage des denrées et plats selon le cas dans les réserves, réfrigérateurs ou congélateurs du restaurant scolaire de la collectivité, la remise en température, la distribution des repas, le contrôle du nettoyage des locaux ainsi que du matériel qui s'y trouve, la mise à disposition des personnels de restauration pour répondre aux besoins (chef de cuisine et adjoints administratifs dont livraison des repas) ; ce dans le cadre d'un marché à bons de commande.

Le présent marché n'est pas alloti. Les variantes ne sont pas interdites sous réserve de la réponse au marché de base. La ou les variantes seront impérativement présentées en plus de l'offre de base. Si le candidat propose une ou plusieurs variantes ayant une incidence sur les prix, il devra établir séparément un acte d'engagement et une ou plusieurs annexes.

Une estimation du nombre des prestations à produire est mentionnée dans le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières.

Le titulaire devra veiller à ce que les repas soient élaborés de manière à répondre aux objectifs liés à :

- ⌘ l'équilibre alimentaire des enfants en vue de lutter contre l'obésité et pour inciter les enfants à manger plus de légumes ou de fibres,
- ⌘ la qualité des produits par leur provenance, l'utilisation de produits frais, de fruits et de légumes de saison et de produits issus de producteurs locaux dans les menus,
- ⌘ la découverte du goût en proposant de nouveaux produits pour inciter l'enfant à la découverte et de proposer des animations et des menus à thème,

- ✂ le plaisir de manger en veillant à la bonne présentation des plats proposés pour inciter l'enfant à manger afin de lutter contre le gaspillage.
- ✂ la présentation des plats qui doit être simple mais non négligée. Les plats doivent être appétissants, une attention particulière sera portée à leur qualité gustative.

1-1 : Dispositions préalables

Le candidat au présent marché déclare :

1. Avoir pris connaissance des locaux mis à sa disposition par le Maire de Gargenville pour la production des repas ; **pour ce faire il devra prendre attache auprès du responsable de restauration scolaire (M. Cyril CHAPELLE) afin de convenir d'un rendez-vous, à minima 72 heures à l'avance. Ce dernier est joignable aux coordonnées suivantes : 01.30.98.12.35 / 06.07.09.68.37 / restauration@ville-gargenville.fr**
2. S'engager à appliquer la réglementation en vigueur concernant la production de repas en milieu collectif.
3. S'engager à assurer l'approvisionnement en denrées alimentaires.
4. S'engager à assurer le stockage desdites denrées dans les réserves existantes.
5. S'engager à mettre à disposition le personnel nécessaire pour la préparation et la livraison des repas.
6. S'engager à assurer la répartition des repas exportés en liaison chaude sur les 3 satellites et portage à domicile (ban communal et hors territoire de la Ville)
7. S'engager à assurer la mission de conseil et de contrôle du respect des normes HACCP.
8. S'engager à assumer la responsabilité de l'ensemble des règles de sécurité alimentaire et la conformité des règles en vigueur.
9. Etre responsable de la qualité des repas jusqu'à la distribution aux consommateurs.

Le titulaire est le seul responsable de la gestion financière du service de restauration de la collectivité, vis-à-vis des fournisseurs ainsi que de l'hygiène et de la sécurité des aliments. **Il encadrera le personnel communal qui lui sera mis à disposition afin d'assurer le service de restauration.**

Le Chef gérant engagé par le titulaire sera responsable de cette gestion et des contacts nécessaires à son bon fonctionnement.

Article 2 : Modalités de fonctionnement du service de restauration scolaire

Les commandes sont transmises tous les jours ouvrés par la Mairie de Gargenville en fonction des besoins.

Le service de restauration est assuré :

En période scolaire :

- le lundi, mardi, jeudi et vendredi midi pour les enfants des écoles
- le mercredi midi pour les accueils collectifs de mineurs maternels et élémentaires.
- Le mardi soir (1 fois par période) lorsqu'il y a des veillées périscolaires

En période de vacances scolaires :

- le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi pour le déjeuner des enfants présents aux accueils collectifs de mineurs maternels, élémentaires et ados.

Le soir lors des veillées dans les accueils collectifs (selon les jours définis au cours de l'exécution du contrat)

Les pique-niques lors des sorties selon les jours définis au cours de l'exécution du contrat.

Toute l'année pour le portage (samedi, dimanche et jours fériés inclus)

Les jours ouvrés toute l'année pour la résidence de personnes âgées et les adultes déjeunant sur les écoles.

La Ville se réserve le droit de solliciter également le prestataire pour la fourniture de repas collectifs lors d'événements particuliers (festivités du 14/7 : repas des personnels et artificiers ; dimanches de scrutins électoraux : repas des agents et élus etc.)

Le prestataire devra accepter toutes commandes avant 9h pour le jour même. De même, tout arrêt signalé avant 9h ne devra être ni livré ni facturé.

Délai d'exécution :

Les repas devront être produits dans le délai sanitaire suffisant pour pouvoir en garantir la sécurité sanitaire

Lieu d'exécution :

La cuisine centrale est située dans le restaurant scolaire de l'école Molière

Lieux de livraison :

1. Restaurant scolaire du groupe scolaire Corneille – 1 et 2, passage des Ecoles
2. Restaurant scolaire du groupe scolaire Jeanne Couvry – rue S. Veil
3. Ecole la Fontaine – 20 et 22 rue J. de La Fontaine
4. Ecole Molière – 29 rue des Prés l'Abbé
5. Résidence de Personnes Agées « L'Age d'Or » - 15 rue J. Ferry
6. Portage à domicile
7. Et sur demande aux accueils de loisirs (enfants, ados) en fonction des besoins exprimés (ALSH Maternel – avenue A. Camus ; ALSH Elémentaire – rue B. Morisot ; Centre Ados – Avenue V. Hugo)

La brigade :

Le Chef gérant aura en ressource de personnel 6 à 7 agents en production (hors congés et/ou absences) qu'il lui faudra former et diriger. Brigade à laquelle s'ajoute des agents pour le service sur les différents sites. Pendant les vacances scolaires : minimum 50% de ces effectifs.

Article 3 : Heures et Nombre de services

Les horaires de distribution des repas sont fixés par la Ville de Gargenville et pourront être modifiés en fonction des besoins et évolutions, sans qu'aucune objection ne puisse être soulevée par le prestataire et sans ouvrir droit à une quelconque indemnisation.

Le candidat s'engage à fournir les repas suivant les effectifs inscrits et définitifs communiqués, tous les jours, avant 10 heures 30.

Les repas seront préparés de façon à assurer les services suivants :

- Jours scolaires : 1 service continu de 11h30 à 13h30
- Jours non scolaires 1 service continu de 11h30 à 13h30 avec les enfants des Accueil de loisirs sans hébergement
- Tous les jours ouvrés pour les personnes âgées de 12h à 13h30 à la RPA, le titulaire du marché devra prendre en considération la possible livraison du repas à un résident sous conditionnement individuel, sans frais supplémentaire, en cas de maladie dudit résident et sur simple demande de la Collectivité intervenant avant 9 h le jour concerné.
- Tous les jours de l'année pour les portages à domicile : livraison du repas du jour à partir de 9 h et devant finir avant 12h. La personne en charge de la livraison (agent du titulaire du marché) devra placer le repas dans le réfrigérateur de la personne bénéficiaire de ce service, et vérifier les dates de péremption des produits livrés précédemment. Le prestataire devra accepter toutes commandes avant 9 h pour le jour même ainsi que tout arrêt signalé avant 9 h qui ne devra être ni livré ni facturé.

Article 4 : Nombre prévisionnel 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 ; il en est de même sur la variabilité des repas pour les résidents de la RPA et pour les bénéficiaires des portages de repas à domicile.

Le nombre de repas est approximativement et annuellement de :

- Quantité minimum de repas enfant des écoles maternelles à produire 25000
- Quantité minimum de repas enfant des écoles élémentaires à produire 42000
- Quantité minimum de repas adultes à produire..... 4000
- Résidents du foyer des personnes âgées et portage 9000
- Menus festifs environ 200 repas

A titre indicatif, les nombres de pique-nique, goûters et repas froids sont les suivants :

- Qté de pique-nique (Période vacances scolaires pour public maternel, élémentaire, ado, encadrant) 1000
- Qté de goûters enfant pour public maternel (période scolaire) 10 000
- Qté de goûters (Période vacances scolaires - accueils loisirs et encadrants) 10 000
- Qté de repas nuits de centre (Période vacances scolaires - accueils loisirs et encadrants) 500
- Qté de petits déjeuners centre (Période vacances scolaires - accueils loisirs et encadrants)..... 500

Article 5 : Prestation alimentaire

COMPOSITION

Les menus respecteront le plan alimentaire ainsi que le cahier des grammages conforme aux préconisations de l'Education Nationale. Les recommandations nutrition du GEM-RCN actualisées, serviront de base pour l'élaboration des menus.

Le titulaire du marché s'engage à respecter les dispositions réglementaires en vigueur relatives à la restauration collective ainsi que toute nouvelle réglementation relative aux fournitures et prestations du présent contrat.

Le prestataire réalise à sa charge les analyses microbiologiques légales des repas. Il devra conserver sur son site de production les plats témoins et fournir à titre gracieux, sur chacun des sites, un repas témoin et étiqueté en tant que tel.

STRUCTURE DES REPAS

Le titulaire devra veiller à la qualité gustative ainsi qu'à la valeur nutritionnelle et calorique des repas, en s'efforçant de lutter contre les déséquilibres alimentaires et le gaspillage lors de la production et du service. En conséquence, il devra limiter l'apport en matières grasses, garantissant un apport protéique suffisant et servira chaque jour des menus équilibrés et riches en nutriments protecteurs, digestibles, variés, en tenant compte des catégories de rationnaires.

Spécifications organoleptiques et gastronomiques

La préparation des aliments :

Les préparations culinaires doivent être soignées, variées et tendre à approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur. Les menus à jour fixe sont proscrits. Les mets doivent être agréables au goût. Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin, car insuffisantes ou excessives, elles peuvent rendre les aliments indigestes. Les viandes grillées ou rôties doivent être « à point », ni trop saignantes, ni trop cuites.

Les plats cuisinés préparés à l'avance doivent répondre aux conditions prévues par la législation en vigueur au moment de la fabrication.

Les viandes grillées ou rôties doivent être cuites « à point », c'est-à-dire, ni trop saignantes, ni trop cuites. Elles devront être prêtes au moment le plus proche du service.

Les hors d'œuvre ou plats froids seront servis entre 1° et 3°C.

Les assaisonnements doivent être simples. Les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés et le sel en excès sont à éviter.

La période de préparation des plats doit être la plus rapprochée possible du moment de leur distribution, car les risques de développement microbien dans les préparations augmentent en fonction de l'importance du délai écoulé entre la préparation et la distribution.

