

## Annexe 1 : Synthèse de la répartition des missions

Mission	Syndicat	Prestataire
<b>En matière de restauration</b>		
Elaboration des menus		<b>X</b>
Validation des menus	<b>X</b>	
Gestion et organisation de la production sur la cuisine centrale		<b>X</b>
Livraison par liaison froide des prestations au point de consommation précisé au présent document		<b>X</b>
Proposition d'animations / repas à thèmes et mise en œuvre sur les sites		<b>X</b>
Validation des propositions d'animations / repas à thèmes	<b>X</b>	
Mise en place et gestion de stock de repas secours		<b>X</b>
Contrôle de l'hygiène et notamment, la réalisation à ces frais, des autocontrôles micro biologiques prévus par la réglementation sur la cuisine centrale et l'office		<b>X</b>
Information du syndicat sur l'évolution de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de nutrition ainsi que les <u>prescriptions techniques relatives aux locaux et équipements</u> . Obligation d'information sur tout produit ou toute famille de produits dont la consommation peut présenter un risque pour les enfants et les adultes accueillis dans les restaurants municipaux (mission de veille sanitaire et gestion des crises)		<b>X</b>
<b>En matière technique</b>		
Nettoyage et entretien courant de l'office et des abords (accès, local poubelle)		<b>X</b>
Nettoyage et entretien courant du restaurant		<b>X</b>
Nettoyage des couverts		<b>X</b>
Gros œuvres et second œuvre sur l'office	<b>X</b>	
Maintenance et renouvellement des équipements et matériels (y compris petit matériel d'exploitation) de l'office	<b>X</b>	
Dératisation / désinsectation de l'office		<b>X</b>
Fourniture et renouvellement du mobilier des salles de restauration (chaises, tables...)	<b>X</b>	
Renouvellement de la vaisselle	<b>X</b>	
Conseil sur tout projet syndical de création / réhabilitation d'offices / salle de restauration		<b>X</b>
Entretien des installations et du matériel lié à la sécurité (incendie et biens des personnes)	<b>X</b>	
<b>En matière de gestion</b>		
Inscription annuelle des convives au service de restauration à la rentrée scolaire	<b>X</b>	
Gestion des inscriptions et annulations en cours d'année scolaire		<b>X</b>

<b>Mission</b>	<b>Syndicat</b>	<b>Prestataire</b>
Service des repas sur l'office		<b>X</b>
Surveillance des élèves pendant les services	<b>X</b>	
Fourniture et entretien des vêtements de travail des personnels de l'office		<b>X</b>
Facturation et recouvrement des frais de restauration auprès des convives, selon les dispositions prévues dans ce présent		<b>X</b>
Encaissement auprès des convives		<b>X</b>
Gestion des impayés		<b>X</b>
Préparation de l'état des produits laitiers consommés par les enfants pour permettre au syndicat de bénéficier des subventions versées par l'Office national interprofessionnel de l'élevage et de ses productions		<b>X</b>
<b>En matière de prestations accessoires</b>		
Fourniture des produits d'entretien et lessiviels, sels adoucisseurs pour l'office		<b>X</b>
Livraison de fournitures non alimentaires nécessaires au service sur l'office (charlottes, gants, sacs poubelles ...)		<b>X</b>