

Cahier des clauses techniques et particulières Accompagnement restauration collective - Mornant

I – Objectifs

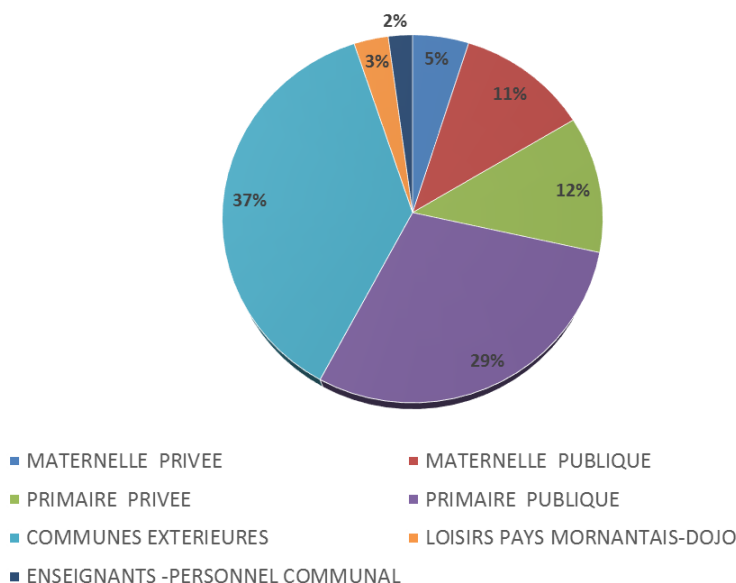
La commune de Mornant s'interroge sur l'évolution de son restaurant collective afin de :

- Répondre aux besoins du territoire et optimiser les coûts en développant l'activité avec d'autres partenaires (AMAD, SPL enfance en pays mornantais...).
- Développer l'achat de produits locaux et bio.
- Maintenir la préparation sur site.
- Impliquer plus fortement les usagers.
- Maîtriser le gaspillage et mettre en place des outils efficaces de gestion des stocks.
- Adapter l'offre à la demande. Exemples : maternelle, personnes âgées,...

II – Etat des lieux sommaire

Le Restaurant Municipal d'Enfants a réalisé 95 630 repas en 2014 soit une moyenne de 688 repas jour. Elle fonctionne en régie directe.

Répartition des repas servis par établissement en 2014



Le Restaurant scolaire comprend 9 agents :

Fonction	Nb heures hebdomadaire	Statut	FICHES DE POSTE
Responsable cuisinier et gestionnaire	35	Titulaire	Gestion administrative, comptable et logistique Gestion du personnel En collaboration étroite avec le cuisinier: -coordination et préparation des repas -logistique des commandes -Contrôles sanitaires -Etablissement fiches techniques de production

Cuisinier	35	Titulaire	Chargé de la coordination de la préparation des repas du REMM Logistique des commandes
Agent administratif	17,50	CDD	Gestion de la régie de recettes (REMM/Péri) Inscriptions à la restauration et gestion semainier du REMM
Aide cuisinière	29,5	CDI	Chargé de la production des entrées et des plats chauds en équipe avec le chef de cuisine Confection des plateaux : fromages et desserts (le matin) Chargé de nettoyer la cuisine et le matériel (l'après-midi) Préparation des salles du REMM : ouvrir les stores, préparer le linge dans les salles, aller chercher les containers, Accueil des enfants dans les salles Dressage des tables des enfants et des enseignants dans toutes les salles du REMM,
Aide cuisinière	27,25	Titulaire	Chargé de la production des entrées et des plats chauds en équipe avec le chef de cuisine Confection des plateaux : fromages et desserts (le matin), Chargé de nettoyer la cuisine et le matériel (l'après-midi) Préparation des salles du REMM : ouvrir les stores, préparer le linge dans les salles, aller chercher les containers, Accueil des enfants dans les salles Dressage des tables des enfants et des enseignants dans toutes les salles du REMM,
Agent de service	12,3	Titulaire	Chargé de l'entretien, du dressage, du service préparation et nettoyage des salles
Agent de service	10	Titulaire	Chargé de l'entretien, du dressage, du service préparation et nettoyage des salles
Agent de service	10	Titulaire	Chargé de l'entretien, du dressage, du service préparation et nettoyage des salles
Agent de service	10	Titulaire	Chargé de l'entretien, du dressage, du service préparation et nettoyage des salles

Dépense de fonctionnement (année 2014) :

