

DEPARTEMENT de la SAVOIE



Commune de Chindrieux



Commune de Ruffieux



Commune de Serrières-en-Chautagne

CAHIER DES CHARGES

Procédure adaptée
(Articles 30 et 77 du C.M.P.)

Marché de services

Fourniture de repas en liaison froide pour les
services des communes de Chindrieux –
Ruffieux et Serrières-en-Chautagne

- Pouvoir adjudicateur : Commune de Chindrieux
Commune de Ruffieux
Commune de Serrières-en-Chautagne

Le Cahier des Clauses Particulières Générales concernant la fourniture et la livraison des repas préparés (recommandation n°J5-07, rédigée par le GEMRCN) s'applique aux prestations demandées dans le cadre du présent marché.

Le présent cahier des charges définit les prestations du « prestataire » en qualité et en quantité nécessaires à l'élaboration des menus, ainsi que les conditions techniques d'exécution du présent marché.

OBJET DU MARCHÉ

La présente consultation a pour objet la préparation et la livraison en liaison froide des repas pour les usagers des restaurants scolaires des communes de Chindrieux – Ruffieux – Serrières-en-Chautagne. Au regard du nombre d'élèves scolarisés qui peut varier, la commune ne peut s'engager sur un nombre ferme de repas à réaliser. Les chiffres indiqués dans le cahier des charges sont donc donnés à titre indicatif et peuvent varier. Ces chiffres n'engagent pas contractuellement la commune. Aucune réclamation du titulaire du marché ne sera acceptée pour un nombre inférieur ou supérieur de repas à fournir.

Sommaire :

- Article 1 : les conditions d'exécution du marché
- Article 2 : les recommandations générales
- Article 3 : les menus
- Article 4 : les livraisons des repas
- Article 5 : les contrôles
- Article 6 : la commission restauration et communication
- Article 7 : la formation du personnel et l'assistance technique
- Article 8 : sanctions résiliation
- Article 9 : assurance
- Article 10 : renseignements complémentaires
- Article 11 : langue et monnaie

Il est entendu que le terme « le prestataire » représente le titulaire du marché.

Article 1 : Les conditions d'exécution du marché

Art. 1.1 : Les sites à livrer

Le « prestataire » assurera l'approvisionnement, la fabrication, le conditionnement, le stockage et la livraison des repas aux communes, conformément aux différentes dispositions réglementaires en vigueur.

Les repas seront livrés par le « prestataire » dans chacun des sites suivants avant 8h :

- **Restaurant scolaire de l'école de Chindrieux**
Adresse de livraison : Salle Noël GIRARD-ABRY – 73310 CHINDRIEUX
- **Restaurant scolaire de l'école de Ruffieux**
Adresse de livraison : 92 Rue de la Mairie – 73310 RUFFIEUX
- **Restaurant scolaire de l'école de Serrières-en-Chautagne**
Adresse de livraison : 90 Place Franceline PRESSEVOT – Bâtiment de Fortis – 73310 SERRIERES EN CHAUTAGNE

Art. 1.2 : Le nombre de repas à livrer

Le « prestataire » assurera la fourniture des repas du midi.

- **Jours et périodes :**
Période scolaire : livraison des repas, les lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi
- **Effectifs, répartition repas :**
Sur la base des données de la cuisine centrale – année 2015

Art. 1.3 : Commandes des repas et des pique-niques

Type de repas	Nombre de repas de midi par an
Déjeuner école de Chindrieux	7 402
Déjeuner école de Ruffieux	4 288
Déjeuner école de Serrières-en-Chautagne élémentaire	6 450
Déjeuner école de Serrières-en-Chautagne maternelle	4 589
Nombre total de repas pour une année	22 729

Le « prestataire » connaîtra les quantités théoriques hebdomadaires des repas ou des pique-niques à livrer à partir d'une fiche communiquée par la collectivité le vendredi avant 12h pour la semaine suivante. Des corrections de quantités pourront être effectuées jusqu'à 24 heures avant le jour de livraison. Lorsque la commune doit décommander ou annuler des repas pour des faits ne lui incombant pas (grève, sortie scolaire, voyage...) elle aura la possibilité de modifier le nombre commandé jusqu'à 24 heures avant le jour concerné.

La collectivité pourra commander, en lieu et place du repas traditionnel, des pique-niques qui seront servis aux enfants lors des sorties.

Art. 1.4 : Composition des repas et annexe au repas

Les repas livrés compteront 4 composantes voire 5 (confer article 3.1)

Le pain sera livré par le « prestataire ».

