



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (C.C.T.P.)

Accord-cadre de Services

**FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LES
RESTAURANTS PERISCOLAIRES, EXTRA-SCOLAIRES ET
LES STRUCTURES MULTI-ACCUEILS DE LA PETITE
ENFANCE**

Procédure adaptée

En application de l'article R. 2123-1, 3° du code de la commande publique

SOMMAIRE

ARTICLE 1 - PREAMBULE	4
I.I Objectifs de performance environnementale	4
I.II La mise en place d'un partenariat	5
ARTICLE 2 - L'OBJET DU MARCHE	5
II.I Synthèse de répartition des missions	5
II.II Données chiffrées	6
II.III Périodes de l'année à prendre en compte	7
ARTICLE 3 - LA QUALITE DANS L'ASSIETTE	8
III.I Politique d'approvisionnement et spécifications qualitatives des denrées	8
3-1-1-Modes d'approvisionnement	8
3-1-2-Qualité et caractéristiques des denrées alimentaires	8
3-1-3-Développement durable	10
3-1-4-Spécifications organoleptiques et gastronomiques	12
III.II Mode de construction et de validation des menus	14
3-2-1-Chronologie d'élaboration des menus	14
3-2-2-Structuration des menus et détail des prestations	15
3-2-3-Spécifications quantitatives	21
III.III Programme d'animations	22
III.IV Prise en charge des allergies alimentaires	23
ARTICLE 4 - L'ORGANISATION DU SERVICE	24
IV.I Inscriptions	24
IV.II Commande des repas	24
IV.III Production des repas	24
IV.IV Gestion du personnel	25
4-4-1-Personnel du prestataire et organisation	25
4-4-2-Formation du personnel	25
4-4-3-Veille technologique et conseil	25
IV.V Conditionnement des repas	25
4-5-1-Principes	25
4-5-2-Etiquettes	26
IV.VI Livraison des repas	27
4-6-1-Principes	27
4-6-2-Responsabilités	27
4-6-3-Réajustements	27
4-6-4-Matériels	28
4-6-5-Personnels	28

4-6-6-Bordereau	28
IV.VII Continuité du service public de restauration	29
4-7-1-Outil de production	29
4-7-2-Véhicules de livraison	29
4-7-3-Repas de substitution	29
IV.VIII Sécurité alimentaire.....	30
4-8-1-Mise en œuvre des procédures réglementaires	30
4-8-2-Gestion des crises alimentaires	30
4-8-3-Protocole bactériologique.....	30
4-8-4-Spécificités prophylactiques	30

ARTICLE 1 - PREAMBULE

La Communauté de communes fait de l'amélioration de la qualité de la pause méridienne des enfants une de ses priorités dans le cadre de leurs politiques sanitaires, éducatives et de développement durable dans la mesure où :

- Elle s'adresse quotidiennement aux enfants scolarisés en maternelle et élémentaire, mais également à ceux inscrits en accueils de loisirs ainsi qu'à la petite enfance ;
- L'alimentation des enfants a une importance capitale sur leur santé, sur leur développement physique et intellectuel et sur leur acquisition d'habitudes alimentaires. Les effets néfastes des carences et du déséquilibre alimentaire sur la croissance sont bien connus ;
- La prestation dont il est question s'inscrit dans la journée de l'enfant comme un temps éducatif et d'apprentissage au cours duquel les enfants sont sensibilisés à l'hygiène alimentaire, aux règles de vie en collectivité, à l'environnement mais aussi au goût et à la connaissance des aliments qui composent le repas. A ce titre, la prestation doit nécessairement participer à l'éducation du goût des enfants (découverte de nouvelles saveurs) et du « bien manger » (équilibre alimentaire). La Communauté de communes attend du prestataire une recherche qualitative sur les repas fournis tant au niveau des produits utilisés pour la composition des repas que dans l'approvisionnement de ces produits.
- Les repas servis doivent respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (la traçabilité pleine et entière des denrées utilisées pour la confection des repas étant un pré requis).

Les enjeux que représentent la production et la livraison de repas ainsi que la nécessaire adaptation des repas destinés à des convives présentant des attentes diverses et spécifiques induisent un certain nombre d'obligations de la part du prestataire quant au périmètre organisationnel du marché et à la qualité sanitaire, nutritionnelle et organoleptique des prestations servies.

I.I Objectifs de performance environnementale

Dans le cadre de sa politique de commande publique durable, la Communauté de communes a mené une réflexion portant sur la démarche de restauration responsable et durable qu'elle entend intégrer au présent marché de restauration collective. Les axes principaux portent sur le bio, la saisonnalité, les circuits courts, la limitation des émissions de CO₂, l'apprentissage et le commerce équitable. Pour le marché, cela se traduit par :

- Un approvisionnement en denrées issues de circuits-courts,
- Un recours aux produits issus de l'agriculture biologique et présentant des signes de qualité en application de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite Loi Egalim),
- L'intégration de plats de substitution à partir de recettes végétariennes,
- La lutte contre le gaspillage alimentaire,
- La suppression à terme des contenants plastiques, et globalement, réduction des emballages.

La prestation de restauration doit dans ce contexte permettre de proposer aux convives :

- Un repas de qualité qui crée les conditions d'apprentissage au goût et au bien-manger. Le prestataire proposera des menus simples et des recettes goûteuses adaptées aux jeunes convives ;
- Un choix quotidien de repas distinct, équilibré et répondant aux apports nutritionnels conseillés ;
- Un repas produit à partir de produits issus de circuits d'approvisionnement durables et respectueux de l'environnement.

I.II La mise en place d'un partenariat

La Communauté de communes attachera une grande importance au strict respect de ses exigences précisées dans le présent document.

Elle attend du prestataire un projet de partenariat en réponse à ses objectifs : créer les conditions favorables à l'apprentissage alimentaire (équilibre alimentaire...) et à l'éducation au goût (découverte de nouvelles saveurs...), dans un environnement citoyen (mise en valeur des produits issus de circuits-courts et de proximité, lutte contre le gaspillage alimentaire...), dans le respect des spécificités de chacun des types de convives et notamment dans le respect des besoins nutritionnels des enfants en fonction de leur âge.

Les engagements du prestataire devront pouvoir être suivis par la Communauté de communes, notamment ceux concernant les spécifications qualitatives des denrées (origine, identification et implantation des producteurs, marqueurs de qualité).

La Communauté de communes met par ailleurs un point d'honneur à ce que son prestataire fasse preuve d'une grande réactivité.

Pour répondre à ces objectifs, le prestataire est tenu de mettre en œuvre tous les procédés et moyens lui permettant de réaliser les prestations conformément aux spécifications du présent cahier des charges.

ARTICLE 2 - L'OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet la fourniture de repas en liaison froide pour les restaurants périscolaires, extra-scolaires et les structures multi-accueils de la petite enfance.

Lieu(x) d'exécution : voir annexe n°1

Il s'agit d'un accord-cadre mono-attributaire avec émission de bons de commande conformément aux dispositions des articles R.2162-2 à R.2162-6 du Code de la commande publique.

Le présent marché est passé selon une procédure adaptée, en application de l'article R.2123-1 du Code de la commande publique.

Les bons de commande seront notifiés par la Communauté de communes au fur et à mesure des besoins jusqu'au dernier jour de validité de l'accord-cadre.

Le présent marché est un marché de services dont la classification CPV (vocabulaire commun des marchés) est la suivante :

La classification européenne est la suivante :

- **Objets principaux :**
55523100-3 (Services de restauration scolaire),
- **Objet complémentaire :**
55521200-0 (Services de livraison de repas).

