



MARCHE DE FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

LOT 2

Marché de fournitures et livraison de repas
destinés aux écoles et ALSH de Randan et de Thuret

Date limite de réception des offres :
Lundi 13 mai 2024 à 12 h00

Acheteur :
Communauté de communes Plaine Limagne (CCPL)
Groupement de commandes :
Communauté de communes Plaine Limagne
Commune de Randan
Commune de Thuret

Table des matières

MARCHE DE FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS.....	1
Article 1 : Contexte.....	4
Article 2 : Objet du marché	4
Article 3 : Définition des prestations.....	5
3.1. Mode de fonctionnement	5
3.2. Bénéficiaires des repas.....	6
3.3. Périodicité des repas	6
3.4. Horaires de livraison	6
3.5. Nombre de repas.....	6
a. Nombre de repas journaliers les lundis, mardis, jeudis et vendredis en période scolaire :	6
b. Nombre de repas journaliers les mercredis en période scolaire :	7
c. Nombre de repas journaliers pendant les vacances scolaires :	7
d. Estimation du nombre de repas annuels :	7
3.6. Commandes	8
e. Pré-commande :	8
f. Commande :	8
3.7. Menus	8
3.8. Distribution – conditionnement.....	10
3.9. Livraison	10
g. Livraison en liaison froide :	10
h. Livraison du stock de secours (uniquement pour les ALSH) :	11
i. Erreur de livraison :	11
3.10. Animations	11
3.11. Gestion des déchets	12
Article 4 : Qualité des produits	12
4.1. Dispositions générales.....	12
4.2. Composition des repas de base	12
4.3. Denrées alimentaires	13
Article 5 : Fourniture de matériel en option	14
5.1. Ecoles et ALSH de Randan et Thuret, option :	14
Article 6 : Engagement du titulaire	14
6.1. Engagement réglementaire.....	14
6.2. Engagement de prestation	14
Article 7 : Suivi du marché.....	15
7.1. Commission restauration	15
7.2. Contrôles permanents.....	16

7.3. Contrôles bactériologiques 16

DC

Article 1: Contexte

La communauté de communes Plaine Limagne est composée des 25 communes pour 21 351 habitants (INSEE - 2020).

Elle est située au Nord du Puy-de-Dôme, dans la plaine de la Limagne, sur les axes Riom/Moulins et Riom/Vichy, proche des autoroutes A71 et A89. Elle est limitrophe du département de l'Allier.

Elle est compétente au titre de ses compétence supplémentaire, en matière de Petite enfance, enfance et jeunesse comme suit :

- o Définition d'un projet éducatif, artistique et culturel pour les enfants et les jeunes : diagnostic, orientation et éducation,
- o Animation et gestion des procédures contractuelles auprès des différents partenaires publics ou privés destinés à favoriser les actions et services en direction de l'enfance et de la jeunesse : contrat enfance jeunesse, contrat éducatif local, convention d'éducation artistique et culturelle...
- o Création, aménagement, entretien et gestion de structures de coordination et d'accueil de la petite enfance : relais assistantes maternelles (RAM), et établissement d'accueil de jeunes enfants (multi-accueil, crèche, halte-garderie...),
- o Création, aménagement, entretien et gestion de structures d'accueils de loisirs sans hébergement : vacances scolaires, mercredi journée,
- o Mise en place d'actions de loisirs pour les enfants et les jeunes pendant les vacances scolaires au cours de l'année, à l'exclusion des garderies quelles que soient leur forme.

Dans le cadre de l'exercice de cette compétence, il convient d'engager une consultation de marché public afin de pourvoir au besoin de fourniture et de livraison de repas sur l'ensemble des structures collectives dédiées à la petite enfance et à l'enfance jeunesse.