Les ingrédients et condiments nécessaires à l'accompagnement des repas seront livrés en quantité suffisante dans le respect du décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

La vinaigrette maison sera différente et adaptée selon le plat et livrée systématiquement pour être consommée le jour même.

Art. 1.5 : Repas de substitution

Repas sans porc, sans viandes, sans poissons.

Art. 1.6 : Proposition de prix :

Prix TTC du repas livré. Dans le prix du repas le candidat devra distinguer la part de l'alimentation et la part des frais fixes.

Art. 1.7 : Facturation

La facturation devra être mensuelle, en deux exemplaires adressés aux Mairies concernées.

Seul les repas commandés par bon de commande seront payés.

Article 2 : Les recommandations générales

Art. 2.1 : Les besoins nutritionnels des enfants et références générales

Les collectivités sont conscientes des enjeux de prévention nutritionnelle que représente le service de restauration scolaire. Ainsi, les techniques comme les denrées utilisées dans la confection et la distribution des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation en vigueur et en particulier à :

- ✓ La directive européenne n° 2004-4 du 15 janvier 2004,
- ✓ L'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- ✓ L'arrêté du 20 juillet 1998 des ministères de l'agriculture, de l'économie et des transports fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,
- ✓ La circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001 parue au n°9 spécial du BO du 28 juin 2001 relatif à la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments,
- ✓ Le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire JORF n°0229 du 02 octobre 2011 page 16572 – texte n°29 – NOR : AGRG1032342D,
- ✓ Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. JORF n°0229 du 2 octobre 2011 page 16575 – texte n°34 – NOR : AGRG1032380A,
Attention : la variété des repas est appréciée sur la base de la fréquence de présentation des plats servis au cours de 20 repas successifs,
- ✓ Les recommandations de nutrition du Groupe d'Etudes des marchés de restauration collective et de nutrition – GEMRCN – mis à jour le 10/10/2011,
- ✓ Le décret n° 2012-145 du 30 janvier 2012 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services de restauration des établissements d'accueil d'enfants de moins de six ans, qui est entré en vigueur le 1^{er} janvier 2013, ainsi que tous les arrêtés pris par la suite qui complètent et compléteront le texte initial,
- ✓ La circulaire du Premier Ministre n°5297/SG de 2008 concernant l'objectif du Grenelle de l'Environnement d'atteindre 20% de denrées issues de l'agriculture biologique dans les menus de restauration collective,
- ✓ Le Programme National Nutrition Santé (PNNS) 2011-2015 du Ministère en charge de la santé,
- ✓ Le Code de la Santé Publique,
- ✓ La loi n° 2009-967 du 03 août 2009 de programmation relative à la mise en œuvre du Grenelle de l'environnement et plus particulièrement l'article 48.

Ces documents, non joints au dossier, sont réputés connus du « prestataire » qui en accepte intégralement les dispositions. Cette liste n'est pas exhaustive.

Toute disposition nouvelle préconisée par la réglementation ou le GEMRCN sera applicable dès sa publication.

Les menus seront élaborés en accord avec la réglementation en vigueur, et en particulier les normes homologuées et enregistrées par l'AFNOR ainsi que les spécifications techniques du GEMRCN relatives à la nutrition.

Les repas servis doivent répondre aux conditions du décret et de l'arrêté publié au JO du 2 octobre 2011 en termes de variété, de composition, de taille des portions, du service de l'eau, du pain, du sel et des sauces.

Les préparations culinaires doivent être variées, soignées et proches de la qualité d'une bonne cuisine familiale. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire. Les mets doivent être choisis et préparés de façon à favoriser l'appétit et une digestion facile. L'appétit visuel ne devra pas être négligé. Le recours aux sauces doit rester mesuré.

Pour l'assaisonnement, il sera privilégié les condiments non préparés à l'avance. Les vinaigrettes industrielles sont à bannir et le « prestataire » devra fournir les condiments.

Les plats seront préparés et cuisinés essentiellement à partir de produits frais bruts. Le recours aux conserves et produits surgelés devra rester limité.

Les approvisionnements locaux en produits frais, privilégiant leurs transformations élaborés sous 48h seront un plus.

Les objectifs nutritionnels devront correspondre à ceux du Plan National Nutrition Santé :

- Diminuer les apports lipidiques et rééquilibrer la consommation d'acides gras
- Augmenter les apports en fibres, en vitamines, en fer et en calcium
- Diminuer la consommation de sel
- Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés
- Privilégier les produits bruts aux produits transformés industriellement
- Privilégier l'utilisation de produits simples, naturels et promouvoir la diversité alimentaire.