II.I Synthèse de répartition des missions

Le prestataire s'engage notamment à :

Article 3 - La qualité dans l'assiette	<ul style="list-style-type: none"> □ La sélection des fournitures et les achats de denrées alimentaires nécessaires à la confection des repas, selon les prescriptions quantitatives, qualitatives et nutritionnelles définies dans le présent cahier des clauses techniques particulières,
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> □ L'élaboration des menus à valider par la Communauté de communes en fonction du processus retenu et détaillé <i>infra</i>, □ Produire les repas et autres prestations alimentaires depuis sa cuisine centrale, □ L'information de la Communauté de communes sur l'évolution de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de nutrition, □ L'obligation pour le prestataire d'informer sur tout produit ou toute famille de produits dont la consommation peut présenter un risque pour les enfants et les adultes accueillis dans les restaurants (missions de veille sanitaire et de gestion des crises), □ La lutte contre le gaspillage alimentaire, □ Organiser et assurer la tenue des animations conformément au présent CCTP.
Article 4 – L'organisation du service	<ul style="list-style-type: none"> □ L'affectation du personnel de fabrication des repas, □ Assurer la livraison et le conditionnement des repas de la Communauté de communes avec son personnel, tant pour le service scolaire que pour les accueils de loisirs et la petite enfance, □ Assurer la formation du personnel de service sur les satellites de restauration scolaire et les accueils de loisirs de la Communauté de communes, (hygiène en restauration et présentation des plats) □ Assurer la réalisation de contrôles bactériologiques sur la cuisine centrale et les offices, □ La mise en œuvre de tout moyen permettant d'assurer la continuité du service public de restauration.

Missions n'incombant pas au prestataire :

Les missions suivantes ne relèvent pas des prestations à la charge du prestataire :

- L'inscription des convives au service de restauration,
- Le service des repas et la surveillance des convives,
- La gestion des offices,
- L'entretien quotidien des locaux de restauration,
- La maintenance et le renouvellement des équipements et matériels des offices,
- La facturation et le recouvrement des frais de restauration auprès des convives.

II.II Données chiffrées

L'accord-cadre est passé sans minimum.

L'accord-cadre est passé avec un montant maximum fixé comme suit :

Pour les deux premières années du contrat, le montant maximum est décomposé comme suit :

- 2 000 000 euros HT

Puis, pour chaque année de reconduction, le montant maximum est fixé comme suit :

- 1 000 000 euros HT

Le montant maximum de cet accord-cadre, sur quatre (4) ans, est fixé à 4 000 000 euros HT.

Sont transmises en annexe n°1, de manière indicative, les quantités moyennes des sites de la Communauté de communes.

Les chiffres mentionnés ne constituent pas un engagement contractuel. La Communauté de communes s'engage à communiquer au prestataire toute information pouvant influencer sur les effectifs de restauration.

II.III Périodes de l'année à prendre en compte

Scolaire →	<p>Les repas sont assurés sur 5 jours, exclusivement lors des périodes hors vacances scolaires selon le calendrier adopté par l'Académie : lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi.</p> <p>Les repas ne seront pas à assurés les jours fériés.</p>
ALSH →	<p>Les repas sont assurés sur 5 jours en période de vacances scolaires : lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi. Les périodes scolaires s'entendent selon le calendrier adopté par l'Inspection Académique.</p> <p>Un calendrier annuel d'ouverture est transmis par la Communauté de communes.</p> <p>Les repas ne seront pas à assurer les jours fériés.</p>
Petite enfance →	<p>Les prestations de restauration seront fournies pour le déjeuner, du lundi au vendredi inclus, hors périodes de fermeture arrêtées annuellement par la Communauté de communes (à titre indicatif : 5 semaines pour la micro-crèche et 4 semaines pour le multi-accueil).</p>

ARTICLE 3 - LA QUALITE DANS L'ASSIETTE

III.I Politique d'approvisionnement et spécifications qualitatives des denrées

3-1-1-Modes d'approvisionnement

La Communauté de communes sera particulièrement attentive aux modes d'approvisionnement des denrées utilisées pour la confection des repas.

Le prestataire est tenu de respecter la politique d'achats présentée dans son mémoire technique et de pouvoir justifier :

- Le rôle des différents acteurs de l'entreprise dans la politique achat (marges de manœuvre de la cuisine centrale dans le choix des produits et fournisseurs),
- Les modes d'approvisionnement,
- La fréquence des approvisionnements et la rotation des stocks sur la cuisine centrale,
- Les modalités de référencement des produits et des fournisseurs,
- L'appui sur des circuits courts,
- Les contrôles de suivi (contrôles et démarches qualité).

Le prestataire se conforme aux usages de sa profession et doit prendre en compte *a minima* les points suivants lors de la sélection de ses fournisseurs (en fonction de la nature des produits concernés) :

- L'agrément sanitaire,
- La mise en place d'une démarche qualité,
- La communication des autocontrôles et la gestion des dangers microbiens, chimiques et/ou physiques,
- La gestion de la bonne traçabilité des produits, comme les origines géographiques, l'identification de l'espèce voire de l'animal selon son espèce, la constitution de lot de fabrication,
- Le mode de validation des dates-limites de consommation (DLC).

Il s'engage par la suite à adopter des comportements conformes et en adéquation avec les principes intégrés au marché.

Cette politique d'approvisionnement doit être en cohérence avec les spécifications qualitatives des denrées sur lesquelles s'engage le prestataire et en fonction des caractéristiques de l'outil de production du prestataire.

3-1-2-Qualité et caractéristiques des denrées alimentaires

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions réglementaires concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à chacune d'elles.

La proposition des produits doit répondre, en plus des qualités organoleptiques réglementaires, aux critères plus spécifiques suivants :

- Saisonnalité,
- Fraîcheur.

L'utilisation de produits frais et de saison est très fortement recommandée (*a minima*, 60% des légumes et 80% des fruits).

Les engagements du prestataire s'agissant des spécifications qualitatives des denrées sont en cohérence avec les caractéristiques et capacités techniques (tant en locaux qu'en équipements) de l'outil de production. Ils doivent pouvoir être suivis par la Communauté de communes dans le cadre des outils de reporting à mettre en place par le prestataire.

Le prestataire s'engage à fournir dans les 24 heures les certificats ou les factures des denrées utilisées pour la confection des repas que pourront lui demander à tout instant la Communauté de communes. Il en sera de même de la communication des documents relatifs à la traçabilité de la viande.

Il s'engage, de manière plus générale, à leur communiquer l'ensemble des informations en sa possession susceptibles d'avoir un impact sur la prestation ou sur les usagers et de permettre à la Communauté de communes de s'assurer du respect des engagements contractuels.

Le prestataire doit avoir pérennisé sa démarche de traçabilité de ses produits notamment en matière d'Encéphalopathie Spongiforme Bovine, Listériose, etc... Il doit fournir la preuve de son action et des solutions adoptées. Toute contagion ou risque épidémique futur doit être traité sur ce mode opératoire et ce, dès les premiers signes avant-coureurs ou sur simple demande de la Communauté de communes.

La Communauté de communes exige par ailleurs du prestataire l'exclusion :

- Des denrées alimentaires ou ingrédients étiquetés avec une présence d'O.G.M. Il doit pouvoir apporter la garantie de l'absence d'O.G.M. dans les produits livrés,
- Des préparations alimentaires présentant des substances à fort potentiel allergisant, au fur et à mesure de l'acquisition des connaissances scientifiques en la matière,
- De l'huile de palme et des graisses hydrogénées,
- De l'huile d'arachide.

