



DEPARTEMENT DU VAL D'OISE

COMMUNE DE LE THILLAY

OBJET DU MARCHÉ : FOURNITURE ET PRÉPARATION DES REPAS EN
LIAISON CHAUDE.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES

PARTICULIÈRES

Procédure adaptée selon l'article 28 du Code des marchés publics.
Date de la remise des offres : 30 juillet 2021 à 12h00

SOMMAIRE

CHAPITRE 1 : OBJET DU MARCHE ET DISPOSITIONS GENERALES

Article 1 : Objet du marché et dispositions générales

CHAPITRE 2 : CATEGORIES DE CONVIVES, JOURS DE JOURNITURES

Article 1 : Catégories de convives, jours de fournitures

Article 2 : Horaires et durée des services

CHAPITRE 3 : QUANTITES, CONVIVES ET REPAS (base 2020)

Article 1 : Estimation des quantités

Article 2 : Commande de repas

Article 3 : Composition des repas

CHAPITRE 4 : MODALITES D'EXECUTION DE LA PRESTATION

Article 1 : Généralités

Article 2 : Elaboration des menus

CHAPITRE 5 : DISPOSITIONS JURIDIQUES ET NORMES AUXQUELLES EST SOUMIS LE TITULAIRE

Article 1 : Dispositions juridiques et normes auxquelles et soumis le titulaire

CHAPITRE 6 :LOCAUX ET MATERIEL

Article 1 : Mise à disposition de locaux et du matériel

Article 2 : Entretien des locaux et du matériel

CHAPITRE 7 : CONTROLE BACTERIOLOGIQUES

CHAPITRE 8 : DUREE DU MARCHE ET RESILIATION

CHAPITRE 9 : LE PRIX

CHAPITRE 10 : REGLE DE CONTINUTE DU SERVICE PUBLIC, PRESTATION DEFECTUEUSE

CHAPITRE 11: CONTESTATION ET ATTRIBUTION DE JURIDICTION

CHAPITRE 1 : OBJET DU MARCHE ET DISPOSITIONS GENERALES

Article 1 : Objet du marché et disposition générales

a) Objet du marché :

Les stipulations du présent cahier des clauses techniques particulières ont pour objet de fixer la description et les spécifications techniques relatives :

- A l'approvisionnement, la livraison et l'entreposage des denrées dans les réfrigérateurs mis à la disposition par la commune.
- La mise à disposition d'un chef de cuisine + 1 second / livreur.
- La préparation de repas pour les écoles et la fourniture de goûters et la préparation de repas pour le centre de loisirs, la préparation de repas pour le portage à domicile pour les personnes âgées (portage assuré en régie par la collectivité) et pour le personnel communal.
- Une liaison chaude est assurée en régie. Pour la livraison de deux satellites de restauration : l'école des grands champs et l'école des Violettes.
- Les repas pour l'ensemble des prestations seront préparés au restaurant municipale de la commune situé place du 8 mai 1945.

b) Dispositions générales :

1/ Le titulaire du marché s'engage pour le compte de la commune de Le Thillay à fournir les denrées et à confectionner les repas du midi au restaurant municipal pour :

- o Les élèves et les adultes des écoles maternelles et élémentaires,
- o Les enfants et les adultes du Centre de Loisirs,
- o Le personnel communal,
- o Le portage à domiciles pour les personnes âgées.

Le titulaire assure :

- La mise à disposition d'un chef de cuisine responsable de la restauration collective et un second de cuisine, livreur pour les 2 satellites de restauration.
- L'élaboration des menus dans les conditions fixées à l'article IV-2 du présent C.C.T.P.
- L'approvisionnement en denrées.
- La préparation des repas par son personnel et dans la cuisine de la commune.

En conformité avec le prestations qualitatives et nutritionnelles définies pas la commune :

- La fourniture du sel, du poivre et tout autre condiment, ainsi que le pain et les serviettes jetables pour chaque convive.
- Le respect du contrôle d'hygiène, notamment la réalisation à ses frais de contrôles micro biologiques prévus par la réglementation en vigueur.
- Le contrôle et le bon fonctionnement du matériel mis à sa disposition.
- Le contrôle de la liaison chaude du satellite de restauration.
- L'animation de l'ensemble du personnel mis à sa disposition en collaboration étroite avec le responsable en charge du secteur et s'engage à une collaboration étroite avec le responsable de la cuisine centrale.