Il s'agit d'associer à cette démarche, sous forme de groupement de commandes, les communes de Randan et Thuret dont les locaux sont partagés entre temps scolaire et extrascolaire. Ledit groupement de commande concerne uniquement le lot n°2 sous maîtrises d'ouvrage communales (communes de Randan et de Thuret) et intercommunale (communauté de communes Plaine Limagne). Les lots n°1 et n°3 seront uniquement sous maîtrise d'ouvrage de la communauté de communes Plaine Limagne.

Article 2 : Objet du marché

L'objet du marché concerne la fourniture et la livraison de repas à destination des structures collectives dédiées à la petite enfance et à l'enfance jeunesse du territoire de Plaine Limagne.

Il s'agit d'un marché conclu, sous forme d'accord cadre à bon de commande, décomposé en trois lots.

Le présent CCTP porte plus spécifiquement sur le lot n°2 de fourniture et de livraison de repas à destination des écoles et des Accueils de Loisirs Sans Hébergement (ALSH) des sites de Randan et Thuret et fourniture des goûters uniquement pour les ALSH.

Il porte sur les prestations suivantes :

- la confection des repas,
- la fourniture des goûters,
- la livraison des repas en liaison froide,
- la participation aux commissions « repas »,
- la prise en compte de mesures en matière de développement durable.
- la fourniture de matériel.

Article 3 : Définition des prestations

Les repas sont fournis selon la technique dite de liaison froide. Ils sont élaborés, confectionnés et livrés propres à la consommation dans le respect des prescriptions sanitaires et de réglementation d'hygiène et de sécurité.

La qualité nutritionnelle des repas est un enjeu essentiel des prestations prévues dans le présent marché.

Le repas pris au sein de l'école ou de l'ALSH est un moment important pour l'enfant, où une prestation de qualité doit lui être offerte tant sur :

- Le plan hygiénique : repas sain,
- Le plan nutritionnel : repas équilibré, varié, digeste, servi en quantité suffisante, garant d'une bonne santé,
- Le plan organoleptique : repas bon et bien présenté.

3.1. Mode de fonctionnement

Le titulaire fournira les repas pour :

- L'école de Randan : située 16 rue de Riom 63310 Randan, les lundis, mardis, jeudis et vendredis des semaines scolaires.
- L'école de Thuret : située 8 rue des Dômes 63260 Thuret, les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis des semaines scolaires.
- L'ALSH de Randan : situé dans les locaux de l'école 16 rue de Riom 63310 Randan, du lundi au vendredi durant les vacances scolaires d'hiver, du printemps, de l'automne mais également les quatre premières semaines des vacances d'été mais également les mercredis des semaines scolaires.
- L'ALSH de Thuret : situé dans les locaux de l'école 8 rue des Dômes 63260 Thuret, du lundi au vendredi, la première semaine des vacances scolaires d'hiver, du printemps, de l'automne et les quatre premières semaines des vacances d'été.

3.2. Bénéficiaires des repas

Les repas préparés sont à destination :

- des enfants de 3/5 ans des écoles et des ALSH,
- des enfants de 6/11 ans des écoles et des ALSH,
- des adultes (animateurs, personnels, enseignants...).

3.3. Périodicité des repas

Les lundis, mardis, jeudis et vendredis des semaines scolaires :

- Ecole de Randan,
- Ecole de Thuret.

Les mercredis des semaines scolaires :

- Ecole de Thuret,
- ALSH de Randan.

Pendant les vacances scolaires du lundi au vendredi (hors jours fériés) :

- ALSH de Randan : vacances d'hiver, de printemps, d'automne + les 4 premières semaines des vacances d'été.
- ALSH de Thuret : les 1ères semaines des vacances d'hiver, de printemps, d'automne + les 4 premières semaines des vacances d'été.

La périodicité des repas est susceptible d'évoluer selon les ouvertures des ALSH définies chaque année par le conseil communautaire.

3.4. Horaires de livraison

La mise à disposition des repas est le jour de consommation entre 7h30 et 10h.

