



Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire de la commune de Thil

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

Commune de THIL
340 rue de la Mairie
01120 THIL

SOMMAIRE

ARTICLE 1 - DISPOSITION GÉNÉRALES	3
ARTICLE 1.1 OBJET DU MARCHÉ	3
1.2 - NOMBRE DE REPAS À SERVIR	3
1.3 - POINT DE LIVRAISON	4
ARTICLE 2 - SPÉCIFICATIONS, NORMES ET RÈGLEMENTATIONS.....	4
ARTICLE 3 - ÉTABLISSEMENT ET COMMUNICATION DES MENUS.....	6
3.1 – CONCEPTION DES MENUS.....	6
3.2 – LE REPAS VÉGÉTARIEN	6
3.3 – LE REPAS BIO	6
3.4 – APPROVISIONNEMENTS DIRECTS DE PRODUITS DE L'AGRICULTURE	6
3.5 – COMMUNICATION ET VALIDATION DES MENUS.....	7
ARTICLE 4 - COMPOSITION ET PRÉSENTATION DES REPAS	7
4.1 - QUALITÉ DES PRODUITS	7
4.2 – MENU DE BASE	8
4.3 – PIQUE-NIQUE	9
4.4 – MENUS À THÈMES	9
ARTICLE 5 - CONDITIONS GÉNÉRALES D'EXÉCUTION	9
5.1 - COMMANDES	9
5.2 CONDITIONNEMENT	10
5.3 - ÉTIQUETAGE	11
5.4 - SÉCURITÉ ALIMENTAIRES ET INTERDICTIONS DIVERSES	12
5.5 - TRAÇABILITÉ	12
5.6 - TRANSPORT	12
5.7 - CONTRÔLES	13
5.8 - SERVICE MINIMUM	13
5.9 – OBLIGATIONS DE L'ACHETEUR	14
5.10 - VÉRIFICATION DE LA CONFORMITÉ DES PRESTATIONS PAR L'ACHETEUR	14
ARTICLE 6 - FORMATION DU PERSONNEL	14
6.1 - FORMATION INITIALE	14
6.2 - FORMATION ANNUELLE	14
ARTICLE 7 - SUIVI DES PRESTATIONS	15
7.1 - RÉUNION ANNUELLE	15
7.2 - VISITE DE L'ÉTABLISSEMENT DU TITULAIRE	15
7.3 - DEVOIR DE CONSEIL	15

Article 1 - Disposition générales

Article 1.1 Objet du marché

Le présent CCTP a pour objet de définir les conditions d'exécution de la prestation de fourniture et de livraison de repas préparés en liaison froide pour le restaurant scolaire de la Commune de Thil.

La Commune poursuit différents enjeux en matière de restauration scolaire qui induisent un nombre d'obligations de la part du titulaire :

- l'équilibre alimentaire ;
 - respect des normes (Plan National Nutrition Santé 2018-2022 et suivants et Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) ;
 - développement d'une politique en matière de lutte contre l'obésité et pour inciter les enfants à manger plus de légumes ou de fibres ;
- la qualité des produits :
 - attention particulière portée à la provenance des produits, aux marques utilisées ;
 - respect de la législation et des règles d'hygiène dans l'ensemble de la chaîne alimentaire ;
 - utilisation de produits frais, de fruits et légumes de saison ;
 - utilisation du bio ou de produits issus de producteurs locaux dans les menus ;
- la découverte du goût :
 - proposition de nouveaux produits pour inciter l'enfant à la découverte et pour qu'il développe son sens critique ;
 - proposition de supports d'animation ;
 - travail en partenariat avec la Commune pour la proposition d'animations, de menus à thème... ;
- le plaisir de manger :
 - attention particulière portée aux textures, aux couleurs et à l'aspect des plats pour inciter l'enfant à manger ;
 - proposition d'éléments de décoration adaptés aux produits ou de conseils techniques pouvant aider à la présentation des assiettes.

La commune de Thil attachera une grande importance au respect strict de ces exigences précisées ci-après.

1.2 - Nombre de repas à servir

1.2.1 – Estimation du nombre de repas

Année scolaire	Nombre de repas servis
2018/2019	12 160
2019/2020	7 900

L'année scolaire 2019/2020 a été une année particulière, le nombre de repas n'est pas représentatif d'une année "classique" en raison de la Covid-19.

