



Publié sur le site
internet le 28/04/2025
par Béatrice GOUY
Secrétaire générale

COMMUNE DE FARNAY

CAHIER DES CHARGES

**Fourniture et fabrication de repas au restaurant scolaire de
l'école de FARNAY.**

Remise des offres Date limite de réception :



SOMMAIRE

1. OBJET DE LA PRESTATION

- 1.1. Objet de la prestation
- 1.2. 1 1.2. Durée du Marché
- 1.3. 1 1.3. Périodicité des repas
- 1.4. 1 1.4. Effectifs de repas et gestion des commandes
- 1.5. 1 1.5. Livraison des repas

2. PRESTATION ALIMENTAIRE

- 2.1. Elaboration des menus et structure du repas
 - 2.1.1 Elaboration des menus
 - 2.1.2 Structure du repas
- 2.2. Préparation des repas
- 2.3. Spécifications des denrées alimentaires
 - 2.3.1 Les exigences en matière de circuit court
 - 2.3.2 Les exigences supplémentaires par catégories d'aliments
 - 2.3.3 Les produits interdits
 - 2.3.4 Les allergies alimentaires

3. PRESTATIONS ASSOCIEES A LA FOURNITURE DU REPAS

- 3.1. Animations
- 3.2. Suivi qualité sanitaire de la prestation
- 3.3 Caractéristiques techniques et traçabilité des produits cuisinés
- 3.4 Protection de l'environnement
- 3.5 Formation du personnel
- 3.6 Information des familles

4. CONTINUE DE LA PRESTATION

5. DETERMINATION DES PRIX, AJUSTEMENT ET FACTURATION

- 5.1 Détermination des prix
- 5.2 Facturation

6. CONTROLE DE LA PRESTATION

7. ARTICLE 7 PENALITES

8. ARTICLE 8 RESPONSABILITES ET ASSURANCES

9. ANNEXE : liste du matériel de la cuisine mis à disposition



1. OBJET DE LA PRESTATION

1.1. Objet de la prestation

Ce cahier des charges a pour objet de définir les modalités d'intervention en vue de réaliser la prestation suivante :

- Préparation des repas pour la commune de Farnay, pour l'école d'Egarande et le centre de loisirs durant les vacances de Toussaint, Hiver, Printemps et été.

Les repas, en qualité et quantité nécessaires, concernent des enfants (d'âge maternel et élémentaire) et des adultes (accompagnateurs des enfants et enseignants)

Conformément à la Charte de l'environnement du ministère de l'écologie, de l'énergie, du développement durable, et de la mer (MMEDDM,) la commune de Farnay souhaite promouvoir une alimentation de qualité et durable respectueuse de l'environnement.

C'est pourquoi, la logique de l'environnement durable préside à l'ensemble des prestations décrites dans les pièces du présent dossier de consultation.

La qualité nutritionnelle et culinaire, au meilleur prix, doit en permanence être recherchée, par une politique exigeante et une veille permanente en matière d'approvisionnements (les produits frais, les labels, l'utilisation privilégiées de produits bruts, les approvisionnements en circuits courts, les produits saisonniers) mis en valeur par le savoir-faire de cuisiniers compétents

L'introduction de produits biologiques et équivalents doit s'intégrer dans cette approche de qualité culinaire cohérente, conformément aux exigences de la 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 accessibles à tous, dite « loi EGALim, et par ses textes d'application.

Le repas est un moment important et, une prestation de qualité doit être offerte tant sur le plan

- **Sanitaire** : repas sain respectant les principes d'hygiène sanitaire
- **Nutritionnel** : repas équilibré, varié, digeste, en quantité suffisante, garant d'une bonne santé
- **Organoleptique** : repas appétant, bien présenté, plat simple
- **Educatif** : le temps du repas doit aussi être un temps d'éveil au goût (tant pour les enfants que pour les adultes), mais également à la sensibilisation au respect de l'environnement

1.2. Durée du marché et résiliation

Le marché est conclu à compter du 01/09/2025 pour une durée d'un an renouvelable 2 fois. En, tout état d'hypothèse, le marché ne pourra pas excéder 3 années.

La décision de non-reconduction est notifiée par écrit, au prestataire, 3 mois avant l'expiration annuelle du contrat.

