



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Département de l'Essonne

Chef-lieu de Canton

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (CCTP)

ACCORD-CADRE DE PRESTATIONS DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

OBJET DU MARCHÉ

PRESTATIONS DE CONFECTION DE REPAS SUR SITE PAR LE PERSONNEL DE CUISINE EN CHARGE NOTAMMENT DE L'ENTRETIEN DE L'OFFICE DE RESTAURATION DU CENTRE DE VACANCES JEAN-VERBEURGT A LA BARRE-DE-MONTS

Pouvoir adjudicateur :

COMMUNE DE VIRY-CHATILLON

Représentée par M. Jean-Marie VILAIN, Maire de Viry-Chatillon

Place de la République - BP 43 91178 VIRY-CHATILLON

☎ : 01 69 12 62 12

N° SIRET : 219 106 879 00014

Site internet : <https://viry-chatillon.fr>

✉ : bp.smp@viry-chatillon.fr

SOMMAIRE

<u>Préambule</u>	3
<u>Article n°1 : L'objet du marché</u>	4
1.1 – Synthèse de répartition des missions	5
1.2 – Données chiffrées	5
<u>Article n°2: La qualité dans l'assiette</u>	5
2.1 – Politique d'approvisionnement et spécifications qualitatives des denrées	5
2.2 – Mode de construction et de validation des menus	10
2.3 – Structuration des menus et détails des prestations.....	11
2.3.1 – Plan alimentaire	11
2.3.2 – Détail des prestations.....	11
2.4 – Spécification quantitatives.....	13
2.5 – Prise en charge des allergies alimentaires	14
<u>Article n°3: L'organisation du service</u>	14
3.1 – Inscriptions	14
3.2 – Commande des repas	14
3.3 – Production des repas	14
3.4. – Conditionnement des repas.....	15
3.5 – Continuité du service public de restauration	16
<u>Article n°4: La sécurité alimentaire</u>	16
4.1 – Mise en place des procédures réglementaires sur la cuisine / office du centre de vacances	16
4.2 – Protocole bactériologique	16
4.3 – Gestion des crises	17
<u>Article n°5: Une restauration responsable</u>	17
5.1 – Objectifs du pouvoir adjudicateur	17
5.2 – Modes d'approvisionnement et qualité des denrées	17
5.3 – Modalité d'exploitation durable du service	18
<u>Article n°6: Les moyens mis en oeuvre par le titulaire</u>	18
6.1 – Encadrement et gestion du personnel.....	18
6.2 – Formation du personnel	19
6.3 – Vêtements de travail	20
6.4 – Veille technologique et conseil.....	20
<u>Article n°7: Les conditions matérielles de fonctionnement</u>	20
<u>Article n°8: Les conditions matérielles de fonctionnement</u>	21
8.1 – Contrôle exercé par la ville.....	21
8.2 – Contrôle exercé par l'intermédiaire d'agents spécialisés	21
8.3 – Reporting par le titulaire	22
8.4 – Etat des produits laitiers.....	22
<u>Annexes (fichiers joints)</u>	23
Annexe n°1 –Description du centre de vacances la Barre De Monts	23
Annexe n°2 – Calendrier prévisionnel des séjours été, avec le nombre estimatif d'enfants et d'adultes.....	23
Annexe n°3 – Livret de présentation du centre de vacances Jean-Verbeurg à la Barre de Monts et des thématiques abordées dans le cadre des classes de découverte	23
Annexe n°4 – Spécifications qualitatives des denrées.....	23
Annexe n°5 – Plan de l'office et de la salle de restauration	23
Annexe n°6 – Plan du centre de vacances	23
Annexe n°7 – Inventaire du matériel et de l'équipement de l'office du centre de vacances.....	23

Préambule

La ville de Viry-Chatillon loue, par convention, depuis 1951, à l'Office National des Forêts de Vendée un terrain domanial sur lequel elle a édifié en pleine propriété des bâtiments à usage de centre de vacances dénommé « Jean Verbeurgt ». La concession d'occupation temporaire a été renouvelée le 1er janvier 2024 pour une durée de 12 ans soit jusqu'au 31 décembre 2035.

D'une superficie de 5 hectares, le centre est situé à l'intérieur d'une pinède, en bordure de mer, à 300 mètres de l'océan et peut accueillir jusqu'à 150 personnes.

Présentation du centre de vacances de la Barre De Monts (BDM)

Le centre de vacances de Viry-Chatillon JEAN-VERBEURGT est situé Route de la Corsive à La Barre de Mont (85 550).

La Barre de Monts se situe en Vendée dans la région du Pays de la Loire à 70 km de Nantes et de La Roche s/ Yon, et 19 km de l'île de Noirmoutier.

La Gare SNCF la plus proche est Nantes (80 km).

Il est composé de trois bâtiments de couchage avec douches, lavabos et toilettes dans chaque bâtiment, une grande salle polyvalente, quatre salles d'activités, trois salles de classe, un office, deux salles de restauration, un bâtiment de douches individuelles (16) et une lingerie. La capacité d'accueil est de 150 couchages répartis de la manière suivante:

- dortoirs séparés en unités de 6 lits (capacité 90 lits),
- chambres de 2 lits (capacité 60 lits).

Les types de séjours

Le centre de vacances accueille quatre types de séjours:

- Les classes de découverte, organisées en lien avec l'Education Nationale sur le temps scolaire. Huit séjours pour 8 groupes scolaires d'avril à fin septembre. Ces classes sont à l'initiative des enseignants volontaires.
- Les colonies, organisées par la Ville durant l'été. Trois séjours de deux semaines sont organisés chaque été pour les enfants de 6 à 13 ans (80 enfants et 15 adultes/séjour).
- Les séjours animations organisés par la Ville avant les vacances d'été. Il s'agit de 1 à 2 séjours pour les adultes encadrants les séjours.
- Les séjours associatifs, en dehors des classes de découverte et des séjours été enfance.

La Ville Viry-Chatillon a comme priorité de permettre aux enfants et aux adultes de bénéficier des installations du centre de vacances la Barre De Monts. Dans ce cadre-là :

- Elle s'adresse aux enfants scolarisés en élémentaire, mais également à ceux inscrits en accueils de loisirs;
- L'alimentation des enfants a une importance capitale sur leur santé, sur leur développement physique et intellectuel et sur leur acquisition d'habitudes alimentaires. Les effets néfastes des carences et du déséquilibre alimentaire sur la croissance sont bien connus;
- La prestation dont il est question s'inscrit dans la journée de l'enfant comme un temps éducatif et d'apprentissage au cours duquel les enfants sont sensibilisés à l'hygiène alimentaire, aux règles de vie en collectivité, à l'environnement mais aussi au goût et à la connaissance des aliments qui composent le repas. A ce titre, la prestation doit nécessairement participer à l'éducation du goût des enfants (découverte de nouvelles saveurs) et du « bien manger » (équilibre alimentaire).
- Les repas servis doivent respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (la traçabilité pleine et entière des denrées utilisées pour la confection des repas étant un pré requis);
- Elle s'inscrit dans le cadre de la démarche de développement durable sur l'ensemble des volets de la restauration : approvisionnement en denrées issues de circuits-courts, recours aux produits

issus de l'agriculture biologique et présentant des signes de qualité en application de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018, lutte contre le gaspillage alimentaire, ... Le présent marché s'inscrit dans le cadre des dispositions de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018, dite loi EGALIM, relative à l'alimentation durable et de qualité en restauration collective. Le titulaire devra respecter les obligations fixées par cette loi, notamment en matière de provenance des denrées, de qualité nutritionnelle et de lutte contre le gaspillage alimentaire

Le présent marché intègre les obligations de la loi AGECE (n° 2020-105 du 10 février 2020), notamment la suppression des plastiques à usage unique dans les services de restauration collective, la mise en place d'actions de réduction du gaspillage alimentaire et la valorisation des biodéchets.