3.5. Nombre de repas

a. Nombre de repas journaliers les lundis, mardis, jeudis et vendredis en période scolaire :

- Ecole de Randan :
 - ⇒ 3/6 ans : 23 repas,
 - ⇒ 6/11 ans : 44 repas,
 - ⇒ Adultes : 4 repas.
- Ecole de Thuret :
 - ⇒ 3/6 ans : 25 repas,
 - ⇒ 6/11 ans : 55 repas,

b. Nombre de repas journaliers les mercredis en période scolaire :

- ALSH de Randan :
 - ⇒ 3/6 ans : 16 repas,
 - ⇒ 6/11 ans : 24 repas,
 - ⇒ Adultes : 4 repas.
- Ecole de Thuret :
 - ⇒ 3/6 ans : 8 repas,
 - ⇒ 6/11 ans : 16 repas,
 - ⇒ Adultes : 2 repas.

c. Nombre de repas journaliers pendant les vacances scolaires :

- ALSH de Randan :
 - ⇒ 3/6 ans : 16 repas,
 - ⇒ 6/11 ans : 24 repas,
 - ⇒ Adultes : 4 repas.
- ALSH de Thuret (1ères semaines des vacances d'hiver, de printemps, d'automne) :
 - ⇒ 3/6 ans : 16 repas,
 - ⇒ 6/11 ans : 24 repas,
 - ⇒ Adultes : 4 repas.
- ALSH de Thuret (les 4 premières semaines des vacances d'été) :
 - ⇒ 3/6 ans : 24 repas,
 - ⇒ 6/11 ans : 24 repas,
 - ⇒ Adultes : 5 repas.

d. Estimation du nombre de repas annuels :

- Ecole de Randan :
 - ⇒ Repas enfants (3/11 ans) les lundis, mardis, jeudis et vendredis en période scolaire : 8 500 repas.
- Ecole de Thuret :
 - ⇒ Repas enfants (3/11 ans) les lundis, mardis, jeudis et vendredis en période scolaire : 12 000 repas.
 - ⇒ Repas enfants (3/11ans) + repas adultes les mercredis des semaines scolaires : 900 repas

- ALSH de Randan :
 - ⇒ Repas enfants (3/11 ans) + repas adultes des mercredis en période scolaire : 1 600 repas.
 - ⇒ Repas enfants (3/11 ans) + repas adultes pendant les vacances scolaires : 2 200 repas.
- ALSH de Thuret :
 - ⇒ Repas enfants (3/11 ans) + repas adultes pendant les vacances scolaires : 1 800 repas.

Les chiffres présentés sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas le commanditaire sur le nombre de repas servis par jour pendant l'exécution du marché. Ces chiffres sont en effet susceptibles de variation, à la hausse comme à la baisse, considérant l'évolution des effectifs des écoles et des accueils de loisirs ou de toute autre circonstance.

3.6. Commandes

e. Pré-commande :

Les pré-commandes (précisant le nombre de repas prévisionnel) seront communiquées au prestataire au plus tard le vendredi à 12h pour la semaine suivante, selon ses modalités de transmission (via une plateforme numérique) ou à défaut par mail avec accusé de réception.

f. Commande :

Le nombre de repas définitif (commande) à servir sera transmis le matin de la consommation entre 9h et 9h30.

Les bons de commandes correspondants seront adressés au prestataire selon ses modalités (via une plateforme numérique) ou à défaut par mail, l'un ou l'autre prévoyant un accusé de réception.

3.7. Menus

Le commanditaire demande au prestataire qu'il propose des menus et des aliments qui permettent, sanitaire, qualitativement et gustativement, de faire de ce temps, un moment de qualité, auquel l'enfant aura envie de participer.

Un menu unique avec 5 composants est servi aux différentes catégories de convives (maternelle, élémentaire, ados et adulte) avec des grammages adaptés suivant les recommandations du Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN). Les recommandations de grammage ne sont pas à appliquer systématiquement de manière impérative. Les grammages pourront être adaptés selon les différentes catégories d'usage.

Chaque repas sera composé :

- 1 hors d'œuvre,
- 1 plat protidique,
- 1 légume et 1 féculent d'accompagnement,
- 1 fromage ou yaourt,

- 1 dessert.