La Communauté de communes se réserve la possibilité d'interdire tout produit, sous réserve d'en avertir le prestataire 15 jours avant la mise en œuvre des menus.

Les plats reconstitués sont complètement exclus.

Le prestataire détaille dans son offre le niveau de qualité des denrées utilisées pour la confection des repas ; à cet effet le tableau joint en annexe n°2 est à compléter.

Pour les structures périscolaires et extrascolaires, les menus d'une semaine devront comporter obligatoirement :

- Une viande de boucherie de 2ème ou 3ème catégorie cuisinée,
- Un poisson noble,
- Un fromage de toute nature,
- Deux fruits crus ou salade de fruits crus,
- Pâtisserie maison une fois par semaine,
- Chaque mois, les menus devront inclure deux plats de légumes secs,
- Un plat unique tel que la paëlla, couscous, lasagnes etc, devra être servi au maximum une fois par mois.

Seront précisés par ailleurs par le prestataire ses engagements portant :

- Sur la saisonnalité des fruits et légumes (calendrier sur l'année, % d'introduction dans les menus, nombre de services concernés) et leur maturité,
- Sur la variété des poissons servis (label durable, nombre de variétés, % d'introduction dans les menus, nombre de services concernés),
- Sur la variété des volailles (liste et gamme des plats de volaille ou à base de volaille),
- Sur la variété des pâtisseries (liste et catégorie : « maison », achetées fraîches, achetées surgelées).

Les espèces et les lieux d'approvisionnement des poissons doivent être variés. Il convient de limiter les poissons prédateurs sauvages (notamment lotte, bar, empereur, grenadier, flétan, brochet, dorade, raie, sabre, thon, ...) en raison des risques de contamination par des polluants de l'environnement.

Afin de faciliter au prestataire l'accès aux fruits de qualité, il ne sera pas imposé de communiquer à l'avance le type de fruit servi (mention « fruit de saison » sur les menus). Le prestataire s'emploiera à diversifier les fruits présentés au cours d'une même semaine. La Communauté de communes sera très vigilante sur la qualité des fruits proposés à la consommation des convives. En particulier, les fruits devront être à parfaite maturité le jour de leur consommation.

En cas de non-conformité (fruits trop mûrs ou trop verts), ils ne seront pas servis et leur changement sera effectué le jour même par le prestataire - quitte à servir un autre produit en guise de dessert. En cas de non-changement dans les délais, les employés de service pourront servir les desserts des menus de dépannage mis en place par le prestataire dans les conditions prévues dans le présent CCTP (article IV.VII). Dans ce cas, le remplacement des desserts de dépannage consommés devra être effectué sous 48 heures.

La Communauté de communes est particulièrement attentive à la fourniture de pain artisanal frais, réalisé le jour de la livraison, par des boulangers permettant une livraison quotidienne de pain frais.

La qualité du pain devra être constante tout au long du marché. En cas de mauvaise qualité, le prestataire devra prendre toutes dispositions pour satisfaire aux attentes de la Communauté de communes. A cet égard :

- Le pain ne devra pas avoir subi de congélation,
- Le pain devra être cuit le jour de la livraison,
- Le pain devra être livré entier (il est tranché après livraison) et à l'intérieur du site,
- Le recours aux accélérateurs chimiques est exclu,
- Le pain devra être composé de farine panifiable, d'eau potable et de sel de cuisine. L'utilisation de farine blanchie par procédé chimique est proscrite,
- Le pain devra être issu de l'agriculture biologique.

Le prestataire est libre de choisir sa méthode de panification en fonction des installations dont il dispose. L'utilisation de fours à chauffage direct ou mazout est interdite.

Le conditionnement du pain devra en permettre la protection de toute condensation. Le conditionnement ne devra pas altérer la qualité du pain fourni.

Le prestataire gère directement avec le(s) boulanger(s) retenu(s) à la fois les commandes, la gestion des livraisons et des aléa éventuels.

3-1-3-Développement durable

La Communauté de communes est particulièrement attentive :

- Au fait de privilégier les approvisionnements de produits en circuits-courts,
- Au type d'agriculture utilisé pour la production des denrées,
- A la saisonnalité des produits,
- Au respect des engagements relatifs à l'origine géographique des denrées utilisées pour la confection des repas,
- Au recours aux circuits logistiques les plus courts afin de réduire l'impact environnemental de l'approvisionnement en denrées,
- A la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Produits issus de circuits-courts

Le prestataire doit déployer dans les menus quotidiens, à une fréquence qu'il est libre de déterminer et qui doit *a minima* être conforme aux engagements pris par lui et annexés au présent CCTP, des denrées utilisées pour la confection des repas reposant sur les principes suivants :

- Développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture,
- Développement des approvisionnements à un intermédiaire maximum entre le producteur et lui-même, étant entendu que les intermédiaires sont comptabilisés comme ceux ayant joui, durant le cycle de vie du produit concerné, d'un droit de propriété sur celui-ci.

Le prestataire indiquera notamment :

- La nature des produits concernés,

- La liste des fournisseurs pré-identifiés,
- Le % d'intégration dans les menus (nombre de composantes concernées sur un cycle de 20 repas consécutifs),
- Le plan de progrès éventuel sur la durée du marché.

Alimentation durable au sens de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018

La Communauté de communes intègre, dès le démarrage du présent marché public, un taux global d'alimentation durable intégré à leurs menus, dans les conditions définies par l'article 24 de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (*), de 50% dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

Ce taux est apprécié en valeur d'achat HT des denrées alimentaires concernées.

Le prestataire doit en conséquence construire son offre alimentaire quotidienne sur la base de plusieurs socles, adaptés à chaque convive et détaillés *infra*.

() Produits entrant dans le décompte réalisé par le prestataire :*

Produits issus de l'agriculture biologique (reconversion acceptée),

Produits bénéficiant des signes officiels de la qualité et de l'origine suivants : Label Rouge, Appellation d'origine (AOP/AOC), Indication géographique protégée (IGP), Spécialité Traditionnelle Garantie,

Produits bénéficiant des mentions valorisantes suivantes : « Haute Valeur Environnementale » (HVE), mention « Fermier » ou « produit de la ferme, »

Produits issus de la pêche affichant l'écolabel pêche durable,

Produits au logo « Région Ultra-Périphérique » (pour produits d'Outre-Mer),

Produits issus du commerce équitable,

Produits équivalents aux exigences définies par les signes, mentions, écolabels ou certifications listées ci-avant.

Le prestataire est en outre en mesure de proposer les taux suivants, dans les conditions définies ci-après :

- 60% dont 30%,
- 70% dont 40%.

Ce taux (en valeur d'achat HT des denrées) est à appliquer sur demande préalable de la Communauté de Communes :

- Elle se réserve le droit de requérir le passage d'une configuration à une autre en cours d'exécution du marché. Auquel cas, elle s'engage à respecter un préavis de trois (3) mois avant la modification du taux d'alimentation durable.

A noter que dans chacun des seuils, le pain est inclus.

A noter qu'à compter du 1er janvier 2024, 60% en valeur des viandes achetées par le prestataire sont labellisées en alimentation durable dont bio.

Les engagements du prestataire en matière d'alimentation durable au sens d'Egalim figurent en annexe 4 du présent CCTP.

Modalités d'introduction dans les menus au quotidien

Le taux d'alimentation durable s'apprécie, pour l'ensemble des convives, sur une année scolaire, dans la perspective :

- D'assurer une diversité de produits parmi tous les groupes d'aliments (fruits, légumes, laitages, viandes, œufs, légumineuses, céréales),
- De respecter la saisonnalité.