Les enjeux que représentent la production de repas ainsi que la nécessaire adaptation des repas destinés à des convives présentant des attentes diverses et spécifiques induisent un certain nombre d'obligations de la part du titulaire quant au périmètre organisationnel du marché et à la qualité sanitaire, nutritionnelle et organoleptique des prestations servies.

La prestation de restauration doit dans ce contexte permettre de proposer aux convives :

- Des repas de qualité qui créent les conditions d'apprentissage au goût et au bien-manger. Le titulaire proposera des menus simples et des recettes goûteuses adaptées aux convives;
- Un choix quotidien de repas distinct, équilibré et répondant aux apports nutritionnels conseillés;
- Un repas Végétariens issus de produits brut français cuisinés et proposant des recettes variées appétissantes pour faciliter l'appréciation des convives
- Des repas produits à partir de produits issus de circuits d'approvisionnement durables et respectueux de l'environnement, visant à:
 1. Contribuer à une agriculture nourricière de qualité:
 - L'intégration de produits issus de l'agriculture biologique issus de préférence de circuits courts d'approvisionnement, à savoir la limitation du nombre d'intermédiaires entre le consommateur et le producteur,
 - La priorité aux fruits et légumes de saison visant à garantir les qualités organoleptiques et nutritionnelles des denrées...

2. Limiter le gaspillage alimentaire:

Le titulaire intégrera dans sa prestation des actions de sensibilisation au gaspillage alimentaire.

Le pouvoir adjudicateur attend de leur titulaire un projet de partenariat en réponse à leurs objectifs : créer les conditions favorables à l'apprentissage alimentaire (équilibre alimentaire,) et à l'éducation au goût (découverte de nouvelles saveurs,), dans un environnement citoyen (mise en valeur des produits issus de circuits courts et de proximité, lutte contre le gaspillage alimentaire,...), dans le respect des spécificités de chacun des types de convives notamment dans le respect des besoins nutritionnels des enfants en fonction de leur âge.

Les engagements du titulaire devront pouvoir être suivis, notamment ceux concernant les spécifications qualitatives des denrées (origine, identification et implantation des producteurs, marqueurs de qualité).

Pour répondre à ces objectifs, le titulaire est tenu de mettre en œuvre tous les procédés et moyens lui permettant de réaliser les prestations conformément aux spécifications du présent cahier des charges.

Article n°1 : L'objet du marché

Les stipulations du présent cahier des clauses techniques particulières (C.C.T.P.) concernent la confection des repas (petit-déjeuner, déjeuner, goûter et dîner) sur le site du centre de vacances la Barre De Monts avec la mise à disposition du personnel concernant la restauration destinée aux enfants et adultes accueillis en séjour au centre de vacances ainsi que le nettoyage des locaux de restauration (office et salles de restauration) et des installations.

Lieu(x) d'exécution: Le centre de vacances de Viry-Chatillon JEAN-VERBEURGT est situé Route de la Corsive à La Barre de Mont (85 550).

1.1 – Synthèse de répartition des missions

Le titulaire s'engage notamment à :

- Établir les menus pour les repas prévus au titre du présent cahier des clauses techniques particulières: petit-déjeuner, déjeuner, goûter et diner,
- Affichage des menus pour la durée du séjour concerné
- Sélectionner les fournitures et les achats de denrées alimentaires nécessaires à la confection des repas, selon les prescriptions quantitatives, qualitatives et nutritionnelles définies dans le présent cahier des clauses techniques particulières,
- Réceptionner les marchandises et gérer leur stockage,
- Produire les repas et autres prestations alimentaires sur l'office de restauration du centre de vacances avec son personnel,
- La gestion de l'office de restauration du centre de vacances avec son personnel,
- L'entretien quotidien des locaux de restauration et des installations avec son personnel,
- Gestion et fourniture des produits d'entretien;
- Le service des repas des convives (gestion de la distribution des plats),
- Veiller au respect des règles d'hygiène pour la confection des repas et à l'occasion des livraisons de denrées,
- Informer sur tout produit ou toute famille de produits dont la consommation peut présenter un risque pour les enfants et les adultes accueillis au centre de vacances la Barre De Monts (missions de veille sanitaire et de gestion des crises),
- Assurer la formation de son personnel,
- Assurer la réalisation de contrôles bactériologiques sur l'office du centre de vacances la Barre De Monts.

Missions n'incombant pas au titulaire:

Les missions suivantes ne relèvent pas des prestations à la charge du titulaire :

- L'inscription des convives,
- La maintenance et le renouvellement des équipements et matériels des offices
- La facturation et le recouvrement des frais de restauration auprès des convives.
- La surveillance de la pause méridienne assurée par le personnel communal

1.2 – Données chiffrées

Sont transmises en annexe n°2, de manière indicative, les quantités moyennes par séjours. Les chiffres mentionnés ne constituent pas un engagement contractuel. Le pouvoir adjudicateur s'engage à communiquer au titulaire toute information pouvant influencer sur les effectifs de restauration.

Article n°2: La qualité dans l'assiette

2.1 – Politique d'approvisionnement et spécifications qualitatives des denrées

Au regard de la loi EGALIM et de la loi AGEF, le prestataire veillera plus particulièrement aux points suivants :

Modes d'approvisionnement

La Ville est particulièrement attentive aux modes d'approvisionnement des denrées utilisées pour la confection des repas.

Le titulaire est tenu de respecter la politique d'achats présentée dans son mémoire technique et de pouvoir justifier :

- Le rôle des différents acteurs de l'entreprise dans la politique achat (marges de manœuvre dans le choix des produits et fournisseurs),
- Les modes d'approvisionnement,
- La fréquence des approvisionnements et la rotation des stocks,
- Les modalités de référencement des produits et des fournisseurs,
- L'appui sur des circuits courts,
- Les contrôles de suivi (contrôles et démarches qualité).

Le titulaire se conforme aux usages de sa profession et doit prendre en compte a minima les points suivants lors de la sélection de ses fournisseurs (en fonction de la nature des produits concernés) :

- L'agrément sanitaire,
- La mise en place d'une démarche qualité,
- La communication des autocontrôles et la gestion des dangers microbiens, chimiques et/ou physiques,
- La gestion de la bonne traçabilité des produits, comme les origines géographiques, l'identification de l'espèce voire de l'animal selon son espèce, la constitution de lot de fabrication,
- Le mode de validation des dates-limites de consommation (DLC).

Il s'engage par la suite à adopter des comportements conformes et en adéquation avec les principes intégrés au marché.

Cette politique d'approvisionnement doit être en cohérence avec les spécifications qualitatives des denrées sur lesquelles s'engage le titulaire et en fonction des caractéristiques de l'outil de production du titulaire. Les engagements portant sur l'introduction d'alimentation durable sont décrits à l'article 5 (Une restauration responsable).

Qualité et caractéristiques des denrées alimentaires

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions réglementaires concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à chacune d'elles.

La proposition des produits doit répondre, en plus des qualités organoleptiques réglementaires, aux critères plus spécifiques suivants :

- saisonnalité,
- fraîcheur.

L'utilisation de produits frais est très fortement recommandée.

Les engagements du titulaire s'agissant des spécifications qualitatives des denrées sont en cohérence avec les caractéristiques et capacités techniques (tant en locaux qu'en équipements) de l'outil de production. Ils doivent pouvoir être suivis dans le cadre des outils de reporting à mettre en place par le titulaire (voir article 8).

