



ʻĀmuitahira'a nō te mau ʻoire

SPCPF

SYNDICAT POUR LA PROMOTION
DES COMMUNES
DE POLYNÉSIE FRANÇAISE



LES SERVICES
MIS À DISPOSITION

Département RESTAURATION COMMUNALE



ÉDITION 2025

POUR LES COLLECTIVITÉS POLYNÉSIENNES
ET EPCI ADHÉRENTS



LE CATALOGUE DES SERVICES MIS À DISPOSITION PAR LE DÉPARTEMENT DE LA RESTAURATION COMMUNALE DU SPCPF

Le Syndicat pour la promotion des communes de Polynésie française (SPCPF) vous présente son catalogue de services mis à disposition pour la **restauration communale** à destination des communes et des EPCI adhérents. Dans un objectif de soutien personnalisé, nous vous proposons des services toujours compris dans la contribution d'adhésion, auxquels viennent s'ajouter des participations complémentaires pour avoir à votre disposition des **services prédéfinis, adaptés à vos besoins spécifiques**, ou encore des **abonnements pour les logiciels**.

Ces services mis à disposition couvrent l'ensemble des aspects de la gestion de la restauration collective, de la mise en conformité des sites à la planification alimentaire et l'élaboration des marchés publics de denrées alimentaires, en passant par la gestion des stocks jusqu'au gaspillage alimentaire. L'objectif est de vous accompagner dans la mise en place d'une restauration structurée, saine, équilibrée et accessible à l'ensemble de vos administrés.

Explorez ce catalogue et découvrez comment ces solutions peuvent améliorer la gestion de vos services de restauration collective.



SOMMAIRE

LES SERVICES COMPRIS DANS LA CONTRIBUTION D'ADHÉSION

05

MISE À DISPOSITION D'OUTILS CLÉ EN MAIN	06
MISE À DISPOSITION DES DONNÉES RECOLTÉES PAR LE SPCPF SUR LA RESTAURATION COMMUNALE	07
VEILLE TECHNOLOGIQUE, JURIDIQUE, MÉTIER ET DIFFUSION DE L'INFORMATION	08
ANIMATION DU RÉSEAU DES PERSONNES RESSOURCES	09
ANIMATION DE SÉMINAIRES MIXTES DE RÉFLEXION ET DE PRISE DE DÉCISION	10
PROPOSITION D'ADAPTATION DE LA RÉGLEMENTATION ET REPRÉSENTATION DES COMMUNES ADHÉRENTES AUPRÈS DES PARTENAIRES	11
PARTICIPATION EN ÉTROITE COLLABORATION AVEC LE CGF À LA DÉFINITION DES PLANS DE FORMATION DES AGENTS DES COMMUNES	12
CAMPAGNE DE SENSIBILISATION	13
ASSISTANCE HOTLINE (HORS LOGICIEL DE GESTION DU SERVICE DE RESTAURATION EASILYS)	14-15

AUDIT SUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	16-17
ORGANISATION DU SERVICE RESTAURATION SCOLAIRE	18
PORTE PAROLE DES COMMUNES	19

LES PARTICIPATIONS COMPLÉMENTAIRES 20

Mise à disposition de service prédéfini	21
DÉPLOIEMENT DU LOGICIEL EASILYS OU OUTIL EXCEL DU SPCPF	21
AUDIT SUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE POUR UN SITE SUPPLÉMENTAIRE	22-23
Abonnement	24
ASSISTANCE HOTLINE DU LOGICIEL DE GESTION EASILYS OU OUTIL EXCEL DU SPCPF	24
Mise à disposition de service adapté à l'adhérent	25
SUPPORT UTILISATEUR ET ACTUALISATION DES DONNÉES SUR LE LOGICIEL DE GESTION EASILYS OU OUTIL EXCEL DU SPCPF	25
OUVERTURE DU SERVICE RS ET MISE EN CONFORMITÉ ADMINISTRATIVE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	26
CONCEPTION ET ORGANISATION D'UN SÉMINAIRE RESTAURATION SCOLAIRE À LA DEMANDE D'UNE COMMUNE	27



