

COMMUNE DE CAMPSAS

OFFRE TECHNIQUE DE PRESTATIONS ALIMENTAIRES

LES CANDIDATS DOIVENT OBLIGATOIREMENT REpondre A L'ENSEMBLE DES QUESTIONS CI-DESSOUS. ILS POURRONT, LE CAS ECHEANT, COMPLETER LEURS REponses SUR UN FEUILLET ANNEXE

CE DOCUMENT DEVRA ETRE SIGNE PAR LE CANDIDAT ET FAIRE FIGURER LE CACHET DE L'ENTREPRISE

1. UNITE DE PRODUCTION :

Adresse :

Téléphone :

Fax :

Responsable :

Grade :

Nom :

Date de création :

Capacité de production en nombre de repas jours :

Nombre de repas produits (moyenne journalière 2009) :

2. REPARTITION DE LA PRODUCTION (sur les bases 2009) :

	Ecoles Elémentaires
Nombre de repas fabriqués en liaison froide (année 2009)	

Certification qualité :

Respect des normes HACCP :

Distance séparant la cuisine centrale de la cantine :

Article 7-2 du C.C.P.

Indiquer le processus de commande proposé (modalités de commande, réajustement des repas le cas échéant...)

Indiquez l'horaire théorique de livraison (au plus tard) :

	1 ^{ère} livraison	Réajustement si nécessaire
Ecole de CAMPSAS		

Combien de véhicules seront affectés à nos livraisons journalières ?

DESCRIPTION DE L'ORGANISATION DES PERSONNELS DANS VOTRE CUISINE CENTRALE :

Qualification professionnelle	Nombre	Ancienneté moyenne	Observations éventuelles

Formation du personnel du titulaire :

Mise en place de formations professionnelles : oui non

Combien de personnes sont concernées par le plan de formation continue :

Nombre d'heures de formation pour 2009:

Quel est l'objectif du plan de formation 2010:

Article 5-1 du C.C.P.

Réunion d'information du personnel communal et de vérification du matériel :
(Nombre, modalités d'organisation, intervenant...)

3. QUALITE, HYGIENE ET SECURITE :

Article 5-2 du C.C.P.

Existence des procédures qualité : oui non

Lesquelles :

Contrôles sanitaires, vérifications périodiques :

- fréquences :

- par quels organismes :

- comment sera informée la commune ?

4. QUALITE DES PRODUITS :

Présentez nous par gammes de produits les contraintes de qualité mises en place avec vos fournisseurs :

a) Les légumes, fruits et crudités :

Type de produits :

	% par rapport à la production moyenne 2009
Frais	
Congelés	
En boîte	
Autre	

Critères de qualité :

Politique d'éviction des OGM :

Moyens de contrôle :

b) Les viandes :

Type de produits :

	% par rapport à la production moyenne 2009
Frais	
Congelés	
En boîte	
Autre	

Critères de qualité :

Mesures de sécurité alimentaire prises par l'entreprise au regard de l'agent de l'Encéphalopathie Spongiforme Bovine (ESB) :

Moyens de contrôle :

Sur 20 repas, combien de viande de 1^{ère} catégorie ?

7. GRAMMAGES :

SOLUTION DE BASE	Quantité en grammes	OPTIONS	Quantité en grammes
<u>Garnitures</u> : - légumes verts - féculents - frites - pâtes - riz		<u>Entrées</u> : - carottes râpées - céleri - betteraves - pâté - saucisson - œuf dur	

<u>Viandes :</u> - bœuf rôti - steak haché - escalope de veau - poulet - côte de porc - agneau - saucisse - viande en sauce		<u>Divers :</u> - fromage - fruit frais - fruit cuit - dessert lacté - gâteau	
<u>Cas particuliers :</u> - viande recomposée type « cordon bleu »		<u>Plats complets :</u> - paëlla - couscous - cassoulet - brandade de morue - choucroute Autres propositions :	
<u>Poisson :</u> - darne de poisson - poisson pané - filet de poisson			

8. MENUS :

Veillez présenter 4 semaines de menus à 4 composants sur le tableau ci-joint :

1^{ère} semaine :

		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Options	Plat protidique				
	Garniture				
	Entrée				
	Fromage, produit lacté, dessert				

2^{ème} semaine :

		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Options	Plat protidique				
	Garniture				
	Entrée				
	Fromage, produit lacté,				

dessert				
---------	--	--	--	--

3^{ème} semaine :

		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Options	Plat protidique				
	Garniture				
	Entrée				
	Fromage, produit lacté, dessert				

4^{ème} semaine :

		Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Options	Plat protidique				
	Garniture				
	Entrée				
	Fromage, produit lacté, dessert				

Complément analyse des menus :

Veillez présenter vos procédures d'élaboration des menus (personnel impliqué et qualifications) :

9. ANIMATIONS :

Article 3-2 du C.C.P.

Prévoyez-vous des animations et des informations nutritionnelles sur la période ?

Combien ?

Quelques exemples :

Combien de repas à thèmes prévoyez-vous sur la période ?

Quelques exemples :

Si vous souhaitez joindre des documents détaillés décrivant ces animations, veuillez les présenter avec un document annexe.

Autres manifestations ou propositions d'animation

10. PRISE EN COMPTE EXIGENCES ENVIRONNEMENTALES :

- livraison/emballage :(conditionnement)
- récupération ou réutilisation emballages
- collecte et recyclage des déchets produits
- utilisation produits bio
- relation client

Fait le _____ , à _____

« J'atteste l'exactitude des renseignements ci-dessus »

Signature et cachet