

**MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES
PROCEDURE ADAPTEE
(art 28 et 74 du CMP)**



**FOURNITURE DES APPROVISIONNEMENTS NECESSAIRES A LA CONCEPTION DES
REPAS PAR LA RESTAURATION SCOLAIRE DE MARTILLAC (2025-2028)**

Mairie de MARTILLAC
14 Avenue Charles de Gaulle
33650 MARTILLAC
Tél : 05 56 72 71 20
e-mail : secretariat@mairie-martillac.fr
Site internet : www.martillac.fr

Cahier des Clauses Techniques Particulières

DEFINITION

L'appel d'offres a pour objet la fourniture des prestations suivantes :

- ♦ les denrées nécessaires à la confection des déjeuners servis :
 - aux élèves des classes élémentaires;
 - aux élèves des classes maternelles;
 - aux enfants fréquentant le centre de loisirs;
 - aux adultes déjeunant sur le groupe scolaire et la structure multi-accueil
 - aux adultes pour le service de portage de repas à domicile.
- ♦ les denrées nécessaires à la confection des goûters servis aux enfants fréquentant le centre de loisirs.

Ces denrées conditionnées seront livrées au groupe scolaire de la commune de MARTILLAC.

- ♦ les analyses bactériologiques (périodicité : une fois par mois)
- ♦ la mise à disposition temporaire de personnel, en cas de besoin, à la demande de la municipalité pour assurer la confection des repas.

IMPORTANCE DES PRESTATIONS

Il est demandé une prestation complète de fournitures sur la base principale de 5 composantes. Une variante est demandée sur la base de 4 composantes.

Le nombre des repas annuel est estimé sur la base année 2024 à :

Effectif pour l'année 2024 :

Primaires : 34 560

Maternelles : 19 585

Adultes : 1 061

Portage : 740

CLSH primaire : 4 149

CLSH maternelle : 3 978

CLSH adulte : 1 110

Goûter : 7 775

Pour le service de portage de repas à domicile (repas du midi uniquement en liaison froide)

Ces estimations sont susceptibles de varier en plus ou en moins, et ne peuvent être retenues comme un élément de base contractuel : les quantités pourront être dépassées ou ne pas être atteintes selon les effectifs journaliers sans qu'il puisse y avoir lieu à réclamation de la part du titulaire du marché, la Ville se réservant le droit de passer ses commandes selon les besoins.

Le titulaire du marché assurera la fourniture des denrées pour les repas des enfants de l'école, du centre de loisirs, du service de portage de repas à domicile et de la structure multi-accueil dans les conditions définies dans le CCAP et celles contenues dans le CCTP. En outre, il lui appartient de prendre toutes les dispositions nécessaires afin de faire face à toute éventualité qui mettrait en cause le fonctionnement continu de la restauration. La préparation des menus, l'approvisionnement en denrées alimentaires et la livraison de ces denrées au point de restauration seront assurés par le titulaire du marché.

OBLIGATION TENANT AU PERSONNEL, AUX MATERIELS ET LOCAUX DE PREPARATION DU TITULAIRE DU MARCHÉ

Le titulaire du marché s'engage à soumettre son personnel qualifié en vue de la mission à accomplir, à toutes les obligations médicales prévues par la réglementation générale concernant l'état de santé et l'hygiène du personnel.

Le titulaire du marché assurera le déchargement des fournitures. Les voitures ainsi que le matériel nécessaire au service seront tenus en parfait état d'entretien de propreté et devront répondre aux prescriptions sanitaires en vigueur.

La préparation des denrées sera assurée exclusivement dans la cuisine communale de MARTILLAC.

Relation avec les agents de service :

La société veillera en liaison avec les responsables municipaux à assurer la formation de base indispensable des agents de service :

- ♦ remise en température
- ♦ observation de la chaîne du froid
- ♦ préparation et présentation des hors d'œuvre, des fromages et des desserts avec toutes les précautions d'hygiène qui s'imposent.
- ♦ mise en place des méthodes HACCP selon l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

UN REPRESENTANT DE LA SOCIETE DEVRA S'ASSURER PENDANT TOUTE LA DUREE DU MARCHÉ DE LA BONNE EXECUTION DES PRESTATIONS. IL SERA L'INTERLOCUTEUR PRIVILEGIE DE LA VILLE ET ASSURERA LES FORMATIONS ET LA MISE EN PLACE DES ANIMATIONS DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES.