LES PARTICIPATIONS COMPLÉMENTAIRES

SUITE

ASSISTANCE À MAÎTRISE D'OUVRAGE (AMO) RELATIVE
AUX COÛTS DU SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE

28-29

ACCOMPAGNEMENT AU RECRUTEMENT DES AGENTS
DU SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE

30-31

ASSISTANCE À MAÎTRISE D'OUVRAGE OU
MAÎTRISE D'ŒUVRE SUR L'ÉLABORATION DE
LA PLANIFICATION ALIMENTAIRE DE LA COMMUNE

32-33

ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ
À LA MONTÉE EN COMPÉTENCES DES AGENTS
DU SERVICE RESTAURATION SCOLAIRE

34

MISE EN PLACE D'UN ATELIER CULINAIRE

35

ASSISTANCE À MAÎTRISE D'OUVRAGE POUR
L'ACHAT ET LA MAINTENANCE DES ÉQUIPEMENTS

36

ÉLABORATION D'UN DOSSIER FIP
POUR L'ACHAT DE NOUVEAUX ÉQUIPEMENTS

37

ASSISTANCE À MAÎTRISE D'OUVRAGE
POUR L'ACHAT DE DENRÉES ALIMENTAIRES

38

ASSISTANCE À MAÎTRISE D'OUVRAGE SUR
DÉPLOIEMENT KIT GASPILLAGE ALIMENTAIRE

39

PROCESSUS DE RECENSEMENT DES BESOINS

40

LES SERVICES COMPRIS DANS LA CONTRIBUTION D'ADHÉSION





Compris dans la contribution d'adhésion

MISE À DISPOSITION D'OUTILS CLÉ EN MAIN



Contenu

- Analyse des besoins.
- Identification des outils.
- Analyse de faisabilité (capacité des utilisateurs à utiliser l'outil).
- Proposition et présentation de l'outil à l'adhérent.
- Mise à disposition.



Livrables

- Outil mis à disposition des utilisateurs.



Prérequis

- Aucun.



Durée en jours : en fonction de la demande et de l'outil.



Coût de la mise à disposition du service :
compris dans la contribution d'adhésion.

Compris dans la contribution d'adhésion

MISE À DISPOSITION DES DONNÉES RECOLTÉES PAR LE SPCPF SUR LA RESTAURATION COMMUNALE



Contenu

- Identification des données à recueillir.
- Définition des modalités de recueil.
- Recueil des données.
- Traitement des données.
- Compilation, analyse commentée des résultats.
- Mise à disposition des résultats.



Livrables

- Indicateurs à jour.
- Données recueillies et traitées.
- Données accessibles pour les adhérents.



Prérequis

- Pouvoir accéder aux données des adhérents.



Durée en jours : en continu.



Coût de la mise à disposition du service :
compris dans la contribution d'adhésion.



Compris dans la contribution d'adhésion

VEILLE TECHNOLOGIQUE, JURIDIQUE, MÉTIER ET DIFFUSION DE L'INFORMATION

Contenu

- Identification des données à surveiller.
- Organisation de la veille (abonnements, partenariat réseau...).
- Analyse de l'information (applicabilité locale, niveau d'incidence, intérêt, opportunité).
- Diffusion aux adhérents.
- Suivi de la diffusion.
- Réponse aux questions posées par les adhérents.

Livrables

- Veille réalisée.
- Information analysée et diffusée aux adhérents concernés.

Prérequis

- Aucun.

 **Durée en jours** : en continu.

 **Coût de la mise à disposition du service** :
compris dans la contribution d'adhésion.

Compris dans la contribution d'adhésion

ANIMATION DU RÉSEAU DES PERSONNES RESSOURCES

Contenu

- Identification et intégration des personnes ressources au réseau.
- Organisation des rencontres entre professionnels (définition des sujets récurrents et après consultation des adhérents).
- Définition des contenus (méthodes, outils, supports, modalités d'animation).
- Mobilisation des experts et préparation de leurs interventions.
- Organisation logistique et planification.
- Animation des rencontres.
- Capitalisation et mise à disposition des travaux.

Livrables

- Réseau animé.
- Support et synthèse des travaux remis.

Prérequis

- Participation active des adhérents.