Le titulaire s'engage à fournir dans les 24 heures les certificats ou les factures des denrées utilisées pour la confection des repas que pourra lui demander à tout instant la Ville. Il en sera de même de la communication des documents relatifs à la traçabilité de la viande.

Il s'engage, de manière plus générale, à communiquer l'ensemble des informations en sa possession susceptibles d'avoir un impact sur la prestation ou sur les usagers et de permettre à la Ville de s'assurer du respect des engagements contractuels.

Le titulaire doit avoir pérennisé sa démarche de traçabilité de ses produits notamment en matière d'Encéphalopathie Spongiforme Bovine, Listériose, etc...Il doit fournir la preuve de son action et des solutions adoptées. Toute contagion ou risque épidémique futur doit être traité sur ce mode opératoire et ce, dès les premiers signes avant-coureurs ou sur simple demande du pouvoir adjudicateur.

Le pouvoir adjudicateur exige par ailleurs du titulaire l'exclusion :

- Des denrées alimentaires ou ingrédients étiquetés avec une présence d'O.G.M. Il doit pouvoir apporter la garantie de l'absence d'O.G.M. dans les produits livrés,
- Des préparations alimentaires présentant des substances à fort potentiel allergisant, au fur et à mesure de l'acquisition des connaissances scientifiques en la matière,
- De l'huile de palme et des graisses hydrogénées,
- De l'huile d'arachide
- Des charcuteries contenant des nitrites.

La teneur en additifs fait l'objet d'une attention particulière de la part du pouvoir adjudicateur. Le prestataire assurera une traçabilité de la teneur en additifs réputés potentiellement dangereux, ainsi qu'une veille réglementaire des modifications en vigueur. Les candidats exposeront dans leur offre les moyens de contrôle mise en œuvre concernant l'additif E171 (dioxyde de titane) devant être exclu de toutes denrées alimentaires depuis le 1^{er} janvier 2020 (arrêté du 17 avril 2019).

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité d'interdire tout produit, sous réserve d'en avertir le titulaire 15 jours avant la mise en œuvre des menus.

Les plats reconstitués à base de bœuf (raviolis, hachis parmentier, croquettes, steaks hachés, pâtes bolognaise, farcis) ne seront autorisés que sous réserve de la production de la fiche technique et au maximum 1 fois par 2 semaines. Le titulaire s'emploiera à diminuer au maximum la viande de bœuf en respectant les indications du GEMRCN.

Les autres plats reconstitués ne seront servis qu'avec l'accord éclairé du pouvoir adjudicateur, après prise de connaissance des fiches techniques de composition des plats.

Le titulaire détaille dans son offre le niveau de qualité des denrées utilisées pour la confection des repas ; à cet effet le tableau joint en annexe n° 4 est à compléter.

Le titulaire doit respecter à minima les exigences suivantes :

- La viande bovine sera issue de races à viande;
- Les steaks hachés seront 100 % muscles avec un maximum de 15 % de matières grasses;
- Le rôti de bœuf: morceaux de tendre de tranche ou rumsteck;
- Le bœuf braisé: morceaux de paleron ou macreuse;
- Le bœuf en sauté: morceaux de collier ou basse côte;
- Les côtes de porc seront obligatoirement servies dans l'échine.
- Le jambon: 100% label rouge
- La volaille sera sous signe de qualité officiel, retenu au titre du calcul intégrant la loi Egalim

Seront précisés par ailleurs par le titulaire ses engagements portant :

- Sur la saisonnalité des fruits et légumes (calendrier sur l'année, % d'introduction dans les menus, nombre de services concernés) et leur maturité,
- Sur la variété des poissons servis (label durable, nombre de variétés, % d'introduction dans les menus, nombre de services concernés)

- Sur la variété des volailles (liste et gamme des plats de volaille ou à base de volaille),
- sur la variété des pâtisseries (liste et catégorie: « maison », achetées fraîches, achetées surgelées).

Afin de faciliter au titulaire l'accès aux fruits de qualité, il ne sera pas imposé de communiquer à l'avance le type de fruit servi (mention "fruit de saison" sur les menus). Le titulaire s'emploiera à diversifier les fruits présentés au cours d'une même semaine. La Ville sera très vigilante sur la qualité des fruits proposés à la consommation des convives. 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 seront pas servis et leur changement sera effectué le jour même par le titulaire - quitte à servir un autre produit en guise de dessert. En cas de non-changement dans les délais, les employés de service pourront servir les desserts des menus de dépannage mis en place par le titulaire dans les conditions prévues à l'article 3.6 du présent document. Dans ce cas, le remplacement des desserts de dépannage consommés devra être effectué sous 48 heures.

Le pain devra être irréprochable en termes de qualité et de fraîcheur (le pain est obligatoirement frais et non industriel). En cas de mauvaise qualité du pain, le titulaire devra proposer le changement de boulanger jusqu'à complète satisfaction des membres du groupement. Les pains devront être déposés dans un sac papier.

La quantité de pain sera suffisante et ajustée autant que nécessaire sur simple demande de la Ville.

Spécifications organoleptiques et gastronomiques

Production des repas

Les prestations préparées depuis l'outil de production doivent répondre à des objectifs de qualité gustative et d'attractivité au niveau de la production des repas.

La qualité des prestations est définie par les trois critères suivants qui sont indissociables :

- La qualité hygiénique conforme à la réglementation en matière de sécurité alimentaire,
- La qualité nutritionnelle,
- La qualité organoleptique.

Aucun de ces critères ne doit être privilégié au détriment des deux autres. Ils sont tous trois systématiquement satisfaits.

La qualité de la prestation se doit d'être homogène et permanente sur la durée du marché public, pour la totalité des convives.

Le titulaire veille à offrir quotidiennement et pour chacun des composants du menu une prestation uniforme quant à la qualité des produits et des ingrédients entrant dans la composition des mets, à la cuisson des produits, à leur mode de préparation « cuisinée dans les règles de l'art », au respect des fiches de production et des fiches recettes communiquées à la Ville.

Le titulaire n'est pas autorisé à utiliser pour la fabrication d'un même repas, des produits identiques de qualité différente (par exemple des haricots verts extra fins mélangés à des haricots verts très fins).

L'ensemble des produits référencés, approvisionnés et consommés est soumis à l'approbation de la Ville, sur simple demande. Dans le cas d'un produit référencé non satisfaisant (en particulier sur la base de retours terrain), le titulaire s'engage à rechercher un autre fournisseur pour ce même produit.

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées et variées, elles doivent tendre à approcher de la qualité d'une cuisine familiale, répondant à des qualités gustatives et attractives sur le plan de la

présentation.

Les assaisonnements doivent être simples. Sont à proscrire : les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés.

Le titulaire se fera fort de mettre à disposition les condiments, épices, nécessaire.

Le titulaire apporte un soin tout particulier à la préparation et à l'assaisonnement des légumes et des féculents, notamment lorsque des cuissons dites « à la vapeur ».

Les préparations sont variées et soignées. Une présentation même simple doit rester attractive et appétissante. Pour le plat principal, les légumes doivent être séparés des féculents et de la viande. Les cuissons sont effectuées avec le plus grand soin. Insuffisantes ou excessives, elles peuvent rendre les aliments indigestes ou altérer leurs apports nutritionnels. Le titulaire propose des modes de cuissons variés, adaptés aux catégories d'aliments.

Les viandes rôties sont cuites à point, c'est-à-dire ni trop saignantes, ni trop cuites. Les entames ne sont pas comptabilisées dans les portions. Les aliments ont une texture variée : ne pas proposer une accumulation de préparations molles et d'aliments hachés sur une semaine.