Le marché peut -être dénoncé, en cours d'exécution par l'une ou l'autre des parties, par lettre recommandée avec accusé de réception. La résiliation sera effective 3 mois après la date d'envoi de la lettre recommandée.



1.3 Périodicité des repas

Le prestataire devra assurer la fabrication des repas du midi tous les jours d'école, ainsi que tous les jours d'ouverture du centre de loisirs vacances

1.4 Effectifs des repas et gestion des commandes

Les effectifs moyens journaliers des repas sont de 80 repas en période scolaire et 15 pendant les vacances petites vacances scolaire et 30 pendant le mois de juillet.

Les effectifs de repas à fabriquer seront transmis le jeudi précédent et mis à jour avant 9h le jour même.

1.5 Préparation /livraison des repas

Le prestataire peut envisager trois hypothèses de prestation :

a) Préparation des repas sur site :

La collectivité met à disposition du prestataire, s'il le souhaite, la cuisine équipée ainsi que ses espaces de stockage : chambre froide, zone sèche **faire la liste détaillée du matériel mis à disposition**

Le prestataire sera soumis au même règlement qu'une fabrication dans un laboratoire extérieur. Tout nouveau matériel jugé nécessaire par le prestataire sera à sa charge. Le prestataire veillera à prévenir la collectivité de tout dysfonctionnement sur le matériel.

En fin le prestataire s'engage à laisser la cuisine dans le même état de propreté qu'en début de contrat.

b) Préparation des repas en laboratoire privé ou cuisine centrale et livraison en liaison chaude sur site :

Le prestataire assurera la livraison des repas par ses propres moyens (personnel, véhicule, aux jours désignés. Les repas devront être livrés au plus tard à 11 h, le jour de la consommation.

Les repas seront déposés dans l'armoire positive de fin cycle pour la partie froide et maintenus à température pour les plats chauds.

Les caisses de transport ainsi que les contenants servant au stockage des repas (plaques eutectique, bacs gastro, bac polycarbonates) seront récupérées, le lendemain de la consommation. Le nettoyage des caisses est à la charge du prestataire et des contenants à la charge de la collectivité.

c) Préparation des repas en laboratoire privé ou cuisine centrale et livraison en liaison chaude sur site avec mise à disposition de personnel pour la mise en place du self et le service (10h45-14h00 environ)

Le prestataire assurera la livraison des repas par ses propres moyens et mettra à disposition de la commune de Farnay, un agent qui sera chargé de faire la réchauffe si besoin, mettre en place le self, service et ranger et nettoyer salle de maintien en température.

Le prestataire peut faire une proposition pour chaque scénario



2. PRESTATION ALIMENTAIRE

2.1 Elaboration des menus et structure de repas

a) Elaboration des menus

Le prestataire s'engage à élaborer des menus conformément aux spécifications du **GEMRCN 2015 et arrêté du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas service en restauration collective**

Les menus devront tenir compte de la saisonnalité.

Ces menus seront une synthèse logique entre la diététique et le goût naturel des consommateurs. Un soin tout particulier sera apporté quant à la présentation, leur préparation, les qualités organoleptiques et gastronomiques.

Les cycles concernant les enfants et adultes accompagnants s'entendent :

- Cycles scolaires officiels,
- Vacances scolaires : 1^{ère} semaine de Toussaint, Hiver, printemps, 2^{ème} semaine ouverture en fonction des effectifs et 3 semaines en juillet

Le prestataire transmettra :

- Le plan de maîtrise sanitaire adapté aux locaux mis à sa disposition.
 - Un plan alimentaire établi sur un cycle 7 semaines ou de vacances à vacances respectant les exigences définies par le GEMRCN2015 et l'arrêté du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective et validée par une diététicienne,
 - b) Les menus établis d'après le plan alimentaire sur un cycle de 7 semaines ou de vacances à vacances, pour approbation, un mois avant la fin du cycle précédent. La collectivité, en collaboration avec le prestataire, procédera aux modifications qui lui semblent nécessaires.
- Structure des repas

Les repas seront composés de 4 composantes. Le pain sera fourni par le prestataire.

Des menus sans entrée pourront être proposés afin de pouvoir intégrer la composante fromage. La fréquence de ces menus ne devra pas dépasser un par semaine.