Données actuelles :

101 enfants sont actuellement inscrits pour la restauration scolaire.

101 repas sont servis par jour en période scolaire, décomposés comme suit :

- 33 repas pour les élèves des classes maternelles
- 68 repas pour les élèves des classes élémentaires
- les repas adultes sont à la demande

Pour les repas à thème :

- repas de Noël : 110 repas dont 35 repas pour les élèves de maternelle et 75 repas pour les élèves de primaire.
- pique-nique : 110 repas dont 35 repas pour les élèves de maternelle et 75 repas pour les élèves de primaire.

Ces estimations et données ne constituent pas un engagement contractuel de l'acheteur.

1.2.2 - Période d'ouverture du restaurant scolaire

Le restaurant scolaire est ouvert toute l'année scolaire, uniquement les jours scolaires hors mercredi.

1.2.3 - Variations quantitatives des effectifs en cours de marché

Le titulaire s'engage à prendre en charge l'augmentation ou la diminution éventuelle des prestations objet du présent contrat consécutivement aux variations, à la hausse comme à la baisse, des effectifs scolaires.

L'acheteur s'efforcera d'informer le titulaire en temps utile de toute variation prévisible et notable des effectifs de manière à permettre à ce dernier d'ajuster au mieux sa prestation.

1.3 - Point de livraison

Restaurant scolaire de Thil
340 rue de la Mairie
01120 THIL

Article 2 - Spécifications, normes et réglementations

Le titulaire respecte le cadre des obligations réglementaires en vigueur qui ont trait :

- ↳ À l'hygiène alimentaire, à la maîtrise sanitaire de la préparation et de la distribution des repas ainsi qu'à la salubrité ;
- ↳ À l'emploi de personnels ;
- ↳ À l'information des consommateurs (règlement UE n°1169/2011 dit INCO) ;
- ↳ À la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire (décret et son arrêté du 30 septembre 2011).

La qualité des préparations et des produits les composant sera conforme :

- À la recommandation nutrition du GEMRCN Version 2.0 – juillet 2015 et de ses éventuelles évolutions ;
- Aux codes des usages professionnels ;
- Aux nouvelles prescriptions issues de la loi EGALIM (n° 2018-938 du 30 octobre 2018) pour notamment :
 - La qualité des approvisionnements (art. 24) :
 - 50% de produits durables et de qualité dont 20% de produits biologiques (art. L230-5-1-I du CRPM) en 2022.
 - L'information aux usagers (1 fois par an, à partir de janvier 2020).
 - Développement de l'acquisition de produits issus du commerce équitable ainsi que ceux issus des PAT (projets alimentaires territoriaux).
 - La nutrition (plan pluriannuel de diversification des protéines).
 - L'information sur les repas (« fait maison », signes de qualité, qualité nutritionnelle...)
 - L'environnement et la santé (interdiction de certains contenants en matière plastique).

Pour justifier du bon respect des dispositions ci-dessus, le titulaire communiquera à l'acheteur un bilan statistique annuel au plus tard le 31 octobre de l'année N+1 suivant celle de l'exercice considéré (N). Ce bilan devra notamment préciser le % des :

- Produits achetés en circuits courts
- Produits alimentaires de qualité et durables au sens de la loi EGALIM

- La contribution à la lutte contre le gaspillage alimentaire conformément au décret n° 2020-1274 du 20 octobre 2020 relatif aux dons de denrées alimentaires prévu à l'article L. 541-15-6 du code de l'environnement.

Le titulaire aura recours au maximum à des produits frais (de 1ère gamme).

La livraison des denrées privilégiera des modes de transport respectueux de l'environnement.

Une attention particulière sera portée sur la qualité des produits (maturité des fruits et légumes, saveurs, textures...)

Spécifications culinaires :

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées, adaptées à l'âge des convives, et **savoureuses** pour en faciliter leur consommation.

Les « recettes originales » doivent rester exceptionnelles et faire l'objet d'une information et d'une valorisation auprès des convives.

Le titulaire apportera le plus grand soin aux cuissons, dans le respect de la réglementation en vigueur, afin de garantir les meilleures qualités organoleptiques.

Article 3 - Etablissement et communication des menus

3.1 – Conception des menus

Les menus sont établis par le titulaire en collaboration avec une diététicienne en tenant compte des prescriptions règlementaires et contractuelles, mais également des remarques et observations faites par l'acheteur.