GREVES

En cas d'arrêt de travail pour faits de grèves de salariés du titulaire affectés à l'exécution du marché, le titulaire sera tenu d'exécuter intégralement les prestations du marché.

En cas d'impossibilité pour le titulaire d'exécuter les prestations dues dans les délais impartis, le Maire ou son représentant y pourvoira par tous les moyens qu'il jugera utile, aux frais, risques et périls du titulaire.

La durée du marché de substitution passé éventuellement dans ce cas sera limitée au terme annuel du marché en cours.

LITIGES

Il est formellement spécifié qu'en aucun cas ou pour quelques motifs que ce soient les contestations qui pourraient survenir entre la Ville et le titulaire du marché ne pourront être invoquées par ce dernier comme cause d'arrêt ou de suspension, même momentanée, des prestations à effectuer.

Le Tribunal Administratif est le seul compétent en cas de litige.

MODE DE RESTAURATION

L'organisation du service de restauration s'effectue dans le respect des règles d'hygiène fixées par les textes en vigueur.

L'approvisionnement des produits alimentaires, et la livraison incombent au fournisseur conformément à l'arrêté interministériel du 09 septembre 1997 traitant les conditions d'hygiène relatives à la conservation et la distribution.

La distribution et la préparation des repas à l'intérieur des locaux de restauration est assurée par la Ville. Depuis 2015 la restauration est organisée en partie en self (élèves d'élémentaires/adultes) et cantine (élèves de maternelles).

COMPOSITION DES MENUS

La composition des menus respectera la définition du repas selon la réglementation du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration destinés aux enfants d'âges scolaires et à la sécurité des aliments.

Le menu comprendra 5 ou 4 composantes. La totalité du repas servi devra répondre aux conditions définies au chapitre "Elaboration des menus" de la circulaire du 25 juin 2001.
(<http://www.education.gouv.fr/bo/2001/special9/default.htm>)

Le menu 5 composantes sera composé :

- d'une entrée (crudités, légumes cuits, charcuterie, potage ...)
- d'un plat protidique (viande, poisson, œufs et produits à base de.....)
- d'un légume d'accompagnement (légumes verts, légumes secs, féculents ou céréales)
- fromage ou yaourt
- dessert : fruit frais entier ou en salade, fruit cuit au sirop, pâtisserie, yaourt, dessert lacté.

(variante à 4 composantes – sans fromage - avec dessert)

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

Les informations suivantes devront figurer sur les menus :

- Dénomination précise de chacun des plats servis avec explications complémentaires si nécessaire.
- Indication du plat de remplacement pour les mets incluant de la viande de porc.
- Indication des plats recommandés selon la législation comportant les valeurs nutritionnelles par portions servies :
 - pour tous les produits : les teneurs en protéines et lipides,
 - pour les produits laitiers les teneurs en calcium.

Les quantités servies seront conformes aux usages de la profession hôtelière. Dans le cadre de ces menus, les grammages de toutes les denrées seront soit ceux fixés dans les documents de soumission et annexés au présent cahier des charges, soit pour les denrées qui n'y seraient pas mentionnées, ceux correspondant aux recommandations fixées par la circulaire du 25 juin 2001.

Pour répondre à l'important problème de la santé de l'enfant et en raison de la relation de cause à cet effet entre la qualité de la nutrition de l'écolier et ses performances physiques, scolaires, ou intellectuelles, la digestibilité de chaque repas sera particulièrement vérifiée.

La boisson sera assurée par la Ville.

Les problèmes tenant tant à la qualité qu'aux quantités, et plus généralement les problèmes qui ont trait au service courant de la restauration seront consignés par écrit pour tenir lieu de pièces de réclamation.

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Quel que soit le nombre de composantes retenues par la Ville pour ce marché, les menus pour chaque semaine comprendront obligatoirement 25 % des composantes en produits alimentaires et denrées issus de l'Agriculture Biologique certifiés par agrément (qui seront spécifiquement mentionnés lors de la transmission hebdomadaire des menus par le symbole type « Bio »).

Le prestataire s'engage à assurer une rotation du type de composante bio proposée chaque semaine avec au minimum un plat principal bio (plat protidique + accompagnement) par semaine. De plus un repas 100 % bio sera servi chaque mois.

Par ailleurs les produits alimentaires issus de l'Agriculture Biologique représenteront au minimum 25 % du budget annuel des achats alimentaires.

Rappel Loi Egalim: Les repas servis en restauration collective dans tous les établissements chargés d'une mission de service public devront compter 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques.