Le prestataire s'engage à respecter, au minimum, les quantités, par catégorie de convive, conformément aux prescriptions du GEMRCN . A la demande de la collectivité, certains grammages pourraient être modifiés en fonction des habitudes de consommation des convives dans un objectif de diminution du gaspillage alimentaire.

Le prestataire s'engage également à fournir des repas pour spécificité alimentaire (repas sans porc, allergie simple, intolérance alimentaire, régime...) selon le besoin.

Le prestataire joindra à son dossier :

- Proposition de 4 trames de menus couleurs comportant chacune 20 menus consécutifs (une trame par période de 7 semaines ou de vacances à vacances),



- Les modalités de fourniture de repas pour spécificité alimentaire (repas sans porc, allergie simple, intolérance alimentaire, régime...) pour les repas scolaires

2.2 Préparation des menus

Le prestataire s'engage à respecter les règles sanitaires applicables à la restauration collective à savoir :

- Règlement CE N°178/2002 du 28 janvier 2002 modifié établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire
- Règlement CE N°853/2004 du 29 avril 2004 modifié relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement CE 853/2004 du 29 avril 2004 modifié fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement CE N°2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté ministériel du 08 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale
- Règlement européen CE 834/2007 et CE 889/2008 relatifs au mode de production biologique, à l'étiquetage et au contrôle des produits biologiques

2.3 Spécifications denrées alimentaires

Les denrées alimentaires devront respecter les exigences suivantes :

- Un approvisionnement de qualité et durable, dans le respect des dispositions légales et réglementaires en vigueur telles que notamment définies par la 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, dite « loi EGALIM » et par ses textes d'application :
 - Intégration de 50 % de produits de qualité validé par un label et de provenances régionale dont au minimum 20 % de produits biologiques
 - Diversification des sources de protéines
- Respect de la saisonnalité pour les fruits et légumes frais
- Privilégier les approvisionnements en circuit court (au maximum un intermédiaire entre le producteur de la denrée et la cuisine en charge de la préparation des repas)

a) Les exigences en matière de circuits courts



Il est demandé un approvisionnement en circuits courts, saisonniers et agriculture durable pour les produits frais (produits laitiers, viande, fruits et légumes, boulangerie).

La proportion en approvisionnement de ce type sera au minimum la suivante :

- Viande fraîche (volaille, porc, bœuf, salaison) 100 %
- Produit de boulangerie 100 %
- Fruits et légumes 50 %
- Produits laitiers (desserts lactés) 50%

b) Les exigences supplémentaires par catégorie d'aliments

- Viandes
 - Toutes les pièces de viande bovine devront être issues de « race à viande »
 - Les steaks hachés de qualité supérieure,
 - 75 % produits durables et de qualité
- Légumes et fruits
 - Pour les légumes servis en entrée, les produits frais ou surgelés seront majoritaires. L'utilisation de conserve se limitera à un maximum de 10% et les conserves devront être de qualité supérieure.
 - Pour les légumes en accompagnement du plat protidique, les produits frais ou surgelés seront majoritaires. L'utilisation de conserve se limitera à un maximum de 10% et les conserves devront être de qualité supérieure.
 - Fruits et légumes de 1^{ère} catégorie, respectant la saisonnalité
- Poisson
 - Poisson en filet et non reconstitué, qualité « sans arêtes »
- Produits laitiers
 - Fromage à teneur en calcium >150 mg par portion : minimum 70%
 - Fromages frais ou fondus : maximum 20%
 - Le fromage blanc, le yaourt, la compote seront conditionnés et livrés en seau sur chaque site de distribution

Le prestataire joindra à son dossier :

- Une fiche technique par catégorie d'aliments (viande, poisson, produit de salaison, plat protidique dont rapport P/L<1, fruits, légumes, produits secs, fromage, desserts laitiers, desserts à base de fruits)
Pour tous les produits figurant sur la proposition de trame de menus, relevant des produits mentionnés dans le §2.3b
- Sa politique globale « achats » précisant notamment les modalités de référencement et d'évaluation des fournisseurs, les objectifs en approvisionnement en circuit court, les moyens mis en œuvre pour l'approvisionnement en produits durables
- Proposition de 4 trames de menus couleurs (une trame par période) comportant chacune 20 menus consécutifs de 7 semaines ou de vacances à vacances, faisant apparaître à l'aide de pictogrammes :
 - Les produits de qualités durables avec précision BIO, SIQO ou autres mentions valorisantes
 - Le type de conditionnement : frais, surgelé, conserve