La présentation des plats et des assiettes :

La présentation des plats peut être simple, mais ne doit pas être négligée. Les plats doivent être appétissants. Il sera toujours possible d'ajouter une garniture très simple, par exemple d'une persillade, d'un lit de cresson ou de salade pour certains hors d'œuvre ou certaines viandes, de produits naturels colorés (verdure, tomate,

jaune d'œuf...) donnant un effet décoratif (sans prolonger de façon notable la durée de préparation) est souhaitée.

La température des plats

Pour des raisons sanitaires et gastronomiques, la température des plats devra être optimale à l'instant du service, qu'il s'agisse de plats chauds ou de préparations froides. Les plats chauds devront être conservés et servis à une température de + 65°C. En ce qui concerne les viandes rôties ou grillées, toutes précautions devront être prises afin que les procédés de maintien en température n'entraînent aucun dessèchement ni racornissement (la cuisson et la découpe seront faites au dernier moment).

Concernant les pique-niques, le candidat devra s'assurer que les produits livrés soient à une température de 4°C.

Spécifications d'ordre technique

Le titulaire devra justifier d'une organisation de travail réfléchie visant à optimiser la qualité de sa production quotidienne. Pour ce faire, il devra obligatoirement joindre à son offre un PROCESS HACCP détaillé et s'engager à former le personnel annuellement sur site.

Spécifications quantitatives

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

La ville de Gargenville a mis un protocole en place visant à réduire les déchets d'assiettes en proposant aux enfants deux types d'assiettes « grande ou petite = ½ grande assiette ». La seule règle étant de finir son assiette avant de pouvoir venir se resservir.

Pour chacun de ces engagements, le titulaire devra obligatoirement indiquer les moyens de contrôle proposés concernant la qualité nutritionnelle des denrées, les grammages, les qualités gustatives des produits finis et la qualité de présentation.

Les menus proposés concernent les catégories de convives suivantes :

- Les enfants des écoles maternelles utilisent le self-service pour l'entrée, les laitages et les desserts. Ils devront être servis à table pour le plat principal. Des menus spécifiques (formes, couleurs, goût) seront établis pour s'adapter au mieux à leur goût, à leur jeune âge, et à leur curiosité.
- Les enfants des écoles élémentaires utilisent le self service,
- Les adultes ainsi que le personnel de restauration et d'encadrement,
- Les personnes âgées, les repas servis au sein de la RPA devront voir la sauce d'accompagnement proposée dans un bac gastro à part.
- Pour les portages : La livraison devra débuter à partir de 9h et finir avant 12h. La personne en charge de cette livraison devra placer le repas dans le réfrigérateur ce qui lui permettra de vérifier les dates de péremption des produits livrés précédemment. Les repas du samedi et du dimanche seront servis en même temps que le repas du vendredi.

Prestation de base : produits Bio et producteurs Locaux

Fourniture et livraison de repas enfant et adulte avec pain à mie claire acheté obligatoirement auprès des boulangeries présentes (à charge du prestataire) sur le territoire de la Ville tranché et servi à volonté et **5 composantes** issus de l'agriculture biologique, de l'élevage labellisé et/ou de la pêche éco-responsable, produits frais (légumes, fruits) de production locale ou dans un périmètre de 100 kilomètres maximum du territoire de la Ville, comprenant :

- ✓ 1 entrée protidique (oeuf ou poisson) sous forme soit d'entrée froide : bio ou production locale pour crudités avec assaisonnement servi à part, légumes cuits avec sauce servie à part, charcuterie...selon saison et chaque jour ; soit d'entrée chaude 1 fois par deux semaines (quiches, pizzas, friands etc.) ou potage 2 fois par semaine sur la période octobre à mars)
- ✓ 1 plat protidique (viande, volaille labellisée, poisson frais au moins 1 fois par semaine ou œuf et produits à base de...). En dehors de cette temporalité, le poisson pourra être surgelé mais en filet et sans arête.
- ✓ 1 accompagnement (féculents, légumes verts, légumes secs ou céréales, légumes oubliés et/ou anciens)
- ✓ 1 fromage ou laitage
- ✓ 1 dessert (fruit frais entier, pâtisserie traditionnelle fabriquée sur place 2 fois par mois minimum, dessert lacté, dessert glacé...)
- ✓ Pain
- ✓ Ingrédients : ketchup, moutarde, sucre...
- ✓ Café pour les adultes
- ✓ Un verre de vin par convive et par repas à discrétion pour les repas servis à la résidence des personnes âgées

Le pain fait partie intégrante du repas. Il sera proposé à volonté, adapté à l'âge des convives et aux types de menus avec une portion minimale de 40 grammes par convive et par repas.

Le prestataire justifiera dans son offre des moyens mis en œuvre pour satisfaire aux exigences en matière d'agriculture raisonnée.

Le candidat devra joindre à son offre des menus types de 20 repas successifs avec un tableau récapitulatif établissant la fréquence de chaque catégorie d'aliments.

L'ensemble de la prestation BIO devra être établie ainsi qu'il suit : l'approvisionnement en produits BIO ainsi qu'en produits frais (légumes, fruits) devra privilégier la production locale ou se faire localement dans un périmètre de 50 à 100 kilomètres maximum du territoire de la Collectivité et la traçabilité établie et prouvée.

VARIANTE 1 : Prestation de base : produits Bio et Producteurs Locaux mais à 4 composantes

Fourniture et livraison de repas enfant et adulte avec pain frais à mie claire acheté obligatoirement auprès des boulangeries présentes sur le territoire de la Ville (à charge du prestataire) tranché et servi à volonté et **4 composantes** issus de l'agriculture biologique, de l'élevage labellisé et/ou de la pêche éco-responsable, produits frais (légumes, fruits) de production locale ou dans un périmètre de 100 kilomètres maximum du territoire de la Ville, comprenant :

- ✓ 1 entrée protidique (oeuf ou poisson) sous forme soit d'entrée froide : bio ou production locale pour crudités avec assaisonnement servi à part, légumes cuits avec sauce servie à part, charcuterie...selon saison et chaque jour ; soit d'entrée chaude 1 fois par deux semaines (quiches, pizzas, friands etc.) ou potage 2 fois par semaine sur la période octobre à mars)
- ✓ 1 plat protidique (viande, volaille labellisée, poisson pêche éco responsable dont poisson frais au moins une fois tous les 2 mois, œuf élevage plein air...). En dehors de cette temporalité, le poisson pourra être surgelé mais en filet et sans arête.

- ✓ 1 accompagnement (féculents, légumes verts, légumes secs ou céréales, légumes oubliés et/ou anciens)
- ✓ 1 dessert (fruit frais entier bio ou production locale, pâtisserie traditionnelle fabriquée sur place 1 fois par mois minimum, dessert lacté bio, dessert glacé...)
- ✓ Ingrédients : ketchup, moutarde, sucre etc.
- ✓ Café pour les adultes
- ✓ Un verre de vin par convive et par repas à discrétion pour les repas servis à la résidence des personnes âgées

OU

- ✓ 1 entrée protidique (oeuf ou poisson) sous forme soit d'entrée froide : bio ou production locale pour crudités avec assaisonnement servi à part, légumes cuits avec sauce servie à part, charcuterie...selon saison et chaque jour ; soit d'entrée chaude 1 fois par deux semaines (quiches, pizzas, friands etc.) ou potage 2 fois par semaine sur la période octobre à mars)
- ✓ 1 plat protidique (viande, volaille labellisée, poisson pêche éco responsable dont poisson frais au moins une fois tous les 2 mois, œuf élevage plein air...). En dehors de cette temporalité, le poisson pourra être surgelé mais en filet et sans arête.
- ✓ 1 accompagnement (féculents, légumes verts, légumes secs ou céréales, légumes oubliés et/ou anciens)
- ✓ 1 produit laitier de type yaourt brassé etc. ou 1 fromage
- ✓ Ingrédients : ketchup, moutarde, sucre etc.
- ✓ Café pour les adultes
- ✓ Un verre de vin par convive et par repas à discrétion pour les repas servis à la résidence des personnes âgées

L'ensemble de la prestation BIO devra être établie ainsi qu'il suit : l'approvisionnement en produits BIO ainsi qu'en produits frais (légumes, fruits) devra se faire localement dans un périmètre de 50 à 100 kilomètres maximum du territoire de la Collectivité et la traçabilité établie et prouvée.

Le pain fait partie intégrante du repas. Il sera proposé à volonté, adapté à l'âge des convives et aux types de menus avec une portion minimale de 40 grammes par convive et par repas.

Le prestataire justifiera dans son offre des moyens mis en œuvre pour satisfaire aux exigences en matière d'agriculture raisonnée.

Le candidat devra joindre à son offre des menus types de 20 repas successifs avec un tableau récapitulatif établissant la fréquence de chaque catégorie d'aliments.

VARIANTE 2 : Prestation à option 5 composantes issus de l'agriculture raisonnée

Fourniture et livraison de repas enfant et adulte avec pain à mie claire acheté obligatoirement auprès des boulangeries présentes sur le territoire de la Ville (à charge du prestataire) tranché et servi à volonté et **5 composantes** issus de l'agriculture raisonnée, de l'élevage labellisé et/ou de la pêche éco-responsable comprenant :

- ✓ 1 entrée protidique (oeuf ou poisson) sous forme soit d'entrée froide : bio ou production locale pour crudités avec assaisonnement servi à part, légumes cuits avec sauce servie à part, charcuterie...selon saison et chaque jour ; soit d'entrée chaude 1 fois par deux semaines (quiches, pizzas, friands etc.) ou potage 2 fois par semaine (sur la période octobre à mars)
- ✓ 1 plat protidique (viande, volaille labellisée, poisson pêche éco responsable dont poisson frais au moins une fois tous les 2 mois, œuf élevage plein air...). En dehors de cette temporalité, le poisson pourra être surgelé mais en filet et sans arête.

- ✓ 1 accompagnement (féculents, légumes verts, légumes secs ou céréales, légumes oubliés et/ou anciens)
- ✓ 1 fromage ou laitage
- ✓ 1 dessert (fruit frais entier bio, pâtisserie traditionnelle 2 fois par mois minimum, dessert lacté bio, dessert glacé...)
- ✓ Ingrédients : ketchup, moutarde, sucre
- ✓ Café pour les adultes
- ✓ Un verre de vin par convive et par repas à discrétion pour les repas servis à la résidence des personnes âgées

Le pain fait partie intégrante du repas. Il sera proposé à volonté, adapté à l'âge des convives et aux types de menus avec une portion minimale de 40 grammes par convive et par repas.

Le prestataire justifiera dans son offre des moyens mis en œuvre pour satisfaire aux exigences en matière d'agriculture raisonnée.

Le candidat devra joindre à son offre des menus types de 20 repas successifs avec un tableau récapitulatif établissant la fréquence de chaque catégorie d'aliments

L'ensemble de la prestation devra être établie ainsi qu'il suit : l'approvisionnement en produits BIO ainsi qu'en produits frais (légumes, fruits) devra se faire localement dans un périmètre de 50 à 100 kilomètres maximum du territoire de la Collectivité et la traçabilité établie et prouvée.

La Ville pourra décider de retenir ou non ces variantes. Si elles sont retenues, elles pourront faire l'objet, à tout moment du contrat, soit d'une interruption soit d'une extension.