Le décret publié ce 24 avril fixe les dispositions d'application l'article 24 de la loi du 30 octobre 2018 dite loi EGAlim, en précisant notamment les catégories de produits entrant dans les objectifs d'approvisionnement et les modalités du suivi de ces objectifs.

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE LOCALE

Dans le cadre d'une démarche limitant le bilan carbone sur les fournitures de denrées, les menus pour chaque semaine comprendront obligatoirement 30 % des composantes en produits alimentaires et denrées issus de l'Agriculture locale (filière courte : produits de qualité issus du terroir de la Région Nouvelle Aquitaine), qui seront spécifiquement mentionnés lors de la transmission hebdomadaire des menus par le symbole type « local » ou « Bio local » le cas échéant.

Le prestataire s'engage à assurer une rotation du type de composante locale proposée chaque semaine avec au minimum un plat principal local (plat protidique + accompagnement) par semaine. De plus un repas 100 % local sera servi chaque mois.

MENUS VEGETARIENS

En application de la nouvelle réglementation, il sera proposé par le Fournisseur 1 repas 100% végétarien par semaine.

Celui-ci sera validé lors de l'élaboration des Menus par la Commission Restauration (voir article suivant).

ELABORATION DES MENUS

Les menus sont arrêtés par la Commission Restauration spéciale désignée par le Maire, à partir des projets proposés par le fournisseur et élaborés par des personnels spécialisés en diététique.

Selon un planning déterminé par la Ville, le fournisseur établira un "plan de menus-type" qui sera transmis aux membres de la Commission au minimum 15 jours avant la date de la réunion. A la vue de cette proposition, la Commission arrêtera le menu définitif applicable pour une durée de deux mois. Elle se réserve le droit de refuser certains produits.

La Commission dans le cadre de l'article II du présent document pourra imposer la modification de la composition des menus, particulièrement ceux destinés aux enfants de l'enseignement préélémentaire, leur appréciation étant fondée sur les besoins nutritionnels des usagers des points de restauration. Les menus comprenant les plats traditionnels seront appréciés.

En outre, seront exclus :

- ♦ les poissons avec de nombreuses arrêtes fines
- ♦ les viandes avec de petits os (sauté de lapin)

Il sera prévu un remplacement ou présentation différente (hachage des mets, purée etc...) pour certains plats convenants plus particulièrement à des enfants de trois ans ou moins.

REPAS PIQUE-NIQUE

Des repas « pique-nique » pourront régulièrement être demandés. Ces repas devront obligatoirement respecter la définition du repas scolaire conformément à la circulaire du 25 juin 2001 et être adaptés aux différentes catégories de convives.

Ils devront se présenter sous la forme de repas « sandwich » préparés par le Prestataire et conditionnés en portion individuelle (+serviettes individuelles jetables).

Le candidat devra joindre à son offre des menus type. La forme « sandwich » des repas devra être de type « pain de mie ».

REPAS A THEME

Le titulaire du marché assurera un repas à thème (plats régionaux ou exotiques) **une fois par mois** plus les fêtes calendaires associé à un programme d'animation et d'éducation nutritive spécifique. Le Prestataire assurera également l'opération « Semaine du Goût ».

Le contenu de ces repas devra être décidé en accord avec la Ville. Aucun supplément de prix ne sera accordé pour ces prestations. Une information spécifique mentionnera le repas à thème sur les menus à afficher.

DENREES EMPLOYEES

Le titulaire du marché devra régulièrement tenir informé le Maire ou son représentant des mesures qu'il met en place pour déterminer la traçabilité de ses denrées.

SERONT EXCLUES IMPERATIVEMENT DES MENUS TOUTES DENREES REPERTORIEES COMME INCLUANT DANS LEUR COMPOSITION DES ORGANISMES GENETIQUEMENTS MODIFIES.

LE TITULAIRE DU MARCHÉ DEVRA OBLIGATOIREMENT PRÉCISER LES INGRÉDIENTS ALLERGENES MIS EN ŒUVRE DANS LA COMPOSITION DE SES PRODUITS.

A - Viandes :

Le titulaire du marché devra se conformer strictement à l'ensemble de la législation relative aux ENCEPHALOPATHIES SPONGIFORMES BOVINES (maladie de la vache folle) et notamment fournir à chaque service de viande bovine l'ensemble des informations sur la traçabilité selon le décret du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration. Il devra également pouvoir apporter la preuve de la provenance des viandes et les dérivés entrant dans la composition des plats à la demande de la Ville. Les viandes devront être certifiées 100% Françaises.