Le titulaire présente des menus variés en respectant la saisonnalité. Il s'engage à recourir aux approvisionnements directs issus de l'agriculture et proposer autant que possible des produits locaux afin de diminuer l'impact en termes d'émission de gaz à effet de serres.

L'utilisation de produits frais doit être privilégiée par rapport à l'utilisation de produits issus de l'industrie agroalimentaire.

Pour éviter la monotonie et une lassitude, le titulaire veille à bien alterner la fréquence d'apparition des plats tout au long des semaines. Les menus à jour fixe sont proscrits.

Les menus seront adaptés à l'âge des convives. Les portions servies seront également adaptées à l'âge des convives (élèves de maternelle et élèves de primaire) conformément à la réglementation et aux grammages préconisés dans la recommandation nutrition du GEMRCN (dans sa dernière version).

Les assaisonnements doivent être simples ; sont notamment à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites et les condiments trop épicés.

Les aliments frits ne doivent pas intervenir plus d'une fois par quinzaine.

Les ingrédients qui composent le repas ne comporteront pas d'OGM ni d'aliments issus de manipulations génétiques, en application du principe de précaution et de protection de la santé publique.

3.2 – Le repas végétarien

Le titulaire devra prévoir dans la composition de ses menus, un repas végétarien par semaine, respectant les apports nutritionnels et normes en vigueur.

3.3 – Le repas bio

Le titulaire devra prévoir dans la composition de ses menus, 1 produit bio minimum par repas (hors pain), et un repas entièrement bio une fois par semaine en respectant les apports nutritionnels et normes en vigueur.

Un repas entièrement bio par mois pourra se confondre avec le repas végétarien. Pour le reste des semaines, le repas bio et le repas végétarien doivent être distincts.

3.4 – Approvisionnement directs de produits de l'agriculture

Le titulaire devra avoir un approvisionnement direct de produits de l'agriculture à hauteur de 50 % de ses produits utilisés pour le présent marché.

3.5 – Communication et validation des menus

Un projet de menus composé de deux plats de chaque composante y compris la composante pour repas sans viande du repas est établi pour une période de deux mois.

Ce projet de menus sera transmis au service en charge de la restauration scolaire au plus tard 6 semaines avant la date de livraison des repas, à l'exception du projet de menus afférent à la première livraison. Le service en charge de la restauration choisira la composition des menus et en informera le prestataire dans le délai indiqué ci-dessous.

La commune se réserve le droit d'exposer ses remarques, non-conformités, suggestions, de procéder à des demandes de modification dans le délai maximal de 15 jours à compter de la date de réception des menus.

Après validation, le titulaire fournira sous trois jours un récapitulatif des menus (fichier PDF et sur feuille format A4) pour affichage et/ou diffusion aux familles.

Les menus effectivement servis devront être conformes à ceux ayant été notifiés et validés.

Toutefois, le titulaire pourra, à titre exceptionnel, procéder à un changement si les nécessités d'approvisionnement l'exigent, et à condition de respecter les équivalences alimentaires, de ne pas modifier la valeur nutritionnelle, ni de nuire à la qualité hygiénique et gastronomique du repas. Il devra en avertir immédiatement le service concerné par téléphone, doublé d'un mail.

Article 4 - Composition et présentation des repas

4.1 - Qualité des produits

Les produits servant à la préparation des repas doivent notamment respecter les spécifications suivantes :

Poissons

Les poissons doivent être servis sans arrête.

Le titulaire devra privilégier les poissons issus d'une pêche respectueuse.

Viandes

Le titulaire privilégiera les produits AOC, label rouge, label régional ou équivalent.

Une attention particulière sera portée à la viande de bœuf et aux produits industriels à base de viande de bœuf, de porc, de mouton, de volaille ...

Le titulaire devra préciser la provenance des produits servis.

Pour des raisons de sécurité sanitaire, le rôti de bœuf sera proposé, quel que soit le mode de restauration, précuit et conditionné sous vide.

Les viandes avec de petits os (sauté de lapin) sont exclues.

Volailles

Les volailles sont de classe A, élevées et abattues en France, justifiant d'une alimentation 100% végétale sans OGM.

L'étiquetage doit comporter l'origine de la viande, le pays d'abattage et le pays de découpe. En outre, il indiquera l'origine anatomique du muscle conditionné.