Le prestataire fournira également le pain. Il s'agira d'un produit de confection artisanale.

La quantité sera adaptée au menu (prévoir au minimum 2 tranches de pain par personne). Les types de pain seront variés (pain, baguette, pain aux céréales, pain complet, pain avec graines de sésame...) pour éveiller les goûts.

Chaque goûter sera composé (uniquement pour les ALSH) :

- 1 produit céréalier (pain, biscuit, chocos, entremets...),
- 1 fruit ou compote,
- 1 laitage (fromage, yaourt, crème dessert...).

Les menus devront être établis sur la base d'un plan alimentaire élaboré par un(e) diététicien(ne) diplômé(e) d'Etat.

Le titulaire est le seul responsable de l'équilibre alimentaire des menus.

Les menus sont établis mensuellement au plus tard 20 jours avant le début du mois. Les entrées, le plat garni et les desserts sont différents chaque jour et ne se répète pas plus de 2 fois par quinzaine. Afin d'éviter la monotonie, les menus et chacun des composants (entrées, plats garnis, desserts) à jours fixes seront proscrits.

Le titulaire est autorisé à modifier, à la marge, certains éléments des menus (exemple : échanger un fruit frais non mûr contre une compote. Dans ce cas, la compote prévue la fois suivante sera remplacée par un fruit frais).

Toute modification doit faire l'objet d'une information auprès du commanditaire.

Le commanditaire se réserve également la possibilité de demander la modification de certaines composantes des menus si elle le juge nécessaire.

Le titulaire fournira la totalité des produits et ingrédients nécessaires à l'accompagnement des repas livrés par la cuisine centrale (sauces, condiments, citrons...).

Menus végétariens

Des menus végétariens complets devront être proposés, un jour par semaine non fixe. Le prestataire devra toutefois se conformer aux dispositions législatives en vigueur, notamment la loi EGALIM.

Menus spécifiques

- Le prestataire n'a pas à fournir de repas spécifiques pour les enfants souffrant d'allergies alimentaires médicalement reconnues, les parents fournissant un panier repas, toutefois lorsqu'il s'agit d'une intolérance médicalement reconnue à un aliment spécifique, un remplacement sera proposé.
- Le prestataire doit fournir une alternative végétarienne à proportion d'environ 5% de chaque commande comprenant des produits carnés (proportion maximale qui sera affinée lors des émissions des bons de commandes). Cette prestation sera à fournir uniquement pour les ALSH.

- Le prestataire doit pouvoir fournir, lorsque la demande est effectuée au moins une semaine à l'avance, des pique-niques variés et diététiques pouvant être consommés à l'extérieur. Le prestataire fournira également les condiments nécessaires en conditionnement individuel suivant le pique-nique proposé (sauce salade, moutarde...). Ces repas seront facturés au même tarif que les repas classiques.

Menus de secours – UNIQUEMENT pour les ALSH

Le prestataire doit proposer un stock de secours en cas d'impossibilité de livrer pour cas de force majeure ou si pour une raison imprévisible le système de restauration en place est dans l'impossibilité de fonctionner. Celui-ci viendra en substitution d'un repas. Dans son offre, le candidat définit le contenu du stock en intégrant les contraintes du présent C.C.T.P

Transmission des menus

Les menus sont transmis par voie dématérialisée au format word ou excel ou pdf (version graphique directement diffusable).

Un code couleur sera utilisé pour identifier, notamment, les produits biologiques.

Pour favoriser la visibilité, seuls les principaux labels seront indiqués (ex : Label rouge, AOP...).

3.8. Distribution – conditionnement

Le titulaire utilisera des contenants adaptés aux modalités de service. Dans un souci de préservation physique des personnels, il est demandé d'utiliser des contenants dont le poids total (contenant + aliments) n'excède pas 7,5 kilogrammes.

Sur les plats nécessitant une remise en température il devra être indiqué les modalités de réchauffage (temps, température...).