- Un tableau « référencement des fournisseurs » précisant, pour chaque catégorie l'aliments (viande, poisson, produits de salaison, plat protidique dont rapport P/L<1, fruits, légumes, produits secs, fromage, desserts laitiers, desserts à base de fruits) : nom et adresse du fournisseur référencé par le prestataire (producteur direct ou distributeur de la denrée alimentaire), nombre d'intermédiaires entre le producteur de la denrée et le fournisseur référencé. Tous les produits présentés dans les trames de menus devront être intégrés dans ce tableau.

c) Les produits interdits

La collectivité exclue la consommation de produits carnés fabriqués avec de la viande séparée mécaniquement, les composantes à base d'alcool, les plats pimentés.

Seront exclus les plats et recettes comportant des difficultés particulières de consommation (poissons avec arêtes fines, viandes avec petits os ou pointus, etc...)

Allergies alimentaires

La collectivité s'engage à accueillir les convives ayant des allergies alimentaires si validé par le PAI. Selon le besoin, le prestataire devra proposer une composante de substitution pour les convives allergiques à un aliment identifié (cf §2.1b) en accord avec le PAI.

Si le PAI n'autorise pas les enfants à manger les repas proposés au restaurant scolaire les parents fourniront un panier repas

PRESTATIONS ASSOCIEES A LA FOURNITURE DU REPAS

2.3 Animations

Le prestataire proposera des animations en coopération avec l'équipe d'animation du centre de loisirs « La Ribambelle », à raison d'un par période.

- Animation calendaires classiques : la semaine du gout, galette des rois, crêpes, buches...
- Ateliers sur le goût
- Sur l'origine des aliments, les métiers de l'agriculture
- L'équilibre alimentaire

Le prestataire joindra à son dossier son programme d'animation pour la période du marché et précisera les moyens mis en œuvre pour les animations (support pédagogique, éléments de décoration, moyens humains...).

2.4 Suivi de la qualité sanitaire de la prestation

Le prestataire est responsable de la qualité sanitaire de la prestation : de la réception des produits bruts alimentaires jusqu'à la dépose des repas sur le restaurant scolaire de la commune.

A cet effet, il mettra en œuvre les dispositions nécessaires pour garantir la qualité sanitaire et la traçabilité des repas fabriqués. Ces dispositions concernent notamment : prises de températures, des contrôles microbiologiques sur les denrées alimentaires, un audit hygiène annuel, des frottis de surface



et élaborera le plan de maîtrise sanitaire adapté aux locaux mis à sa disposition et à la prestation retenues.

Le prestataire s'engage à diffuser à la Mairie systématiquement les résultats d'analyses effectués sur les produits et les surfaces ainsi que les résultats d'audits hygiène.

Il transmettra, à la demande de la collectivité, tous les justificatifs des contrôles effectués par lui sur les produits en amont de la fabrication (choix des denrées, vérification des transports et livraisons, contrôle de conformité des produits)

Il acceptera tout contrôle bactériologique supplémentaire à effectuer, à la demande de la collectivité et pratiqué par un laboratoire désigné par celle-ci. La dépense sera supportée par le prestataire lorsque les résultats seront négatifs (non conforme aux normes admises par la réglementation).

Au cas où les températures de livraisons ne soit pas conformes la préparation sera reconnue impropre à la consommation. Les denrées ou repas refusés seront remplacés aux frais du prestataire.

2.5 Caractéristiques techniques et traçabilité des principaux produits cuisinés

Le prestataire devra justifier, lors de la préparation (établissement des menus) et l'exécution des commandes, des caractéristiques techniques et de la traçabilité des principaux produits utilisés pour la préparation des repas servis.

Il appartient ainsi au prestataire d'attester par tout moyen probant, notamment lors des opérations de vérifications des prestations définies au cahier des charges et suivant chaque demande écrite de la collectivité, de la conformité des denrées cuisinées aux normes en vigueur, aux spécifications exigées au cahier des charges et à celles contractualisées dans son offre, notamment en terme de qualité et de l'origine des produits (souhait du recours à des produits de type SIQO (Signes d'Identification de la Qualité et d'Origine) ou justifiant de mentions valorisantes et souhait de limiter, dans un objectif de circuit court, le nombre d'intermédiaires entre les éleveurs/producteurs au titre des approvisionnement).