Les aliments doivent si possible correspondre aux saisons. Ceci est un élément important pour la qualité des produits ; c'est particulièrement vrai pour les légumes et les fruits utilisés en entrée ou en dessert. C'est également vrai pour les plats principaux. Les fruits doivent être mûrs, ni verts ni trop avancés ; la teneur en sucre doit être contrôlée.

Les denrées crues et hachées seront hachées très finement.

La salade verte ne constitue pas une composante du repas et est obligatoirement associée aux plats de type quiche, tarte salée, hachis parmentier,

Le titulaire veille à privilégier des mets de teinte variée pour l'agrément visuel.

Après retours du terrain (lors des contrôles ou par les personnels municipaux), le pouvoir adjudicateur peut imposer l'adaptation des fiches techniques suivant le goût des convives.

Préparation sur l'office

La préparation sur l'office reste un enjeu majeur pour la perception de la qualité par les convives.

Le dressage est valorisé ; un soin est apporté à la préparation et à l'assaisonnement éventuel du plat protidique et de l'accompagnement. Un assaisonnement en libre-service est intégré. Ces éléments sont intégrés au prix unitaire des prestations.

Les « éléments de décoration » constituent l'agrément visuel. En conséquence, ils ne sont pas inclus dans le « Poids net dans l'assiette prêt à consommer en grammes » qui constitue à lui seul la quantité de produit à servir à chaque catégorie de convives comme défini dans les recommandations du GEMRCN.

Le titulaire fournira en outre les ingrédients d'accompagnement : moutarde, mayonnaise, ketchup, ... En tant que de besoin.

Les vinaigrettes devront être préparées sur l'office du centre de vacances par le titulaire (vinaigrette industrielle interdite). Dans ce cadre le titulaire procédera à la livraison des éléments bruts (huile, vinaigre...) nécessaires à sa fabrication. L'huile d'arachide est prohibée et sera remplacée par des huiles variées (tournesol ; colza, olive) ; le titulaire fournira la vinaigrette préparée en bouteilles.

A titre exceptionnel, lors de pique-niques par exemple, le pouvoir adjudicateur pourra demander de la vinaigrette en dosette.

Chaque charcuterie servie en hors d'œuvre sera accompagnée d'un cornichon individuel entier, y compris pour les coupelles de pâté de volaille.

Les radis et les sardines, si elles sont servies seules, seront accompagnés d'un beurre micropain de 10 gr.

Lorsque des pâtes seront au menu, le titulaire devra, sur demande de la Ville, fournir du fromage râpé à raison de 10 grammes par portion.

Les yaourts naturels seront sans sucre avec des sachets de sucre à part.

Les sauces devront être variées en goût, consistance et couleur.

2.2 – Mode de construction et de validation des menus

Chronologie d'élaboration des menus

Les menus sont élaborés selon la procédure suivante :

1. Une proposition de menus établie par le titulaire et pour la période des séjours (5, 6, 8 ou 15 jours) est transmise pour examen au minimum 1 mois avant le début de la période concernée
2. Une validation des menus est établie le cas échéant par le pouvoir adjudicateur qui fait ses remarques, suggestions, contre-propositions quant aux menus proposés. Des échanges avec les représentants de l'office (y compris diététicienne) seront à ce stade nécessaires.

Le pouvoir adjudicateur réalise dans ce cadre le contrôle des menus proposés et la validation de la proposition, entre autres sur les points suivants :

- Respect du plan alimentaire proposé par le titulaire dans son offre et des engagements portant sur la saisonnalité, la variété des fruits et des poissons, ...
- Respect des recommandations du GEMRCN (arrêté français en date du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire) (*),
- Fréquence de présentation des plats (objectif de variété et d'introduction de nouvelles recettes),
- Fiches techniques des produits,
- Bilans des précédents échanges et des retours du terrain, notamment sur l'appréciation des propositions (améliorations visuelles et gustatives des recettes).

(*) dans ce cadre, le titulaire communique en même temps que les projets de menus le tableau complété des fréquences du GEMRCN.

Le pouvoir adjudicateur expose au terme de son contrôle ses remarques, non-conformités, suggestions, modifications, contre-propositions quant aux projets de menus présentés (les modifications par rapport aux propositions initiales pourront être substantielles) ; le titulaire transmet sous un délai de 3 jours au pouvoir adjudicateur les menus modifiés (y compris le tableau des fréquences du GEMRCN mis à jour).

Les menus validés sont ensuite remis au pouvoir adjudicateur.

Le titulaire est tenu de fournir un exemplaire de menu sur support informatique après validation par la Ville.

Le titulaire peut procéder exceptionnellement à des modifications seulement après accord préalable et exclusivement écrit du pouvoir adjudicateur.

Ces modifications sont dûment motivées et justifiées par un certain nombre de contraintes à condition que celles-ci :

- Respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- demeurent qualitativement similaires en termes de marqueurs qualités (SIQO, circuit-court, produits issus de l'agriculture biologique, ...),
- Ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

2.3 – Structuration des menus et détails des prestations

La composition des repas se fait dans le respect du GEMRCN et du PNNS en vigueur ainsi que du décret n°2011- 1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Les menus devront respecter les fréquences recommandées de service des prestations telles que stipulées dans le tableau d'analyse des fréquences du GEMRCN.

2.3.1 – Plan alimentaire

Afin d'éviter la monotonie, les menus ou plats à jours fixes sont proscrits (y compris les plats végétariens).

Le pouvoir adjudicateur insiste sur la qualité de la restauration qui doit être proposée tant aux enfants qu'aux adultes encadrants ou non.

Les menus proposés devront être établis en rapport avec la saison (utilisation de produits de saison, frais) en respectant l'équilibre alimentaire.

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.

Un plan alimentaire couvrant 10 jours sera proposé par le titulaire pour chaque catégorie de repas.

2.3.2 – Détail des prestations

Petits déjeuners:

Les menus intègrent un petit-déjeuner à 4 composantes **conformément aux recommandations nutritionnelles**:

- * 1 produit laitier (yaourt ou verre de lait),
- * 1 produit céréalier (pain complet ou aux céréales ou des céréales),
- * 1 fruit entier ou en compote et sans sucre ajouté
- * 1 verre d'eau.

Déjeuner

Les menus intègrent un déjeuner à **4 composantes** comme ci-après. La répartition du repas est la suivante:

- **Un plat protidique:** bœuf, agneau, veau, volaille, porc, œufs, poisson, plats composés
- **Une garniture d'accompagnement:** légumes ou féculents

Et 2 éléments au choix parmi :

- **Un hors d'œuvre:** crudité, cuitité, féculents ou entrée protidique (œuf, poisson, charcuterie).
 - **Un fromage ou un laitage:** fromage à pâte molle, pâte ferme, pâte fondue, fromages frais (fromage blanc, petit suisse), yaourts, desserts lactés (entremet, crème dessert, etc.).
 - **Un dessert:** fruit cru entier ou en salade, fruit cuit ou au sirop, pâtisserie, biscuit, dessert lacté, glace.
- Et du pain en complément

A noter que le repas doit terminer sur « une touche » sucrée.

La structure à 4 composantes ne concerne pas le jour de l'alternative végétarienne. Le repas végétarien mis en place une fois tous les cinq jours peut être en 5 composantes si l'équilibre alimentaire le nécessite.

Une attention particulière devra être effectuée sur le maintien de l'équilibre alimentaire des menus en 4 composantes et une augmentation significative de la qualité des repas fournis.

Le grammage est adapté en fonction de l'âge du convive conformément aux recommandations du GEMRCN.

Le repas des adultes sera similaire à celui des élémentaires, aux grammages près qui devront être adaptés. La composition des repas sera adaptée pour répondre aux besoins des convives à plus grande activité (féculents,).