En tout état de cause, le titulaire devra multiplier lesdits contenants afin d'en réduire le poids et en faciliter la manipulation, tant lors de la livraison qu'au moment du service.

Par ailleurs, dans une démarche de développement durable, le commanditaire souhaite que les contenants de livraison soient réutilisables et récupérés par le titulaire lors de la livraison suivante. Le nettoyage et la désinfection des contenants restera à la charge du titulaire du marché.

Par contre, les conditionnements individuels sont à proscrire sauf contrainte exceptionnelle (pique-nique).

3.9. Livraison

g. Livraison en liaison froide :

Les repas sont livrés en liaison froide conformément à la réglementation en vigueur au moment du démarrage de l'expédition. Le titulaire assure sous sa propre responsabilité le transport depuis le lieu de production des repas jusque dans les différents lieux de livraison.

Les livraisons seront effectuées journellement, le matin même, entre 7h30 et 10h (en tenant compte du réajustement possible du nombre de repas commandé tel que précisé à l'article 3.6. f).

Le prestataire assure les opérations :

- de déchargement et manutention jusqu'à l'office,
- de rangement dans les équipements dédiés (armoire réfrigérée, four, tables...), en recomptant et contrôlant les produits,
- de contrôle systématique de température (à faire figurer sur le bon de livraison).
- Les repas et prestations diverses livrés doivent correspondre aux spécifications quantitatives et qualitatives de la commande régulièrement passée au prestataire.
- Un bon de livraison en double exemplaire et signé du nom du livreur devra être établi.

h. Livraison du stock de secours (uniquement pour les ALSH) :

Les repas sont livrés conformément à la réglementation en vigueur à l'expédition du bon de commande. Le titulaire assure sous sa propre responsabilité le transport depuis le lieu de production des repas jusque dans les différents lieux de livraison. Il en assure la gestion des dates de péremption et le renouvellement nécessaire pour garantir le stock correspondant à 1 repas.

i. Erreur de livraison :

Il appartient au prestataire de palier immédiatement toute erreur de livraison ou non-conformité des aliments (ex : fruits très abimés, emballages mal operculés, date fabrication ou DLC illisible) de manière à ce que les repas soient servis à temps sur site.

3.10. Animations

Concernant le public des écoles et des ALSH, la dimension éducative de la prestation est importante. Le Titulaire, en lien avec le commanditaire, préparera la mise en œuvre d'opérations de sensibilisation des enfants dans les domaines suivants :

- éducation au goût, aux saveurs, aux spécialités d'autres régions, pays et cultures (fêtes traditionnelles, repas à thème géographique...)
- informations pédagogiques sur les aliments (lait, fruits, légumes, épices...) avec la possibilité d'y associer un producteur local, fournisseur du restaurant scolaire,
- le tri des déchets et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le nombre d'animations est fixé à minima à 5 par an.

Les repas considérés comme « améliorés » ne rentrent pas dans la catégorie animation s'ils ne sont pas effectivement accompagnés de fournitures d'animation. Le titulaire s'engage à mettre en œuvre les fournitures pour l'animation du restaurant en coordination avec le personnel.

3.11. Gestion des déchets

Dans un souci de lutte contre le gaspillage alimentaire, le prestataire proposera des solutions visant à réduire ou/et à valoriser les restes alimentaires dont il fera la présentation dans sa note méthodologique.

Article 4 : Qualité des produits

4.1. Dispositions générales

Le prestataire devra respecter les recommandations du Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) et du Programme National Nutrition et Santé (PNNS).

Il devra également se conformer à la loi EGALIM ainsi qu'aux différentes dispositions de la réglementation sanitaire française et européenne, présente et à venir.

4.2. Composition des repas de base

Le titulaire s'engage à utiliser des produits de qualité et à apporter un soin particulier au choix desdits produits.

Les repas proposés devront être simples et de qualité, les plats doivent donner envie aux enfants de les goûter.