 **Durée en jours** : en fonction de la demande.

 **Coût de la mise à disposition du service** :
compris dans la contribution d'adhésion.



Compris dans la contribution d'adhésion

ANIMATION DE SÉMINAIRES MIXTES DE RÉFLEXION ET DE PRISE DE DÉCISION

Contenu

- Identification et analyse des besoins des adhérents.
- Conception et validation des scénarii (méthodes, outils...).
- Identification et mobilisation des ressources internes et/ou externes nécessaires (ressources humaines, matérielles, organisationnelles, financières).
- Constitution et animation du groupe de travail.
- Conduite des travaux : analyse de faisabilité, définition du plan d'action.

Livrables

- Séminaires réalisés.
- Support et synthèse des travaux remis aux adhérents.

Prérequis

- Aucun.

 **Durée en jours** : en fonction de la demande.

 **Coût la de mise à disposition du service** : compris dans la contribution d'adhésion.

Compris dans la contribution d'adhésion

PROPOSITION D'ADAPTATION DE LA RÉGLEMENTATION ET REPRÉSENTATION DES COMMUNES ADHÉRENTES AUPRÈS DES PARTENAIRES

Contenu

- Identification et analyse des besoins et demandes des adhérents.
- Exploitation des résultats de la veille.
- Identification et mobilisation des ressources internes et/ou externes nécessaires (ressources humaines, matérielles, organisationnelles, financières).
- Planification.
- Élaboration et mise en œuvre du plan de communication ad hoc.

Livrables

- Règlementation modifiée, adaptée.
- Support et synthèse des travaux remis.

Prérequis

- Aucun.

 **Durée en jours** : en fonction de la demande.

 **Coût de la mise à disposition du service** : compris dans la contribution d'adhésion.



Compris dans la contribution d'adhésion

PARTICIPATION EN ÉTROITE COLLABORATION AVEC LE CGF À LA DÉFINITION DES PLANS DE FORMATION DES AGENTS DES COMMUNES

Contenu

- Identification des besoins de montée en compétences des agents communaux (dans les domaines de compétences du SPCPF).
- Définition et priorisation des actions de montée en compétences.
- Proposition et présentation, au CGF, de ces actions de montée en compétences.

Livrables

- Plan de montée en compétences proposé et présenté au CGF.

Prérequis

- Aucun.

 **Durée en jours** : en fonction de la demande.

 **Coût de la mise à disposition du service** : compris dans la contribution d'adhésion.

Compris dans la contribution d'adhésion

CAMPAGNE DE SENSIBILISATION

Contenu

- Identification des sujets à traiter et des cibles à toucher.
- Définition du/des message(s).
- Définition des supports / vecteurs / canaux / autres modalités (séminaires, réunions d'information, mobilisation du réseau de partenaires...).
- Diffusion du / des message(s).

Livrables

- Messages délivrés.
- Supports mis à disposition des communes.

Prérequis

- Aucun.

 **Durée en jours** : en fonction de la demande.

 **Coût de la mise à disposition du service** : compris dans la contribution d'adhésion.



Compris dans la contribution d'adhésion

ASSISTANCE HOTLINE (HORS LOGICIEL DE GESTION DU SERVICE DE RESTAURATION EASILYS)



Contenu

• Réponse aux problèmes et aux urgences critiques :

1. Diagnostic de la situation

- Point avec la commune pour identifier les risques majeurs (hygiène, équipements defectueux, interruption du service...).
- Catégorisation et priorisation de la demande : urgence critique (à traiter immédiatement).

2. Interventions ciblées sur les urgences critiques

- Actions rapides pour corriger les problèmes critiques (transmission de procédures, rédaction de note corrective, élimination des aliments périmés...).
- Interventions minimales pour assurer la continuité du service public ou éviter tout risque d'intoxication.

3. Suivi allégé

- Contrôles périodiques légers visant à s'assurer que les risques majeurs sont résolus.

• Réponse aux questions et problèmes nécessitant peu de mobilisation des agents :

- Réponses aux questions les plus récurrentes.
- Transmission d'informations.
- Partage d'outils...



Livrables

- Fiche projet ou PV de réunion.
- Livrable demandé par la commune (procédure, note, informations diverses, outils...).