Le titulaire, qui déclare connaître parfaitement les locaux de l'établissement mis à sa disposition par le contrat et le dossier d'agrément, s'engage d'une manière générale à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement de la cuisine centrale, des satellites de restauration (Grands champs et Violettes).

Le titulaire pourra, exceptionnellement, à la demande de la commune et pour des raisons particulières (travaux, défaut de fonctionnement de matériels, sorties scolaires ou grèves ...) être amené à fournir des repas en liaison froide voire des piques niques.

2/ Les missions confiées au personnel municipal sont :

Cuisine centrale :

3 personnes avec pour missions :

- L'épluchage des légumes.
- Le dressage et le débarrassage des tables.
- Le service à table pour les maternelles.
- La gestion du self pour les primaires.
- La mise en place des hors-d'œuvre.
- La mise en place des fromages et desserts.
- Le nettoyage des locaux et des tables.
- Le nettoyage du matériel, plonge, batterie et petite vaisselle.
- L'approvisionnement des satellites de restauration des Grands Champs et des Violettes.

3/ Satellites de restauration des Grands-Champs et des Violettes – 4 personnes avec pour missions :

- Le dressage et le débarrassage des tables.
- Le service à table pour les maternelles.
- La gestion du self pour les primaires.
- La mise en place des hors-d'œuvre.
- La mise en place des desserts.
- Le nettoyage des locaux et des tables.
- Le nettoyage du matériel, plonge, batterie et petite vaisselle.
- La liaison entre la cuisine centrale et les satellites de restauration des Grands Champs et des Violettes.
- Participation en cuisine centrale pour l'élaboration des entrées ou desserts.

Le personnel communal ne participera à aucune autre des prestations du titulaire indiquées ci-dessus.

En dehors de l'exécution des prestations faisant l'objet du présent marché, le fournisseur s'engage à ne pas se livrer à aucune vente ni à aucune confection de repas dans les locaux de la commune sans son autorisation expresse.

CHAPITRE 2 : CATEGORIES DE CONVIVES ET PRESTATIONS

Article 1 : Catégories de convives, jours de fournitures :

Les prestations, objet du présent marché, sont définies, comme suit :

a) Pour les écoles :

Prestations :

- Préparations des repas le midi, 4 jours par semaine : lundis, mardis, jeudis, vendredis, pendant la durée de la scolarité soit environ 145 jours par an.
- Fourniture d'un ballotin de chocolat pour Noël à l'occasion du repas spécial.

Convives :

- Les élèves.
- Adultes surveillants + animateurs.

b) Pour le Centre de Loisirs Maternel et Primaire :

Prestations :

- Préparations des repas le midi, pour les lundis, mardis, mercredis, jeudis, vendredis, pour les petites et grandes vacances soit environ 115 jours par an (repas chauds, pique-nique, repas barbecue ...).
- Fourniture de goûters pour les accueils périscolaires selon la grille proposée par le fournisseur.

Convives :

- Les enfants.
- Les animateurs.

c) Pour le portage à domicile :

Prestations :

- Préparations des repas le midi, du lundi au vendredi soit environ 250 jours par an (et tout autre jour sur demande exceptionnelle).

Convives :

- Les personnes âgées.

d) Pour le personnel communal :

Prestations :

- Préparations des repas le midi, du lundi au vendredi soit environ 210 jours par an.

Convives :

- Les agents territoriaux.

Pour l'ensemble de ces services, le titulaire fournira pour chaque repas une serviette en papier, ainsi que les condiments et le pain.

Article 2 : Horaires et durée des services :

Horaires d'ouverture du Restaurant Municipal : 07H00 à 15H00

Les prestations servies au Restaurant Municipal :

- Ecoles 11h30 à 13h30
- Centre de Loisirs 12h00 à 13h00
- Personnel Communal 12h00 à 13h25

Les prestations servies au satellite des Grands Champs et au satellite des Violettes :

11h30 à 13h30.