Plats reconstitués

Les plats reconstitués à base de bœuf (raviolis, hachis Parmentier, croquettes, steaks hachés, pâtes bolognaise, farcis...) ne seront autorisés que sous réserve de la production de la fiche technique indiquant de manière certaine la provenance de la viande incorporée.

Les autres plats reconstitués ne seront servis qu'avec l'accord de l'acheteur, c'est-à-dire après prise de connaissance des fiches techniques de composition des plats (valeur nutritionnelle, composition).

Œufs :

Les œufs de poule utilisés devront être des œufs de poules élevées en plein air.

Purées :

Les purées ne devront pas être réalisées avec des éléments reconstitués. Il devra s'agir de légumes frais.

Fromages

Les fromages à la coupe seront privilégiés.

Fruits et légumes

Les fruits et légumes seront de saison.

Huiles

Les huiles de palme et d'arachide sont à proscrire.

4.2 – Menu de base

Chaque jour, le menu, hors régimes spéciaux, sera composé de :

- Une entrée
- Un plat protidique
- Un plat d'accompagnement : un plat de légumes ou un plat de féculents
- Un produit laitier
- Un dessert

Le titulaire devra prévoir du pain en quantité suffisante en fonction du menu du jour.

Le titulaire s'engage à fournir un plat de substitution lorsque le menu de base ne convient pas pour des raisons médicales, religieuses ou éthiques. Le coût unitaire du repas devra être identique au coût unitaire du repas de base.

A titre informatif, il y a :

- 12 repas sans viande
- 6 repas sans porc

Les enfants souffrant d'allergies alimentaires ou ayant un régime particulier apporteront leur propre repas. Actuellement, 1 enfant souffre d'allergies alimentaires.

Accompagnements (à volonté) : sel, poivre, épices, ketchup, huile, vinaigre, moutarde.

Ces accompagnements ne seront pas livrés en sachet individuel, à l'exception du sucre. Le stock d'accommodement sera fourni et renouvelé régulièrement par le titulaire.

Le coût des accompagnements est compris dans le prix unitaire des repas.

4.3 – Pique-nique

4 composants + pain + bouteille 50 cl d'eau + serviette en papier

- 1 sandwich sans sauce
- Chips ou autre accompagnement individuel
- 1 produit laitier
- 1 dessert adapté ou fruit frais

Ces repas devront être conditionnés en sachets individuels ou collectifs sur demande de l'acheteur. Les sandwiches seront élaborés avec du pain de mie. Ils seront facturés au tarif du menu de base.

4.4 – Menus à thèmes

Des menus à thèmes facturés au tarif « Menu de base », sont servis à l'occasion de certaines fêtes et événements calendaires (fête de fin d'année, semaine du gout, etc...).

Ces menus ont pour objectifs la convivialité et la découverte de nouvelles saveurs (groupe d'aliments, patrimoine culinaire d'une région, valorisation d'un produit et/ou boisson, ...)

Le titulaire les propose à la commune qui les valide. La fréquence est d'environ un menu à thème par mois. Afin de faire en sorte que les repas à thème ne se limitent pas à un changement d'appellation de plats courants, les plats servis à cette occasion ne seront jamais pris dans la gamme des prestations servies de manière traditionnelle au cours de l'année.

Article 5 - Conditions générales d'exécution

5.1 - Commandes

La commande des repas devra être dématérialisée et sera réalisée par internet, via un site dédié et sécurisé où la commune aura un accès personnalisé.

La commande devra permettre de choisir les composantes du repas et les quantités jugées nécessaires pour chaque composante du menu pour limiter le gaspillage alimentaire :

- Entrée
- Viande/Poisson y compris la composante de substitution au repas sans viande
- Accompagnement
- Produit laitier
- Dessert

Le coût unitaire du repas sera décomposé pour chacune des composantes du repas afin de permettre une meilleure gestion de la commande et de la facturation.

Une pré-commande sera réalisée la semaine précédente le lundi au plus tard. La commande définitive sera réalisée la veille à 12h au plus tard.

Dans ce cadre, les repas annulés ne seront pas facturés, en revanche, sans annulation, ceux-ci seront facturés.

Le titulaire accepte l'annulation moins de 24h avant la livraison en cas de grève ou d'intempéries qui ne serait pas du fait de l'acheteur ou du titulaire, en cas de d'épidémie et plus globalement en cas de force majeure. Aucune indemnisation ne sera versée.