Prérequis

- Être adhérent à la compétence optionnelle.
- La demande doit être urgente, imprévisible et non anticipable.



Durée en jours : maximum 7 jours.



Coût de la mise à disposition du service : compris dans la contribution d'adhésion.



Compris dans la contribution d'adhésion

AUDIT SUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



Contenu

- **Lors des déplacements sur site, les agents réaliseront un audit sécurité alimentaire pour une cuisine autonome ou une cuisine centrale et une cuisine satellite. Cet audit comprend :**

1. Évaluation des installations

- Inspection visuelle des locaux, du matériel et du fonctionnement du service.
- Vérification des points critiques : conformité aux normes d'hygiène (température des chambres de stockage, propreté des surfaces, gestion des déchets).

2. Contrôle des procédures et des pratiques

- Analyse des processus de réception, stockage, production et distribution des denrées alimentaires.
- Vérification des pratiques de traçabilité (dates de péremption, gestion des stocks) et du respect des normes d'hygiène alimentaire.
- Évaluation des connaissances et de la mise en pratique des règles d'hygiène par le personnel.

3. Rapport avec recommandations

- Rédaction d'un rapport sur les constats majeurs, avec mise en avant des non-conformités critiques et la remise des grilles d'audits.
- Recommandations pour corriger les risques.
- Élaboration d'un plan d'actions pour assurer une mise en conformité et améliorer la sécurité alimentaire.



Livrables

- Rapport et grilles d'audits contenant les actions correctives et préventives à mettre en place.
- Plan d'actions.



Prérequis

- Ne pas avoir eu d'audits sur la sécurité alimentaire depuis plus de 2 ans.



Durée en jours : maximum 3 jours.



Coût de la mise à disposition du service : compris dans la contribution d'adhésion.



Compris dans la contribution d'adhésion

ORGANISATION DU SERVICE RESTAURATION SCOLAIRE



Contenu

- État des lieux du service restauration scolaire.
- Identification des besoins, priorisation.



Livrables

- Un rapport du diagnostic sommaire intégrant des pistes d'accompagnement possible.



Prérequis

- Aucun.
- Minimum tous les 3 ans.

**Durée en jours :** 2 jours.**Coût de la mise à disposition du service :**
compris dans la contribution d'adhésion.

Compris dans la contribution d'adhésion

PORTE PAROLE DES COMMUNES



Contenu

- Lien entre les communes et les partenaires.
- Plaidoyer des communes auprès des instances décisionnaires.



Livrables

- Livrables à adapter à l'action.



Prérequis

- Aucun.

**Durée en jours :** en continu.**Coût de la mise à disposition du service :**
compris dans la contribution d'adhésion.



LES PARTICIPATIONS COMPLÉMENTAIRES



Mise à disposition
de service prédéfini

Abonnement

Mise à disposition
de service adapté
à l'adhérent



LES PARTICIPATIONS COMPLÉMENTAIRES

Mise à disposition de service prédéfini

DÉPLOIEMENT DU LOGICIEL EASILYS OU OUTIL EXCEL DU SPCPF



Contenu

- Paramétrage des données dans le logiciel avec l'équipe de la commune.
- Accompagnement des agents à l'utilisation du logiciel.
- Assistance au démarrage (1 mois).



Livrables

- Logiciel paramétré et opérationnel avec les données de la commune.
- Agents formés à l'utilisation du logiciel.



Prérequis

- Avoir une connexion internet stable.
- Accès aux données de la commune (ex : BPU ou liste des denrées alimentaires, fournisseurs).
- Disponibilité des agents pour la formation.

Pour exploiter tout le potentiel du logiciel, il est fortement recommandé à la commune de disposer d'un plan alimentaire, de menus et de fiches techniques.



Durée en jours : 5 jours.



**Coût de la mise à disposition du service prédéfini :
300 000 XPF.**



AUDIT SUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE POUR UN SITE SUPPLÉMENTAIRE

Contenu

1. Évaluation des installations

- Inspection visuelle des locaux, du matériel et du fonctionnement du service.
- Vérification des points critiques : conformité aux normes d'hygiène (température des chambres de stockage, propreté des surfaces, gestion des déchets).