Repas alternatif 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 une entrée ou un plat différent. Le nombre de repas sera communiqué avec les effectifs quotidiens. Ce type de repas devra également pouvoir être proposé aux adultes ainsi que dans le cadre des portages de repas, et repas RPA.

Repas de substitution en cas d'allergie alimentaire : le candidat pourra être amené à proposer un produit de substitution en cas d'allergie alimentaire. Ce produit devra également pouvoir être proposé aux adultes, ainsi que dans le cadre des portages de repas et repas RPA. Exemples : Remplacer le gâteau aux noisettes par un gâteau au chocolat en cas d'allergie aux oléagineux ; Remplacer le kiwi par un autre fruit ; Remplacer les carottes rapées par du concombre, etc...). Pour les allergies plus complexes, un PAI est mis en place et les parents fournissent le repas de leur enfant.

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° 1** 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. Ils devront être proposés pour les enfants, les adultes au sein des restaurants scolaires, mais également dans le cadre des portages de repas à domicile, des repas servis au sein de la RPA, notamment dans le cadre d'évènements calendaires tels que : Pâques, Halloween etc.

Repas du CME : tous les deux mois, un menu sera proposé par les membres du Conseil Municipal des Enfants et présenté en commission des Menus. Il devra être proposé pour les enfants, les adultes au sein des restaurants scolaires, mais également dans le cadre des portages de repas à domicile, des repas servis au sein de la RPA.

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

pouvoir être proposés dans le cadre des portages de repas à domicile ainsi que des repas servis aux résidents de la RPA.

Repas de Noël/Nouvel An : 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. Ces repas devront également pouvoir être proposés dans le cadre des portages de repas à domicile ainsi que des repas servis aux résidents de la RPA. Le titulaire dans une annexe n° 2 à l'acte d'engagement proposera quels menus seront servis à cet effet.

Repas pique-nique : des repas pique-nique pourront être demandés régulièrement. Ces repas devront obligatoirement respecter la définition du repas scolaire conformément à la circulaire du 25 juin 2001 et être adaptés aux différentes catégories de convives. Le titulaire devra être en mesure de fournir des pique-niques aux Accueils Collectifs de Loisirs et éventuellement aux écoles. Il devra adapter le grammage du pain et des salades en fonction des convives. Les bouteilles d'eau minérale fournies devront être recyclables (ou recyclées).

Le titulaire devra proposer au minimum 3 menus pique-niques, ces menus seront choisis par les directeurs des accueils collectifs ou par les enseignants.

Conditionnés en portions individuelles, ils pourront se présenter :

- Sous forme de repas froid : ils devront alors être accompagnés de couverts recyclables (bois ou bambou), serviettes jetables recyclables et assaisonnements individuels (ketchup, moutarde, vinaigrette...)
- Sous forme de repas « sandwich ». La forme des repas « sandwich » devra être de type baguette.

Le titulaire devra fournir les glacières permettant la conservation des repas en quantité suffisante afin de garantir la chaîne du froid jusqu'à leur consommation.

Leur composition sera conforme au principe de l'équilibre alimentaire des repas chauds.

- Une salade de féculents avec un assaisonnement à part,
- Un sandwich composé de pain en baguette pour les élémentaires et ados, pain de mie pour les maternels avec (pâté, jambon, thon, volaille, etc) accompagné de crudités (salade, tomate) avec ingrédients nécessaires (mayonnaise, etc...),
- Un sandwich composé de pain en baguette avec du fromage baguette pour les élémentaires et ados, pain de mie pour les maternels avec :
- Fromage à pâte molle (camembert, carré de l'Est, Brie...) ou Fromage à pâte pressée non cuite (cantal, tomme de Savoie...) ou Fromage à pâte pressée cuite (comté, emmental, gruyère...)
- Un dessert ou Un fruit de saison obligatoirement
- Une eau plate non gazeuse.

Selon la constitution du pique-nique, le prestataire fournira gobelets, couverts, serviettes à usage unique ; le tout **recyclable**, sans supplément de prix.

Les pique-niques devront être présentés en sachet individuel afin de permettre une répartition par enfant. Attention le pain étant livré frais (sortant du four) et de bonne heure le titulaire devra veiller à la température lors du conditionnement.

Les sandwichs devront être mis dans une glacière à part lors de la livraison et équipée d'un thermomètre afin de prouver et garantir une livraison à 4°C. Les sachets et les sandwichs seront distribués le plus tard possible afin de respecter la chaîne du froid au maximum.

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

Conformément aux dispositions de la loi EGalim, qui prévoit que les structures (pas uniquement scolaires) distribuant plus de 200 repas par jour doivent établir un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales, le candidat devra intégrer les repas spécifiques ainsi qu'un plan pluriannuel qu'il devra être en mesure de rédiger et proposer à la Ville.

Repas sans viande : le candidat devra proposer un menu sans viande sur un rythme hebdomadaire. Ce type de repas devra également pouvoir être proposé aux adultes ainsi que dans le cadre des portages de repas, et repas RPA. C'est-à-dire un menu unique (ou un menu alternatif dans le cas où plusieurs menus sont proposés) à base de protéines végétales pouvant également comporter des œufs ou des produits laitiers. Cette mesure s'inscrit dans le cadre du nouveau Programme national pour l'alimentation, dont l'un des objectifs est la promotion des protéines végétales en restauration collective.

Repas ovolactovégétarien : le candidat devra proposer un menu ovolactovégétarien pour tous sur un rythme hebdomadaire aux enfants des restaurants scolaires ainsi qu'aux adultes. Ce type de repas devra également pouvoir être proposé aux adultes ainsi que dans le cadre des portages de repas, et repas RPA.

Mesures valables pour tous les menus, et toutes les options (variantes ou base)

Le choix du plat et de la taille de l'assiette (petite ou grande) doit être systématiquement proposé aux enfants élémentaires, ados, adultes et personnels, afin de réduire le gaspillage alimentaire

Le prestataire devra prévoir, sur chaque site scolaire, une assiette de présentation positionnée en début de self (entrée, plat) permettant aux enfants ne sachant pas lire de voir ce qui leur est proposé.

Le prestataire devra fournir à tous les convives (enfants et adultes) des serviettes jetables et les condiments nécessaires au goût. Avec une préférence pour l'utilisation du recyclable.

Les repas seront accompagnés de l'eau du réseau public. De l'eau minérale devra être mise à leur disposition en cas de dépannage.

Le prestataire prend à sa charge le café et le sucre qui est systématiquement proposé aux adultes.

Les viandes à privilégier devront être les moins sèches lors du maintien au chaud.

Le poisson servi devra être du poisson frais, il ne pourra par conséquent pas être proposé sur les menus servis le lundi.

Les goûters

Le goûter sera livré aux accueils collectifs de mineurs ou dans les accueils périscolaires maternels après le repas. Le prestataire proposera différents types de goûters. Celui-ci devra comporter au moins 3 composantes dont la boisson.

Il convient de prévoir :

- ✓ Les goûters pour les 3-5 ans,
- ✓ Les goûters pour les 6-11 ans, qui pourront être identiques mais comporter des portions adaptées.

Les aliments proposés doivent être choisis parmi les groupes suivants :

- Fruits frais, fruits cuits en compote, confiture, miel, chocolat
- Produits céréaliers (pain, biscuits secs...)
- Produits laitiers (les yaourts ou petits suisses nature devront être sucrés)

Afin de garantir une certaine variété, le titulaire devra proposer une cadence de rotation des composantes sur deux mois. Dans le cas où des fruits seraient prévus par le titulaire, les enfants ne devront, en aucune façon, avoir des fruits servis lors du déjeuner du jour ou de la veille et à avoir à les éplucher et découper (ex : orange pour des maternels).

Les repas du soir (dans le cadre des activités veillées nuits de centre dans les accueils collectifs)

Le titulaire fera une proposition de liste de denrées et/ou de repas thématiques (chinois, américain, Halloween) qu'il pourra fournir pour les accueils collectifs de mineurs. Ces repas seront consommés dans les accueils collectifs de mineurs. Ils devront être livrés avec les petits déjeuners dans les structures. Pour les ados, le repas de nuit de centre étant le jour de leur sortie, ils auront le repas du jour servi le soir.

Les petits déjeuners

Les Petits déjeuners seront livrés aux accueils collectifs de mineurs. Ils devront comprendre au moins 3 composantes.

Il convient de prévoir :

- ☞ Les petits déjeuners pour les 3-5 ans,
- ☞ Les petits déjeuners pour les 6-11 ans, qui pourront être identiques à ceux proposés aux 3-5 ans mais comporter des portions adaptées.
- ☞ Les petits déjeuners pour les adultes

Les aliments proposés devront être choisis parmi les groupes suivants :

- Fruits frais, confiture, miel, chocolat,
- Produits céréaliers (pain, céréales, biscottes, brioches...)
- Produits laitiers (lait, yaourt, petits suisses ...)
- Thé, café, chocolat en poudre

Les repas festifs et cocktails

Les repas festifs sont des repas améliorés pour les adultes. Ils se composent de l'apéritif, d'amuse-gueules, entrées, plats, salade, fromage et dessert. Les vins, boissons et cafés sont inclus et servis à discrétion. Le titulaire aura un budget prédéfini et devra proposer au minimum trois menus types. Le menu devra être approuvé par le pouvoir adjudicateur.

De plus, le titulaire assurera la préparation et éventuellement le service de banquets, réceptions ou cocktails... La composition de ces derniers devront être soumis à devis préalable pour chaque prestation demandée et fera l'objet d'une proposition tarifaire jointe à l'offre. La collectivité fera part de ses demandes au titulaire qui lui remettra, pour chacune des manifestations prévues, la proposition du menu.

En outre, une fois par mois, le prestataire devra proposer un **repas totalement Bio (à l'exclusion du pain)**, principalement composé de produits venant de la région Ile de France.

GRAMMAGE DES PORTIONS SERVIES

Les grammages minimaux des portions « préparées » et non servies devront être conformes à la recommandation relative à la nutrition du 4 mai 2007, élaborée par le Groupe d'Etude des Marchés de

Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN). Les grammages des portions, prêtes à consommer, sont exprimés en poids net dans l'assiette.

Article 6 : Plan alimentaire – Valeur économique des prestations - Contraintes

Il est rappelé que les menus sont arrêtés par la commission spéciale désignée par le représentant du pouvoir adjudicateur de la Ville à partir des projets proposés par le fournisseur et élaborés par des personnels spécialisés en diététique. Selon un planning déterminé par la ville, le titulaire établira un « plan de menus-type » adressé au Maire ou son représentant au minimum 15 jours avant la date de la commission. A la vue de cette proposition, la Commission arrêtera le menu définitif applicable pour une durée de deux mois. Elle se réserve le droit de refuser certains produits.

Les menus devront être établis conformément à la recommandation du GEMRCN n° J5-07 du 4 mai 2007 modifiée par arrêté du 30 septembre 2011 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 huit semaines et seront 2 (DEUX) semaines avant leur préparation 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 avis de la Commission de menus de la Collectivité.