Le commanditaire insiste sur les points suivant concernant les menus qui devront être :

- Gouteux,
- Appétissants par l'odeur et le visuel,
- Issus de produits frais au maximum, les produits industriels doivent être limités au maximum,
- Variés pour éviter une lassitude des enfants et faire découvrir de nouveaux plats.

Le repas de base sera composé de :

- 1 hors d'œuvre : crudité, hors d'œuvre protidique, charcuterie (maximum 1 fois par quinzaine), soupe ou potage en automne et hiver.
- 1 plat protidique principal chaud : viande, volaille, poisson (une fois par semaine), œufs, légumineuses.
- 1 plat d'accompagnement chaud : mettre de façon variée des légumes « verts » et des féculents (pâtes, riz, légumes secs, pommes de terre, céréales). L'utilisation des produits frais et de saison est recommandée.
- 1 portion de fromage tranché ou 1 laitage.
- 1 dessert autre que le produit laitier : fruit de saison à maturité, compote de préférence faite maison, salade de fruits frais, dessert lacté, pâtisserie....
- Chaque repas comportera à minima 2 portions de fruits et/ou légumes, une portion de plat protidique, une portion de féculent, une portion de produit laitier, un dessert.

4.3. Denrées alimentaires

- L'utilisation de produits frais (de 1ère gamme) devra être privilégiée, avec intégration de 60% de produits frais dans les préparations culinaires servies quotidiennement.
- Concernant l'approvisionnement des fruits et légumes, le titulaire devra tenir compte de la saisonnalité de ces produits.
- L'utilisation de produits de 4ème et 5ème gamme devra être limitée au maximum.
- Les produits transformés devront également être limités. Les produits reconstitués, notamment les préparations enrobées de panures, (ex : cordons bleus, nuggets, poisson pané, ...), ne seront proposés qu'une fois par cycle de 10 repas).
- Les produits « faits maisons », avec des produits bruts et frais, seront à privilégier.
- Des produits labellisés seront intégrés - type VBF/VPF, Label rouge, pêche durable, AB, AOC ou AOP, Bleu Blanc Cœur....
- Les viandes seront d'origine française.
- L'approvisionnement en circuit court est préconisé pour favoriser la fraîcheur des produits, leur saisonnalité, raccourcir les délais de livraison et réduire les émissions de gaz à effet de serre.
- Un affichage de provenance des produits et le nom des producteurs sera prévu par le titulaire.

Tableau récapitulatif :

Fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none"> - Privilégier les fruits et légumes de saison (selon calendrier de saisonnalité) ; cela, en respect des rythmes naturels et des qualités nutritives des aliments, - Présenter ces produits dans un état de maturité, de saveur et de fraîcheur optimale, - Les crudités seront préparées à partir de produits frais, - Les pommes seront de préférence fournies par un producteur local,
Céréales	<ul style="list-style-type: none"> - Introduction de céréales complètes/semi-complètes et des légumineuses.
Viandes	<ul style="list-style-type: none"> - Toutes les viandes bovines et porcines devront être d'origine française (VBF et VPF), - Les viandes hachées seront préparées à partir de « morceaux » de qualité (muscle).
Volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Les volailles devront être d'origine française et de préférence labellisées (label rouge).
Charcuteries	<ul style="list-style-type: none"> - Le jambon sera labellisé.

Poissons	<ul style="list-style-type: none"> - Privilégier les poissons frais, - Les poissons congelés devront être issus d'une simple congélation et, si possible, issus de la pêche responsable (labellisé), - Les poissons panés comporteront un maximum de 30 % de panure et un minimum de 70 % de poisson.
Produits laitiers	- Privilégier les fromages tranchés à la coupe non préemballés
Compotes	- Privilégier les compotes « faites maison »
Pâtisseries	- Les pâtisseries seront réalisées en unité centrale de production.

Article 5 : Fourniture de matériel en option

5.1. Ecoles et ALSH de Randan et Thuret, option :

Le prestataire mettra à disposition sur site, le matériel nécessaire à la remise en température des plats pour toute la durée du marché.