Pour ce faire, les fréquences de présentation des aliments respecteront les fréquences recommandées en annexe 4 du GEMRCN complétée et mise à jour – août 2013 sur la base minimale de 20 repas successifs servis par le « prestataire ».

Le prestataire présentera ses menus réalisés pour le mois de juin 2016, pour la restauration de typologie identique, accompagnés des fréquences recommandées et réalisées.

Les apports nutritionnels du repas de midi seront en accord avec les normes.

Le « prestataire » retenu devra, tout au long du marché, faire évoluer la composition des repas dans le respect de l'évolution réglementaire en matière d'équilibre alimentaire, de besoins nutritionnels et de recommandations générales liée à la restauration collective et plus particulièrement aux cantines scolaires.

Suite au Grenelle de l'environnement, le « prestataire » respectera dans son offre une part de 20% minimum de produits bio et plus particulièrement à la loi n° 2009-967 du 3 août 2009 de programmation relative à la mise en œuvre du Grenelle de l'environnement – article 48 : « *De recourir, pour l'approvisionnement de ses services de restauration collective, à des produits biologiques pour une part représentant 15% des commandes en 2010 et 20% en 2012 ainsi que, pour une part identique, à des produits saisonniers, des produits à faible impact environnemental eu égard à leurs conditions de production et de distribution, des produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine ou des produits issus d'exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale* ».

Le « prestataire » fournira à la commune qui en fait la demande, les justificatifs nécessaires. En cas de défaillance sur ce point, celle-ci pourra résilier le marché sans indemnité.

Cependant les communes seront sensibles à une proposition de taux supérieur.

Art. 2.2 : L'éducation nutritionnelle

Les repas proposés par le « prestataire », devront répondre aux recommandations nutritionnelles visées à l'article précédent.

L'aspect éducatif du repas ne devra pas être négligé par le « prestataire », pour ce faire il sera organisé en collaboration avec les communes des animations dont les grands thèmes pourraient être :

- Eduquer le goût des élèves, définir clairement les saveurs,
- Favoriser la diversité et l'équilibre des prises alimentaires,
- Promouvoir des produits de bonne qualité gustative et nutritionnelle,
- Valoriser le patrimoine culturel et régional,
- Déguster des spécialités du pays et de la région,
- Favoriser les produits locaux « bio » ou provenant de l'agriculture raisonnée,
- Privilégier les produits de saison.

Art. 2.3 : La préparation et la distribution des repas

Les repas seront préparés par le « prestataire » selon le principe de liaison froide dans le respect des prescriptions sanitaires en vigueur. A cet égard, le « prestataire » s'engage à respecter les dispositions de l'arrêté du 29 septembre 1997 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance.

La préparation des repas se fera depuis une cuisine centrale, le « prestataire » s'engage à fournir tout document susceptible de prouver son engagement dans une démarche qualité, ou une certification ISO, pour son site de production.

Le transport des repas sera réalisé dans des véhicules réfrigérés, permettant le maintien des produits à une température de +3° à cœur (maximum).

Les matériels réutilisables, bacs alimentaires, seront nettoyés et désinfectés avant le conditionnement en cuisine centrale, selon les normes d'hygiène en vigueur.

Le personnel préposé au transport et aux manipulations devra observer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire les plus strictes en accord avec la réglementation.

Art.2.4 : Les exigences particulières en matière de denrée alimentaires

Le « prestataire » devra être en mesure de garantir une sélection rigoureuse de ses fournisseurs et de ses achats de denrées alimentaires et d'en apporter la preuve aux communes.

Le « prestataire » devra fournir aux communes la traçabilité complète de toutes les denrées d'origine animale entrant dans la composition de la prestation.

Les denrées utilisées dans la préparation des repas devront répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telle d'entre elles.

Le « prestataire » devra fournir aux communes l'origine des produits utilisés dans la composition des repas.

Les denrées devront, en outre, être conformes aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR et aux spécifications techniques inscrites au GEMRCN.

Le « prestataire » exclura de ses approvisionnements ou aliment génétiquement modifié.

Le « prestataire » devra fournir la traçabilité des températures des denrées livrées.

Article 3 : les menus

Art. 3.1 : Composition des menus

Composante :

Les menus comprennent 4 composantes :

Une entrée, un plat protidique principal, une garniture, un dessert.