Le prestataire doit justifier de la qualité et de l'origine des denrées livrées en lien avec les éléments renseignés dans son offre et notamment dans le cadre de la réponse technique remise à l'appui de cette dernière qui constitue une pièce contractuelle du marché à respecter au titre de chaque commande à intervenir (exemple indicatif : si un prestataire s'engage à recourir à de la viande de bœuf estampillé VF-viande bovine française- il devra strictement livrer cette viande à l'exécution). Tout changement, eu égard aux spécifications portées au cadre de la réponse technique, devra ainsi, en amont des prestations concernées, faire l'objet d'une demande auprès de la collectivité qui devrait expressément accepter le changement demandé par le prestataire.

2.6 Protection de l'environnement

La collectivité souhaite promouvoir une alimentation de qualité et durable, respectueuse de l'environnement.

Pour ce qui concerne les approvisionnements, les mesures visant à diminuer l'empreinte écologique, sont précisées dans le § 2.3



Pour ce qui concerne la préparation et/ou la livraison des repas, la collectivité sera attentive aux dispositions mises en œuvre, par le prestataire, pour la protection de l'environnement

Les obligations du prestataire seront les suivantes :

- Interdiction= des matériaux non inertes,
- Suppression des emballages individuelles des denrées alimentaires mises en œuvre (beurre, fromage, produits laitiers, compote). Les yaourts, fromage blanc, compote seront livrées en seau et reconditionnés, en ramequins individuels. Les fromages seront livrés entiers et portionnés sur le site
- Mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage
- Participation aux ateliers organisés dans le cadre du Plan Alimentaire de Territoire (PAT)

Le prestataire précisera, dans son mémoire technique :

- Les dispositions mise en œuvre pour maîtriser les énergies sur le site de production des repas
- Les dispositions mises en œuvre pour la réduction et la valorisation des déchets sur le site de production des repas dans le cadre du scénario N°1
- Les mesures engagées pour la qualité environnementale des produits de nettoyage et désinfection utilisés sur le site de production des repas
- Les dispositions mises en œuvre, relatives à la prestation de livraison, pour réduire l'impact sur l'environnement

2.7 Formation du personnel

Le prestataire assure la formation des personnels qu'il emploie.

S'agissant des équipes de restauration déployées sur le site, le prestataire doit mettre en place des formations leur permettant de bien identifier les produits, de connaître les filières de production et les technologies culinaires, notamment en ce qui concerne les produits issus de l'agriculture biologique, et de disposer de connaissance élémentaire sur les besoins nutritionnels relatifs à une population active.

Le prestataire est invité à se rapprocher des associations locales de l'agriculture biologique qui sont aptes à former les personnels sur ces thèmes.

Le prestataire assurera la formation hygiène des personnels des sites de distribution selon les besoins.

Le prestataire joindra à son dossier :

Le programme des formations (contenu, fréquence) à destination des personnels

2.8 Information des familles

Le prestataire mettra à la disposition des familles un support d'information (lettre d'information, site internet) présentant les menus du cycle.

Le prestataire joindra à son dossier un exemplaire de support d'information destiné aux familles.



4- CONTINUITE DE LA PRESTATION

Le prestataire s'engage, pendant la période déterminée, à assurer régulièrement la continuité du service.

- En cas de rupture d'approvisionnements (grève de transport, rupture de stocks de matières premières...), le prestataire s'engage à assurer la fourniture de repas équivalents au menu initialement prévu
- En cas de non-conformité détectée sur le site de distribution, lors du service aux enfants, le prestataire doit fournir un produit de substitution dans les plus brefs délais

Le prestataire s'engage à prévoir un repas de secours (stock tampon) afin de palier tout imprévu et notamment l'impossibilité de fabrication ou de distribution du repas initial.

Ainsi, dans l'hypothèse de circonstances qui empêcheraient l'acheminement normal des repas par le prestataire, et par anticipation, ce dernier devra constituer une réserve alimentaire sur le site de restauration scolaire. Cette réserve permettra de garantir la continuité du service de restauration.

Ce stock sera géré sur place par le prestataire qui devra régulièrement le renouveler et contrôler les dates de péremption.