Après adoption, aucun changement de menus ne sera accepté, sauf cas de force majeure, dont la collectivité sera avertie immédiatement. Des pénalités pourront être perçues dans les conditions mentionnées au CCAP. Le titulaire ou son représentant devra assister à toutes les commissions de menus programmées par la ville une fois par période.

Affichage des menus

- Chaque semaine, le vendredi au plus tard (ou le dernier jour d'école précédent les petits congés) chaque office recevra, en 3 exemplaires, par l'intermédiaire du chauffeur-livreur de la cuisine centrale, la grille hebdomadaire des menus à afficher pour la semaine suivante.

- Le libellé de chaque mets sera : simple, précis et détaillé, en conformité avec la législation, notamment en ce qui concerne la provenance des viandes.

Il devra permettre une information claire des enfants et des parents.

Ainsi, à titre d'exemple, seront précisés le descriptif des salades composées, le mode de préparation des poissons ou le type de fromages.

Les menus devront être également envoyés à la ville sous format numérique par courriel aux adresses suivantes : communication@ville-gargenville.fr, restauration@ville-gargenville.fr ainsi qu'aux autres interlocuteurs qui seront désignés par la Ville, pour mise en ligne sur le site de la ville et tout moyen de support internet souhaité par la collectivité.

Publicité de marques commerciales

Le prestataire de service n'est pas autorisé à faire usage de son logo dans l'enceinte des écoles, ailleurs que sur les véhicules de livraison, les tenues des chauffeurs-livreurs et du chef de cuisine, le tableau hebdomadaire des menus affichés dans chaque école et les matériels d'animation.

Le prestataire n'est pas autorisé non plus à faire de la publicité d'autres marques commerciales que la sienne (par affiches...).

Le prestataire devra tenir compte des demandes particulières, en rapport avec les menus, les animations, la présentation et la confection des plats, présentés lors des commissions de menus. Après approbation par la commission, les menus sont transmis par le titulaire du marché à la collectivité au plus tard 15 jours après la date de la commission.

Les modifications de menus effectuées par le prestataire ne sont tolérées par la collectivité qu'en cas d'évènements exceptionnels et indépendants de sa volonté. Elle doit en être informée au préalable et les modifications doivent être soumises à son accord. Le prestataire doit proposer des modifications de menus en appliquant les équivalences alimentaires, sans modifier la valeur nutritionnelle des repas.

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

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

Le prestataire s'engage à indiquer à la commune le pays de naissance, d'élevage, d'abattage de l'animal dont est issue la viande 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.

Un plan alimentaire couvrant six semaines sera proposé par le candidat en **annexe 3 à l'Acte d'Engagement** et un exemple de menu sur 4 semaines sera joint au plan (**annexe 4 à l'Acte d'Engagement**). Ils devront respecter une valeur économique minimale. 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).

ARTICLE 7 : APPROVISIONNEMENT ET QUALITE DES PRODUITS & DE LA PRESTATION

Le prestataire effectue les approvisionnements nécessaires à la préparation des repas auprès de ses fournisseurs. Le prestataire devra fournir la liste de ses fournisseurs.

Les fromages seront issus d'une appellation d'origine contrôlée.

Les produits d'appellation régionale devront justifier de leur origine de fabrication.

L'utilisation de produits frais sera privilégiée (80%) et issu de l'agriculture biologique à hauteur d'un minimum de 20% (loi Egalim article 24) ; ainsi que l'utilisation de produits durables et de qualité (50 %) dont au moins 20 % journalier de produits issus de l'agriculture biologique (par dérogation à l'article 24 de la Loi Egalim)

Fruits et légumes (20% Agriculture Biologique Française)

Tous les fruits servis aux convives devront avoir atteint leur degré de maturité optimum pour le jour de la consommation.

Tous les légumes destinés à la préparation des repas sont de première catégorie et de première fraîcheur.

Les purées de légumes seront fraîches et fabriquées sur place.
Les compotes ou marmelades de fruits seront fraîches et fabriquées sur place.

Céréales, légumes secs, féculents (20% Agriculture Biologique Française)

Les céréales, légumes secs, féculents seront de préférence issus de l'agriculture biologique (lentilles, riz, pâtes, haricots...).

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 féculents seront servis à part.

Viandes (20% Agriculture Biologique Française ou filière lin)

Spécifications communes à toutes les viandes :

Le prestataire s'engage à fournir tous les documents officiels qui permettent de suivre la traçabilité complète des viandes. Aucune viande ne devra être passée par un attendrisseur.

- Les viandes porteront de préférence le label rouge ou une appellation d'origine contrôlée.
- Elles 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.

Traçabilité de la viande

L'étiquetage de la viande devra être réalisé conformément aux dispositions réglementaires et légales en vigueur.

Le prestataire présentera dans son mémoire les éléments mis en place pour garantir à la commune la traçabilité complète des viandes servies aux consommateurs.

Le prestataire précisera également son mode d'information au client sur l'origine de la viande. Il devra indiquer s'il a souscrit (pour la cuisine centrale affectée à la préparation des repas) un contrat de transparence concernant la viande auprès d'INTERBEV (Interprofessions Bétail et Viandes).

Bœuf : Elle est de type Viande Bovine Française, de race à viande.

La viande de bœuf à griller et à rôtir sera obligatoirement de première catégorie. Son tranchage devra être régulier et sa cuisson « à point ».

La viande hachée à griller devra toujours être composée au maximum de 10% de matières grasses. Sa Date Limite de Consommation, après livraison, sera au maximum de 3 jours. Elle sera conforme en tous points et sera traitée, telle que définie dans l'arrêté du 29 février 1996.

Veau : Les morceaux à griller ou à rôtir seront de première catégorie. Les morceaux à braiser pourront être de deuxième catégorie. Les morceaux de blanquette seront garantis sans os, pris dans l'épaule. Les morceaux de sauté seront garantis sans os, parés et dégraissés. Ils sont pris dans l'épaule.

Ovin : La viande d'Ovin proviendra de carcasse d'agneaux ou de brebis, les viandes de bélier étant exclues.

Porc : Les morceaux proviendront de porc classé type « E ou U » soit un taux de viande maigre compris entre >55% et 45% sur la grille communautaire, et de carcasses de 70 à 100 kg. Les côtes de porc devront avoir un calibre régulier et uniforme avec plus ou moins 10 grammes. Elles devront être débarrassées de leur couenne et de leur couche grasseuse. Le rôti de porc sera pris dans la longe entière, sans l'échine. La pointe de longe sera affranchie en épaisseur afin que le rôti présente une forme homogène dans l'assiette. Il devra être paré et la couverture de graisse devra être inférieure à 4 mm avant cuisson. Le sauté de porc sera pris exclusivement dans l'épaule.

Volailles : Toutes les volailles entrant dans la composition des plats devront avoir été estampillées. Elles devront avoir le Label Rouge. Le sauté de dinde sera pris dans la cuisse en morceaux de 80 à 100 g. Il sera sans peau ni os. Le rôti de dinde sera pris à 100% dans le filet, sans barde. Les escalopes seront calibrées et présentées de manière uniforme. Tous les plats composés à base de viande de dinde le seront à partir de morceaux pris dans le filet. Les morceaux de volaille de la poule au pot seront débarrassés de leur peau avant le conditionnement. Le poulet sera issu de l'agriculture biologique.

Selon les recettes, les morceaux de lapin devront être pris exclusivement dans la cuisse.

Les viandes panées devront avoir 30% de panure au maximum.

Les viandes reconstituées sous pression (non hachée) ne devront pas avoir été ionisées.

Leur périodicité dans les menus ne sera pas supérieure à 2 fois par mois.

Les viandes contenant de petits os pointus seront exclues.

Le candidat présentera dans **une annexe 5** à l'Acte d'Engagement :

- 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 boeuf, maximum 10% de matière grasse. Les steaks entiers seront de qualité extra de manière à assurer la tendreté.

Le jambon sera de qualité Label Rouge.

Dans **une annexe 6** 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 Label Rouge.

Charcuteries (20% Agriculture Biologique Française ou filière lin)

Les jambons : aucune des préparations culinaires ne devra comprendre de jambon dont les caractéristiques seraient inférieures à l'appellation jambon supérieur. La teneur totale en phosphate ne devra pas être supérieure à 4 grammes au kilo de produit fini. L'humidité des jambons, devra être inférieure à 75%.

Toutes les charcuteries devront être garanties « pur porc » et de qualité supérieure.

Chaque charcuterie servie en hors d'œuvre sera accompagnée d'un petit cornichon individuel non découpé sauf si du beurre en micropain 10g est servi avec la charcuterie. Les radis seront accompagnés d'un beurre micropain de 10 gr ainsi que le saucisson sec et le salami.

Poissons (pêche durable)

Le candidat présentera [en annexe 7](#) à l'Acte d'Engagement 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 et 27% de panure maximum. Les Pangas ne devront pas être servis. Un poisson en filet sera obligatoirement servi toutes les semaines.

Les légumes et autres produits surgelés (20% Agriculture Biologique Française)

Les légumes constituent souvent les parents pauvres dans les repas et sont assez fréquemment critiqués par les enfants. Les candidats pourront présenter [dans une annexe 8](#) 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 (par exemple 100 % est contrôlable, 1 fois sur 2 est contrôlable tandis que ne sont pas contrôlables un pourcentage autre que 100 % ou des formulations du type « pourra »). Seuls, les haricots verts, les petits pois très fins et les épinards sont tolérés en surgelés sous réserve qu'ils soient de qualité supérieure.

Tous les autres produits surgelés entrant dans la composition et la fabrication des plats devront être conformes au GEMRCN. Seul comptera le résultat qualitatif des mets servis dans les assiettes (la couleur, la consistance, le goût, la finesse des fibres et l'homogénéité des produits). Cependant, leur usage sera limité à la viande panée, le poisson et à quelques légumes verts afin d'améliorer la variété des menus en hiver et aux dépannages (problème de livraison, par exemple).

Produits laitiers (20% Agriculture Biologique Française ou filière lin)

Les fromages devront répondre aux prescriptions des règlements en vigueur. Ils devront être de première qualité (AOP, AOC etc), en bon état de conservation et répondre aux normes fixées par les textes susvisés. Ils contiendront au moins 45% de matières grasses et seront livrés au plus tôt J-2 avant la consommation. Le fromage à la coupe devra être privilégié à raison d'un minimum de 80%.

Les fromages fondus et reconstitués ne devront pas être servis plus de 2 fois par mois.

[Dans une annexe 9](#) à l'Acte d'Engagement, le candidat présentera les fromages qu'il propose de servir.

Les yaourts : Lorsqu'ils sont aromatisés, seuls les parfums naturels sont acceptés. Autant que faire se peut, ces produits seront issus de l'agriculture biologique.

Le fromage blanc devra être accompagné d'un coulis de fruit, ou miel, ou sucre. Il sera servi au moins une fois par quinzaine. De même le petit suisse nature sera servi sur les Accueils de Loisirs. Le titulaire évitera de mettre des petits suisses non sucrés aux goûters des maternels sur les temps périscolaires.