CHAPITRE 3 : QUANTITES, CONVIVES ET REPAS (2020)

Article 1 : Estimation de quantités :

Convives	Nombre de repas servis par an
Ecoles Maternelles	19 591
Ecoles Primaires	32 404
Personnel communal	2 256
Encadrants ALSH	3 399
Centre de loisirs	4 245
Gouters (à la demande)	19 101
Personnes Agées	4 226

Article 2 : Commande de repas :

a) *Pour les écoles et le centre de Loisirs* :

- L'effectif sera communiqué au titulaire chaque matin à 09h30, pour le service du jour de consommation.
- Pour les régimes, le nombre de repas sera communiqué à part pour un conditionnement spécifique.
- Le nombre de repas adultes : personnel communal, animateurs, surveillants, agent de service et professeurs sera également communiqué chaque matin.

b) *Pour le portage à domicile* :

- L'effectif de repas prévisionnel sera communiqué au titulaire le vendredi pour la semaine suivante. Les éventuels ajustements seront communiqués au fournisseur la veille avant 09h30.

Article 3 : Composition des repas :

a) Prestations scolaire et centre de loisirs :

Repas à 5 composants : (liaison chaude)

- Un hors d'œuvre
- Un plat protidique
- Un plat d'accompagnement (légumes verts ou féculents)
- Un laitage ou un fromage
- Un dessert

Les repas devront être équilibrés et adaptés pour les enfants de 3 à 13 ans. Service à table pour les maternelles et « self » pour les primaires.

Goûter :

- Une boisson.
- Un élément céréalier avec accompagnement.

Pique-nique :

- Un sandwich.
- Un sachet de chips.
- Une crudité.
- Un laitage.
- Un dessert.
- Une bouteille d'eau (50 cl).

b) Prestation portage à domicile :

Repas à 5 composants (liaison froide)

- Un hors d'œuvre.
- Un plat Protidique.
- Un plat d'accompagnement (légume verts ou féculent).
- Un laitage ou un fromage.
- Un dessert.

Les repas devront être équilibrés et adaptés pour une clientèle du troisième âge. Le repas seront portés à domicile par une aide-ménagère de la commune de Le Thillay en voiture isotherme. Les repas seront conditionnés dans des thermo box.

c) Prestation personnel communal :

Repas à 5 composants (liaison chaude)

- Un hors d'œuvre (entrée ou potage).
- Un plat Protidique.
- Un plat d'accompagnement.
- Un laitage (facultatif)
- Un plateau de fromage (obligatoire).
- Un dessert.
- Un café.

Les repas devront être équilibrés et adaptés pour une clientèle adulte. Service à table (le prestataire devra être attentif à cette exigence).

La structure des repas doit impérativement respecter les prescriptions de la recommandation nutritionnelle GEMRCN (août 2013).

Dessert : les fruits frais seront toujours servis dans un état de maturité optimal. Une pâtisserie fraîche sera servie une fois tous les quinze jours, au minimum.

En période estivale, des glaces seront proposées régulièrement et pourront remplacer les pâtisseries fraîches.

La prestation comprendra un menu de fête pour Noël et un repas à thème une fois par mois.

Les denrées issues de l'agriculture dites durables :

La commune de Le Thillay souhaite que le titulaire du marché incluse 20% de produits « dits durables » (AB, circuit court, produits locaux, agriculture raisonnée) par semaine dans la préparation des menus, en conformité avec les règles Française et Européennes en la matière.

CHAPITRE 4 : MODALITES D'EXECUTION DE LA PRESTATION

Article 1 : Généralités :

La mise en œuvre du marché d'effectuera obligatoirement dans le cadre du dossier d'agrément en vigueur. Le titulaire du marché aura à sa charge son suivi ainsi que sa mise à jour si des procédures sont remises en question. Un exemplaire de cet agrément sera consultable sur place, sur demande, lors de la consultation et une attestation de prise en compte sera à fournir obligatoirement au dossier de candidature (voir règlement de la consultation).

La composition de repas sera adaptée et équilibrée pour chacune des catégories de convives. Les menus devront garantir un bon équilibre des besoins nutritionnels et calorique des enfants et adultes conformément aux recommandations du GEMRCN relatives à la nutrition. Toutes les dispositions du GEMRCN (Août 2013) sont applicables et les éventuelles mises à jour de leurs parutions.

Article 2 : Elaboration des menus

Présentation des menus

Le titulaire d'engage 1 mois à l'avance, à présenter la prévision de menus pour une période de huit semaines.

Les projets de menus sont soumis à l'examen de la commission de menus pour être arrêtés définitivement.