Le prestataire devra préciser la provenance des produits servis et prévoir d'autres plats de substitution pour remplacer la viande de porc ainsi que des repas « sans viande » avec une

substitution poisson ou œuf, ceci afin de répondre aux exigences de certaines pratiques religieuses ou convictions personnelles. Les plats de substitution devront être conditionnés en portions individuelles.

Les fournitures de viande fraîche sont soumises à la réglementation sanitaire relative à la mise en consommation des viandes et sont régies par les dispositions générales de la loi relative à la répression des fraudes et des taxes subséquentes.

Toutes les préparations vendues à l'état cru ou précuit obtenues par le hachage des viandes, que ces viandes soient mélangées ou non, et additionnées ou non de substances étrangères dont l'emploi est autorisé par la réglementation en vigueur, doivent satisfaire aux dispositions contenues dans l'arrêté ministériel concernant les viandes hachées destinées à la consommation, les viandes destinées au hachage doivent être entreposées en chambre froide jusqu'au moment de leur préparation.

Pour une période de 20 repas le menu établi ne devra pas comporter plus de quatre propositions de viande hachée ou reconstituée.

B - Charcuterie :

Les fournitures de charcuterie devront être de fraîcheur irréprochable, présentant bien les critères d'une denrée loyale et marchande notamment l'absence d'odeur et goût anormal.

Les fournitures ne peuvent provenir que de laboratoires ou ateliers ayant fait l'objet d'un avis sanitaire favorable du Directeur Départemental des Services Vétérinaires.

Toutes les viandes et matières premières entrant dans la composition des produits devront être également de très grande fraîcheur, leur préparation particulièrement soignées avec toutes les conditions requises d'hygiène. La composition et la qualité de chaque type de fourniture sont au minimum celles déterminées dans la partie réglementaire du "Code des usagers en charcuterie et conserve de viande" mis au point par le Centre technique de la salaison, de la charcuterie, et des conserves de viande.

C - Poissons :

Le poisson devra être servi une fois par semaine. Il devra être frais et présenter, sous peine de refus, les caractéristiques suivantes : consistance ferme de la chair, parois abdominales intactes, absence de mauvaise odeur de la cavité abdominale du poisson vide.

Le poisson surgelé pourra être employé sous réserve de la qualité de celui-ci et du respect de la législation des produits surgelés. Le poisson pané ne devra pas être servi plus d'une fois par mois. Le Prestataire fournira un « poisson frais du marché ».

D - Volailles :

Elles seront conformes à la législation. Les volailles et les lapins seront constitués par des animaux de première fraîcheur et en parfait état de conservation. Ces fournitures devront répondre aux spécifications des décisions des arrêtés ministériels en vigueur. Les volailles surgelées pourront être utilisées sous réserve de conformité à la législation. Les viandes devront être certifiées 100% Françaises.

E - Légumes :

Ils pourront être surgelés sous réserve de l'usage approprié. En période hivernale les potages peuvent être servis 2 fois par semaine maximum.

Les légumes de saison sont exigibles et doivent être de première fraîcheur. Les légumes devront être livrés sous forme de produits frais à hauteur de 50% minimum.

F - Conserves :

Toutes les conserves doivent être de qualité saine, loyale et marchande. Elles devront remplir les conditions définies par la réglementation en vigueur. Les boîtes devront obligatoirement indiquer en clair la date limite d'utilisation optimale de vente du produit.

G - Pâtes :

Toutes les pâtes alimentaires employées seront de qualité supérieure, saine, loyale et marchande répondant aux caractéristiques des décrets et arrêtés en vigueur. Après cuisson, elles ne devront

présenter ni odeurs, ni goûts anormaux, elles ne devront être ni collantes, ni déformées, ni désagréées.

H - Riz :

Le riz employé sera du riz long, sain et de bonne qualité, ne présentant en l'état ou après cuisson ni odeur, ni goûts anormaux. Le riz rond sera réservé à la préparation des entremets, débarrassé entièrement de son péricarpe, sans poussière, ni débris d'enveloppes d'insectes ou de toutes matières étrangères.

I - Oeufs :

Selon la législation en vigueur, ils devront être préparés et cuisinés dans les sociétés habilitées à leur préparation.