Les produits à base de porc sont remplacés par d'autres produits équivalents et visuellement comparables pour les convives qui le souhaitent (les familles devront l'identifier lors de l'inscription au service). Le titulaire porte une attention particulière aux mets de remplacement qui sont d'une qualité et quantité comparables aux mets comportant du porc afin qu'aucune catégorie de convives ne soit lésée. Les prestations de substitution figurent sur les grilles de menus.

Il sera fourni une serviette double plis 20 x 20 pour tous les usagers d'âge élémentaire et adulte encadrant.

Repas végétariens

Les menus doivent intégrer, une fois tous les cinq jours, et par roulement de jour, conformément à la loi n°2018- 938 du 30 octobre 2018: un menu végétarien (ovo-lacto).

La Ville est très attachée au nombre et à la variété des recettes végétariennes pouvant être intégrées aux menus.

Les repas végétariens seront issus **de produits bruts d'origine français**. Le prestataire veillera particulièrement à proposer des recettes **cuisinées, variées, appétissantes** pour les enfants; Il veillera à ce que ces recettes soient variées tout au long de l'année, en respectant les saisons.

L'utilisation de produit industriels pour ces recettes doit être exceptionnels et convenues et acceptés en amont par le pouvoir adjudicateur.

Les menus végétariens seront à intégrer à des jours différents de la semaine. **Les candidats fourniront un catalogue de recettes végétariennes avec les fiches techniques correspondantes**

Les repas végétariens se substituent aux repas composés de viande d'un point vue nutritionnel en apportant les nutriments nécessaires à la croissance physiologique des convives. Dans un but d'éducation alimentaire, les propositions végétariennes ne seront pas exclusivement des copies visuelles de leur homonyme carné (ex : hachis Parmentier végétal).

Repas froids - Pique-niques

Le titulaire assurera, sur demande, la fourniture soit de repas froids, soit de panier pique- nique.

Les pique-niques comprendront :

- Une crudité de légume ou de fruit (tomate, melon, pomme, etc.),
- Une source de protéine: œuf, volaille, poisson, etc.,
- Un morceau de pain en l'état ou sous forme de sandwich baguette (il est demandée une variété des pains),
- Chips (paquet individuel),
- Un produit laitier: fromage ou laitages,
- Une gourde de compote ou un biscuit, gâteau, barre de céréales...
- Une boisson: eau

Les pique-niques font également l'objet d'une validation par la Ville.

Les pique-niques sont adaptés à l'âge des convives (enfants ou adultes) et aux contraintes liées à la restauration extérieure. Les composantes doivent être adaptées au transport en sac (pas de fruits à jus ou tartinage nécessitant des couverts).

Des contenants isothermes, de type glacière, sont à prévoir par le titulaire pour le transport des pique niques.

Les pique-niques doivent être d'une valeur nutritionnelle identique à celle des repas habituels. Les pique-niques sont obligatoirement prêts avant l'heure de sortie, qui sera préalablement communiquée au titulaire.

Le titulaire présentera dans son mémoire technique les menus qu'il propose, à choisir par le pouvoir adjudicateur
(a minima 4 prestations « pique-nique »).

Goûters

Les goûters sont à 3 composantes (le pain avec le produit à tartiner ou le chocolat ou le fromage compte pour 1 composante) parmi les produits suivants :

- Un fruit ou jus de fruit 100% pur jus sans sucre ajouté ou compote ou fruits au sirop peu sucrés - Un produit céréalier (céréales, pâtisserie sèche, pain frais...)
- Un produit laitier sucré ou pas (yaourt, fromage, lait, fromage frais, fromage blanc...) Une source d'hydratation est obligatoire pour chaque goûter (lait, jus de fruit, eau ...).

Le choix des composantes sera conforme au décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, et en relation étroite avec les menus du petit déjeuner et du déjeuner.

Les pâtisseries sèches et biscuits secs devront être variés. Une pâtisserie fraîche sera servie au minimum une fois tous les cinq jours et au maximum un gâteau pré-emballé. Le produit céréalier peut être proposé sous forme de viennoiserie ou pâtisseries fraîche une fois par séjour la demande de l'acheteur. Une variété est attendue sur la composition des goûters. Le goûter devra être transportable sur demande de l'acheteur.

Le pain sera artisanal. Une diversification des pains est à proposer. Le pain sera accompagné d'un élément lipidique (beurre) et/ou d'un élément sucré (confiture, gelée, miel, pâte à tartiner...), non comptabilisé comme composante, excepté les jours où il y aura du fromage. La pâte à tartiner sera certifiée « sans huile de palme ».

Les céréales devront être variées (blé, maïs, riz nature, glacé, sucré, chocolaté...). Lorsque des céréales seront au menu du goûter, du lait ou fromage blanc ou yaourt seront livrés pour les accompagner.

Les yaourts, fromages blancs et laits seront nature ou sucrés selon la demande de la Ville. Comme pour les petits déjeuners, le lait sera fourni en briquette individuelle. Le miel sera livré en portions individuelles ou en pots. Le beurre sera distribué par portions de 10g. Le sucre sera fourni en dosettes par carton de 5kg environ. La confiture et la gelée devront être variées (minimum de sept saveurs) et seront livrées en pots et/ou en portions individuelles.

Aucune composante du goûter ne devra reprendre une prestation servie le jour même. Les goûters et leur composition seront mentionnés sur les menus.

Diner

Les menus intègrent un diner à **4 composantes** comme pour les déjeuners et conformément aux recommandations nutritionnelles.

2.4 – Spécification quantitatives

Le grammage est conforme :

- À la Circulaire n° 2001- 118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments, détaillant notamment les grammages correspondants aux besoins nutritionnels des enfants;

- Aux « recommandations relatives à la nutrition » du GEMRCN en. Nota: les grammages des plats protidiqes s'entendent sans sauce (cf. tableaux de grammages GEMRCN du 4 mai 2007, mis à jour au 2 août 2013 puis au 20 juillet 2015),
- Au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Deux types de grammages différents sont prévus pour les repas :

- enfants d'âge élémentaire;
- adultes encadrants des classes de découverte, des séjours ou des séjours animation et associatif.

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de demander au prestataire une adaptation des grammages en fonction des quantités consommées.

La modulation des grammages sera appliquée après validation par le pouvoir adjudicateur

Un tableau des grammages des denrées servies au petit-déjeuner, déjeuner, goûter et dîner devra être fourni sur site afin de permettre un contrôle.

2.5 – Prise en charge des allergies alimentaires

L'identification des groupes d'allergènes potentiels est à prévoir, conformément à la réglementation en vigueur, sur les menus ou via les bons de livraisons. La liste est à diffuser au pouvoir adjudicateur avec les menus validés et doit pouvoir être communicable aux usagers qui en font la demande.

Article n°3: L'organisation du service

3.1 – Inscriptions

La gestion des inscriptions est assurée par la Ville pour les enfants et les adultes.

3.2 – Commande des repas

Le titulaire estime le nombre de repas à produire sur la base d'un historique de fréquentation mis à disposition par le pouvoir adjudicateur.

Le pouvoir adjudicateur transmet au titulaire l'actualisation régulière du nombre d'inscrits. L'effectif journalier du nombre de repas est confirmé au titulaire en J avant 9h30 (J étant le jour de la consommation du repas). Seules ces données servent de base à la facturation par le titulaire.

Les repas des pique-niques, des petits-déjeuners et des goûters font également l'objet d'une confirmation en J avant 9h30 (J étant le jour de la consommation du repas).

Le prestataire proposera dans son offre un nombre minimum de repas pouvant être commandés par le pouvoir adjudicateur lors d'une baisse exceptionnelle de la fréquentation.