Un fromage issu de lait autre que le lait de vache devra être servi une fois par semaine. Le titulaire devra proposer des yaourts non homogénéisés une fois par mois.

Les yaourts, fromages blancs et les petits suisses seront sucrés (les édulcorants type aspartam ou similaires sont interdits).

Les pâtisseries fraîches

Le prestataire devra présenter des pâtisseries fraîches au moins 1 fois par semaine en dehors du mercredi. Ces pâtisseries devront être élaborées à la cuisine centrale. Pour les adultes du portage, 2 pâtisseries devront être servies sur un rythme hebdomadaire, dont une le week-end.

Une préparation de type Ile Flottante, riz ou semoule au lait devra aussi être élaborée à la cuisine centrale au moins une fois par semaine.

L'entreprise présentera en [annexe 10 à l'Acte d'Engagement](#) la liste des pâtisseries qu'elle entend servir, leurs provenances et grammages. La collectivité entend que ne soient servies que des pâtisseries fraîches, **excluant donc les pâtisseries surgelées**. Les gâteaux secs et biscuits secs, les beignets, les brownies ne seront pas considérés comme des pâtisseries fraîches.

Les pâtisseries sèches

Les pâtisseries sèches (gaufre, quatre quart, petit beurre, etc...) ne constitueront pas à elles seules un dessert. Elles devront être accompagnées d'une crème anglaise ou mousse au chocolat de fabrication maison. Les gâteaux secs ou biscuits secs pourront être servis uniquement en accompagnement de compotes.

Les fruits de saison ou au sirop

Les fruits seront mûrs et de saison. Les fruits au sirop pourront être servis au maximum une fois par mois avec un accompagnement type brisure de biscuits secs, fruits secs, chantilly ou crème fabriquée sur place.

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 (la 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 fruits de saison. La collectivité sera très attentive 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 11 à l'Acte d'Engagement](#) les offres fermes et contrôlables qu'ils peuvent faire à la collectivité en vue d'apporter sur ce plan une réponse de qualité en fournissant par exemple : fréquence de présentation, catégorie de fruits, dénomination ou appellation, lieu de provenance

Les pomelos et les oranges seront servis en segments pour l'élémentaire et sous forme de jus pour le maternel (jus préparé sur place avec fruits frais). Les fraises seront lavées, coupées, sucrées. Ces préparations devront être faites sur place.

Additifs - Grammages

Tous les additifs qui entrent dans la composition des plats doivent satisfaire à la réglementation en vigueur en France.

Ils ne devront pas être inférieurs aux grammages préconisés par le GEMRCN. Ils devront être augmentés en tant que de besoin, au dire de la collectivité, pour les légumes appréciés des enfants.

[Une annexe 12](#) 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.

Assaisonnement

La vinaigrette devra être faite au sein de la Cuisine Centrale. Des condiments devront être livrés en quantité nécessaires sur les satellites, la Résidence pour Personnes Agées et les Accueils de Loisirs.

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 en tant que de besoin, en dosettes ou en distributeur, selon décision à convenir avec la Collectivité.

Divers

Les produits laitiers végétaux devront être proposés en fonction des demandes de la Ville.

Les raviolis et les omelettes ne devront figurer aux menus qu'occasionnellement.

La volaille sera servie au maximum 2 fois par semaine pour les adultes et enfants.

Les abats sont proscrits, ainsi que les beignets de poisson ou de viande à teneur trop faible en poisson et trop gras.

Echantillons organoleptiques

Il est demandé au candidat de proposer un échantillon pour test organoleptique qui sera un des critères de sélection. Cet échantillon sera composé de deux menus types pour trois personnes :

MENU 1 :

ENTREE : tarte salée

PLAT (En barquette à réchauffer) : Poisson cuisine avec en accompagnement des féculents et légumes

FROMAGE : comté

DESSERT : tarte aux fruits sur pâte sablée (pâtisserie fraîche)

MENU 2 (Végétarien) :

ENTREE : Salade composée

PLAT (En barquette à réchauffer) : plat végétal cuisine accompagné de céréales et légumes anciens

FROMAGE : camembert

DESSERT : fondant chocolat (recette végétale)

Les modalités de livraison des échantillons sont établies ainsi qu'il suit :

Livraison auprès de la cuisine centrale, selon un jour et un horaire restant à définir avec le représentant du pouvoir adjudicateur.

Le candidat devra ainsi convenir des modalités de livraison desdits échantillons auprès de Monsieur Cyril CHAPELLE – Responsable de la restauration scolaire – 01.30.98.12.35 / 06.07.09.68.37 / restauration@ville-gargenville.fr

ARTICLE 8 : OFFRE ALIMENTAIRE SPECIFIQUE

Le prestataire doit être en mesure de fournir sans modulation de prix :

- Des plats de substitution spécifiques adaptés pour les enfants souffrants d'allergie ou d'intolérance alimentaire, (diabète, prise de cortisone, etc...), s'ils peuvent être confectionnés en cuisine centrale, sur prescription médicale, et qui s'inscrivent dans un dispositif d'accueil individualisé, conformément aux dispositions de la circulaire interministérielle n° 2003-135 du 8 septembre 2003.

Dans le cas où les repas ne peuvent pas être confectionnés en cuisine centrale, le panier repas sera fourni par les parents dans un sac isotherme et devront le remettre en mains propres à un animateur qui respectera la chaîne du froid jusqu'au réchauffage. Ces modalités seront définies dans le Projet d'Accueil Individualisé (PAI).

- Des plats de substitution spécifiques adaptés pour les adultes souffrants d'allergie ou d'intolérance alimentaire, s'ils peuvent être confectionnés en cuisine centrale. Ceux-ci devront présenter leurs certificats médicaux. Comme les enfants, les adultes présentant des allergies graves devront fournir leur panier repas.

Article 9 : SPECIFICATIONS ET CONDITIONS DE LIVRAISON

Démarche H.A.C.C.P.

Pour chaque étape de sa prestation des achats à la livraison dans les restaurants, le titulaire s'engage à mettre en place une démarche H.A.C.C.P. (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise).

- Analyser et évaluer les risques alimentaires potentiels d'une opération.
- Mettre en évidence les niveaux et moments ("les points") de l'opération où des risques alimentaires peuvent se présenter.
- Etablir lesquels de ces points sont essentiels pour la salubrité des aliments.
- Définir et mettre en oeuvre au niveau de chacun de ces points critiques, des procédures de contrôle permettant de s'assurer de leur maîtrise effective.
- Définir les actions correctives à mettre en oeuvre lorsqu'un contrôle révèle qu'un point critique n'est plus maîtrisé ou n'a pas été maîtrisé à un moment donné.
- Définir et mettre en oeuvre des procédures spécifiques de vérification et de suivi de l'efficacité de l'ensemble des procédures ainsi mises en place.
- Revoir périodiquement, et à chaque modification de l'opération étudiée, l'analyse des risques alimentaires, les points critiques ainsi que les procédures de vérification et de suivi.
- Le titulaire du marché s'assurera lors de la sélection de ses fournisseurs que ceux-ci maîtrisent également la démarche H.A.C.C.P.
- La Ville de GARGENVILLE pourra demander à tout moment à avoir accès aux documents du MANUEL H.A.C.C.P.

Spécifications qualitatives

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation en vigueur sur les denrées alimentaires et être conformes notamment :

- Aux spécifications techniques inscrites dans les recommandations du GEMRCN, en particulier la recommandation n° J5-07 du 4 mai 2007 relatives à la nutrition et mise à jour du 2 août 2013.
- A la circulaire interministérielle n° 2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire,
- A la circulaire interministérielle n° 2002-004 du 3 janvier 2002 relative à la sécurité des aliments.
- la loi EGalim 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.

Toute denrée ou produit utilisé doit être identifié conformément à la réglementation en vigueur. Le prestataire doit mettre à disposition de la collectivité, tout document permettant de connaître l'origine des produits.

Le prestataire garantit à la collectivité la provenance des viandes bovines en s'assurant de la conformité de leur étiquetage, conformément aux dispositions du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage de la viande bovine dans les établissements de restauration.

Le titulaire n'utilisera pas de denrées contenant des Organismes Génétiquement Modifiés.

Le titulaire devra indiquer les services agréés à la norme ISO dont il dispose.

Spécifications de salubrité

Le titulaire doit notamment respecter l'ensemble des dispositions des textes relatifs à la restauration scolaire, notamment :

- L'hygiène alimentaire dans les établissements publics scolaires.
- Les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables.
- Les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale.
- Des recommandations de la Direction Départementale des Services Vétérinaires.

Commande des repas

La commande des repas auprès du prestataire est effectuée par la collectivité au plus tard à 9 heures 30, le jour de consommation des repas

Conditions de livraisons des repas dits « portages de repas »

Le conditionnement devra respecter l'ensemble des réglementations sanitaires en vigueur.

La livraison des aliments pour le portage sera en liaison froide. La température devra être comprise entre 0°C à +3°C, conformément aux dispositions de l'arrêté ministériel du 21 janvier 2005 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments. Le conditionnement doit être effectué en continu.

Le refroidissement rapide doit être conforme aux normes des dispositions de l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère sociale.

Les repas doivent être présentés en barquettes individuelles thermoscellées recyclables jetables pour le portage à domicile. Ces barquettes sont à la charge du prestataire.

Le livreur devra informer le chef gérant de tout changement dont il aurait connaissance, relatif aux bénéficiaires, ce dernier le transmettra aux responsables du CCAS et du service restauration.

Le conditionnement peut s'effectuer en bacs gastronomiques inox type GN 1/1 ou GN ½ de taille et de profondeur différentes selon les exigences du contenu ou des effectifs. Ces bacs doivent être filmés individuellement. Après utilisation, ils seront nettoyés et désinfectés dans la cuisine du restaurant scolaire. Avant chaque réutilisation, ils devront néanmoins subir les opérations de nettoyage réglementaires dans la cuisine Centrale. Les bacs gastronomiques sont achetés par la ville.

VEHICULES

La collectivité met à disposition du titulaire un véhicule isotherme. A charge pour celui-ci d'en assurer le nettoyage intérieur et extérieur ainsi que la désinfection. Pour la conduite du véhicule, le commettant reste responsable de son préposé.

Le prestataire est informé du fait que les véhicules de la Ville, mis à disposition dans le cadre du présent marché sont pucés afin d'en vérifier l'utilisation et le bon usage.

Ainsi, le titulaire du marché aura à charge de veiller :

- À faire respecter l'usage dudit véhicule uniquement pour les raisons du service à établir pour la Ville dans le cadre des missions dédiées par le présent marché,
- A faire respecter une conduite éco-responsable par les utilisateurs qu'il aura désignés,
- A fournir à la Ville les permis de conduire des conducteurs à intervenir,
- A s'assurer que lesdits conducteurs sont titulaires d'un titre de conduite en cours de validité.

Le titulaire devra effectuer la livraison sur tous les établissements et satellites, ainsi que le portage en fonction des demandes de la Ville de Gargenville.