S'agissant de l'introduction du bio, une fréquence d'un produit bio présenté par jour sera à privilégier par rapport à une fréquence d'un menu par semaine.

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Le prestataire réalise les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire suivante :

- Il fournit dans les trois (3) mois suivant le démarrage du marché, le matériel et les consommables propres à permettre au personnel de chaque office de réaliser un diagnostic du gaspillage (nourriture préparée mais non servie et jetée) et propose un plan d'actions au vu des résultats qui lui sont transmis (sous un délai d'un (1) mois) Collectivité,
- Il met en place, avec une association de son choix habilitée en application de l'article L.266-2 du Code de l'Action Sociale et des Familles, la logistique nécessaire aux dons alimentaires.

Le plan et les objectifs assignés peuvent être revus en fonction des actions successives mises en œuvre, dans le cadre d'une démarche de progrès sur la durée du marché. Les actions mises en œuvre peuvent notamment porter sur de la formation ou encore de la sensibilisation, ou d'une façon plus générale, sur l'approvisionnement, la production et la consommation.

3-1-4-Spécifications organoleptiques et gastronomiques

Production des repas

Les prestations préparées depuis l'outil de production doivent répondre à des objectifs de qualité gustative et d'attractivité au niveau de la production des repas.

La qualité des prestations est définie par les trois critères suivants qui sont indissociables :

- La qualité hygiénique conforme à la réglementation en matière de sécurité alimentaire,
- La qualité nutritionnelle,
- La qualité organoleptique.

Aucun de ces critères ne doit être privilégié au détriment des deux autres. Ils sont tous trois systématiquement satisfaits.

La qualité de la prestation se doit d'être homogène et permanente sur la durée du marché public, pour la totalité des convives.

Le prestataire veille à offrir quotidiennement, sur chaque site, et pour chacun des composants du menu une prestation uniforme quant à la qualité des produits et des ingrédients entrant dans la composition des mets, à la cuisson des produits, à leur mode de préparation « cuisinée dans les règles de l'art », au respect des fiches de production et des fiches recettes communiquées à la Communauté de communes.

Le prestataire n'est pas autorisé à utiliser pour la fabrication d'un même repas, des produits identiques de qualité différente (par exemple des haricots verts extra fins mélangés à des haricots verts très fins).

L'ensemble des produits référencés, approvisionnés et consommés est soumis à l'approbation de la Communauté de communes sur simple demande. Dans le cas d'un produit référencé non satisfaisant (en particulier sur la base de retours terrain), le prestataire s'engage à rechercher un autre fournisseur pour ce même produit.

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées et variées, elles doivent tendre à approcher de la qualité d'une cuisine familiale, répondant à des qualités gustatives et attractives sur le plan de la présentation.

Les assaisonnements doivent être simples. Sont à proscrire : les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés.

Le prestataire apporte un soin tout particulier à la préparation et à l'assaisonnement des légumes et des féculents, notamment lorsque des cuissons dites « à la vapeur ».

Les préparations sont variées et soignées. Une présentation même simple doit rester attractive et appétissante.

Pour le plat principal, les légumes doivent être séparés des féculents et de la viande.

Les cuissons sont effectuées avec le plus grand soin. Insuffisantes ou excessives, elles peuvent rendre les aliments indigestes ou altérer leurs apports nutritionnels. Le prestataire propose des modes de cuissons variés, adaptés aux catégories d'aliments.

Les viandes rôties sont cuites à point, c'est-à-dire ni trop saignantes, ni trop cuites.

Les entames ne sont pas comptabilisées dans les portions contenues dans chaque barquette. Les aliments ont une texture variée : ne pas proposer une accumulation de préparations molles et d'aliments hachés sur une semaine.

Les aliments doivent si possible correspondre aux saisons. Ceci est un élément important pour la qualité des produits ; c'est particulièrement vrai pour les légumes et les fruits utilisés en entrée ou en dessert. C'est également vrai pour les plats principaux. Les fruits doivent être mûrs, ni verts ni trop avancés ; la teneur en sucre doit être contrôlée.

Les denrées crues et hachées seront hachées très finement.

La salade verte ne constitue pas une composante du repas et est obligatoirement associée aux plats de type quiche, tarte salée, hachis parmentier,...

Le prestataire veille à privilégier des mets de teinte variée pour l'agrément visuel.

Après retours du terrain (lors des contrôles sur site ou par les personnels communautaires affectés sur les satellites), la Communauté de communes peut imposer l'adaptation des fiches techniques suivant le goût des convives.

Préparation sur l'office

La préparation sur l'office reste un enjeu majeur pour la perception de la qualité par les convives. De façon générale, un maximum de deux manipulations par repas du déjeuner est demandé. Une manipulation peut être une découpe, une mise en contenant individuel ou multi portion (assiette, ravier, barquette, bols, bacs gastronomes...) une désinfection des fruits et légumes, un assemblage, une ouverture de contenant...

Le dressage des périphériques est valorisé ; un soin est apporté à la préparation et à l'assaisonnement éventuel du plat protidique et de l'accompagnement. Ces éléments sont intégrés au prix unitaire des prestations.

Les « éléments de décoration » constituent l'agrément visuel. En conséquence, ils ne sont pas inclus dans le « Poids net dans l'assiette prêt à consommer en grammes » qui constitue à lui seul la quantité de produit à servir à chaque catégorie de convives comme défini dans les recommandations du GEMRCN.

Le prestataire fournira en outre les ingrédients d'accompagnement : moutarde, mayonnaise, ketchup...en tant que de besoin (si le menu le justifie - pas systématique).

Les vinaigrettes devront être préparées à la cuisine centrale par le prestataire (vinaigrette industrielle interdite).

A titre exceptionnel, lors de pique-niques par exemple, la Communauté de communes pourra demander de la vinaigrette en dosette.

Les grosses pièces (type pastèque, ananas, melon...) seront prédécoupées.

Les sauces devront être variées en goût, consistance et couleur. Le prestataire devra maîtriser les processus de déliaison (ou relâchement) de la sauce liée en liaison froide, laquelle ne devra pas servir de justificatif à une mauvaise qualité de la prestation.

Le contrôle de la maîtrise des températures des différentes préparations est un des points prévus dans le protocole de suivi de la bonne exécution du marché. Ceci doit être particulièrement observé et détaillé dans les supports décrivant les conditions de remise en température et étiquetages des prestations livrées sur les offices. Un étiquetage informatif devra indiquer avec précision les modalités de remise en température pour les plats à servir chauds.

Le prestataire s'assurera que le matériel en place répond bien aux conditions fixées par la législation pour le réchauffage et la conservation. A défaut, il prescrira les changements à réaliser.

Points de vigilance du prestataire

Le contrôle de la maîtrise des températures des différentes préparations étant un des points prévus dans le protocole de suivi de la bonne exécution du marché, le prestataire assure les conditions de remise ou de maintien en température soient particulièrement détaillées dans les supports qu'il transmet : un étiquetage informatif devra *a minima* indiquer avec précision les modalités de remise en température pour les plats à servir chauds.

La Communauté de communes se réserve le droit de demander au prestataire les photocopies des bandes de contrôle des températures de la chambre froide de stockage des plats cuisinés du prestataire.