3.3 – Production des repas

La fabrication et la confection des repas sont réalisées selon le principe de la liaison chaude.

L'approvisionnement des denrées suivi de toutes les phases de fabrication et de préparation des produits alimentaires entrant dans la composition des repas, incombent au titulaire qui se conforme à l'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entrepôt et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

Le pouvoir adjudicateur peut accéder à tout moment et sans préavis aux documents du manuel PMS

spécifique à l'unité de production qui confectionne les repas.

Le pouvoir adjudicateur exige du titulaire que la DLC (Date limite de consommation) des préparations et plats cuisinés sur l'outil de production (office du centre de vacances) soit conforme à l'arrêté du 8 octobre 2013, soit : J+3 (Jour de fabrication plus trois jours).

La date limite de consommation peut être amenée à J+5 après communication au pouvoir adjudicateur et suite à la réalisation d'études de vieillissement concluantes réalisées à la charge du titulaire par un laboratoire reconnu. Cette disposition doit faire l'objet d'une validation préalable et écrite par le pouvoir adjudicateur.

3.4. – Conditionnement des repas

Les conditionnements doivent être adaptés aux outils de stockage, de conservation et aux modes de service des repas.

Le titulaire devra proposer dans son offre une logistique et des conditionnements compatibles avec la loi concernant les plastiques et devra garantir :

- 3.4.1- La suppression de la vaisselle et des contenants en plastique jetable pour le service des repas.
- 3.4.2- L'utilisation de matériaux biodégradables, compostables ou réutilisables.
- 3.4.3- L'organisation d'un tri efficace des biodéchets, avec suivi et rapport des volumes collectés.
- 3.4.4- Une politique active de lutte contre le gaspillage alimentaire, incluant la redistribution des surplus alimentaires à des associations partenaires.
- 3.4.5- La mise en place d'indicateurs de performance environnementale pour assurer un suivi des engagements.
- 3.4.6- Des Barquettes réutilisables respectant la réglementation en vigueur

La Ville a récemment adhéré à la Charte « Ville et Territoires, sans perturbateurs endocriniens » et souhaite poursuivre son engagement en la matière. Dans la mesure du possible, les produits utilisés dans le cadre de l'exécution du marché ne devront pas être classés cancérigène, mutagène ou reprotoxique (CMR).

Le titulaire est tenu de collaborer avec la Ville et de proposer, dans le cadre de son offre et de l'exécution du marché, des actions permettant la mise en œuvre conjointe de pratiques et d'initiatives conformes aux objectifs de la Charte. Cette collaboration pourra inclure, notamment, le choix de produits alternatifs et la mise en place de procédures limitant l'exposition à des substances présentant des propriétés perturbatrices endocriniennes.

Dans tous les cas, les conditionnements seront adaptés aux capacités de stockage (notamment stockage froid), de réchauffe et de plonge de l'office du centre de vacances, et ils devront prendre en compte la pénibilité du travail des agents en veillant à la facilité de manutention.

Afin de respecter une hygiène parfaite, aucun aliment ne doit se trouver sans une protection adéquate lors des opérations de stockage et de transport (y compris les prestations de type : fruits, yaourts, pain,).

Prestations froides

Les hors d'œuvres, fromages, desserts seront conditionnés en barquettes collectives ou tout autre contenant permettant de limiter les barquettes.

Le pain destiné sera livré directement par le boulanger dans un sac approprié.

Devront également être mentionnés de manière visible et simple (par code couleur, par exemple), les repas de substitution (sans porc notamment), de manière à ne pas occasionner d'erreur de la part du personnel de service lors de la manipulation des plats.

3.5 – Continuité du service public de restauration

Le titulaire s'engage à assurer la continuité du service et ce quelle qu'en soit la cause.

En cas d'impossibilité d'assurer le service à partir de la cuisine/office du centre de vacances, il doit être en mesure d'assurer la continuité du service grâce à une cuisine de substitution. Le titulaire doit en informer le pouvoir adjudicateur dès qu'il en a connaissance, en prenant le soin d'indiquer à ce dernier et sans délai, les coordonnées de cette cuisine.

Repas de substitution

Afin de garantir au pouvoir adjudicateur un service de repas continu, il sera mis en place un stock d'urgence composés de repas de longue conservation pouvant de préférence être consommés chauds (conserves, produits lyophilisés) et/ou froid comprenant hors d'œuvre, plat protidique et dessert, bouteilles d'eau. Ces repas sont destinés à faire face à tout problème lié à des pannes, des intempéries ou en remplacement de plats (rendus) impropres à la consommation.

Ces repas seront réputés être la propriété du titulaire, le pouvoir adjudicateur ne pouvant en disposer qu'à la condition d'en avertir le jour même le titulaire au moyen d'un document indiquant le nombre de repas (ou de parties de repas) pris et les motifs de ce prélèvement, ceci de manière à permettre la prise en charge de ces repas. Ces stocks seront reconstitués dès le lendemain. Le nombre de repas sera défini lors du démarrage de l'exécution du marché. Il correspondra à la fréquentation maximum du restaurant pour une journée.

Les candidats proposeront dans leur offre une variété de repas de substitution à proposer au pouvoir adjudicateur.

Lorsque l'utilisation des repas de secours est due à un dysfonctionnement par le pouvoir adjudicateur (par exemple : commande insuffisante de repas), le prix de ces repas facturé par le titulaire est identique à celui du marché. La ventilation en cas d'utilisation partielle est forfaitairement la suivante : 20 % pour les hors d'œuvres, les fromages, les desserts et les légumes, 40 % pour le plat protidique.

Le titulaire veillera sous sa responsabilité au respect des dates limites d'utilisation de ces produits.

Article n°4: La sécurité alimentaire

4.1 – Mise en place des procédures réglementaires sur la cuisine / office du centre de vacances

Le titulaire devra se conformer à la réglementation en vigueur pour ce qui concerne sa profession. Il lui appartiendra de se pourvoir des autorisations nécessaires et d'accomplir lui-même toutes les formalités administratives (par exemple, vis-à-vis de la Direction Départementale de la Protection des Populations) de telle sorte que le pouvoir adjudicateur ne puisse jamais être inquiété à ce sujet.

Le titulaire devra se conformer aux consignes et règlements généraux ou particuliers de sécurité actuels et futurs en vigueur.

Le pouvoir adjudicateur communique au titulaire sur simple demande :

- L'ensemble des marchés d'entretien technique, sanitaire et de sécurité qu'il a souscrit à ses frais à cet effet,
- Les rapports des contrôles et entretiens périodiques réglementaires.

4.2 – Protocole bactériologique

Le titulaire devra faire contrôler la qualité bactériologique des aliments produits par un laboratoire spécialisé indépendant dûment agréé sur la base du protocole défini dans son offre.

Les résultats de chaque contrôle doivent être transmis par le titulaire au pouvoir adjudicateur dans un délai de 48 heures à compter de la date de réception des résultats.

En cas de doute sur la qualité d'un plat, le pouvoir adjudicateur peut imposer au titulaire un contrôle bactériologique par le laboratoire désigné. Les frais de contrôle sont à la charge du titulaire si le contrôle confirme le doute du pouvoir adjudicateur.

Le titulaire doit conserver (dans le lieu de production), à froid positif, un plat témoin représentatif de ce qui a été effectivement servi dans les différents lieux de consommation, et ce pendant au moins cinq jours après consommation.