Cette commission se compose :

- De l'adjointe au maire chargée des affaires scolaires.
- Du responsable du service Scolaire.
- Du représentant du CCAS.
- D'un représentant du personnel communal.
- Du titulaire du présent marché.
- D'une diététicienne.
- Des représentants des parents d'élèves.
- Du responsable du centre de Loisirs.
- De toute autre personne invitée dont la présence peut être utile aux travaux de cette commission (des élèves choisis dans chaque école peuvent également participer à cette commission).

Les modalités d'organisation de cette commission seront arrêtées d'un commun accord avec les différents intervenants.

Les menus servis doivent être conformes au projet validé par la commission. Toutefois, le titulaire peut, en cours de réalisation, procéder à des changements, à condition que ceux-ci :

- Soient justifiés par la nécessité de l'approvisionnement.
- Respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle.
- Ne nuisent pas aux qualités hygiéniques et gastronomiques du repas.

Dans ce cas, le titulaire devra aviser immédiatement la responsable en charge du secteur.

Répartition des tâches :

- Le titulaire du marché

Le titulaire présente des menus variés qui doivent satisfaire aux exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel en rapport avec l'âge des convives et à leur activité.

Des adaptations sont notamment prévues pour chaque catégorie de convives lorsque cela est nécessaire. L'élaboration des menus prend donc en compte l'aspect nutritionnel des aliments transformés ou non, particulièrement en ce qui concerne les divers types de lipides, glucides ou protides. De plus, les menus doivent être conformes aux prescriptions qualitatives et quantitatives mentionnées dans le présent C.C.T.P.

Le titulaire devra veiller à prendre en compte les évolutions technologiques en matière de restauration.

En acceptant d'assurer le service de demi-pension des écoles, du centre de loisirs, ainsi que d'assurer la fourniture de repas pour le portage à domicile et la fourniture de repas pour le personnel communal de la commune de Le Thillay, le titulaire du marché s'engage à assurer la formation du personnel communal afin que celui-ci acquiert un niveau de qualification lui permettant d'exécuter dans les meilleures conditions les opérations, dont il a la charge, notamment en cas d'évolution technique, de réglementation et en matière d'hygiène et de sécurité liée au service de restauration.

A ce titre, deux journées de formation annuelles sont proposées à la commune et destinées à l'ensemble du personnel communal affecté à la restauration scolaire.

En revanche, le fournisseur recrute, forme et rémunère au sein de son entreprise, le personnel nécessaire à la confection des repas et l'emploie sous sa seule responsabilité.

Il chargera le responsable suivi clientèle de visiter le restaurant municipal afin de régler au fur et à mesure les problèmes d'ordre fonctionnel et conseiller les agents de la commune de Le Thillay en accord avec la direction du service.

A la demande de la commune de Le Thillay, le fournisseur organisera des repas à thèmes (un par mois) pour la prestation scolaire et centre de loisirs et apportera son concours dans le cadre d'actions d'information que la commune pourrait conduire en lien avec la nutrition ou relatives à des actions nationales comme la semaine du goût.

La commune de Le Thillay

a) Agents de service :

- Le personnel communal prend en charge et assure en collaboration avec le Chef de cuisine, toutes les tâches de service.
- Le personnel communal met en œuvre la méthode qualité HACCP en relation avec le Chef de cuisine.
- Personnel de surveillance et d'encadrement : le personnel est à la charge de la commune.

Affichage des menus

La collectivité assure la communication et l'affichage des menus.

Spécifications qualitatives

Les denrées alimentaires, dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation en vigueur concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telles ou telles d'entre elles. Elles doivent en outre être conformes :

- Aux normes européennes et française.
- Aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du GEMRCN (Août 2013).
- Aux normes HACCP.
- A l'agrément spécifique à l'établissement en cours d'instructions auprès des services de protection des populations et aux dispositions qui y sont apportées dès sa validation après information transmise par la commune.

La fourniture d'un plat protidique ne devra pas être servie plus d'une fois pour quinze repas servis successifs de la viande ou du poisson à chair reconstituée. La viande bovine devra être certifiée d'origine française ou toute autre viande dotée d'éléments de traçabilité comparables à ceux de la norme VFB.

Les produits d'organisme génétiquement modifié (OGM) sont exclus.

Les viandes grillées ou rôties devront être cuites à point. Les assaisonnements devront être très simples. Seront à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites et les condiments trop épicés.