2. Contrôle des procédures et des pratiques

- Analyse des processus de réception, stockage, production et distribution des denrées alimentaires.
- Vérification des pratiques de traçabilité (dates de péremption, gestion des stocks) et du respect des normes d'hygiène alimentaire.
- Évaluation des connaissances et de la mise en pratique des règles d'hygiène par le personnel.

3. Rapport avec recommandations

- Rédaction d'un rapport sur les constats majeurs, avec mise en avant des non-conformités critiques et la remise des grilles d'audits.
- Recommandations pour corriger les risques.
- Élaboration d'un plan d'actions pour assurer une mise en conformité et améliorer la sécurité alimentaire.

Livrables

- Rapport et grilles d'audits contenant les actions correctives et préventives à mettre en place pour un site supplémentaire.
- Plan d'actions.

Prérequis

- Aucun.



Durée en jours : 1 jour.



Coût de la mise à disposition du service prédéfini :
60 000 XPF.



LES PARTICIPATIONS COMPLÉMENTAIRES

Abonnement

ASSISTANCE HOTLINE DU LOGICIEL DE GESTION EASILYS OU OUTIL EXCEL DU SPCPF



Contenu

- Réception des demandes par téléphone ou Email.
- Analyse des problèmes rencontrés.
- Fourniture de solutions adaptées.
- Suivi des demandes jusqu'à leur résolution complète.

En matière de réponses, le SPCPF s'engage à :

- Accuser la bonne réception de la demande sous un jour ouvré.
- Pour les problématiques simples, partager une solution sous un jour ouvré après l'envoi de l'accusé de réception de la demande.
- Pour les problématiques complexes, nécessitant le recours à l'éditeur, partager une solution sous 5 jours ouvrés après l'envoi de l'accusé de réception de la demande.



Livrables

- Accusé de réception et réponse à la demande.
- Documentation portant sur la résolution des problèmes récurrents (FAQ).



Prérequis

- Disposer du logiciel Easilys ou de l'outil Excel du SPCPF.



Durée en jours : service en continu tout au long de l'année.



Coût de la mise à disposition du service :
60 000 XPF / an.



LES PARTICIPATIONS COMPLÉMENTAIRES

Mise à disposition de service adapté à l'adhérent

SUPPORT UTILISATEUR ET ACTUALISATION DES DONNÉES SUR LE LOGICIEL DE GESTION EASILYS OU OUTIL EXCEL DU SPCPF



Contenu

- Formation ou remise à niveau des agents à l'utilisation du logiciel ou de l'outil Excel.
- Actualisation des données de la commune.
- Ajout d'un site supplémentaire.



Livrables

- Logiciel actualisé avec les données de la commune.
- Agents formés à l'utilisation du logiciel.
- Site supplémentaire créé.



Prérequis

- Avoir le logiciel Easilys paramétré ou l'outil Excel.
- Accès aux données de la commune (ex : BPU ou liste des denrées alimentaires, fournisseurs).
- Disponibilité des agents pour la formation.

Pour exploiter tout le potentiel du logiciel, il est fortement recommandé à la commune de disposer d'un plan alimentaire, de menus et de fiches techniques.



Durée en jours : 2 jours minimum (défini par convention).



Coût de la mise à disposition du service adapté à l'adhérent : 120 000 XPF minimum.



LES PARTICIPATIONS COMPLÉMENTAIRES

Mise à disposition de service adapté à l'adhérent

OUVERTURE DU SERVICE RS ET MISE EN CONFORMITÉ ADMINISTRATIVE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



Contenu

- Accompagnement à la rédaction de la déclaration d'activité jusqu'à l'obtention de l'autorisation d'exploitation.
- Aide à la rédaction des délibérations nécessaires à l'ouverture du service RS.
- Accompagnement à la mise en conformité des sites de la commune sur le volet hygiène et sécurité alimentaire.



Livrables

- Déclaration d'activité complétée.
- Modèles de délibérations.
- Grilles d'audit hygiène et sécurité alimentaire complétées.
- Plan d'actions et outils pour la mise en conformité (process, listes des équipements et matériel...).



Prérequis

- Pour la mise en conformité des sites, il est nécessaire de réaliser au préalable des audits sur la sécurité alimentaire sur l'ensemble des sites.