5.2 Conditionnement

Le délai entre la préparation et le conditionnement devra respecter la réglementation en vigueur notamment en termes de refroidissement.

Le refroidissement rapide des denrées sera opéré de telle manière que leur température à cœur ne demeure pas à des valeurs entre + 63° et + 10° C pendant plus de deux heures.

Les préparations culinaires doivent être conditionnées en barquettes collectives filmées, de contenance suffisante et fermées hermétiquement. L'étanchéité des emballages doit être absolue. Les matériaux de conditionnement devront répondre aux normes alimentaires.

Pour le plat principal :

Les barquettes seront multi-portions thermo filmées (film alimentaire), sans bisphénol, compatibles avec les réfrigérateurs et les fours de remise à température : micro-ondes ou four traditionnel, et appropriés au transport des repas en véhicule isothermique.

Les barquettes seront réutilisables ou recyclables.

Pour les liquides (potages) : portions collectives.

Pour les desserts : les éléments seront à couper, voire à conditionner en coupelle par le personnel communal, ou conditionnés en barquettes individuelles en plastique alimentaire recyclé ou tout matériau adapté biodégradable pour préparation froide.

Pour le fromage : fromage entier à couper ou portions individuelles.

Plats cuisinés

Les plats cuisinés à l'avance devront être préparés dans une cuisine centrale répondant aux normes en vigueur, dotée d'un numéro d'agrément des services de l'Inspection Sanitaire Vétérinaire.

Les crudités seront assaisonnées directement dans le récipient.

Afin de respecter une hygiène parfaite, aucun aliment ne devra se trouver sans une protection adéquate lors des opérations de stockage et de transport.

Plats cuisinés fabriqués par le titulaire

Ils devront être conditionnés en fin de cuisson dans le récipient qui servira à la remise en température. Aucun transfert ne sera opéré au cours de la durée de conservation des produits.

5.3 - Etiquetage

Chaque préparation culinaire élaborée par le titulaire et destinée à être consommée au sein du restaurant scolaire devra être revêtue sur l'une des faces externes de son conditionnement, de la marque de salubrité reproduisant le numéro d'agrément de l'établissement de fabrication.

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, en matière d'étiquetage, l'étiquette de ces préparations culinaires élaborées à l'avance en liaison froide, devra impérativement mentionner leur date de fabrication, le numéro du lot, ainsi que :

- la quantité nette,
- la dénomination du produit,
- la date limite de consommation,
- la liste des ingrédients et notamment des éventuels additifs utilisés (informations sur la liste des aliments allergènes),
- les valeurs nutritionnelles,
- les conditions particulières de conservation,
- le mode d'emploi (déconditionnement et modalités de remise en température en vue de leur consommation)

Le cas échéant, le titulaire accepte les contrôles de la Direction Départementale de la Protection des Populations à propos de la conformité des règles d'étiquetage.

Tout emballage troué ou déchiré sera retourné au fournisseur à charge de son remplacement.

En outre, pour les plats cuisinés à l'avance et réfrigérés, devront figurer :

- a) la température d'entreposage ;
- b) la marque de salubrité. Elle doit être de forme circulaire.

Les mentions suivantes doivent figurer en caractères parfaitement lisibles :

- dans une couronne marginale, la mention Inspection Sanitaire Vétérinaire ;
- au centre, le numéro d'immatriculation de l'établissement dans lequel sont préparés les plats cuisinés à l'avance ;
- au-dessus du numéro d'immatriculation, les lettres P.C. désignant la nature de l'activité de l'établissement.

- c) la date inscrite en clair du jour de la cuisson ;
- d) la date limite de consommation ;
- e) le nombre de rations par barquette ;
- f) le produit contenu à l'intérieur ;
- h) la température de réchauffage.

Pour les plats cuisinés à l'avance, congelés ou surgelés :

- a) la date inscrite en clair ;
- b) la date de congélation suivie, pour les plats congelés, de la lettre C ou T.

5.4 - Sécurité alimentaires et interdictions diverses

Le titulaire respecte en plus des autres obligations, les obligations suivantes :

L'acheteur se réserve le droit d'interdire tout produit, à la condition d'en avertir le titulaire dans un délai raisonnable (au moins 8 jours avant le jour de livraison).