Le titulaire du marché proposera obligatoirement des aliments de substitution pour les convives ne mangeant pas de viande de porc, ni dérivés qui en contiennent.

Spécifications quantitatives :

Les repas servis à l'ensemble des convives (élèves maternels et élémentaires, enfants du Centre de Loisirs, adultes des écoles et du centre de Loisirs, personnel communal et personnes âgées) seront d'une quantité adaptée à leur âge et à leurs activités, sans excès ni insuffisance. Le calibrage des portions unitaires sera au minimum conforme aux indications des tableaux produits à l'annexe 1 du présent CCTP.

Spécifications applicables aux enfants atteints de troubles de la santé :

Conformément à la circulation n°99-181 du 10 novembre 1999 relative à l'accueil de l'enfant et de l'adolescent atteint de troubles de santé évoluant sur une longue période dans le premier et second degré, le titulaire n'est pas tenu de fournir un repas approprié. En revanche, à la demande des familles la commission de repas mentionnée à l'article IV-2-1 du présent CCTP sera associé au projet d'accueil individualisé afin d'avoir connaissance du plan alimentaire adapté aux besoins thérapeutiques de l'enfant. La famille peut demander à ce que l'enfant consomme, dans le lieu prévu pour la restauration scolaire, les repas fournis par ses soins. Les Marché n°2 / 2021 : Fourniture et préparation des repas

modalités de fourniture de ces repas seront définies en concertation avec la famille par la commission de repas. Elles devront en tout état de cause respecter les règles d'hygiène et de sécurité applicable au restaurant scolaire.

Confection des repas :

Le titulaire s'engage, de plus, à assurer la continuité du service en toute circonstance. Il doit informer la commune de ses éventuelles difficultés.

A préparation de repas doit s'effectuer dans des conditions d'hygiène repuises par la réglementation en vigueur et de qualité de produits telle que définie par le présent cahier des charges.

Transport et stockage de denrées :

Le transport des denrées doit s'effectuer dans le respect des conditions d'hygiène en vigueur et doit assurer la bonne conservation des produits conformément à l'agrément en vigueur.

Le titulaire s'assure que le transport d'approvisionnement des denrées destinées à la cuisine centrale s'effectue conformément aux règles en vigueur. Il mettra en œuvre ses propres moyens et cela à ses frais.

Les denrées sont stockées dans les réfrigérateurs mis à la disposition du titulaire par la commune.

La durée de stockage des denrées alimentaire entre la date de livraison et la date de consommation ne devant en aucun cas altérer leur fraîcheur, tandis que le suivi dans les conditions énoncées des procédures, devra être mis en œuvre pour en garantir l'efficacité.

Dans le cas contraire, le titulaire se verra appliquer les réfections prévues à l'article IV-1 du CCAP.

Les repas destinés aux personnes âgées seront conditionnés dans des emballages adaptés à leur conservation et fournis par la commune.

Livraisons des denrées brutes :

Les fréquences de livraison seront laissées à la discrétion du titulaire.

Les denrées doivent être livrées et rentrées dans les réfrigérateurs par les soins du titulaire.

Livraisons sont interdites aux heures d'entrée et de sortie des écoles, à savoir de 08h00 à 08h45 de 11h00 à 13h45 et après 16h00.

Livraisons des Satellites :

La livraison des satellites de Grands Champs et des Violettes s'effectuera entre 10h45 et 11h00. La livraison concernera les préparations chaudes du jour et les préparations froides du lendemain.

A l'occasion de chaque livraison, le titulaire devra remettre un bon de livraison détaillé prescrivant :

- La date de livraison.
- La nature exacte de la marchandise.
- Toutes les indications propres à permettre le contrôle.

CHAPITRE 5 : DISPOSITIONS JURIDIQUES ET NORMES AUXQUELLES EST SOUMIS LE TITULAIRE

Article 1 : Dispositions juridiques et normes auxquelles et soumis le titulaire

Le titulaire lors de l'élaboration, de la fabrication des repas et de leur transport doit respecter l'ensemble des textes en vigueur et notamment les dispositions relatives aux normes et aux certifications, au transport des denrées périssables et à leur entreposage, à la congélation, à la conservation et à la décongélation, aux critères micro biologiques et aux produits de quatrième gamme.