Le matériel devra répondre aux normes d'utilisation en vigueur (sécurité, hygiène, ergonomie, ...) et être en parfait état de fonctionnement.

Son entretien et maintenance seront alors à sa charge :

- la valeur des pièces ou éléments, outillages nécessaires, ainsi que les frais de la main-d'œuvre qui leur est affectée, y compris les indemnités de déplacement et les frais nécessités par la mise en œuvre de la maintenance des équipements,
- La maintenance en cas de fonctionnement défectueux (dans les 24 heures suivants la panne) ainsi que l'entretien préventif.

En cas d'indisponibilité des équipements, le prestataire s'engage à fournir des repas froids type pique-nique.

Article 6 : Engagement du titulaire

6.1. Engagement règlementaire

Le titulaire s'engage à respecter et à mettre en œuvre l'ensemble des dispositions réglementaires lui permettant de maintenir son agrément pour la fabrication de plats cuisinés à l'avance.

6.2. Engagement de prestation

Le titulaire fera bénéficier le client de son savoir-faire, de ses méthodes de contrôle interne sur la bonne exécution des prestations. Il devra aider à la résolution des problèmes éventuels.

Le commanditaire souhaite mettre en place une démarche de progrès continue au cours du présent marché. Pour cela, à la fin de chaque année scolaire, au vu du bilan annuel, des objectifs de progrès seront mis en place en co-construction avec le titulaire.

La progression de la prestation pourra porter sur différentes thématiques à définir par le commanditaire en concertation avec le titulaire (Exemples : Approvisionnements, réduction du gaspillage alimentaire, animations, communication...).

Ainsi, au travers de leur candidature, les candidats s'engagent à participer activement à la progression continue de la prestation.

Cette démarche de progression fera l'objet d'un plan de progrès établi en commission restauration.

Article 7 : Suivi du marché

7.1. Commission restauration

Une commission, où siégeront notamment des représentants du commanditaire, des représentants du titulaire, des responsables de service aura en charge de veiller à ce que le titulaire respecte le présent CCTP pendant toute la durée du marché et assure le bon fonctionnement de :

- L'approvisionnement et l'entreposage des denrées,
- La préparation et la distribution des repas,
- La gestion des déchets,
- L'élaboration et la mise en œuvre du plan de progrès.

La commission pourra se réunir au moins 2 fois par année scolaire.

Le titulaire devra mettre à disposition des usagers un registre (digital ou papier) permettant d'inscrire leurs observations éventuelles concernant le fonctionnement du restaurant collectif et les repas servis. Le titulaire apportera, en regard de ces observations, les réponses et explications qu'il juge utiles.

Le titulaire s'engage à répondre par écrit aux questions du commanditaire et à lui transmettre les documents qu'il aura demandés dans un délai n'excédant pas quinze jours à compter de la date de réception de la demande.

La commission évaluera la qualité de la prestation à partir d'un bilan annuel de valorisation (produits, provenance...).

De manière générale, le titulaire s'engage à orienter tous ses efforts dans le sens d'une transparence de l'exécution du présent contrat.

7.2. Contrôles permanents

Le commanditaire pourra, sans en référer préalablement au prestataire, procéder à tous contrôles qu'il pourrait juger nécessaire en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Ce contrôle porte notamment sur le respect des spécifications :

- de salubrité,
- nutritionnelles,
- quantitatives,
- qualitatives.

Le prestataire s'engage à laisser visiter le lieu de préparation des repas à tout moment par les représentants du commanditaire.

7.3. Contrôles bactériologiques

Le prestataire doit fournir au commanditaire les résultats de tous les contrôles bactériologiques effectués conformément à la méthode HACCP. Il doit en outre accepter tout contrôle bactériologique effectué à la demande du commanditaire et pratiqué par un laboratoire désigné par celui-ci.

Les dépenses sont supportées par le prestataire.

Les plats témoins sont conservés par le prestataire.