Si l'équilibre nutritionnel le nécessite, une cinquième composante sera intégrée dans le menu sans modification du prix unitaire.

Le menu comprendra donc 5 composantes :

Une entrée, un plat protidique principal, une garniture, un fromage ou un produit lacté et un dessert.

Dans la garniture, les légumes devront être privilégiés en conformité avec les textes en vigueur en matière de restauration scolaire.

Les menus seront adaptés aux saisons.

Le pain si possible bio sera livré par le « prestataire ».

La boisson sera assurée par la commune sauf pour les pique-niques où le « prestataire » devra les accompagner soit d'une bouteille d'eau individuelle.

La composition des menus devra être validée par un diététicien missionné par le « prestataire ».

Seront exclus des menus, les poissons avec de nombreuses arrêtes fines et les viandes avec de petits os.

Les menus à jour fixe sont proscrits. Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin car, insuffisantes ou excessives, elles peuvent rendre les aliments indigestes lors de la remise en température ou réduire de façon conséquente la quantité du produit fini.

Le candidat devra joindre à son offre des menus types avec un tableau récapitulatif établissant la fréquence de chaque catégorie d'aliments.

Les menus devront être transmis par courriel, au plus tard le 10 du mois qui précède afin que la collectivité puisse en assurer la diffusion. Cette disposition s'applique 12 mois sur 12.
Les menus seront transmis par voie électronique.

Art.3.2 : Grammages

Les grammages livrés respecteront la réglementation en vigueur ;

Art.3.3 : Fréquences des présentations des aliments

Les fréquences de présentations des aliments proposés respecteront la réglementation en vigueur (annexe 4 du GEMRCN complétée et mis à jour – août 2013).

Art. 3.4 : Menus spéciaux (régimes, pique-niques...)

Le « prestataire » devra répondre à des demandes de repas sans porc. Les plats sans porc ne devront pas être systématiquement remplacés par de la dinde ou des œufs, ces plats devront être diversifiés. Le « prestataire » devrait être en mesure de fournir des repas pique-nique à l'occasion des sorties scolaires. Il devra fournir, sans supplément en intégrant dans sa proposition de prix, outre le repas, le nécessaire en couverts, assiettes, gobelets, serviettes jetables, eau conditionnée en bouteilles individuelles. Dans son offre le « prestataire » devra présenter des exemples de composition de pique-nique dans lesquels on retrouvera systématiquement : un hors d'œuvre, un plat froid adapté à la forme du repas ou un sandwich de type baguette pour les enfants d'âge élémentaire et de type pain de mie pour les enfants d'âge maternel, un laitage et/ou un dessert.
Des glacières devront être fournies par le prestataire pour la conservation des repas afin de garantir la chaîne du froid jusqu'à leur consommation.
Les communes se réservent le droit de ne commander que les quantités qui seront nécessaires, compte tenu des fluctuations de la fréquentation sans que le « prestataire » puisse exercer un recours contre elles en raison de ces modifications.

Art. 3.5 : Menus thématiques, menus festifs, menus « plaisirs »

Le « prestataire » devra être en mesure de proposer des menus thématiques, un par trimestre minimum et des menus festifs. Des exemples, la fréquence et les moyens de communication et d'animation mis en œuvre lors de ces repas devront être précisés.
Le « prestataire » devra être en mesure de répondre aux demandes des collectivités pour toute animation éducative concernant le goût, au maximum 5 fois par an.

Art. 3.6 : Elaboration et communication des menus

Les menus seront établis pour une période correspondant à un trimestre scolaire, sur la base d'un plan alimentaire.
Ils seront proposés par le « prestataire » avec choix optionnels à la commission de restauration qui arrêtera les menus définitifs.
Les menus définitifs seront communiqués à chaque Mairie au plus tard 3 semaines avant leur mise en application.
Le « prestataire » s'engage à respecter ces menus. En cas de force majeure nécessitant une modification des menus, le « prestataire » devra prévenir au plus tôt la collectivité.

Art. 3.7 : Produits bio ou issus de l'agriculture raisonnée

Les communes demandent au candidat de respecter les 20% de produits « bio » ou issus de l'agriculture raisonnée en privilégiant l'approvisionnement en circuits courts la transformation de produits locaux et les produits de saison dans les menus.
Les communes entendent dans leur activité quotidienne et leurs projets futurs contribuer à la protection des ressources naturelles. Toutes propositions de la part du « prestataire », s'inscrivant dans cette démarche, seront les bienvenues (barquettes recyclables, animation sur le thème, appels aux producteurs locaux...)
Le « prestataire » sera tenu d'identifier distinctement et respecter scrupuleusement dans les menus les produits de saison locaux, bio ou issue de l'agriculture raisonnée entrant dans la composition des repas.