Le prestataire devra informer la commune de toutes les opérations sanitaires et notamment les contrôles micro biologiques, entreprises par ses soins. Une copie de l'ensemble des procès-verbaux, relevés et factures de ces opérations devra être adressée à la commune.

Spécifications de salubrité :

Le titulaire doit notamment respecter les dispositions de textes suivants :

- Règlement CE n° 178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Règlement CE n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement CE n° 2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- Règlement CE n° 853/2004 du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Règlement CE n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.
- Arrêté du 8 juin relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées en contenant.
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
- Arrêté du 8 octobre 2013, relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits autres que ceux d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

CHAPITRE 6 : LOCAUX ET MATERIEL

Article 1 : Mise à disposition des locaux et du matériel :

La commune met à disposition du titulaire :

- Les locaux.
- Le matériel de cuisine (batterie de cuisine).
- Le véhicule de livraison des portages à domicile et thermo box, (l'entretien et la réparation du véhicule sera à la charge du prestataire même en cas d'accident).
- Le véhicule de livraison des satellites et conteneurs associés.
- Le petit matériel pour le service en salle (vaisselle, verrerie et couverts).
- Le gros matériel (installation frigorifique, meubles, fours, instruments de pesage et de contrôle ...) de la cuisine et de ses annexes.

Un état des lieux et un inventaire contradictoire des locaux et du matériel confiés au titulaire seront dressés préalablement à leur prise en charge et annexés au présent CCTP.

L'ensemble du petit matériel fera l'objet d'un inventaire contradictoire annuel. La période prévue et la période estivale. Un réassort pour l'année à venir sera effectué durant cette période concernant le petit matériel. L'élaboration des devis nécessaire au débat d'orientations budgétaires de novembre concernant les investissements.

Pendant la durée du marché, le titulaire contrôlera le bon fonctionnement du matériel (petit et gros) mis à la disposition et le cas échéant en informera la direction du service.

Article 2 : Entretien des locaux et du matériel :

La cuisine : Matériel de la cuisine

La collectivité met à disposition le personnel communal pour assurer, sous la responsabilité du titulaire, le nettoyage, le maintien en parfait état de propreté du matériel de cuisine (petit et gros).

Les matériels et produits employés doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés. Le titulaire devra être systématiquement associé à l'élaboration du cahier des charges visant l'achat matériel et produits d'entretien et consommable d'hygiène dans le cadre des procédures administratives de mise en concurrence. Associé au choix, il vérifiera leurs agréments, conformément à l'agrément du restaurant scolaire dont la mise à jour est à sa charge (art IV-1 du présent CCTP). Les produits doivent être autorisés par les services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes. Ils sont employés conformément aux instructions d'utilisation et avec les précautions d'usage, pour éviter la contamination des denrées alimentaires. Ces matériels et produits doivent être stockés sans local fermé à clés et uniquement réservé à ce stockage.

Les réparations et le renouvellement du matériel de cuisine (petit et gros) incombent à la commune, sauf si la nécessité de réparation ou de renouvellement est imputable à la négligence ou à la faute du titulaire.

Matériel pour le service en salle :

La commune assure le nettoyage, le maintien en parfait état de propreté et le stockage du matériel pour le service en salle.

Les réparations et le renouvellement du matériel pour le service en salle incombent à la commune, sauf si la nécessité de réparation ou de renouvellement est imputable à la négligence ou à la faute du titulaire.

Nettoyage des locaux :

La commune assure le nettoyage et le maintien en parfait état de propreté des locaux de restauration.

La commune assurera la désinfection des locaux, la dératisation et la destruction des insectes et assurera l'analyse de l'eau d'un point d'eau de la cuisine.

Fluides :

La commune prend à sa charge les frais d'électricité, de gaz et d'eau courante et de téléphone. Toutefois le titulaire se devra d'assurer la commune d'une gestion optimale.

CHAPITRE 7 : CONTROLE BACTERIOLOGIQUES

La société aura à sa charge les frais de contrôles bactériologiques. Les résultats devront être communiqués régulièrement à la commune de Le Thillay et en tout état de cause à chaque commission de menus.

La collectivité peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement à l'entreprise, notamment :

Direction Départementale Protection des Populations.

Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale (D.D.A.S.S.). Ces interventions ne font évidemment pas obstacle aux interventions que ces services ou agent décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leur fonction.

Une procédure TIAC est détaillée dans le dossier d'agrément et à mettre en vigueur suivant les dispositions établies.