Un relevé de températures de l'enceinte frigorifique, au départ et à l'arrivée des marchandises, devra être effectué par le titulaire. Il devra tenir à jour un état récapitulatif de ces relevés et les fournir à la commune de Gargenville une fois par semaine.

Article 10 : CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

SERVICE

Le service s'effectue :

- A table pour les enfants de cycle maternel
- En self service pour les enfants du cycle élémentaire, les surveillants et enseignants.

Le titulaire a en charge l'organisation du service dans les conditions détaillées ci-dessous.

Il organise le service en considération des besoins et des contraintes, contraintes liées à la taille et à l'équipement des locaux, aux horaires de service, après avoir visité les lieux et déclaré ainsi de par sa candidature s'engager à avoir capacité à exercer la mission confiée.

La Ville prend l'engagement de mettre les locaux et agents à disposition du prestataire dès le début de la prestation.

Le candidat exposera dans une [annexe n° 13](#) à l'Acte d'Engagement :

- ✓ L'organisation du personnel (quantité, horaires, salaires) en faisant la distinction entre périodes scolaires et non scolaires,
- ✓ L'organisation du management de ce personnel, tant celui de la Ville que celui du titulaire du marché,
- ✓ Les garanties en termes de présence et de remplacement,
- ✓ La formation des personnels en place

Le prestataire mettra en place dès la prise d'effet du marché un agent responsable chargé des missions suivantes :

- ✓ Distribuer le travail à faire en matière de préparation, répartition ou de portionnage,
- ✓ Surveiller la bonne application des règles liées à l'hygiène,
- ✓ Former le personnel à la maîtrise des quantités à donner dès le 1^{er} service,
- ✓ Gérer les restes dans le respect des textes et des consignes dans l'intérêt des usagers et de la collectivité. Dans l'intérêt de la protection de la santé publique le non consommé du jour (laitage, desserts, fruits) sera remis au représentant de la Ville à la fin du dernier service, le non consommé sur les plats principaux et accompagnements pourra faire l'objet d'une redistribution auprès des personnels de la Ville,
- ✓ Assurer la possibilité, à la demande de la Ville et pour la durée et/ou fréquence demandée, de mettre en œuvre une pesée des restes à jeter à raison d'un minima d'une fois par trimestre et en communiquer le résultat détaillé sous huitaine auprès de la personne responsable de la restauration sur la Ville.
- ✓ Assurer la mise en œuvre de l'organisation des bornes de tris des déchets (gestion, évacuation etc) en relation avec le personnel de la Ville

L'agent ainsi désigné responsable sera le garant de la qualité de la prestation servie et du respect des grammages par le prestataire. Cet agent s'engage à respecter les consignes et les règlements édictés par la collectivité.

SERVICE DES REPAS

Le titulaire doit s'assurer et s'engager à ce que le service des repas comprenne les missions suivantes :

- ❖ Assurer la réception des repas et l'auto contrôle de la conformité de la livraison aux besoins et à la réglementation, contrôler la quantité des plats ; en cas de doute, les stocker dans le matériel de conservation mis à la disposition par la ville (armoires froides),
- ❖ Donner l'alerte auprès du responsable désigné par la collectivité en cas d'anomalies,
- ❖ Fournir le change des vêtements de travail et des tenues,
- ❖ Fournir l'ensemble des accessoires de tenue nécessaires au respect des règles d'hygiène (charlottes, tabliers, gants jetables...)
- ❖ Assurer le réchauffage des repas,
- ❖ Assurer sur site une présentation soignée des plats,
- ❖ Contrôler la température des plats en sortie de four et à chaque service et la noter sur un registre,
- ❖ Assurer la mise en place des salles de réfectoire : tables, chaises, couverts,
- ❖ Assurer la mise en place des carafes d'eau,
- ❖ Changer l'eau des carafes entre les services,
- ❖ Assurer la découpe du pain,
- ❖ Assurer le service des repas : dressage, réchauffage, service selon les formules de restauration et en respectant les consignes qui seront données par la collectivité.

Pour les enfants de la maternelle, la prestation comprend la dépose sur les chariots prévus à cet effet des plats de service collectifs mis à la disposition du personnel de la collectivité, le débarrassage des plats et couverts à la fin du service.

LE PERSONNEL

Le personnel de restauration de la collectivité

Le personnel rémunéré par la Ville de Gargenville sera mis à disposition du titulaire pour effectuer les travaux de préparation des repas, le maintien au chaud, la présentation des repas, le service ainsi que tous travaux après le service (nettoyage des locaux, sanitaires, vaisselle, etc...) au sein de la Cuisine Centrale, des satellites,

ainsi que des salles de restaurant. Les agents sont placés sous l'autorité du Maire de Gargenville. Ce personnel sera en nombre suffisant en fonction des couverts.

Le prestataire devra assurer une formation préalable au fonctionnement visant à :

- Donner les connaissances indispensables en matière de diététique, d'hygiène et de sécurité,
- Sensibiliser sur les conséquences nutritionnelles et hygiéniques du système de restauration utilisé,
- Former tout le personnel aux matériels mis à disposition (préparation et présentation des assiettes chaudes, froides, desserts, nettoyage, etc...).

De plus, le prestataire devra mettre en place une formation annuelle destinée au personnel de cuisine visant à :

- o Former à la présentation et à la mise en valeur des plats,
- o Améliorer l'hygiène alimentaire,
- o Sensibiliser aux questions portant sur la nutrition et l'équilibre alimentaire.

Le gérant mettra en place un planning hebdomadaire pour tout le personnel. Ce planning devra être affiché au sein de la Cuisine Centrale et transmis au responsable du Service Restauration.

Le personnel mis à disposition par le titulaire

En plus du personnel communal, le titulaire du marché mettra en place un chef gérant expérimenté et le personnel nécessaire adapté ayant en charge la gestion administrative, la vérification des commandes et livraison ainsi que la livraison des repas en vue de la bonne exécution de sa mission.

Il doit proposer dans son offre le profil, la formation, l'expérience acquise en précisant les horaires de travail des personnels mis à disposition. Il sera responsable de l'organisation et de la coordination du service restauration, qui interviendra en qualité de support technique et matériel.

Le personnel est tenu de se conformer au règlement intérieur de l'établissement de la collectivité, l'embauche de ce personnel reste soumise à l'accord de cette dernière.

Le titulaire du marché devra obligatoirement garantir la présence quotidienne du personnel affecté ou, en son absence d'une personne de qualification au moins équivalente, pendant tous les jours de fonctionnement du service restauration. Notamment lors des congés du chef-gérant ou du livreur qui devront être remplacés par des personnes du prestataire avec diplômes et compétences équivalents.

Formations

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 bonne utilisation des produits d'entretien,
- 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 une [annexe n° 14 à l'Acte d'Engagement](#) les programmes de formation qu'il propose et établira un plan de formation qu'il devra soumettre à la Collectivité.
Le coût de l'ensemble de ces actions de formation est réputé être intégré dans les prix des repas.

Vêtements de travail et EPI du personnel

La fourniture, le nettoyage et l'entretien des vêtements de travail et équipements de protection individuelle (y compris les chaussures), des personnels employés par le prestataire et du personnel communal, sont à la charge du titulaire (Actuellement 16 agents concernés, répartis sur les sites).

Prophylaxie

En ce qui concerne l'hygiène du personnel dépendant de la Ville de Gargenville et mis à disposition du titulaire du marché, ce dernier devra mettre en application les mesures définies par le Règlement Sanitaire Départemental et la réglementation en vigueur.

Le titulaire doit, sous sa propre responsabilité, assurer la surveillance médicale de son personnel. Cette surveillance est effectuée dans les conditions déterminées par la réglementation en vigueur.

La collectivité assure pour sa part la surveillance médicale du personnel communal.

La ville de Gargenville se réserve le droit de s'assurer à tous moments et par tous les moyens, que les prescriptions du présent CCTP sont strictement respectées. En cas de défaillance du titulaire, elle peut se substituer audit titulaire et aux frais de celui-ci.

LES LOCAUX

La collectivité met à la disposition du titulaire les locaux nécessaires (cuisine et locaux annexes, salle de restaurant et annexes, etc...). Le titulaire dispose desdits locaux à titre précaire et gratuit, sans occupation privative. Il ne peut établir d'autres installations fixes, ni modifier celles existantes.

La collectivité se réserve l'accès des locaux pour les différentes manifestations communales.

Etat des lieux et inventaires contradictoires

Un état des lieux et un inventaire contradictoire seront établis préalablement à la prise en charge de la gestion par le titulaire.

Un inventaire de contrôle sera dressé tous les ans à date anniversaire du contrat, et ce à compter de la date de prise en charge par le titulaire du marché.

Entretien des locaux

Le titulaire assurera, selon la réglementation en vigueur, le maintien en parfait état de propreté des locaux et matériels affectés à la production des repas (cuisine et annexes) ainsi que l'entretien et la désinfection des locaux et des abords utilisés pour la livraison des marchandises ou l'évacuation des déchets et emballages vides.

Le titulaire fournira les appareils, matériels et produits nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant dont il a la charge (Cuisine Centrale, Restaurants et offices des écoles Molière, Corneille et Jeanne Couvry, ainsi que pour la Résidence des Personnes âgées). Ces produits devront être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils seront utilisés. Ces appareils, matériels et produits devant être agréés par les services de la Collectivité et répondre à la réglementation en vigueur.

Le titulaire devra se conformer, en ce qui concerne l'utilisation et le fonctionnement des locaux mis à sa disposition, aux règles concernant l'hygiène des locaux (règlement sanitaire départemental). Le titulaire exercera son activité dans les conditions d'aménagement, d'équipement et d'état d'entretien des locaux mis à sa disposition au moment de la passation du marché.

Le titulaire fournira le linge nécessaire au nettoyage des locaux et installations de cuisine ainsi que pour le service. Il en assurera le blanchissage.

Si le titulaire n'effectuait pas les prestations du présent article normalement à sa charge dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, la collectivité pourrait en assurer l'exécution dans les délais les plus rapides, le titulaire lui étant redevable des frais correspondants sans qu'il puisse émettre objection ou réclamation.

Réparations

Le titulaire devra signaler sans délai, au responsable du service restauration, les défauts justifiant des réparations.

Les frais d'entretien autres que ceux de l'entretien journalier, les frais de réparation ou de modification des installations immobilières sont pris en charge par la collectivité dans les seuls cas où ils sont dus à la vétusté. S'ils sont dus à la négligence ou à la faute du titulaire du marché car résultant d'une utilisation inappropriée ils lui seront alors imputés et mis à charge.

Si le titulaire ne procède pas aux travaux normalement à sa charge et dont la réalisation s'impose de façon urgente, notamment pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, la collectivité en assurera 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 indemnités 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. Il doit être, en outre en capacité de proposer des repas de substitution ou repas froid en cas de réparations importantes effectuées à la demande d'une des deux parties.

Les installations immobilières font l'objet de visites à la demande de l'une ou l'autre des parties, effectuées par un représentant du titulaire et de la collectivité dans les conditions définies par cette dernière.