III.II Mode de construction et de validation des menus

3-2-1-Chronologie d'élaboration des menus

Les menus sont élaborés selon la procédure suivante :

1. Une proposition de menus établie par le prestataire et pour une période approximative de 2 mois (entre deux périodes de vacances scolaires) est transmise pour examen au minimum une semaine avant la commission détaillée *infra* ;
2. Une validation des menus est établie le cas échéant par la Communauté de communes, dans le cadre de la commission des menus, qui fait ses remarques, suggestions, contre-propositions quant aux menus proposés. Cette commission est composée :
 - i. *A minima*, pour le prestataire, de le/la responsable de la cuisine centrale et/ou le/la diététicien(ne) du prestataire,
 - ii. La coordonatrice technique de la restauration scolaire (Communauté de communes),
 - iii. Un référent du pôle petite enfance (Communauté de communes),
 - iv. Un responsable du service Enfance Jeunesse,
 - v. Le référent extrascolaire et jeunesse si la période couverte concerne une période extrascolaire.

Elle est usuellement tenue 1 mois avant le début de la période concernée.

La Communauté de communes réalise dans ce cadre le contrôle des menus proposés et la validation de la proposition, entre autres sur les points suivants :

- Respect du plan alimentaire proposé par le prestataire dans son offre et des engagements portant sur la saisonnalité, la variété des fruits et des poissons,...
- Respect des recommandations du GEMRCN (arrêté français en date du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire)(*),
- Fréquence de présentation des plats (objectif de variété et d'introduction de nouvelles recettes),
- Fiches techniques des produits,
- Bilans des précédents échanges et des retours du terrain (menus de la période antérieure inclus), notamment sur l'appréciation des propositions (améliorations visuelles et gustatives des recettes).

La Communauté de communes expose au terme de son contrôle ses remarques, non-conformités, suggestions, modifications, contre-propositions quant aux projets de menus présentés (les modifications par rapport aux propositions initiales pourront être substantielles) ; le prestataire transmet sous un délai de 3 jours à la Communauté de communes les menus modifiés (y compris le tableau des fréquences du GEMRCN mis à jour).

Le prestataire est tenu de fournir :

- Un exemplaire de menu sur support informatique après validation par la Communauté de communes (format reproductible, lisible, A4 et insérable sur le site internet de la Communauté de communes). La Communauté de communes assure la diffusion de ce menu auprès des usagers,
- Un compte-rendu de la commission dans les 15 jours qui suivent la rencontre.

La commission se réunit autant que de besoin pour des événements particuliers ou exceptionnels et selon une fréquence déterminée par la Communauté de communes, soit tous les deux mois. Un planning sera proposé en début d'année scolaire.

La carte des pique-niques (petite enfance et enfance) avec 3 choix de pique-nique doit être proposée au plus tard en avril, pour être validée en commission menu avant les vacances de printemps.

Les menus validés par la Communauté de communes sont définitifs et ne peuvent prétendre à aucun changement. Le menu livré non conforme entraîne des pénalités.

Le prestataire peut procéder exceptionnellement à des modifications seulement après accord préalable et exclusivement écrit à la Communauté de communes.

Ces modifications sont dûment motivées et justifiées par un certain nombre de contraintes à condition que celles-ci :

- Respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- Demeurent qualitativement similaires en terme de marqueurs qualités (SIQO, circuit-court, produits issus de l'agriculture biologique...),
- Ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas,
- Soient justifiées par les nécessités et contraintes d'approvisionnement.

3-2-2-Structuration des menus et détail des prestations

Afin d'éviter la monotonie, les menus ou plats à jours fixes sont proscrits.

La Communauté de communes insiste sur la qualité de la restauration qui doit être proposée tant aux enfants qu'aux adultes encadrants.

Les menus proposés devront être établis en rapport avec la saison (utilisation de produits de saison, frais) en respectant l'équilibre alimentaire.

La restauration implique l'achat de produits alimentaires de qualité, lesquels doivent faire l'objet d'une transformation (valeur ajoutée) pour les amener à former des prestations alimentaires fraîches, de bonne qualité organoleptique, appétissante.

Dispositions spécifiques à la petite enfance

Le plan alimentaire sera conforme aux recommandations du GEMRCN dans sa dernière mise à jour en juillet 2015 et prévoira en particulier l'adaptation aux besoins des différents convives selon les demandes précises que pourrait être amenée à formuler la collectivité durant la vie du marché.

Les nourrissons et enfants en bas âge ont des besoins particuliers qui requièrent une alimentation et des apports adaptés. Pour couvrir de façon nécessaire et suffisante ces besoins, leur alimentation doit répondre aux objectifs nutritionnels spécifiques suivants :

- Ajuster les portions de viandes, poissons et œufs (VPO) et de fromages servis pour contrôler les apports en protéines ;

- Maintenir une alimentation lactée infantile, notamment pour couvrir les besoins en fer et améliorer l'apport en acides gras essentiels ;
- Veiller à l'ajout suffisant de matières grasses dans les préparations en privilégiant la variété pour assurer des apports lipidiques suffisants et garantir l'équilibre en acides gras indispensables ;
- Favoriser la consommation de fruits, légumes, pommes de terre, céréales et produits céréaliers afin de garantir des apports en fibres et en vitamines ;
- Contrôler l'ajout de sel dans les aliments et les préparations, ne pas resaler après la cuisson et limiter le recours aux aliments très salés et aux plats manufacturés non dédiés à la petite enfance pour limiter les apports en sodium ;
- Contrôler l'ajout de sucre dans les aliments et les préparations, ne pas sucrer à nouveau et limiter le recours aux aliments très sucrés et aux produits manufacturés non dédiés à la petite enfance pour limiter les apports en glucides simples.

Les menus devront respecter les fréquences recommandées de service des plats telles que stipulées dans le tableau d'analyse des fréquences du GEMRCN. Le calcul des fréquences se fait au minimum sur 20 repas consécutifs.

Le prestataire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire, nécessitant, pour la bonne mise en œuvre de la prestation, de servir :

- Des nutriments de qualité et en quantité équilibrée pour une bonne nutrition,
- Des aliments appétissants pour l'ensemble des consommateurs,
- Des menus garantissant les apports minima recommandés,
- Des menus assurant une bonne variété,
- Permettre à tous les convives l'accessibilité au bien manger.

Détail des prestations

1. Déjeuner

Les menus intègrent un déjeuner à 5 composantes pour les scolaires et les accueils de loisirs comme ci-après.

La répartition du repas est la suivante :

- Un hors d'œuvre : crudité, cuitité, féculents ou entrée protidique (œuf, poisson, charcuterie),
- Un plat protidique : bœuf, agneau, veau, volaille, porc, œufs, poisson, plats composés,
- Une garniture d'accompagnement : légumes ou féculents – panachage possible,
- Un fromage ou un laitage : fromage à pâte molle, pâte ferme, pâte fondue, fromages frais (fromage blanc, petit suisse), yaourts, desserts lactés (entremet, crème dessert, etc.),
- Un dessert : fruit cru entier ou en salade, fruit cuit ou au sirop, pâtisserie, biscuit, dessert lacté, glace,
- Du pain en complément (tranché sur site après livraison).

Les potages seront servis 1 fois par semaine en période hivernale et devront être variés.

Le grammage est adapté en fonction de l'âge du convive conformément aux recommandations du GEMRCN.

La Communauté de communes se réserve la possibilité de modifier pour les maternelles, certaines des composantes proposées si non adaptées à l'âge.

Le repas des adultes sera similaire à celui des élémentaires, aux grammages près qui devront être adaptés.

Pour les mercredis et les vacances scolaires, la composition des repas sera adaptée pour répondre aux besoins des convives à plus grande activité (féculents...).

Pour les repas les mois d'été, les menus intègrent un maximum d'1 repas froid par semaine.

Il sera fourni par le prestataire l'équivalent d'une serviette double plis 20 x 20 par repas livré.