En aucun cas ne doivent être livrés des produits dont la Date Limite de Consommation est proche de son expiration. Elles ne sont, en tout état de cause, pas inférieures à une semaine pour l'ensemble des produits frais (15 jours pour les laitages).

En aucun cas ne doivent être livrés des produits dont la Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) est proche de son expiration. Elles ne sont, en tout état de cause, pas inférieures à :

- deux mois pour le lait UHT,
- six mois pour les conserves
- six mois pour les surgelés

En cas de non-respect, les produits doivent être échangés et il pourra être appliqué les pénalités prévues au CCAP.

5.5 - Traçabilité

Le titulaire s'engage à fournir, sur demande de l'acheteur, tous les documents permettant de garantir une traçabilité complète des denrées constituant les repas :

- viandes (viande de bœuf, veau, agneau, porc, volaille),
- produits laitiers,
- fruits, légumes.
- ...

A cette fin, le titulaire fournira une liste de ses fournisseurs, liste qu'il s'engage à actualiser à chaque changement.

5.6 - Transport

Le transport sera à la charge du titulaire (véhicule et personnel). Les repas seront livrés dans des bacs propriété du titulaire.

Les conditions de transport de marchandises sont celles édictées par la réglementation en vigueur.

Le personnel du titulaire préposé aux manipulations et au transport doit observer les règles de propreté les plus strictes. Une tenue vestimentaire propre est exigée pour le livreur.

À tout moment, le titulaire devra justifier des moyens mis en œuvre pour contrôler les températures des camions.

Les produits livrés doivent être transportés sans interruption à une température comprise entre 0° et + 3° C.

5.6.1 Livraison dans les locaux de stockage

La livraison des repas s'effectue les lundi, mardi, jeudi et vendredi de la période scolaire en principe, ou tous les jours de classe en cas de modification du calendrier scolaire.

La livraison sera effectuée le matin avant 6h30.

Le titulaire assure les opérations :

- de déchargement et manutention jusqu'au lieu prévu à cet effet,
- de rangement dans l'armoire réfrigérée, en recomptant les produits,
- de contrôle par rapport à la commande préalablement affichée,
- de contrôle systématique de température avant et après l'opération de rangement.

Les emballages éventuellement souillés, doivent être retirés avant le rangement dans les réfrigérateurs.

Le nombre de repas sera contrôlé et vérifié par un représentant de l'acheteur et devra correspondre au nombre de repas commandé.

Si une insuffisance était constatée, le titulaire devra obligatoirement assurer une livraison complémentaire avant 11H00, ou 8H30 pour les pique-niques, afin que le service ne subisse aucune perturbation ou discontinuité, et que tous les convives puissent prendre normalement leur repas.

Chaque livraison donnera lieu à la remise d'un bon détaillé faisant apparaître le nombre de repas de chaque catégorie effectivement livré.

5.6.2 Repas de secours

Lors de la première livraison (et par la suite sur demande de réassort), le titulaire fournira des repas de secours stockables à température ambiante. Ces repas seront utilisés en cas de force majeure (impossibilité au livreur de se déplacer, panne du camion ou tout autre évènement imprévisible). S'ils ne sont pas utilisés, le titulaire sera tenu de les remplacer à l'approche de la date de péremption.

Le repas proposé dans le menu de secours doit garantir les apports énergétiques nécessaires et indispensables aux enfants et convient au menu classique et sans viande.

Nombre de repas de secours demandé : 100.

Le titulaire devra adapter le nombre de repas de secours à l'effectif réel en cas de variation.

5.7 - Contrôles

Le titulaire devra procéder à ses frais à tous les contrôles micro biologiques / bactériologiques prévus par la législation en vigueur.

Ces contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer à tout moment l'acheteur, ainsi que ceux auxquels procèdent les agents de l'État ou d'autres administrations, dans le cadre des réglementations en vigueur.

Le titulaire transmettra systématiquement à l'acheteur pour les prestations qui le concerne : le nom du laboratoire utilisé, le mode d'intervention et la fréquence des contrôles bactériologiques.

Une copie des comptes rendus de visite et bilans des contrôles réalisés sera communiquée une fois par trimestre à l'acheteur pour les prestations qui le concerne. L'acheteur se réserve le droit d'obtenir les résultats de ces contrôles à tout moment.

5.8 - Service minimum

Le titulaire s'engage à assurer la continuité du service en toutes circonstances. Il doit informer l'acheteur des éventuelles difficultés (grèves, causes diverses) et prendre toutes mesures de substitution.