Le prestataire présentera la liste de ses fournisseurs et producteurs, il développera le fonctionnement et la valorisation des filières locales et des circuits courts.

Art. 3.8 : Développement durable – Préconisations

Consciente de l'impact que génère la restauration notamment sur l'environnement et le climat, les communes souhaitent tant sur les pratiques internes de prestataire que sur la prestation du service lui-même, orienter son choix en prenant en compte les aspects de développement durable.

Dans cette logique, pour pouvoir apprécier la maturité sur ces enjeux, le titulaire joindra à son offre un mémoire au regard du développement durable dans lequel il précisera ses compétences, ses pratiques et ses investissements en faveur de la qualité et du développement durable.

Quant à la prestation de fourniture des repas, les communes de Chindrieux, Ruffieux et Serrières-en-Chautagne souhaitent notamment que le « prestataire » s'engage à :

- Recourir aux circuits courts et proposer autant que possible des produits locaux,
- Proposer systématiquement des fruits et des légumes de saison (produits de saison se définissent comme ceux étant produits en France métropolitaine pendant la saison considérée),
- Privilégier les poissons recommandés par le conso-Guide de WWF et issus d'une pêche respectueuse,
- Respecter l'introduction des produits biologiques comme stipule le présent marché, faisant référence aux produits répondants aux normes du Règlement européen 834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques. Par ailleurs, un produit fini devra contenir au moins 95% (en masse) d'ingrédients biologiques.

Par ailleurs, les communes souhaitent que le présent marché intègre également un axe de prévention de gaspillage alimentaire et de production de déchets.

A cet effet, le « prestataire » sera force de proposition en ce qu'il s'agit :

- La mise en place d'action de sensibilisations des jeunes convives
- Proposition des barquettes recyclables
- Proposition de solution pour les déchets biodégradables (récupération pour leur valorisation via la filière appropriée, mise à disposition d'un composteur-déshydrateur, etc.)

Article 4 : Les livraisons des repas

Art. 4.1 : Modalités de transport

Le « prestataire » est tenu de communiquer les moyens de transport mis en œuvre pour assurer la livraison des repas aux communes ainsi que les solutions mises en place face à une difficulté de livraison.

Art. 4.2 : Mode et délai de livraisons

Les repas seront livrés par le « prestataire » suivant la commande et l'organisation suivante :

- **Restaurant scolaire de l'école de Chindrieux**
Adresse de livraison : Salle Noël GIRARD-ABRY – 73310 CHINDRIEUX
- **Restaurant scolaire de l'école de Ruffieux**
Adresse de livraison : 92, rue de la Mairie – 73310 RUFFIEUX
- **Restaurant scolaire de l'école de Serrières-en-Chautagne**
Adresse de livraison : 90 Place Franceline PRESSEVOT – Bâtiment de Fortis – 73310 SERRIERES EN CHAUTAGNE

Le « prestataire » détiendra une clé, dont il aura la responsabilité, de chaque site. Il devra entreposer les plats immédiatement au froid afin d'éviter toute rupture de la chaîne.

Les repas seront conditionnés en plat recyclable, de forme rectangulaire et de dimensions adaptées à nos fours.

Les plats seront rendus non lavés et mis à disposition, le lendemain pour être récupérés par le livreur, dans un contenant mis à disposition par le prestataire.

Les repas particuliers, sans porc, seront conditionnés individuellement et clairement identifiables de manière à ne pas occasionner d'erreur lors du service. Il en est de même pour les repas sans viandes et sans poissons.

Le personnel communal, chargé des repas, effectuera, un contrôle des températures. Il vérifiera aussi les quantités livrées et signaler tout erreur. Cette mention sera portée sur le bon de livraison ou communiquée immédiatement au « prestataire ».

Le « prestataire » s'engage à corriger la ou les erreurs avant 11h00 le même jour. Si le « prestataire » n'assure pas la couverture de cette erreur, la commune déduira, de plein droit, le repas concerné sur la facture mensuelle.

En cas de non-respect des conditions de livraisons, en particulier des horaires de livraison des repas par le « prestataire », il sera appliqué les pénalités prévues au marché.