Dispositions spécifiques aux repas 4 composantes – scolaires et ALSH

Dans une approche pragmatique en faveur d'une diminution du gaspillage alimentaire, la Communauté de communes souhaite se laisser la possibilité d'un passage de 5 à 4 composantes. Le prestataire sera tenu de mettre en œuvre des menus en 4 composantes à compter d'un délai de 3 mois après commande de la Communauté de communes. Le cas échéant, la répartition du repas est la suivante :

- Un plat protidique : bœuf, agneau, veau, volaille, porc, œufs, poisson, plats composés ;
- Une garniture d'accompagnement : légumes ou féculents.

Et 2 éléments au choix parmi :

- Un hors d'œuvre : crudité, cuité, féculents ou entrée protidique (œuf, poisson, charcuterie) ;
- Un fromage ou un laitage : fromage à pâte molle, pâte ferme, pâte fondue, fromages frais (fromage blanc, petit suisse), yaourts, desserts lactés (entremet, crème dessert, etc.) ;
- Un dessert : fruit cru entier ou en salade, fruit cuit ou au sirop, pâtisserie, biscuit, dessert lacté, glace.

A noter que le repas à 4 composantes doit terminer sur « une touche » sucrée.

Une attention particulière devra être effectuée sur le maintien de l'équilibre alimentaire des menus en 4 composantes et une augmentation significative de la qualité des repas fournis.

2. Repas végétariens

Les menus doivent intégrer, une fois par semaine, conformément à la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 : un menu végétarien (ovo-lacto).

La Communauté de communes est très attachée au nombre et à la variété des recettes végétariennes pouvant être intégrées aux menus. Les menus végétariens seront à intégrer à des jours différents de la semaine. Les candidats fourniront un catalogue de recettes végétariennes avec les fiches techniques correspondantes, notamment pour les produits dits « transformés ». Les propositions ne devant pas se réduire à des produits issus de l'industrie agroalimentaire, une part élevée de recettes réalisées sur la cuisine centrale sera considérée favorablement.

Le prestataire proposera un plan pluriannuel de diversification des protéines applicable au marché, conformément à la réglementation en vigueur.

Les repas végétariens se substituent aux repas composés de viande d'un point de vue nutritionnel en apportant les nutriments nécessaires à la croissance physiologique des convives. Dans un but d'éducation alimentaire, les propositions végétariennes ne seront pas exclusivement des copies visuelles de leur homonyme carné (ex : hachis parmentier végétal).

3. Alternative quotidienne

Le prestataire doit proposer des repas de substitution de type sans porc ou sans viande.

Les produits à base de porc ou de viande sont remplacés par d'autres produits équivalents et visuellement comparables pour les convives qui le souhaitent (les familles devront l'identifier lors de l'inscription au service). Le prestataire porte une attention particulière aux mets de remplacement qui sont d'une qualité et quantité comparables aux mets substitués afin qu'aucune catégorie de convives ne soit lésée. Les prestations de substitution figurent sur les grilles de menus. La Communauté de communes identifiera lors de la commande la répartition par site entre repas standard et repas sans porc ou sans viande.

4. Goûters

Les goûters des accueils de loisirs et des convives scolaires maternelles sont à 2 composantes (le pain avec le produit à tartiner ou le chocolat ou le beurre compte pour 1 composante) parmi les produits suivants :

- Un fruit ou jus de fruit 100% pur jus sans sucre ajouté ou compote ou fruits au sirop peu sucrés
- Un produit céréalier (céréales, pâtisserie sèche, pain frais...)
- Un produit laitier sucré ou pas (yaourt, fromage, lait, fromage frais, fromage blanc...)

La source d'hydratation est fournie par la Communauté de communes.

Les pâtisseries sèches et biscuits secs devront être variés. Une pâtisserie fraîche sera servie au minimum par semaine et au maximum un gâteau pré-emballé. Le produit céréalier peut être proposé sous forme de viennoiserie ou pâtisseries fraîche une fois par mois à la demande de la Communauté de communes.

Une variété est attendue sur la composition des goûters.

Le goûter devra être transportable sur demande de la Communauté de communes.

Le pain sera artisanal. Une diversification des pains est à proposer. Le pain sera accompagné d'un élément lipidique (beurre) et/ou d'un élément sucré (confiture, gelée, miel, pâte à tartiner...), non comptabilisé comme composante, excepté les jours où il y aura du fromage. La pâte à tartiner sera certifiée « sans huile de palme ».

Les céréales devront être variées (blé, maïs, riz nature, glacé, sucré, chocolaté...). Lorsque des céréales seront au menu du goûter, du lait ou fromage blanc ou yaourt seront livrés pour les accompagner.

Les yaourts, fromages blancs et laits seront nature ou sucrés selon la demande de la Communauté de communes.

Le lait sera fourni en briquette collective. Le miel sera livré en portions individuelles ou en pots. Le beurre sera distribué par portions de 10g. Le sucre sera fourni en dosettes par carton de 5kg environ. La confiture et la gelée devront être variées (minimum de sept saveurs) et seront livrées en pots et/ou en portions individuelles.

Aucune composante du goûter ne devra reprendre une prestation servie le jour même. Les goûters et leur composition seront mentionnés sur les menus.

Dispositions spécifiques à la petite enfance

Désireuse d'offrir aux différents convives une prestation alimentaire de qualité, suivant les normes en vigueur rigoureusement contrôlées, la Communauté de communes met l'accent sur :

- La qualité et variété des denrées utilisées pour la confection des repas,
- Le respect des besoins nutritionnels par tranche d'âge,
- La responsabilité globale du prestataire en termes d'hygiène et de sécurité,
- La démarche qualité globale de l'entreprise et son encadrement,
- Le suivi de l'appréciation des convives ou de leurs représentants sur les repas servis.

Composition des repas

Les repas servis par catégorie de consommateurs seront composés comme suit :

	Composantes
NOURRISSONS 4 à 8 mois 2 composantes*	Légumes et pomme de terre ou produit céréalier adapté selon l'âge + matières grasses crues Fruits cuits
BEBES 8 à 12 mois 3 composantes*	Viande ou poisson ou œuf Légumes et pomme de terre ou produit céréalier adapté selon l'âge + matières grasses crues Fruits de préférence cuits
MOYENS 12 à 18 mois 4 composantes	Viande ou poisson ou œuf Légumes et pomme de terre ou produit céréalier adapté selon l'âge + matières grasses crues Fromage ou laitage Fruits crus et/ou cuits ou autres desserts
GRAND 18 mois à 3 ans 5 composantes	Légumes crus ou cuits ou entrées de pomme de terre ou produit céréalier ou légumes secs cuits ou entrées protidiqes + matières grasses crues Viande ou poisson ou œuf Légumes et pomme de terre ou produit céréalier adapté ou légumes secs + matières grasses Fromage ou laitage Fruits crus et/ou cuits ou autres desserts

*Pour les nourrissons et les bébés, le lait infantile du déjeuner est fourni par les parents.

Possibilité de proposer des entrées de légumes aux enfants à partir de 12 mois selon leur développement et leurs capacités masticatoires (capacités appréciables par les adultes encadrants).

L'eau est proposée à volonté.

Du pain est proposé selon les grammages du GEMRCN.

Le protocole mis en place par le prestataire pour faire face aux exigences liées aux textures est un élément du marché.

La texture des aliments est à adapter en fonction des capacités de mastication et de déglutition de chaque enfant. Les textures sont décomposées de la façon suivante :

- Alimentation mixée (de 4 à 12 mois environ),
- Alimentation moulinée (entre 12 et 13-14 mois environ),
- Alimentation hachée (entre 15 et 24 mois),
- Texture ordinaire (à partir de 24 mois).