Durée en jours : 5 jours minimum (défini par convention).



Coût de la mise à disposition du service adapté à l'adhérent : 300 000 XPF minimum.



LES PARTICIPATIONS COMPLÉMENTAIRES

Mise à disposition de service adapté à l'adhérent

CONCEPTION ET ORGANISATION D'UN SÉMINAIRE RESTAURATION SCOLAIRE À LA DEMANDE D'UNE COMMUNE



Contenu

Selon le besoin formulé par la commune, le département restauration scolaire peut concevoir et animer un séminaire sur mesure sur des thématiques diverses :

- L'ouverture du service de restauration scolaire.
- Les bases en matière de restauration scolaire.
- Le bilan de la mandature...

La durée du séminaire et son contenu seront travaillés avec la commune.



Livrables

- Scénario pédagogique.
- Animation du séminaire.
- Compte rendu du séminaire.



Prérequis

- Aucun.



Durée en jours : 4 jours minimum (défini par convention).



Coût de la mise à disposition du service adapté à l'adhérent : 240 000 XPF minimum.



LES PARTICIPATIONS COMPLÉMENTAIRES

Mise à disposition de service adapté à l'adhérent

ASSISTANCE À MAÎTRISE D'OUVRAGE (AMO) RELATIVE
AUX COÛTS DU SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE **Contenu****En tant qu'assistant à maîtrise d'ouvrage, le département aide à la :**

- Rédaction du dossier de consultation des entreprises.
- Ouverture, analyse des offres et sélection du prestataire.
- Coordination et suivi entre le prestataire retenu et la commune.

L'offre du prestataire pourra comprendre :

- L'analyse des coûts du service restauration scolaire (analyse des dépenses, analyse des recettes, analyse organisationnelle, analyse par nature et étapes de production, analyse unitaire).
- Les recommandations concernant les points à améliorer, sous forme de plan d'actions.
- L'analyse de la politique tarifaire et des axes d'optimisation du service.
- La mise en œuvre des actions correctives.

 Livrables**Pour le SPCPF :**

- Dossier de consultation des entreprises.
- Rapport d'ouverture des plis.
- Rapport d'analyse des offres.
- Pièces constitutives du marché.

Pour le prestataire :

- Rapport d'audit intégrant un plan d'actions correctives.
- Outil de modélisation des coûts complété.
- Note relative à la politique tarifaire avec des scénarii.
- Calendrier d'intervention pour la mise en place des actions.
- Rapport d'intervention relatif au déploiement des actions et résultats observés.

 Prérequis

- Accéder aux données financières de la commune et à caractère confidentiel.

**Durée en jours :** 2 jours minimum (défini par convention).**Coût de la mise à disposition du service adapté à l'adhérent :** 120 000 XPF minimum.



LES PARTICIPATIONS COMPLÉMENTAIRES

Mise à disposition de service adapté à l'adhérent

ACCOMPAGNEMENT AU RECRUTEMENT DES AGENTS
DU SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE **Contenu**

- Accompagnement dans l'élaboration de la fiche de poste.
- Accompagnement dans la rédaction de l'offre d'emploi.
- Accompagnement dans la structuration des épreuves théoriques et/ou pratiques.
- Co-organisation des épreuves en lien avec les services techniques, RH et direction de la commune.
- Conseils sur la composition d'un jury.
- Évaluation des épreuves.
- Aide à la décision du recrutement.

 Livrables

- Fiche de poste complétée et personnalisée.
- Offre d'emploi rédigée.
- Fiche projet annexée des épreuves théoriques et/ou pratiques.
- Outils et fichiers nécessaires aux épreuves de recrutement.
- Liste des denrées alimentaires à acheter (si épreuve culinaire).
- Grille d'évaluation.

 Prérequis

- Prévoir l'intervention du SPCPF au moins 2 mois avant la prise de poste du candidat retenu.
- Déterminer les missions principales de l'agent à recruter.

**Durée en jours :** 3 jours minimum (défini par convention).**Coût de la mise à disposition du service adapté à l'adhérent :** 180 000 XPF minimum.