MATERIELS

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

Afin de lui permettre d'assurer l'exécution du présent marché, la Mairie de Gargenville met à la disposition du titulaire le gros et petit matériel suivant :

Gros matériel

La collectivité met à la disposition du titulaire

- Les installations frigorifiques de cuisine,
- Les installations de cuissons,
- Les meubles,
- Les batteries de cuisine,
- Le matériel et les équipements de salle à manger, etc...
- Un véhicule isotherme

Le tout en bon état de fonctionnement. Cette mise à disposition est faite à titre précaire.

Comme pour les locaux, un inventaire contradictoire entre les parties sera établi préalablement à la prise en charge du gros matériel par le titulaire. Un inventaire de contrôle contradictoire sera dressé tous les ans au minimum.

Le titulaire se chargera du nettoyage, du maintien en parfait état de propreté et de l'entretien courant du gros matériel mis à sa disposition y compris la fourniture des consommables liés à cet entretien.

Petit matériel

La collectivité met à la disposition du titulaire le petit matériel (vaisselle, verrerie, couverts...). Ce petit matériel fera également l'objet d'un inventaire contradictoire, initial comme dit supra, puis semestriel. Le titulaire aura la charge du nettoyage et de l'entretien courant dudit matériel.

La Collectivité met aussi à la disposition du titulaire un bureau situé dans l'enceinte de la cuisine centrale. Les frais liés à l'abonnement de la ligne téléphonique et de connexion internet (messagerie) ainsi que l'ensemble des frais liés aux fournitures de bureau et de gestion courante seront portés à la charge du Titulaire.

Renouvellement du matériel

La collectivité assurera le renouvellement du gros matériel et en supportera la charge sauf si la nécessité de ce renouvellement est imputable à la négligence ou à la faute du titulaire.

Si telle négligence ou faute de la part du titulaire était constatée, celui-ci en supporterait la charge dans son intégralité sans qu'il puisse élever observation ou réclamation.

La collectivité assurera le renouvellement du petit matériel (vaisselle, verrerie, couverts...) sous réserve que les pourcentages de casse et de vol ne dépassent pas la norme généralement admise de 25 % par an en volume et/ou 4,5% en euros. Au-delà de ce pourcentage, le renouvellement devra être assuré par le titulaire à ses frais.

Toutefois, le titulaire du marché pourra proposer d'assurer le remplacement sur présentation de devis à la Collectivité.

ENTRETIEN DU MATERIEL

Entretien technique

L'entretien technique du matériel de cuisine, de la salle de restaurant et des installations frigorifiques est sous la responsabilité de la collectivité.

Nettoyage courant du gros et du petit matériel – produits d'entretien

Le nettoyage, l'entretien et la désinfection du gros et du petit matériel seront assurés par le titulaire.

Les matériels et produits employés devront être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils seront utilisés, être agréés par la collectivité et être autorisés par le service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité. Ils seront 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.

Le titulaire du marché fournira tous les équipements (balais, serpillières, seaux etc.) produits lessiviels, les matériels de nettoyage et de désinfection nécessaires à l'entretien de la cuisine, salles de restaurants et l'ensemble des satellites scolaires et résidences personnes âgées afin d'assurer les missions d'entretien des locaux et des équipements qui lui sont mis à charge. Il fournira également l'ensemble des équipements jetables tels que charlottes, masques, kits de visiteurs, gants, bobines d'essuyage, essuie-mains, tabliers, et le matériel spécifique prescrit par la médecine préventive professionnelle, tel que produits pharmaceutiques ; cette liste étant non exhaustive.

Le titulaire assurera la fourniture des consommables suivants :

- Charlottes, gants et masques de protection à usage unique,
- Thermo-sonde et lingettes de désinfection,
- Essuie-tout pour la cuisine,
- Serviettes de table par repas et par convive (ouate double cellulose format 20x20),
- Sacs poubelle,
- Papier toilette pour les sanitaires des usagers et du personnel,
- Essuie-main papier destiné aux sanitaires des usagers et du personnel,
- Savon liquide destiné à tous les distributeurs,
- Produits déodorant et désinfectant pour les sanitaires des usagers et du personnel,
- Chariots, lingettes, balais et ensemble des équipements nécessaires à la réalisation des missions de nettoyage.

Si le titulaire n'effectuait pas les travaux de nettoyage et d'entretien normalement à sa charge et dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité et d'hygiène, la collectivité en assurera l'exécution dans les délais les plus rapides. Le titulaire lui étant alors redevable des frais correspondants.

NETTOYAGE JOURNALIER :

Le nettoyage des locaux comprend les opérations suivantes :

- Nettoyage des sols des locaux techniques mis à disposition et des salles de réfectoire, y compris les sanitaires des usagers et des personnels,
- Nettoyage des tables, chaises et objets meublants se trouvant dans les salles à manger (y compris pieds de tables et chaises, roues de chariots à plateaux ou porte poubelles..),
- Nettoyage du matériel confié (fours, chambres froides, machine à laver, tables et armoires, banque du self, poubelles etc..),
- Nettoyage de la vaisselle.

NETTOYAGE HEBDOMADAIRE

- Nettoyage des murs, de la vitrerie intérieure et extérieure ainsi que les encadrements,
- Nettoyage du matériel confié tel que destructeur d'insectes volants etc..
- Nettoyage des conteneurs.

Le tri sélectif devra être mis en œuvre par le titulaire et effectué par les agents de la Ville mis à sa disposition. Les poubelles seront portées par les agents de la Ville mis à disposition du titulaire dans le cadre de l'exécution du contrat jusqu'au point de collecte de l'établissement qui lui sera désigné par la Ville.

Le nettoyage fera l'objet de contrôles mensuels de la part du représentant de la collectivité, contrôles qui seront consignés sur un cahier. La collectivité sera particulièrement exigeante sur la propreté et des pénalités pourront être mises à la charge du prestataire dans les conditions prévues au CCAP en cas d'anomalies constatées.

Le nettoyage porte sur les locaux techniques, les salles à manger, les accès au service et le local poubelles réservé à cet usage.

Des manquements répétés, après constatation contradictoire, pourront justifier que la remise en état soit faite par le pouvoir adjudicateur aux frais du titulaire.

Les produits d'entretien et le matériel nécessaires au nettoyage sont à la charge du prestataire, y compris les produits lessiviels nécessaires au bon fonctionnement des machines.

Concernant les opérations de lavage de la vaisselle, celles-ci sont effectuées en utilisant les machines à laver mises à disposition par la collectivité.

Le prestataire s'engage à communiquer – si possible préventivement – à la personne désignée par la collectivité tout problème afin que celle-ci puisse faire procéder aux réparations d'usage.

Le titulaire, dans le cadre de l'arrêté du 29 septembre 1997, établit un plan de nettoyage, qu'il affiche et dont il s'assure du bon respect. Ce plan devra être validé en amont par la collectivité.

NETTOYAGE OCCASIONNEL

- Nettoyage de la vaisselle utilisée lors des réceptions et manifestations de la Ville (à raison d'environ 10 fois l'an)

La vaisselle sera déposée par un représentant de la collectivité, les agents de la ville mis à disposition du titulaire auront en charge d'en assurer le nettoyage par tout moyen approprié ce dans un délai maximal de 48 heures, de ranger la vaisselle ainsi nettoyée dans les bacs et récipients prévus à cet effet puis d'informer l'agent du service événementiel de la Ville en la contactant en mairie (ou en convenant en amont de la prestation) dès ce nettoyage effectué.

GROS NETTOYAGE OU NETTOYAGE INDUSTRIEL

Le titulaire a la charge d'effectuer ou de faire effectuer par les agents mis à sa disposition dans le cadre de l'exécution du présent contrat les opérations suivantes :

- Lessivage des murs et des plafonds de la salle à manger selon la nature des supports et des offices : 1 fois par an,
- Nettoyage industriel des sols de la cuisine et des salles à manger 3 fois par an (noël, pâques, été) : 1 planning des interventions pour ces nettoyages sera communiqué obligatoirement à la collectivité quinze jours à l'avance.

Le titulaire devra prendre toutes les mesures nécessaires afin de lutter contre les insectes, les rongeurs et autres animaux nuisibles. Une intervention immédiate devra être effectuée dès signalement fait par la collectivité ou par l'agent du titulaire responsable de la gestion du site qui devra impérativement en informer le représentant de la collectivité.

Fluides – Energie

La collectivité assure, sauf en cas de force majeure, l'arrivée sur place de l'eau, du gaz, de l'électricité, du chauffage. Les dépenses de fluide, d'énergie nécessaires sont à la charge de la collectivité, sauf consommations supérieures à la moyenne dues à un oubli du titulaire au vu des consommations relatives aux deux années précédentes qui seront mis à charge du titulaire du marché, après notification.

Etat des lieux et inventaires contradictoires

L'ensemble des moyens techniques mis à disposition fera l'objet d'un état des lieux et d'inventaires contradictoires dans les conditions suivantes :

Un état des lieux et un inventaire contradictoires entre les parties seront établis préalablement à l'exécution de marché par le titulaire. L'état des lieux précisera si l'installation est conforme à la législation en vigueur. Si l'installation n'est pas conforme à la législation en vigueur, la Collectivité sera tenue de porter remède 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, devra en aviser la Collectivité qui devra alors remédier à cette situation aussi rapidement que possible.

Article 11 : CONTROLE D'EXECUTION DES PRESTATIONS

CONTROLE QUANTITATIF ET QUALITATIF DES LIVRAISONS

Le responsable désigné par la Commune ou tout agent mandaté par elle 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 établira pour chaque livraison un état indiquant le nombre de repas livrés.

Le responsable du service de la ville 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 réfections 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 commune 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 ville procédera 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.

CONTROLE BACTERIOLOGIQUE

Le prestataire s'engage à faire contrôler la qualité micro biologique des préparations alimentaires par des organismes agréés au moins une fois par mois. Le résultat de ces analyses sera systématiquement communiqué à la commune. Le coût des analyses restant à la charge du titulaire. Les résultats d'analyse seront communiqués à la commune et devront être archivés par le prestataire. Il devra conserver sur son site de production les plats témoins et fournir à titre gracieux, sur chacun des sites, un repas témoin et étiqueté en tant que tel.

La commune se réserve le droit si elle le juge nécessaire de faire appel aux services compétents à fins de contrôle sanitaire, sans avoir à en référer au préalable au titulaire.

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 les conditions édictés au CCAP.

Le titulaire du marché devra en outre accepter tout contrôle bactériologique effectué à la demande de la Commune et pratiqué par un laboratoire désigné par celle-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 toxi-infection. Celui-ci sera stocké immédiatement en chambre froide de la commune entre 0 et + 3° C avec mention de la date et le nom du produit et conservé minimum 5 jours. Ce repas sera pris en charge par le titulaire.

SECURITE ALIMENTAIRE

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

Les produits transgéniques seront prohibés.

Le titulaire s'engage à fournir dans les 24 heures les certificats ou les factures que pourra 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 lui 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 conformément aux dispositions du C.C.A.P.