Menus

Les menus sont élaborés ou contrôlés par une diététicienne diplômée, missionnée par le prestataire en tenant compte des différentes catégories d'enfants, des régimes, des textures et variantes éventuelles, en accord avec les représentants de la Communauté de communes. Cette élaboration devra tenir compte des recommandations nutritionnelles ainsi que de toute nouvelle instruction officielle.

Les menus pourront en partie être sans viande à la demande de la Communauté de communes. Dans ce cas, les menus devront proposer des plats de substitution pour la viande en conservant les apports nécessaires à l'équilibre des repas pour les convives concernés.

Les menus mentionneront obligatoirement la catégorie des plats protidiques présentés.

En outre, les points suivants doivent être considérés lors de la conception des menus :

- L'ajout de matières grasses sera suffisant dans les préparations en privilégiant la variété pour assurer des apports lipidiques satisfaisants et garantir l'équilibre en acides gras indispensables. La variété des huiles est à privilégier. Le beurre et la crème sont autorisés,
- Le sel est à proscrire pour les moins de 15-18 mois. Les herbes et aromates seront utilisés pour varier les saveurs,
- Les kiwis, fraises, fruits exotiques et fruits rouges, du fait de leur fort potentiel allergisant, sont à adapter en fonction de l'âge des enfants (à compter de la diversification alimentaire),
- Les pâtes à tartiner chocolatée contenant des fruits à coque et les barres chocolatées ne sont pas autorisées,
- Les légumes à goût fort (choux, salsifis, poivrons, artichauts, verts de poireaux), quant à eux, seront consommés selon les recommandations et la tolérance digestives propre à chaque enfant,
- Les menus privilégieront les plats non gras, les poissons composés de filet entier, non reconstitué et sans arrêtes et alterneront viande rouge et viande blanche,
- Le miel ne doit pas être proposé à la consommation aux enfants de moins d'un an en raison d'un risque de botulisme (avis de l'ANSES du 13 juillet 2010, Saisine n° 2010-SA-0130),
- Les aliments à base de soja ne sont pas autorisés (tofu, yaourt et desserts au soja) du fait de la présence de phytoœstrogènes.

Lors de la livraison, l'accompagnement à base de légumes et de féculent devront être proposés dans des contenants séparés.

Une attention particulière sera portée sur la variété des purées proposées, tant d'un point de vue gustatif que visuel.

Pour des raisons exceptionnelles (épidémies de gastroentérite, etc.) ou à la demande du directeur(trice) de l'établissement, des petits pots pourront être livrés en remplacement des repas (purées de carotte en accompagnement et compotes pomme/coing en dessert), lors de la commande repas de la veille.

Les préparations culinaires doivent être simples, variées et tendres, à rapprocher de la qualité d'une cuisine familiale. Tout doit être mis en œuvre pour éviter la monotonie alimentaire et assurer une diversification alimentaire en accord avec l'âge.

Les goûters

La structuration des goûters est la suivante :

	Composantes
NOURRISSONS 4 à 8 mois 1 composante*	Fruits cuits
BEBES 8 à 12 mois 2 composantes*	Fruits cuits de préférence Complément céréalier

MOYENS 12 à 18 mois 3 composantes	Fruits cuits et/ou crus Complément céréalier Produit laitier
GRAND 18 mois à 3 ans 3 composantes	Fruits cuits et/ou crus Complément céréalier Produit laitier

*Pour les nourissons et les bébés, le lait infantile du goûter est fourni par les parents.

Les céréales type « petit-déjeuner » pourront être introduits s'ils sont peu sucrés.

Les fruits secs contribuent à la variété des desserts. Ils pourront être proposés ponctuellement comme apport en fruit et devront être servis réhydratés, éventuellement coupés en petits morceaux.

Aucune composante du goûter ne devra reprendre une prestation servie le jour même. Les goûters et leur composition seront mentionnés sur les menus.

Des goûters salés (fromage et pain) seront proposées.

Plan canicule

Le prestataire est tenu d'apporter son concours pour la mise en œuvre des recommandations émises par les autorités de tutelle en fonction des niveaux d'alerte ainsi que les précautions particulières qui seront diligentées par le Préfet ou par le Maire en délégation. Administrativement, il s'agit d'un cas de force majeure. Le plan canicule est mis en place sous un délai de 24h.

3-2-3-Spécifications quantitatives

Le grammage est conforme :

- A la Circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments, détaillant notamment les grammages correspondants aux besoins nutritionnels des enfants ;
- Aux « recommandations relatives à la nutrition » du GEMRCN en. Nota : les grammages des plats protidiques s'entendent sans sauce (cf. tableaux de grammages GEMRCN du 4 mai 2007, mis à jour au 2 août 2013 puis au 20 juillet 2015),
- Au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

La Communauté de communes se réserve la possibilité de demander au prestataire une adaptation des grammages en fonction des quantités consommées.

La modulation des grammages se discutera en commission des menus et sera appliquée après validation par la Communauté de communes.

Un tableau des grammages des denrées servies au déjeuner et au goûter devra être fourni sur chaque office afin de permettre un contrôle des denrées livrées.

Dispositions spécifiques à la petite enfance

Le grammage est conforme :

- Aux « recommandations relatives à la nutrition » du GEMRCN en. Nota : les grammages des plats protidiques s'entendent sans sauce (cf. tableaux de grammages GEMRCN du 4 mai 2007, mis à jour au 2 août 2013 puis au 20 juillet 2015), détaillant notamment les grammages correspondants aux besoins nutritionnels des enfants.

Les grammages pourront, sur demande de la Communauté de communes, faire l'objet d'une modulation en fonction des menus proposés.

Un tableau des grammages des denrées servies au déjeuner et au goûter devra être fourni sur chaque office afin de permettre un contrôle des denrées livrées.

III.III Programme d'animations

En complément des fêtes calendaires, le prestataire proposera des repas à thèmes et animations sur les restaurants à raison, *a minima*, d'un événement par mois sur les restaurants. Le programme intégrera également les périodes de vacances scolaires.

En début d'année scolaire, le prestataire propose un programme d'animations pour la restauration scolaire et des accueils de loisirs (sur proposition du prestataire ou sur la base de suggestions de la Communauté de communes). Ce programme d'animation est présenté à la Communauté de communes pour validation préalable.

Dispositions spécifiques à la petite enfance

Le prestataire présentera un programme d'animations thématiques, notamment la découverte du goût ou des ateliers de sensibilisation sensorielle, venant appuyer le travail réalisé par les agents de la crèche.

La Communauté de communes attend du prestataire des propositions concrètes, innovantes et adaptées à ses objectifs s'agissant de :

→ La réalisation d'animations / repas à thèmes sur les restaurants

Lors de ces repas à thème :

La priorité sera donnée par le prestataire à la qualité des mets et à leur adaptation au goût des enfants. Afin que les animations ne se limitent pas à un changement d'appellation de plats courants, les plats servis à l'occasion des animations ne seront jamais pris dans la gamme des prestations servies de manière traditionnelle au cours de l'année.

Les modalités d'organisation et les fournitures pour la décoration et l'animation seront transmises aux responsables des offices au moins une semaine à l'avance.

Des décorations devront être fournies pour chaque salle de restaurant, à condition qu'elles soient réemployables. Auquel cas, les kits d'animations se voudront fournis pour garantir une immersion totale des convives au sein du thème mis à l'honneur à chaque fois que nécessaire, une fiche explicative sera donnée aux responsables des offices pour que les personnels de service et les animateurs puissent répondre aux questions des enfants.

Les menus devront être conçus pour convenir à l'ensemble des restaurants quelle que soit leur taille, le nombre et le type de convives, le mode de restauration.