Libellé	Montant réalisé 2014	REPAS EXTERIEURS NON SERVIS			REPAS SERVIS		
		Nombre	Coût	Coût/repas	Nombre	Coût	Coût/repas
Eau	1 064.34 €	40 584	1 064.34 €	0.03 €	55 046	1 443.61 €	0.03 €
Energie électricité	7 291.95 €	40 584	7 291.95 €	0.18 €	55 046	9 890.42 €	0.18 €
Alimentation	63 528.74 €	40 584	63 528.74 €	1.57 €	55 046	86 167.04 €	1.57 €
Fournitures entretien	2 050.35 €	40 584	2 050.35 €	0.05 €	55 046	3 317.81 €	0.06 €
fournitures administratives	- €	40 584	- €	- €	55 046	62.03 €	0.00 €
Réparation matériel de cuisine	1 258.90 €	40 584	1 258.90 €	0.03 €	55 046	1 707.51 €	0.03 €
maintenance logiciels	307.06 €	40 584	307.06 €	0.01 €	55 046	416.49 €	0.01 €
maintenance matériel cuisine	553.48 €	40 584	553.48 €	0.01 €	55 046	750.71 €	0.01 €
doc générale et technique	- €	40 584	- €	- €	55 046	- €	- €
versements organismes de formation	676.64 €	40 584	676.64 €	0.02 €	55 046	917.76 €	0.02 €
Analyses biologiques	832.59 €	40 584	832.59 €	0.02 €	55 046	1 129.28 €	0.02 €
Frais téléphoniques	34.96 €	40 584	34.96 €	0.00 €	55 046	788.93 €	0.01 €
cotisation ANDRM	21.22 €	40 584	21.22 €	0.00 €	55 046	28.78 €	0.00 €
redevances ordures ménagères	558.45 €	40 584	558.45 €	0.01 €	55 046	757.45 €	0.01 €
frais prélèvements	- €	40 584	- €	- €	55 046	- €	- €
TOTAL CHARGES VARIABLES	78 178.69 €	40 584	78 178.69 €	1.93 €	55 046	107 377.81 €	1.95 €
vêtements de travail	195.99 €	40 584	195.99 €	0.00 €	55 046	727.65 €	0.01 €
Vaisselle	43.08 €	40 584	43.08 €	0.00 €	55 046	464.48 €	0.01 €
carburants	- €	40 584	- €	- €	55 046	130.00 €	0.00 €
entretien véhicules	- €	40 584	- €	- €	55 046	- €	- €
Location compteur gaz véhicule	- €	40 584	- €	- €	55 046	- €	- €
autres four.non stockées	166.83 €	40 584	166.83 €	0.00 €	55 046	1 798.68 €	0.03 €
location copieurs	- €	40 584	- €	- €	55 046	506.41 €	0.01 €
entretien bâtiments	21.69 €	40 584	21.69 €		55 046	233.91 €	
Maintenance bâtiment	391.46 €	40 584	391.46 €	0.01 €	55 046	4 220.59 €	0.08 €
nettoyage des locaux	- €	40 584	- €		55 046	- €	- €
amortissements		40 584	5 723.26 €	0.14 €	55 046	7 762.74 €	0.14 €
TOTAL CHARGES FIXES	6 542.31 €	40 584	6 542.31 €	0.16 €	55 046	15 844.46 €	4.18 €
TOTAL CHARGES FIXES ET VARIABLES	84 721.01 €	40 584	84 721.01 €	2.09 €	55 046	123 222.26 €	2.24 €
TOTAL PERSONNEL RESTAURANT	50 825.23 €	40 584	50 825.23 €	1.25 €	55 046	132 689.66 €	2.41 €
TOTAL PERSONNEL ADMINISTRATIF	11 077.79 €	40 584	11 077.79 €	0.27 €	55 046	11 077.79 €	0.20 €
TOTAL DEPENSES DE PERSONNEL	61 903	40 584	61 903.02 €	1.53 €	55 046	143 767.46 €	2.61 €
TOTAL CHARGES DE FONCTIONNEMENT	68 445.34	40 584	68 445.34	3.61 €	55 046	159 611.91	4.85 €

III- Prestations attendues et délais

- Audit de l'existant : capacité de production, organisation, personnel, locaux
- Analyse des besoins : intégration de nouveaux partenaires, de nouveaux services
- Choix du type de montage juridique : création d'un syndicat pour DSP, marché public
- Programmation de la procédure : rétro planning avec justifications
- Rédaction des documents de la consultation
- Analyse des offres : critères et notation
- Préparation et participation aux négociations avec les candidats
- Participation aux instances de décision

Dans tous les cas, le candidat devra fournir impérativement fournir un planning détaillé et réaliste par phase en détaillant la méthode qu'il souhaite mettre en œuvre au sein de son mémoire technique.

- L'option *Accompagnement dans la mise en œuvre du scénario retenu avec le personnel en place* comprend :

- Conseils des options juridiques pour la reprise du personnel du restaurant scolaire par le prestataire
- Accompagnement du service des ressources humaines sur les évolutions de postes des agents du restaurant scolaire.