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 prévues au C.C.A.P.

CONTROLE QUALITATIF DES PRESTATIONS

La collectivité souhaite que sa restauration soit de qualité et ceci de manière permanente et régulière.

Elle souhaite à ce titre procéder à des enquêtes auprès des usagers, enquêtes portant sur le niveau de satisfaction des usagers du service.

Principe et modalités de mise en œuvre

Le contrôle de qualité des repas sera effectué selon la méthode acceptée par le titulaire décrite ci-après.

Une enquête sera réalisée par le prestataire auprès des usagers afin d'évaluer la qualité, la quantité et la variété des plats servis. Le titulaire du marché devra mettre en œuvre ce questionnaire de satisfaction et établir le rapport final qui sera alors transmis au représentant de la Collectivité.

La grille d'évaluation sera ainsi établie :

1 ^{er} groupe	2 ^{ème} groupe	3 ^{ème} groupe
Très apprécié	Moyennement apprécié	Pas du tout apprécié
		

Afin de déterminer le niveau de satisfaction, chaque mois durant une semaine une dizaine d'enfants donneront leur avis sur le repas du jour.

Le contentement des usagers devra au minimum être positif à 60% d'appréciation des 1^{er} et 2^{ème} groupes. Si le pourcentage de mécontents était supérieur à 50% du 3^{ème} groupe, la collectivité en informerait au plus tôt le titulaire par courrier afin que des solutions soient trouvées.

Tous les jours les agents de la collectivité évalueront par une note de 0 à 10 la qualité des repas servis en fonction des restes retournés ; où 0 correspondant à une assiette retournée qui n'a pas été touchée, 10 correspond à une assiette retournée vide. Toute note inférieure à 3 fera l'objet d'une information écrite au titulaire pour demander une modification de la situation.

En outre, un représentant de la société du titulaire du marché devra être présent dans les locaux du restaurant scolaire pendant toute la durée du marché à raison de deux fois minimum par mois, il sera ainsi l'interlocuteur privilégié de la collectivité et assurera le suivi des formations, mise en place d'animations, service, qualité... Sa présence devra être proposée et planifiée pour l'année puis transmise au représentant de la commune.

La mise en œuvre d'une pesée des restes jetés sera également mise en œuvre à raison d'une fois par semaine et par site.

MESURE DE LA TEMPERATURE

Le titulaire tiendra à la disposition des services du pouvoir adjudicateur les relevés des températures des armoires froides et celles des repas (sortie de four et au cours du service) effectués par ses agents dans le cadre de la méthode HACCP.

Leur non production justifiera des pénalités prévues au CCAP.

MESURE DE LA QUALITE

Le prestataire proposera dans une **annexe 15** à l'Acte d'Engagement les outils destinés à mesurer la satisfaction des usagers face aux prestations fournies et au service rendu. Cet outil fera la distinction entre les usagers, les utilisateurs du service et la commune, en sa qualité d'autorité organisatrice du service.

CONTROLE DE LA BONNE UTILISATION DES LOCAUX ET DES EQUIPEMENTS

L'inventaire mentionné au présent CCTP sera annualisé contradictoirement avec le titulaire à la date anniversaire du marché et en tout état de cause à l'expiration de celui-ci.

En cas d'utilisation non conforme aux préconisations du constructeur, des pénalités seront prononcées à l'encontre du titulaire dans les conditions mentionnées au CCAP.

Il est rappelé à l'entreprise attributaire qu'elle devra veiller à l'utilisation des équipements, matériels, lieux dans de bonnes conditions et dans le respect des biens d'autrui.

Ainsi, il devra veiller à ce que l'accès aux équipements et lieux ne puisse s'établir que dans les tranches horaires nécessaires à l'exercice de ses missions objet du présent marché, sauf cas exceptionnel qui pourra être sollicité en amont auprès de la Ville et devra faire l'objet d'une autorisation expresse.

Article 12 : VERIFICATION PAR LA COLLECTIVITE DE LA BONNE EXECUTION DES PRESTATIONS

Contrôle permanent exercé par la collectivité

La collectivité peut, à tout moment, et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous les contrôles qu'elle jugerait nécessaires en vue de s'assurer de la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Ces contrôles pourront porter notamment sur le respect des spécifications :

- De salubrité (denrées, matériel, locaux, personnel...)
- Nutritionnelles et gastronomiques

- Qualitatives (en cas de denrées mal cuites ou au gout douteux)
- Quantitatives
- Etat des lieux du matériel et des locaux

Ils seront effectués soit par la personne responsable, soit par son représentant.

Contrôle par pièces comptables

Afin que le contrôle, sur la qualité et les caractéristiques des denrées achetées par le titulaire puisse s'exercer pleinement, la personne responsable (ou son représentant) aura accès aussi souvent qu'elle l'estimera nécessaire, à la comptabilité matières dudit titulaire. Cette comptabilité se rapportera à la gestion du restaurant de la collectivité : feuilles de consommation journalière, factures à l'appui : fiches de stocks, situations financières, comptes financiers, etc...) Les pièces comptables devront être conservées par le titulaire et tenues à la disposition de la collectivité sur simple demande, ce pour la durée du marché.

Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés

Pour exercer les contrôles prévus aux deux articles précédents, la collectivité peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement au titulaire du marché.

Ainsi ces contrôles pourront être sollicités par la ville auprès, notamment des :

- Direction Départementale des Services Vétérinaires
- Service de la Répression des Fraudes et du Contrôle de la Qualité
- Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale
- Organismes spécialisés

Ces interventions, à la demande des agents officiels de contrôle ne font évidemment pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions. Le titulaire transmettra tous les mois à la collectivité les rapports d'analyses bactériologiques ainsi que les feuilles de température des aliments.

Autocontrôle

Le titulaire devra établir des auto-contrôles tant sur les prestations que sur les fournitures et denrées alimentaires, sur une base mensuelle.

Les justificatifs d'autocontrôle devront être systématiquement transmis à la Ville de Gargenville sans qu'elle n'ait besoin d'en faire la demande.

Article 13 : MESURES DIVERSES

France AGRIMER – Office de l'élevage – dispositif ONILAIT/AGRILAIT

Le prestataire transmettra à la collectivité, mensuellement, les factures d'achat des produits laitiers et un détail récapitulatif (avec indication du pourcentage de matières grasses et des contenances des rations) permettant à celle-ci de percevoir les subventions conformes au dispositif de téléprocédures du site <http://www.office-elevage.fr/>.

A ce titre, le prestataire s'engage à ne fournir que des produits laitiers éligibles au dispositif de l'office de l'élevage tel que présenté dans son document.

PROCEDURE D'URGENCE

Le prestataire et la Ville devront mettre au point une « procédure d'urgence » si un mets devait être retiré de la consommation sur tout ou partie des restaurants et ce, dans un délai très court et proche de la consommation.

Il s'agira de répondre aux cas de figure où :

- . il a été établi que des denrées sont impropres à la consommation,
 - . il existe des présomptions sérieuses quant à leur qualité hygiénique insuffisante,
- Il a été découvert la présence d'un corps étranger dans les denrées alimentaires.

La Ville d'une part et le prestataire d'autre part seront habilités à déclencher cette procédure d'urgence. La décision pourra être prise conjointement, ou non en cas de désaccord.

Compte - tenu du caractère d'urgence de cette opération, les mets retirés seront remplacés par un ou plusieurs éléments de menu d'intervention afin que les consommateurs soient le moins lésés possible.

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.

Panne de machine à laver

Dans cette hypothèse, le titulaire fera laver la vaisselle manuellement par le personnel ou prendra toutes dispositions pour y remédier.

Panne de four, armoires froides ou d'électricité

Le titulaire s'engage à produire et servir, à prix identiques, des repas froids durant les périodes d'immobilisation de ces matériels.

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, le Maire ou son représentant y pourvoira par tous les moyens qu'il jugera utile, aux frais, risques et périls du titulaire.

En cas de grève « surprise » 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.

CONTINUITE DU SERVICE

Le titulaire du marché devra être en mesure d'assurer la continuité du service en cas d'impossibilité de fabrication pour toutes causes. Il devra, à cet effet, justifier des moyens lui permettant de faire face à cette éventualité et joindre **dans une annexe 16** à son offre les références des restaurants ou cuisines centrales bénéficiant d'un agrément « liaison froide » pour assurer la continuité de la restauration. Il devra indiquer la distance qui le sépare du lieu de distribution. En cas d'impossibilité constatée par la Ville de Gargenville, le titulaire du marché devra être en mesure de fournir aux convives un repas froid. En cas de défaillance du titulaire du marché et de l'obligation pour la commune d'assurer la continuité du service, tous les frais y afférents lui seront répercutés.

Sauf cas de force majeure ayant empêché le titulaire de remplir ses obligations une pénalité forfaitaire égale à 40 % du prix du repas ou « unité » multipliée par la moyenne journalière des repas ou « unité » servis au cours des 2 semaines précédant la défaillance, est mise à la charge de la société pendant une semaine maximum, à l'issue de laquelle le marché peut être résilié sans indemnité par la commune, immédiatement et sans préavis.

AUTRES INFORMATIONS :

La ville a souscrit les contrats pour la dératisation, la désinsectisation, le nettoyage des hottes et des bacs à graisse.

Le traitement des ordures ménagères est géré par le personnel de restauration de la Ville (sortie des sacs déchets, sortie des conteneurs sur partie rue)

Article 14 : DIFFERENDS - LITIGES

Si des difficultés surviennent à l'occasion de l'interprétation ou de l'exécution du présent contrat, les parties peuvent avoir recours à une expertise dont les frais sont à la charge de la partie demanderesse.

A cet effet, la plus diligente des deux parties saisit l'autre par écrit de l'objet de la difficulté en lui proposant le nom d'un expert. L'autre partie doit, dans un délai de 15 jours, faire connaître si elle accepte ou non cet expert. En cas de refus, celle-ci fait une contre-proposition à laquelle il doit être donné réponse dans les 15 jours de sa notification.

Cet échange de correspondance se fait par lettre recommandée avec avis de réception.

L'expert ainsi choisi a tous pouvoirs pour se faire remettre toutes les indications de quelque nature qu'elles soient, et pour solliciter des parties les explications qu'il juge nécessaires.

Sa mission consiste à établir et à notifier aux parties, par lettre recommandée avec avis de réception, dans un délai d'un mois à compter de sa désignation, un rapport analysant l'origine et la nature de la difficulté survenue et proposant une solution objective et complète en droit et en équité.

Les litiges, qu'ils soient d'ordre qualitatifs ou quantitatifs ne peuvent éventuellement entraîner un blocage des paiements qu'à concurrence de 10 % des sommes dues.

Si la solution proposée par l'expert est acceptée, elle doit être notifiée à la partie adverse, par lettre recommandée avec avis de réception, dans les 15 jours qui suivent l'expédition du résultat de l'expertise.

A défaut et en cas de litige, le Tribunal Administratif de Versailles sera compétent.

Le 15 septembre 2023