J - Fromages :

Afin de préserver une alimentation harmonieuse et la diversité des repas dans le respect des usages de composition de ceux-ci et de promouvoir l'éducation du goût, il conviendra de respecter un équilibre entre les présentations de fromages ou autres produits laitiers en assurant une variété par la proposition de différentes familles (fromages à pâte molle, à pâte dure, fromages frais ou yaourt à un minimum de 10 à 12 cl).

La fréquence de chaque famille devra tenir compte de la teneur en calcium et respectera les recommandations législatives.

K - Dessert :

Les desserts devront être suffisamment variés et comprendre :

- ♦ pâtisserie fraîche
- ♦ fruits frais de saison, de première fraîcheur et qualité, bonne odeur, goût agréable et murs à point
- ♦ compote plus gâteaux secs
- ♦ salade de fruits
- ♦ entremets, flans, yaourts aux fruits

Dans le cas où le fournisseur éventuel fait pratiquer l'analyse chimique ou microbiologique de ses fruits, mention en sera faite lors de la soumission. Il indique s'il effectue lui-même ses analyses, ou dans le cas contraire, il désigne le laboratoire qu'il en a chargé.

L - Sauces d'accompagnement des crudités et salades :

Le prestataire fournira les ingrédients nécessaires (ex : huile, vinaigre, sel, moutarde) permettant la préparation de la sauce par les agents de service, sans supplément de coût.

M - Divers :

Les confitures devront répondre aux spécifications des textes en vigueur.

Les entremets, flans, desserts, instantanés devront être conformes aux normes exigées et ne contenir que des colorants naturels autorisés. Les fruits au sirop seront de qualité courante et répondant aux spécifications des textes en vigueur. Les fruits secs seront de qualité courante. Les gâteaux secs seront de goût agréable et de consistance normale et variés.

Le fournisseur doit obligatoirement proposer dans ses menus des frites fraîches ou congelées une fois tous les quinze jours.

Le candidat n'oubliera pas d'inclure cet aliment dans les menus types joints à son offre tel que précisé au présent CCTP.

N - Produits surgelés :

La fourniture des produits surgelés devra être conforme aux règlements des décrets réglementant les conditions d'hygiène et de distribution des denrées surgelées. Les emballages devront

obligatoirement indiquer en clair la date limite d'utilisation. Les produits surgelés ne devront pas excéder 50% du volume livré par type de denrées fournis.

O - Pain :

La ville se charge de la fourniture en pain frais.

| |
|---------------------------|
| DECOMPTE DES REPAS |
|---------------------------|

Le décompte des repas à servir par catégorie d'usagers et par point de livraison est établi par le Maire ou son représentant et sera commandé téléphoniquement ou par mail au fournisseur au plus tard 48 heures avant la date effective.

A ce décompte devront s'ajouter afin de pallier à toute erreur éventuelle de préparation un certain nombre de desserts et d'entrées qui ne seront utilisés qu'en cas de besoin, et ne seront pas facturés à la Ville. Le fournisseur pourra reprendre les excédents non consommés.

Le fournisseur sera tenu de livrer, à tout moment, sur simple demande du Maire, ou de son représentant, des repas spéciaux établis pour le cas où une cause imprévisible et de force majeure aurait entraîné un dysfonctionnement du système de restauration sur place notamment dans le cas de réajustement d'effectifs.

| |
|---|
| MODE ET DELAI DE LIVRAISON DES FOURNITURES |
|---|

Les fournitures doivent être livrées et acheminées dans le local de restauration aux frais, risques, et périls du fournisseur.

Les livraisons seront faites, suivant les commandes :

- sur le temps scolaire : le matin entre 7 heures et 10h30, en dehors des heures d'entrées et de sorties scolaires, tous les jours de classe pour les scolaires, au lieu désignés au présent CCTP.
- sur le temps périscolaire : le matin entre 7 heures et 10h30, le mercredi et/ou durant les périodes de vacances scolaires dans le lieu désigné au présent CCTP.

Le personnel préposé au transport et aux manipulations doit observer les règles de propreté les plus strictes : mains propres, linges propres, véhicules propres avec caisses de transport des barquettes propres.

Les livraisons devront, sous peine de refus, être accompagnées d'un bon de livraison à en-tête du fournisseur, qui sera remis au préposé chargé de la réception. Ce bon mentionnera les quantités ainsi que toutes les indications propres à permettre d'en assurer les contrôles. Le fournisseur veillera à donner toutes indications utiles aux agents de service :

- ♦ Identification de la viande ou légumes ;
- ♦ Identification de la viande de porc, sans porc ou autres préparations spécifiques de substitution de la viande (poisson-œuf) ;
- ♦ Indication de la date de confection, et de la date limite de consommation (supérieure à 8 jours minimum) ;
- ♦ Indication de temps de remise en température pour préparation devant être servie chaude ;
- ♦ Toutes indications sous forme de fiches de liaison permettant la préparation des différentes composantes des repas.