En accord avec l'acheteur, il assurera un service minimum de type "repas froid".

En cas de manquements répétés injustifiés, le titulaire s'expose à la résiliation de l'accord-cadre.

5.9 – Obligations de l'acheteur

Le personnel communal prend en charge les repas livrés par le titulaire. La responsabilité du titulaire est alors dérogée s'agissant du respect des normes et procédures d'hygiène.

Il assure les tâches de service. A ce titre, il gère les tâches de :

- dressage des tables ;
- remise en température ;
- service et vaisselle ;
- entretien des matériels et des locaux ;
- surveillance et encadrement des enfants pendant les repas ;
- évacuation des emballages perdus dans lesquels auront été livrés les repas ;
- destruction des denrées non consommées.

5.10 - Vérification de la conformité des prestations par l'acheteur

L'acheteur peut à tout moment, et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tout contrôle qu'il juge nécessaire en vue de vérifier la conformité des prestations et les modalités de leur exécution avec les clauses du marché, par les services de son choix.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications contractuelles (quantité, valeur nutritionnelle, gastronomique et microbiologique, hygiène).

L'acheteur peut à tout moment faire appel aux services vétérinaires ou aux services départementaux de la concurrence de la consommation et de la répression des fraudes afin d'effectuer des contrôles inopinés pour s'assurer de la qualité des denrées et des produits.

Article 6 - Formation du personnel

6.1 - Formation initiale

Le titulaire du marché assurera, dans le courant de la première quinzaine d'exécution du marché, la formation du personnel en charge de la distribution des repas : formation relative à la mise en œuvre des repas livrés.

6.2 - Formation annuelle

Le titulaire s'engage à développer une action de formation par an en direction du personnel communal en charge de la restauration afin que celui-ci acquiert un niveau de qualification lui permettant d'exécuter dans les meilleures conditions les opérations dont il a la charge, notamment en cas d'évolution technique, d'évolution de la réglementation, ou en matière d'hygiène ou de sécurité. Il en sera de même pour tout nouvel agent.

Celle-ci devra porter notamment sur les thèmes suivants :

- Modalités de remise des plats en température ;
- Amélioration des connaissances en matière d'hygiène et de sécurité ;
- Approfondissement des connaissances en matière de diététique et d'équilibre nutritionnel ;

- Approche psychologique de l'enfant : alimentation de l'enfant, apprentissage du goût, les comportements de l'enfant pendant le repas, la relation enfant/adulte au moment du repas, animation et activités autour du repas...

Lorsqu'un nouvel agent communal sera employé pour cette prestation, le titulaire devra lui faire suivre cette formation avant qu'il puisse se rendre sur site.

Article 7 - Suivi des prestations

7.1 - Réunion annuelle

Afin de veiller à la bonne exécution des prestations (respect des heures de livraison, équilibre des repas, qualité des repas, organisation du service, conditions de déroulement des animations, etc...), l'acheteur invitera le titulaire à une rencontre annuelle dont la date sera fixée à l'initiative de l'acheteur, d'un commun accord.

Cette rencontre aura pour objet :

- d'établir un bilan sur le déroulement des prestations
- examiner les projets de formation du personnel pour l'année suivante

Elle rassemblera le Maire, l' élu en charge des affaires scolaires, les agents en charge du restaurant scolaire et les responsables de la société titulaire.

Chacune de ces réunions fera l'objet d'un compte-rendu qui sera transmis par le titulaire à l'acheteur. Les observations formulées sur les propositions de menus ou autres devront être prises en compte par le titulaire.

7.2 - Visite de l'établissement du titulaire

Sur demande de l'acheteur, le titulaire s'engage à laisser visiter, une fois par an, le lieu de préparation des repas par les représentants de l'acheteur.

7.3 - Devoir de conseil

Pendant l'exécution du marché, le titulaire signale à l'acheteur la conformité ou la non-conformité de tout ou partie des ouvrages, installations, matériels et appareils et propose des mesures d'amélioration de l'équipement en cas de non-conformité ou de nécessité de remise en état. Il en est notamment ainsi en cas d'évolution des normes en vigueur en matière d'hygiène et sécurité. Le titulaire assiste et conseille la collectivité dans le renouvellement des installations, matériels ou appareils qui lui semblent le mieux adaptés à l'exploitation du service.