LES PARTICIPATIONS COMPLÉMENTAIRES

Mise à disposition de service adapté à l'adhérent

ASSISTANCE À MAÎTRISE D'OUVRAGE OU MAÎTRISE D'ŒUVRE SUR L'ÉLABORATION DE LA PLANIFICATION ALIMENTAIRE DE LA COMMUNE

Contenu

- Création d'une commission des menus.
- Formalisation d'un plan alimentaire respectant les recommandations nutritionnelles.
- Déclinaison en menu adapté au contexte communal.
- Élaboration de fiches techniques personnalisées et/ou issues des outils du SPCPF.

Tout autre projet en lien avec la mise en place de menus et recettes sera traité au cas par cas et pourra comprendre :

- La création de l'instance de gouvernance et équipe projet.
- La formalisation du projet : rédaction de la fiche projet et du plan d'actions.
- La coordination du projet.
- L'évaluation et le bilan du projet.

Livrables

- Plan alimentaire formalisé.
- Menu détaillé.
- Fiches techniques.
- Fiche projet.
- Plan d'actions.
- PV et notes relatifs au projet.
- Bilan du projet.

Prérequis

- Les recettes de la commune intégreront au moins 50 % des recettes issues des outils du SPCPF.



Durée en jours : 1 jour minimum (défini par convention).



Coût de la mise à disposition du service adapté à l'adhérent : 60 000 XPF minimum.



LES PARTICIPATIONS COMPLÉMENTAIRES

Mise à disposition de service adapté à l'adhérent

ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ À LA MONTÉE EN COMPÉTENCES DES AGENTS DU SERVICE RESTAURATION SCOLAIRE

Contenu

- Formalisation des besoins des agents à accompagner (compétences visées VS compétences actuelles).
- Établissement d'un plan de montée en compétences personnalisé avec la grille d'évaluation des compétences.
- Définition du calendrier et des modalités d'accompagnement.
- Organisation et mise en œuvre des actions de montées en compétences (in situ ou hors site).

Livrables

- Rapport des besoins en accompagnement.
- Plan de montée en compétence personnalisé avec indicateurs.
- Calendrier d'intervention.
- Bilan des actions réalisées et évaluation des indicateurs.

Prérequis

- Aucun.

 **Durée en jours :** 1 jour minimum (défini par convention).

 **Coût de la mise à disposition du service adapté à l'adhérent :** 60 000 XPF minimum.



LES PARTICIPATIONS COMPLÉMENTAIRES

Mise à disposition de service adapté à l'adhérent

MISE EN PLACE D'UN ATELIER CULINAIRE

Contenu

- Introduction de repas à base de produits locaux.
- Introduction de recettes végétariennes.
- Introduction de recettes anti-gaspi.
- Amélioration des recettes de la commune...

Livrables

- Consultation lancée et chef cuisinier sélectionné.
- Animation de l'atelier culinaire.
- Fiches recettes.

Prérequis

- Avoir une cuisine équipée.
- L'équipe de production est disponible.

 **Durée en jours :** 1 jour minimum (défini par convention)
+ 2 jours d'ateliers culinaires.

 **Coût de la mise à disposition du service adapté à l'adhérent :**
60 000 XPF minimum + coût de la prestation du chef cuisinier.



LES PARTICIPATIONS COMPLÉMENTAIRES

Mise à disposition de service adapté à l'adhérent

ASSISTANCE À MAÎTRISE D'OUVRAGE POUR L'ACHAT ET LA MAINTENANCE DES ÉQUIPEMENTS



Contenu

- Analyse des besoins en équipements.
- Rédaction du dossier de consultation des entreprises.
- Participation à l'ouverture, l'analyse des offres et la sélection du prestataire.
- Coordination et suivi entre le prestataire retenu et la commune.



Livrables

- Dossier de consultation des entreprises.
- Rapport d'ouverture des plis.
- Rapport d'analyse des offres.
- Pièces constitutives du marché.
- Contrats de maintenance.
- Équipements installés.
- Outil de suivi des interventions techniques délivré à la commune.



Prérequis

- Budget dédié à l'achat et à la maintenance des équipements.



Durée en jours : 2 jours minimum (défini par convention).



Coût de la mise à disposition du service adapté à l'adhérent : 120 000 XPF minimum.