Dans le cadre de l'option -préparation sur site-, le prestataire s'engage à remplacer son personnel en cas d'absence.

5- DETERMINATION DES PRIX, AJUSTEMENT ET FACTURATION

5.1 Détermination du prix

Le prestataire présentera un prix unitaire pour chaque catégorie de convive (maternel, élémentaire et adultes) aux quantités réellement livrées.

Il est précisé que tous les coûts (personnel, fourniture et livraison, formation, animation, taxes, produits de nettoyage, serviettes de table...) doivent être intégrés dans les prix unitaires.

Les prix seront présentés sur le tableau de décomposition des prix

Les prix du présent marché sont fermes la première année, puis révisables annuellement par négociation pendant toute la durée d'exécution du marché.

5.2 Facturation

En fin de semaine, le prestataire fournira à la directrice du périscolaire, un relevé des repas fabriqués ou livrés pour vérification. A la fin de chaque mois, le prestataire fera parvenir sa facturation qui fera apparaître les détails de la prestation (nombre de repas enfants et adultes), et le prix unitaire. La collectivité s'engage à effectuer le règlement des factures dans les délais et conditions prévus en matière de comptabilité publique et des marchés publics.

Les repas facturés sont les repas fabriqués sauf pour les cas particuliers :

- **Le coût des repas fabriqués non consommés** suite à des circonstances exceptionnelles (intempéries, épidémies...) se répartit comme suit :



- La collectivité prend en charge le prix de revient des matières premières
- Le prestataire prend en charge les coûts de production
- **Le coût des repas impropres** à la consommation suite à une non-conformité de la responsabilité du prestataire (mauvaise qualité des matières premières, non-respect des règles d'hygiène) est pris en charge en totalité par le prestataire.

6- CONTROLE DE LA PRESTATION

6.1 Contrôle de la prestation

La collectivité peut, à tout moment, et sans en référer préalablement au prestataire, procéder à tous les contrôles qu'ils jugeraient nécessaire, en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités d'exécution avec les clauses du marché.

Les contrôles porteront sur les critères suivants :

- Qualité sanitaire de la prestation
- Qualité nutritionnelle : spécification des denrées alimentaires, respect des grammages, respect des menus prévus

Sur la base de la législation en vigueur, le pouvoir adjudicateur ou son représentant s'assurera que les quantités et les qualités des denrées et produits livrés répondent aux normes fixées.

Pour exercer les contrôles (conformité des prestations et modalités d'exécution), la collectivité peut, à tout moment, faire appel à un service ou un agent spécialisé de son choix sans en référer préalablement le prestataire, notamment :

- La direction départementale de la protection des populations (DDPP)
- La direction départementale de l'affaire sanitaire et social

Ces interventions ne font évidemment pas obstacle aux interventions que des agents décideraient de réaliser dans l'exercice de leurs fonctions.

6.2 Outils de suivi de la prestation

6.2.1 Outil dématérialisé centralisateur des documents liés à la prestation

La collectivité demande à avoir accès, à tout moment, aux différents documents permettant de contrôler la conformité de la prestation aux exigences du présent cahier des charges.

Les documents pouvant être consultés sont :

- Les menus
- Les fiches techniques des denrées alimentaires mise en œuvre précisant le type de conditionnement (frais, surgelé, conserves), les signes de qualité et durable (SIQO (SIGNES D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET D'ORIGINE) (SIGNES D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET D'ORIGINE), BIO...)
- Les fournisseurs pour chaque composante du repas
- Les résultats d'analyses bactériologiques, contrôles de surface, audit hygiène.



Le prestataire joindra à son dossier l'outil centralisateur des documents qu'il propose de mettre en œuvre

6.2.2 Réunions suivies de la prestation

La collectivité souhaite l'organisation de réunions avec le prestataire, tout au long de l'exécution du contrat :

- Une réunion de lancement du contrat, environ 15 jours après le démarrage du contrat, pour rappeler les engagements contractuels
- Une réunion annuelle en fin d'année scolaire qui permettra de définir les objectifs pour l'année suivante.
- Réunion à la demande selon les besoins

7- PENALITES

Le prestataire se verra appliquer une pénalité, s'il ne remplit pas ses obligations ou s'il les remplit de façon incomplète ou non conforme à ses engagements, et de nature à compromettre l'intérêt du service, notamment pour les manquements suivants :

- Personnel insuffisant et retards dans le service
- Spécification technique des denrées alimentaires non respectées
- Manquement au règlement sanitaire ou au plan sécurité
- Partie ou totalité du repas impropre à la consommation

Un constat écrit du ou des manquements est établi contradictoirement entre la collectivité et le prestataire.