En cas d'exigence de la DDPP, le titulaire sera tenu de livrer un plat ou élément supplémentaire, de portion individuelle avec l'indication 'plat témoin', pour toutes manipulations (des entrées aux desserts) sur le lieu de consommation (utilisation d'outils tranchants, manipulations, désopercule de pâtisseries surgelées,). Ces repas témoins ne seront pas facturés au pouvoir adjudicateur.

4.3 – Gestion des crises

Les candidats décriront dans leur offre leur démarche en cas de suspicion de TIAC (Toxi-Infection Alimentaire Collective) et d'alerte alimentaire et fourniront le protocole ad hoc pour l'office du centre de vacances.

Article n°5: Une restauration responsable

5.1 – Objectifs du pouvoir adjudicateur

Le pouvoir adjudicateur inscrit son action municipale en cohérence avec les évolutions sociétales en termes de développement durable.

Ainsi, le pouvoir adjudicateur attend du titulaire qu'il soit force de propositions sur les différents axes de développement durable et en accord avec la loi climat votée par la collectivité et notamment sur :

- Les modalités d'approvisionnement en denrées,
- La sensibilisation et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

5.2 – Modes d'approvisionnement et qualité des denrées

Le pouvoir adjudicateur sera particulièrement attentif :

- au type d'agriculture utilisé pour la production des denrées,
- à la saisonnalité des produits,
- au respect des engagements relatifs à l'origine géographique des denrées utilisées pour la confection des repas,
- au recours aux circuits logistiques les plus courts afin de réduire l'impact environnemental de l'approvisionnement en denrées.

Produits issus de circuits-courts

Le titulaire précisera dans son offre les engagements portant sur l'approvisionnement durable s'agissant des denrées utilisées pour la confection des repas reposant sur les principes suivants : développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, performances en matière de protection de l'environnement, garantie de la rémunération équitable des producteurs.

Le titulaire indiquera notamment :

- la nature des produits concernés
- la liste des fournisseurs pré-identifiés
- le % d'intégration dans les menus
- les différenciations éventuelles en fonction des typologies de convives
- le plan de progrès éventuel sur la durée du marché

Alimentation durable au sens de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018

Le titulaire est tenu d'intégrer dans les menus un **taux global d'alimentation durable de 50% dont 20% de bio**, dans les conditions définies par l'article 24 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 accessible à tous.

Le recours aux produits issus de l'agriculture biologique et aux produits présentant des signes officiels de qualité répond à une double exigence, d'une part la qualité nutritionnelle et gustative des produits utilisés et d'autre part la non-présence de produits préjudiciables à la santé alimentaire.

Une attention sera portée à l'échelle d'un cycle de 10 menus consécutifs dans la perspective :

- d'assurer une diversité de produits parmi tous les groupes d'aliments (fruits, légumes, laitages, viandes, œufs, légumineuses, céréales),
- de respecter la saisonnalité.

Le titulaire présente sur simple demande un tableau de bord de suivi du taux d'alimentation durable, sur la période précédente et depuis le démarrage de l'année scolaire (décomposition des produits durables intégrés aux menus).

5.3 – Modalité d'exploitation durable du service

Le pouvoir adjudicateur attend du titulaire des actions de sensibilisation visant à réduire le gaspillage alimentaire à chacune des étapes du processus (de la production des repas jusqu'au retour plateau).

La lutte contre le gaspillage alimentaire est un élément de communication primordiale pour la Ville et un vecteur fort de responsabilité citoyenne.

Le titulaire doit être force de propositions et construire un plan d'actions, en concertation avec Le pouvoir adjudicateur.

Le titulaire peut également, sous réserve de l'autorisation du pouvoir adjudicateur adapter les grammages proposés aux convives par typologie de composantes.

Article n°6: Les moyens mis en oeuvre par le titulaire

6.1 – Encadrement et gestion du personnel

Le titulaire recrute et rémunère le personnel nécessaire au fonctionnement de l'office du centre de vacances, à la production des repas, au service en salle et au nettoyage de l'office et de la salle de restauration. A titre indicatif, la Ville estime que cette mission pourra être assurée par un cuisinier et un commis. Dans l'hypothèse où le titulaire considère nécessaire de mobiliser un effectif supplémentaire à celui qu'il aura prévu initialement pour garantir la bonne exécution du marché et le respect des exigences techniques, il devra justifier ce besoin auprès de l'acheteur.

Il appartiendra au pouvoir adjudicateur d'apprécier la justification de cet effectif supplémentaire et de décider, le cas échéant, s'il peut donner lieu à une revalorisation du coût des prestations dans le respect des règles applicables en matière de modifications des contrats en cours d'exécution. Le titulaire ne pourra se

prévaloir d'une rémunération supplémentaire sans cette validation préalable.

Le pouvoir adjudicateur conserve la charge de l'encadrement du personnel municipal affecté à la surveillance des convives.

Personnel du titulaire et organisation

Le titulaire est tenu d'affecter à l'exploitation de l'office de restauration du centre de vacances du personnel qualifié pour satisfaire les besoins du service.

Il est notamment chargé d'assurer leur recrutement, leur formation, leur encadrement, leur rémunération, la fourniture et l'entretien de leurs vêtements de travail, l'organisation de la surveillance médicale. A ce titre, le titulaire s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur, en matière de sécurité sociale, législation du travail et législation fiscale. Il forme le cas échéant son personnel dès l'entrée en vigueur de toute nouvelle réglementation.

Un référent rattaché au marché sera demandé pour toute la période de l'exécution du marché.

En cours de marché, le titulaire communique à la Ville, sur simple demande, tous les renseignements administratifs relatifs à l'identité, à la formation et à l'expérience professionnelle du personnel.

Le titulaire s'engage à informer sans délai le pouvoir adjudicateur de tout changement survenu au sein de l'équipe affectée au marché et de toute modification d'organigramme fonctionnel et fournit les documents afférents mis à jour.

Le personnel du titulaire est tenu de respecter les consignes de discipline générale et doit faire preuve d'un comportement exempt de tout reproche.

Référent de la Ville

Le titulaire s'engage à mettre à disposition un personnel qualifié, référent technique, pour la réalisation de la mission de mise en œuvre opérationnelle de la prestation concernant :

- la gestion des commandes,
- L'organisation de l'équipe affectée sur l'office de restauration du centre de vacances (gestion des remplacements, suivi des méthodes de travail, hygiène et sécurité),
- la mise en valeur de la prestation,
- La construction des menus au plus près des besoins de la Ville,
- le conseil divers pour l'optimisation du fonctionnement et de la qualité du service rendu.

Le référent technique est choisi par le titulaire et est placé sous sa responsabilité ; il doit, dans l'exercice de ses responsabilités, exercer ses fonctions en relation étroite avec le référent du pouvoir adjudicateur.

Le titulaire indique au pouvoir adjudicateur l'identité et les coordonnées, y compris téléphone portable, du référent qui doit pouvoir être joint en permanence au téléphone durant les heures ouvrables.

Il n'est pas demandé dans ce cadre une présence quotidienne sur l'office du centre de vacances.

6.2 – Formation du personnel

Le titulaire a à sa charge la formation des agents travaillant dans l'office de restauration du centre de vacances ; il doit présenter un projet de contrôle de connaissances professionnelles et de formation continue du personnel concerné au respect des règles d'hygiène et de sécurité, à la méthode HACCP, à la remise en température des repas, à l'équilibre nutritionnel ainsi qu'à la mise en valeur de la prestation. Toute nouvelle réglementation applicable pendant la durée du marché doit pouvoir être intégrée au programme de formation. Il devra remettre une attestation de formation au service des ressources humaines de la Ville justifiant la présence effective des agents.

Cette formation portera sur les agents concernés à raison a minima de deux demi- journées par agent et par an.