Le prestataire mettra en place un menu de dépannage et expliquera son fonctionnement afin de palier à tout imprévu :

- En cas de problème de fabrication ou une rupture du système de livraison,
- En cas de panne de notre système de stockage des aliments.
- En cas de panne de notre système de remise en température des aliments.

Article 5 : les contrôles

Art. 5.1 : Denrées alimentaires

Le « prestataire » devra être en mesure à tout moment, d'assurer la traçabilité et la qualité des denrées alimentaires utilisées, et d'en produire les pièces justificatives.

La « commune » se réserve le droit de retirer des menus tous produits pour lesquels elle n'aurait pas de garantie en terme de sécurité alimentaire.

Le « prestataire » s'engage en terme de choix des denrées alimentaires utilisées de respecter les clauses de l'article 2.4 du présent cahier des charges et d'être en mesure d'en assurer la preuve à la « commune ».

Art. 5.2 : Site de production

La « commune » se réserve le droit de visiter le site de production du « prestataire » pour vérifier le respect de l'application de l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les règles d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective et les conditions générales de préparation des repas.

Art. 5.3 : Normes d'hygiène

Le « prestataire » devra être en mesure de fournir à la « commune » les résultats des contrôles d'hygiène du site de production et du matériel de transport.

Le « prestataire » devra procéder au contrôle de la qualité bactériologique des matières premières, des produits en cours d'élaboration et des produits finis, et en communiquer les résultats une fois par mois au responsable de la restauration scolaire de la « commune ».

Le « prestataire » se devra d'accepter tout contrôle bactériologique effectué à la demande de la « commune » et pratiqué par un laboratoire désigné par celle-ci.

La dépense sera supportée par le « prestataire » lorsque les résultats seront non conformes aux normes admises par la réglementation.

Le prestataire fournira à toutes les structures, les fiches réglementaires d'autocontrôles.

Art. 5.4 : Respect des clauses techniques

Le « prestataire » s'engage à respecter les clauses techniques du présent cahier des charges, en particulier les clauses des articles 2 et 3.

La « commune » sera très vigilante, en dehors des pénalités prévues au marché pour non-respect des engagements, d'assurer le contrôle de façon régulière par tout moyen mis en place par ses soins, du respect des clauses.

Article 6 : Commission restauration, communication

Art. 6.1 : Organisation, fréquence des commissions de restauration

La commission restauration pourra réunir les représentants du « prestataire », ayant l'expertise technique, particulièrement en diététique et pouvoir de décision et les représentants de la « commune » et toute personne désignée par celle-ci, afin de valider le cycle de menus, de procéder à la vérification de la qualité des prestations effectuées par le « prestataire » et si besoin de traiter tout problème relatif au fonctionnement de la restauration.

Art. 6.2 : Communication, « restauration qualité » auprès du public

La « commune » souhaite mettre en place une campagne de communication sur le thème « une restauration scolaire de qualité et éco responsable » auprès des parents d'élèves en priorité et de tout administré de la « commune ».

Le « prestataire » devra proposer des exemples de messages et d'outils de communication, afin de réaliser et d'optimiser cette campagne.

Le « prestataire » réalisera à ses frais les supports de la campagne qui seront validés par la « commune » et ensuite diffusés.

Article 7 : Assistance technique et formation du personnel

En complément de la fourniture des repas, le « prestataire » assurera une mission de conseil auprès de la « commune » et de formation auprès des personnels municipaux des différents restaurants.

Cette mission concernera les principaux points suivants :

Art. 7.1 : Assistance technique

- Assistance technique lors de la mise en place de la prestation sur les différents sites
- Conseils divers pour l'optimisation de la distribution des repas et du fonctionnement sur les différents restaurants
- Assistance à la mise en place de la démarche H.A.C.C.P. sur les différents sites.

Art. 7.2 : Formation

Le « prestataire » s'engage à assurer une formation du personnel et des agents de restaurations sur les modalités de remise en température, maîtrise sanitaire, valorisation des plats...

Article 8 : Sanctions résiliations pénalités

Se référer à l'article 16 du CCAP

Article 9 : Assurance

Le « prestataire » s'engage à contracter une assurance responsabilité civile couvrant les risques pouvant résulter de son fait ou de celui du personnel travaillant sous sa direction garantissant en particulier les dommages corporels, les intoxications alimentaires, les dommages matériels...

Les candidats pourront, s'ils le souhaitent et sur rendez-vous, visiter les installations communales.