LES PARTICIPATIONS COMPLÉMENTAIRES

Mise à disposition de service adapté à l'adhérent

ÉLABORATION D'UN DOSSIER FIP POUR L'ACHAT DE NOUVEAUX ÉQUIPEMENTS



Contenu

- Analyse des besoins en équipements de la commune.
- Aide à la constitution du dossier de demande de financement FIP.
- Suivi du dépôt et des démarches auprès des autorités compétentes.



Livrables

- Dossier de financement FIP complet.



Prérequis

- Demande d'accompagnement formalisée 2 mois avant la clôture de la session FIP.



Durée en jours : 2 jours minimum (défini par convention).



Coût de la mise à disposition du service adapté à l'adhérent : 120 000 XPF minimum.



LES PARTICIPATIONS COMPLÉMENTAIRES

Mise à disposition de service adapté à l'adhérent

ASSISTANCE À MAÎTRISE D'OUVRAGE POUR L'ACHAT DE DENRÉES ALIMENTAIRES



Contenu

En tant qu'assistant à maîtrise d'ouvrage :

- Analyse des besoins en denrées alimentaires.
- Rédaction du dossier de consultation des entreprises.
- Ouverture, analyse des offres et sélection du prestataire.
- Coordination et suivi entre le prestataire retenu et la commune.



Livrables

- Dossier de consultation des entreprises.
- Rapport d'ouverture des plis.
- Rapport d'analyse des offres.
- Pièces constitutives du marché.



Prérequis

- Disposer d'un plan alimentaire décliné en menu et des fiches techniques.



Durée en jours : 3 jours minimum (défini par convention).



Coût de la mise à disposition du service adapté à l'adhérent : 180 000 XPF minimum.



LES PARTICIPATIONS COMPLÉMENTAIRES

Mise à disposition de service adapté à l'adhérent

ASSISTANCE À MAÎTRISE D'OUVRAGE SUR DÉPLOIEMENT KIT GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Contenu

- Création de l'instance de gouvernance et équipe projet.
- Pré-diagnostic : étude de l'organisation en place, des menus, etc..
- Lancement du diagnostic : pesée du gaspillage alimentaire.
- Identification des sources de gaspillage et proposition d'actions correctives.
- Évaluation continue des actions correctives.
- Bilan du projet.



Livrables

- Tableau de suivi des pesées, actions correctives et évaluation des actions correctives.
- Liste du matériel à acquérir.
- Kit gaspillage alimentaire.



Prérequis

- Avoir une organisation permettant d'absorber des tâches supplémentaires liées au projet.
- Pour de meilleurs résultats, il est conseillé à la commune de disposer de menus et fiches recettes formalisés.



Durée en jours : 10 jours minimum (défini par convention).



Coût de la mise à disposition du service adapté à l'adhérent : 600 000 XPF minimum.



PROCESSUS DE RECENSEMENT DES BESOINS

Le recensement des besoins permet de garantir une prise en compte optimale des priorités des communes et de mieux adapter les services proposés en fonction des attentes réelles des adhérents. Cela favorise une gestion plus ciblée et une répartition équitable des ressources et des services. Les dates seront communiquées durant l'année 2025.



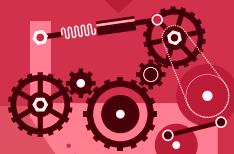
1 Lancement du recensement



2 Réception et enregistrement des demandes



4 Notification des résultats et programmation



3 Traitement des demandes

Directrice de la publication : Ivana SURDACKI
Chef d'édition et suivi éditorial : Laurence CUCHEVAL
Rédaction : Département de la restauration communale
Conception graphique et réalisation : YIUNIK
Photos : SPCPF, Manu'a VECKER-SUE, Grégoire LE BACON



'Āmuitahira'a nō te mau 'oire

SPCPF

SYNDICAT POUR LA PROMOTION
DES COMMUNES
DE POLYNÉSIE FRANÇAISE

19, Servitude Tepihaa II - Patutoa - Papeete
B.P. 50820 - 98716 Pirae - Tahiti - Polynésie française
Tél. : +689 40 50 63 63 - Email : communes@spc.pf

www.spc.pf



spcpf



spcpf