Le montant de la pénalité s'élève à 10 % du montant de l'ensemble des repas servis dans la journée, impactés par le manquement du prestataire.

8- RESPONSABILITES ET ASSURANCES

Le prestataire est seul responsable de la qualité sanitaire du produit qu'il fabrique ou qu'il livre et du maintien de cette qualité jusqu'à la date prévue de consommation. Sous la stricte réserve que soient respectées les conditions de conservation et d'utilisation.

Le prestataire s'engage à souscrire toutes les assurances nécessaires à couvrir d'une manière suffisante, par une ou plusieurs compagnies notoirement solvables, la responsabilité qu'il peut encourir soit de son fait, soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres, ainsi qu'à l'occasion des actes de toutes nature accomplis dans l'exercice de son activité ou de celle de ses préposés, notamment ceux résultant d'une intoxication alimentaire.

Les pièces constitutives de chaque marché sont les suivantes :

- Le présent cahier des charges
- Acte d'engagement
- Proposition de 4 trames de menus couleurs comportant chacune 20 menus consécutifs (une trame par période de 7 semaines ou de vacances à vacances), faisant apparaître à l'aide de pictogrammes :



- Les produits de qualités durables avec précision BIO, SIQO ou autres mentions valorisantes
- Le type de conditionnement : frais, surgelé, conserve
- Les produits de qualités durables avec précision BIO, SIQO ou autres mentions valorisantes
- Le type de conditionnement : frais, surgelé, conserve

Pour tous les produits figurant sur la proposition de trame de menus, relevant des produits mentionnés dans le §2.3b

- Les modalités de fourniture de repas pour spécificité alimentaire (repas sans porc, allergie simple, intolérance alimentaire, régime...) pour les repas scolaires
- Une fiche technique par catégorie d'aliments (viande, poisson, produit de salaison, plat protidique dont rapport P/L<1, fruits, légumes, produits secs, fromage, desserts laitiers, desserts à base de fruits)
- Sa politique globale « achats » précisant notamment les modalités de référencement et d'évaluation des fournisseurs, les objectifs en approvisionnement en circuit court, les moyens mis en œuvre pour l'approvisionnement en produits durables
- Un tableau « référencement des fournisseurs » précisant, pour chaque catégorie l'aliments (viande, poisson, produits de salaison, plat protidique dont rapport P/L<1, fruits, légumes, produits secs, fromage, desserts laitiers, desserts à base de fruits) : nom et adresse du fournisseur référencé par le prestataire (producteur direct ou distributeur de la denrée alimentaire), nombre d'intermédiaires entre le producteur de la denrée et le fournisseur référencé. Tous les produits présentés dans les trames de menus devront être intégrés dans ce tableau.

- Une fiche technique par catégorie d'aliments (viande, poisson, produit de salaison, plat protidique dont rapport P/L<1, fruits, légumes, produits secs, fromage, desserts laitiers, desserts à base de fruits)

Pour tous les produits figurant sur la proposition de trame de menus, relevant des produits mentionnés dans le §2.3b

- Sa politique globale « achats » précisant notamment les modalités de référencement et d'évaluation des fournisseurs, les objectifs en approvisionnement en circuit court, les moyens mis en œuvre pour l'approvisionnement en produits durables
- Un tableau « référencement des fournisseurs » précisant, pour chaque catégorie l'aliments (viande, poisson, produits de salaison, plat protidique dont rapport P/L<1, fruits, légumes, produits secs, fromage, desserts laitiers, desserts à base de fruits) : nom et adresse du fournisseur référencé par le prestataire (producteur direct ou distributeur de la denrée alimentaire), nombre d'intermédiaires entre le producteur de la denrée et le fournisseur référencé. Tous les produits présentés dans les trames de menus devront être intégrés dans ce tableau.

- Le programme des formations (contenu, fréquence) à destination des personnels
- Le guide des bonnes pratiques d'hygiène adapté aux scénarios