Le titulaire pourra inclure un plan de formation complémentaire de la formation HACCP obligatoire pour les agents sur la mise en œuvre en office des denrées alimentaires deux demi-journées.

L'ensemble des frais afférents à cette mission de formation est intégralement à la charge du titulaire.

6.3 – Vêtements de travail

La fourniture, le nettoyage et l'entretien des vêtements de travail du personnel du titulaire sont à sa charge.

Ces vêtements permettent d'identifier les agents du titulaire, notamment leur qualification. L'ensemble du personnel est en tenue et toujours de présentation impeccable (particulièrement pour le personnel de livraison). Les tenues de travail sont adaptées au maintien d'une hygiène rigoureuse ; celles du personnel de production sont renouvelées tous les jours.

La fourniture et l'entretien des tenues de travail (blouses, chaussures, charlottes, gants, ...) des agents de restauration de l'office restent de la responsabilité du titulaire.

6.4 – Veille technologique et conseil

Le titulaire a en charge la veille technologique sur les évolutions des techniques et procédés utilisés en restauration collective. Il est tenu d'informer le pouvoir adjudicateur en cas d'évolutions sensibles pouvant impacter de manière significative l'économie du marché.

Article n°7: Les conditions matérielles de fonctionnement

Le pouvoir adjudicateur met à la disposition du prestataire, à titre gratuit, de manière précaire et sans conférer de droit d'occupation privative ni de maintien dans les lieux, pour le bon fonctionnement de la restauration du centre de vacances, les biens immobiliers et mobiliers suivants (les surfaces précisées dans les annexes sont données à titre indicatif) :

- ☐ l'office et la salle de restauration
- ☐ le mobilier et le matériel nécessaires au fonctionnement de la cuisine y compris vaisselle et couverts.

Le pouvoir adjudicateur n'est pas en mesure de fournir de liste complète des biens mobiliers qui seront mis à disposition mais informe les candidats que le centre de vacances est mis à disposition en état d'équipement pour un fonctionnement normal. Un état des lieux et du matériel sera établi le jour de la remise des clefs par le référent Ville.

De plus, le pouvoir adjudicateur prend à sa charge directement les frais de consommation de gaz, d'eau, d'électricité, de gros entretien, les contrats divers de maintenance, les protections contre l'incendie, les assurances du propriétaire et les taxes immobilières.

Enfin, le pouvoir adjudicateur supporte en lieu et place du prestataire la réparation locative des locaux sauf dégâts liés à des négligences, défaut de surveillance ou faute de gestion de la part du prestataire.

Le prestataire s'engage à utiliser les locaux et équipements dans le respect des normes en vigueur notamment de sécurité. Toutes détériorations, dégradations ou altération constatée au cours de l'exécution des prestations, imputables au titulaire, devra être réparée ou remise en l'état à ses frais exclusifs, sans préjudice d'éventuels recours du pouvoir adjudicateur.

Le prestataire prend à sa charge :

- ☐ les fournitures administratives et autres fournitures nécessaires au fonctionnement de l'office de restauration du centre de vacances
- ☐ le matériel supplémentaire éventuellement nécessaire à la production des repas

Enfin, les attestations d'assurances précisant les garanties et niveaux de capitaux souscrits seront

communiquées à la Commune.

Le titulaire pourra bénéficier, conformément aux dispositions de l'article 10.5 du CCAP, d'un logement mis à disposition par la Ville.

Article n°8 : Les contrôles

8.1 – Contrôle exercé par la ville

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

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- De salubrité (respect de la chaîne du froid, conditions, denrées, matériels, locaux, personnel, ...) et de sécurité,
- Nutritionnelles et gastronomiques,
- D'origine des denrées (traçabilité sur les labels et signes de qualité),
- Qualitatives (menus, fréquences, produits),
- Quantitatives (grammage),
- Sur les conditions de livraison,
- Sur l'exploitation de la cuisine centrale.

Les contrôles sont effectués soit par la personne responsable (référént désigné par la Ville), soit par un titulaire extérieur mandaté.

Un référént sera désigné par la Ville dès le début d'exécution du marché et leurs coordonnées seront transmises au titulaire.

Contrôle qualitatif des prestations

La Ville souhaite que la restauration soit de qualité et ceci de manière régulière.

Un outil (du type relevé quotidien) sera mis à disposition des personnels de l'office par le titulaire, permettant d'évaluer, le niveau de consommation des prestations proposées. Le suivi et l'analyse statistique des résultats sont de la responsabilité du titulaire ; ils devront être communiqués à la Ville.

Une enquête de satisfaction est réalisée à minima une fois par séjour auprès des convives en âge de répondre. Le questionnaire est au préalable validé par la Ville. La construction du questionnaire, le dépouillement et l'analyse des réponses sont à la charge du titulaire. Les résultats de l'enquête sont présentés à la Ville.

Service

Le service sur le centre de vacances est assuré par le titulaire.

Il participe à l'état des lieux relatif au respect des conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire, expose les points d'amélioration, et assiste le pouvoir adjudicateur dans la mise en place des mesures correctives si nécessaire.

8.2 – Contrôle exercé par l'intermédiaire d'agents spécialisés

Pour exercer le contrôle prévu à l'article précédent, le pouvoir adjudicateur peut par ailleurs à tout moment faire appel à un service ou à un agent spécialisé de leur choix sans en référer préalablement au titulaire, notamment :

- la Direction Départementale de la Protection des Populations (*),
- le Service de La Répression des Fraudes et du Contrôle de la Qualité,

- la Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale.

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

(*) Le titulaire s'engage à transmettre sans délai les procès-verbaux et/ou comptes rendus établis par les services de la DDPP lors des contrôles effectués sur la cuisine centrale.

8.3 – Reporting par le titulaire

Points de rencontre entre le pouvoir adjudicateur et le titulaire

Les parties conviennent de se rencontrer régulièrement (à minima 1 fois par mois), sur site ou en visio, pendant la durée d'exécution du marché pour examiner les conditions d'exécution du présent marché sous tous ses aspects.

Tableaux de bord

Pour permettre le suivi régulier de la bonne exécution du présent marché, le titulaire fournit au pouvoir adjudicateur sur simple demande, des tableaux de bord mensuels d'activité.

Ces tableaux de bord reprennent à minima :

⇒ L'état des effectifs

- des repas produits et servis chaque jour par le pouvoir adjudicateur
- des repas décomptés, chaque jour, servant de base à la facturation

⇒ Les indicateurs de qualité de la prestation

⇒ Le taux d'alimentation durable en valeur d'achat

8.4 – Etat des produits laitiers

Le titulaire s'engage à transmettre, sur simple demande, au pouvoir adjudicateur l'état des produits laitiers et des fruits et légumes consommés par les convives concernés pour permettre, le cas échéant, à ceux-ci de bénéficier des subventions versées par AGRIMER - l'Office national interprofessionnel de l'élevage et de ses productions.

Cet état pourra évoluer dans sa présentation en fonction des demandes de l'Office Interprofessionnel. Le titulaire s'engage d'ores et déjà à produire un état permettant à bénéficier de ces subventions.

Annexes (fichiers joints)

Annexe n°1 –Description du centre de vacances la Barre De Monts

Annexe n°2 – Calendrier prévisionnel des séjours été, avec le nombre estimatif d'enfants et d'adultes

Annexe n°3 – Livret de presentation du centre de vacances Jean-Verbeurgt à la Barre de Monts et des thématiques abordées dans le cadre des classes de découverte

Annexe n°4 – Spécifications qualitatives des denrées

Annexe n°5 – Plan de l'office et de la salle de restauration

Annexe n°6 – Plan du centre de vacances

Annexe n°7 – Inventaire du matériel et de l'équipement de l'office du centre de vacances