Les denrées alimentaires qui le nécessitent doivent impérativement être livrées en camions réfrigérés conformément aux textes des lois. La chaîne du froid des produits ne doit souffrir d'aucune rupture du maintien de la température à coeur du produit qui doit se situer entre 0 et 3 degrés.

Si le titulaire du marché ne livre pas les fournitures dans les délais fixés, le Maire ou son représentant assurera au mieux des intérêts de la Ville les fournitures en souffrance sans qu'il soit besoin de mise en demeure, aux frais et risques du candidat conformément à l'article 3-2 du CCAG. Le fournisseur supportera la différence en plus entre le prix des acquisitions réalisées et celui de son marché. Il ne pourra rien réclamer pour les différences en moins.

Le fournisseur ne pourra se prévaloir du fait que la date d'expiration du marché intervenu est dépassée pour refuser d'assurer les livraisons dont commande lui aura été notifiée avant la date précitée, ou se soustraire aux sanctions qu'il aurait encourues du fait de sa carence.

ENLEVEMENT ET REMPLACEMENT DES MARCHANDISES REFUSEES

Les frais de manutention des fournitures rebutées ou ajournées sont à la charge du fournisseur. Le fournisseur sera tenu de remplacer, à ses frais, les marchandises refusées par d'autres remplissant les conditions exigées, dans les délais fixés ci-avant. Toutefois si les nécessités du service exigent le remplacement immédiat des marchandises refusées, ce dont le Maire sera seul juge, son représentant pourra pourvoir aux besoins du service dans les mêmes conditions indiquées au chapitre « *Décompte des repas* » du présent document.

CONTROLES DES FOURNITURES

Les contrôles seront effectués sur la base de la législation en vigueur parue au Journal Officiel et ayant trait à l'alimentation.

Des contrôles techniques dans la cuisine centrale et les lieux de livraison portant sur la qualité des fournitures, la quantité, la variété et la préparation des denrées entrant dans la composition des repas servis, à l'hygiène générale des locaux, la propreté du matériel utilisé, la tenue du personnel, pourront être effectués à tout moment, tant par l'Inspecteur Vétérinaire Départemental que par le Médecin du service médical scolaire que par le Maire ou son représentant. Le prestataire s'engage à communiquer à la Ville tous les rapports et observations faits lors de ces visites et à la tenir informée des mesures entreprises répondant à ces observations.

A toutes les demandes du Maire ou de son représentant, le fournisseur devra autoriser l'accès, par les préposés désignés, des magasins et du lieu de préparation des repas des établissements fixés dans l'acte d'engagement, laisser vérifier la nature des articles destinés à la consommation.

Le fournisseur sera tenu d'adresser systématiquement à la Ville les rapports réguliers des inspections sanitaires effectuées dans la cuisine centrale indiquée dans l'acte d'engagement où seront fabriqués les repas.

AUTRES FOURNITURES

Le fournisseur devra prévoir dans son décompte la fourniture des produits non alimentaires suivants :

- ~~— 1 serviette de table jetable par repas fourni~~ aucune serviette ne sera fournie
- Blanchissage (5 blouses, 5 tabliers et 2 pantalons par agent (2 agents) par semaine)
- Jetables (toques et gants)
- Produits lessiviels
- Sacs poubelle de 130 L
- Papier film (2 rouleaux de film alimentaire et 2 rouleaux d'aluminium par semaine)
- Lavettes.

Marché restauration 2025-2028

Le prix « autres fournitures » sera décompté par unité de repas dans le tableau de « Détail estimatif des repas », y compris le blanchissage.

Le fournisseur devra prévoir à la demande de la Ville de fournir des goûters (avec boisson), qui sera décompté à part dans la prestation.

ENGAGEMENT DU FOURNISSEUR

TABLEAU RECAPITULATIF DES GRAMMAGES DES COMPOSANTS

Auquel le prestataire s'engage de suivre

Suivant les recommandations Nutrition du GEM-RCN

Mis à jour version 2.0 – JUILLET 2015

Téléchargeable sur : chrome-

extension://efaidnbmnnnibpcajpcgiclfindmkaj/https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf

A _____, le.....

Cachet et signature du candidat