Le titulaire s'engage à souscrire toutes assurances nécessaires pour 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 ces ordres, à l'occasion de l'occupation des locaux et de l'utilisation des installations et du matériel mis à sa disposition, ainsi qu'à l'occasion des actes de toute nature accomplis dans l'exercice de son activité ou de celle de ses préposés (risques alimentaires).

Le titulaire s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes et à justifier de la régularité de sa situation à toute demande de la collectivité, par la présentation des polices ou quittances correspondantes.

CHAPITRE 8 : DUREE DU MARCHE ET RESILIATION

La durée :

Le délai d'exécution des prestations est de 3 ans : du 1^{er} septembre 2021 au 31 août 2024.

En cas d'inobservation d'une clause du marché par le titulaire, la commune pourra résilier de plein droit le contrat sans indemnité. Au préalable, le titulaire aura été mis en demeure par lettre recommandée de la part de l'administration, afin d'observer les clauses du contrat sous un délai de quinze jours. Une période de 30 jours sera respectée afin de juger de la réactivité du titulaire.

Remise des installations en fin de marché :

Le titulaire, doit, en fin d'année :

- Remettre sans délai à la collectivité les locaux et les installations où ils lui ont été initialement confiés, qui sont définis par l'état des lieux contradictoires prévu à l'article VI-1 du présent CCTP.

- Laisser dans ces locaux un matériel identique à celui qui lui a été initialement confirmé, c'est-à-dire correspondant à l'inventaire contradictoire prévu à l'article VI. Toute remise des locaux et installations en l'état initial est à la charge du titulaire, ainsi que les manquants éventuels de matériel : ces manquants sont évalués à leur prix de remplacement.

CHAPITRE 9 : LE PRIX

Les prix s'entendent fermes pour la première année du marché. La révision des prix sera appliquée une fois par an, à la date anniversaire de la signature du contrat, sur la base des prix définis dans l'acte d'engagement.

Elle sera calculée en fonction du dernier indice connu à la date de la révision des prix publiés par l'INSEE selon la formule :

$$P = 0.40 (PO \times I / I') + 0.45 (PO \times I'' / I''') + 0.15$$

P = le nouveau prix à la date de la révision

PO = le prix forfaitaire H.T. correspondant à la date de la proposition

I = nouvel indice des prix « repas dans les restaurants scolaires »

I' = ancien indice des prix « repas dans les restaurants scolaires »

I'' = nouvel indice des prix « produits alimentaires hors boissons »

I''' = ancien indice des prix « produits alimentaires hors boissons »

Ces indices figurent au bulletin mensuel de la statistique de l'INSEE à la rubrique « indice des prix à la consommation » tableau 23NT indice 11121T et 011T.

Décompte du nombre de convives et des repas servis :

Les convives règlent le prix de leur repas à la collectivité selon les modalités fixées par elle. Pour chaque repas, le décompte du nombre de convives et de repas servis est établi contradictoirement par les deux parties.

CHAPITRE 10 : REGLE DE CONTINUITÉ DU SERVICE PUBLIC, PRESTATION DÉFECTUEUSE

Le présent marché ayant pour objet l'exécution d'un service public régi par la règle de la continuité, le titulaire du marché s'engage à assurer la fourniture, le stockage des denrées et la préparation des repas en cas de grève, de congé, ou de maladie de son personnel. Les sanctions et pénalités sont prévues dans le C.C.A.P.

Au cas où le titulaire ne pourrait assurer lui-même la fourniture, le stockage des denrées et la préparation des repas, il s'engage à faire exécuter ce service par un autre prestataire qui sera préalablement soumis à l'agrément de la commune dans les conditions du présent C.C.T.P., sans supplément de prix pour la ville de Le Thillay.

CHAPITRE 11 : CONTESTATION ET ATTRIBUTION DE JURIDICTION

Si un différent survient à l'occasion de l'interprétation ou de l'exécution du présent contrat, les parties s'efforceront de le régler à l'amiable.

Elles pourront à cette occasion demander l'avis d'expert, dont les frais seront supportés à égalité par chacune d'entre elles et solliciter notamment l'arbitrage de la Direction Départementale Protection des Populations.

Dans le cas où un accord amiable ne pourrait intervenir, le litige serait porté devant le Tribunal Administratif de Cergy Pontoise.