Des animations sur le temps méridien dans le but de recueillir l'avis des enfants sur la qualité de la prestation de restauration sont mises en place trimestriellement (animations type régalomètre...) *a minima*, sur chaque restaurant satellite.

→ La réalisation de repas « semaine du goût »

Le prestataire propose à la Communauté de communes les actions qu'il envisage de mettre en œuvre sur les écoles et accueils de loisirs autour des thèmes suivants :

- L'apprentissage alimentaire (équilibre alimentaire, informations pédagogiques...),
- L'éducation au goût (découverte de nouvelles saveurs...).
- La démarche citoyenne (lutte contre le gaspillage, mise en valeur des produits locaux, actions de développement durable...) Avec la possibilité d'y associer un producteur de proximité, fournisseur du restaurant scolaire.

Le coût de ces prestations est réputé être intégré dans le prix des repas.

Dans le cadre de ces animations aucune publicité pour une entreprise commerciale ne pourra être effectuée sauf autorisation écrite préalable de la Communauté de communes.

III.IV Prise en charge des allergies alimentaires

Après signature d'un PAI, la Communauté de communes peut permettre aux usagers présentant des particularités allergiques, selon leur règlement de service, d'apporter leur repas en conditionnement individuel dans un sac isotherme qui est stocké dans un contenant dédié à chaque usager dans un réfrigérateur sur chaque restaurant.

L'identification des groupes d'allergènes potentiels est à prévoir, conformément à la réglementation en vigueur, sur les menus. La liste est à diffuser auprès de la Communauté de communes avec les menus validés et doit pouvoir être communicable aux usagers qui en font la demande.

ARTICLE 4 - L'ORGANISATION DU SERVICE

IV.I Inscriptions

La gestion des inscriptions au service de restauration est assurée par la Communauté de communes pour l'ensemble des convives.

IV.II Commande des repas

La commande prévisionnelle des repas sera communiquée par les services de la Communauté de communes au prestataire chaque vendredi pour la semaine suivante.

L'effectif journalier du nombre de repas est confirmé au prestataire en J-1 avant 10h00 (J étant le jour de la consommation du repas). Seules ces données servent de base à la facturation par le prestataire. Le même régime s'applique aux goûters et pique-niques.

IV.III Production des repas

La fabrication/confection et la livraison des repas sont réalisées selon le principe de la liaison froide ; les repas sont livrés « prêts à servir ou à consommer » ou à « remettre en température ».

L'approvisionnement des denrées suivi de toutes les phases de fabrication et de préparation des produits alimentaires entrant dans la composition des repas, le transport et la livraison, le déchargement et le rangement des repas dans les chambres froides dans chacun des sites de livraison, incombent au prestataire qui se conforme à l'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant

Le prestataire s'engage à fournir, sur simple demande de la Communauté de communes, les documents de conformité délivrés par la DDPP ainsi que le numéro d'agrément de la cuisine centrale.

Doivent par ailleurs être précisés le ou les lieux de production de substitution (voir article IV.VII).

Dans l'hypothèse où le prestataire souhaite fermer la cuisine centrale sur une période déterminée (par exemple pour réaliser des travaux), le prestataire doit en informer la Communauté de communes au plus tard 3 mois avant la date prévue (sauf urgence impérieuse liée notamment à la sécurité des personnels). Il est d'ores et déjà convenu que la fermeture momentanée ne modifiera en rien le niveau de qualité de la prestation et les engagements contractuels du prestataire. En tout état de cause, le prestataire doit être en mesure de dument justifier le changement de cuisine centrale, le cas échéant.

La Communauté de communes peut accéder à tout moment et sans préavis aux documents du manuel PMS spécifique à l'unité de production qui confectionne et livre les repas ainsi qu'aux documents constitutifs du dossier d'agrément.

La Communauté de communes exige du prestataire que la DLC (Date limite de consommation) des préparations et plats cuisinés sur l'outil de production soit conforme à l'arrêté du 8 octobre 2013, soit : J+3 (Jour de fabrication plus trois jours).

La date limite de consommation peut être amenée à J+5 après communication à la Communauté de communes et suite à la réalisation d'études de vieillissement concluantes réalisées à la charge du prestataire par un laboratoire reconnu.

Cette disposition doit faire l'objet d'une validation préalable et écrite de la Communauté de communes.

IV.IV Gestion du personnel

Le prestataire recrute et rémunère le personnel nécessaire au fonctionnement du site de production et à la livraison des repas.

La Communauté de communes conserve l'intégralité des missions sur les offices : la charge de l'encadrement du personnel communautaire affecté sur les sites de restauration pour la réception des repas, le service des repas, la surveillance des convives, la maintenance et le renouvellement.

4-4-1-Personnel du prestataire et organisation

Le prestataire est tenu d'affecter à l'exploitation de la cuisine centrale du personnel qualifié pour satisfaire les besoins du service.

Dans les quinze jours qui suivent la prise d'effet du marché, le prestataire communique à la Communauté de communes l'identité et la qualification de son personnel affecté à l'exécution du présent marché ainsi qu'un organigramme fonctionnel qui est mis à jour à chaque changement, un tableau des effectifs également mis à jour et les profils de postes.

En cours de marché, le prestataire communique à la Communauté de communes, sur simple demande, tous les renseignements administratifs relatifs à l'identité, à la formation et à l'expérience professionnelle du personnel.

Le prestataire s'engage à informer sans délai à la Communauté de communes de tout changement survenu au sein de l'équipe affectée au marché et de toute modification d'organigramme fonctionnel et fournit les documents afférents mis à jour.

Les vêtements de travail du personnel du prestataire, dont il assure la fourniture, l'entretien et le renouvellement, permettent de les identifier clairement, notamment leur qualification. L'ensemble du personnel est en tenue et toujours de présentation impeccable.

4-4-2-Formation du personnel

Le prestataire a à sa charge la formation des agents de la Communauté de communes travaillant dans les offices de restauration ; il doit présenter un projet de contrôle de connaissances professionnelles et de formation continue du personnel concerné au respect des règles d'hygiène et de sécurité, à la méthode HACCP, à la remise en température des repas, à l'équilibre nutritionnel ainsi qu'à la mise en valeur de la prestation. Toute nouvelle réglementation applicable pendant la durée du marché doit pouvoir être intégrée au programme de formation. Il devra remettre une attestation de formation au service des ressources humaines de la Communauté de communes justifiant la présence effective des agents.

Cette formation portera sur les agents concernés de la Communauté de communes à raison, *a minima*, de deux demi-journées par agent et par an.

L'ensemble des frais afférents à cette mission de formation est intégralement à la charge du prestataire.

4-4-3-Veille technologique et conseil

Le prestataire a en charge la veille technologique sur les évolutions des techniques et procédés utilisés en restauration collective. Il est tenu d'informer la Communauté de communes en cas d'évolutions sensibles pouvant impacter de manière significative l'économie du marché.

IV.V Conditionnement des repas

4-5-1-Principes

Les conditionnements doivent être adaptés aux outils de stockage, de conservation et de remise en température en place dans les offices et aux modes de service des repas.

Le prestataire ayant participé à une visite ne pourra pas se décharger de sa responsabilité concernant la capacité opérationnelle des produits proposés dans son offre.

Afin de respecter une hygiène parfaite, aucun aliment ne doit se trouver sans une protection adéquate lors des opérations de stockage et de transport (y compris les prestations de type : fruits, yaourts, pain,...).

Les cagettes et socles rouleaux utilisés pour la livraison des repas sont fournis par le prestataire qui en assure l'entretien quotidien et le renouvellement ; la Communauté de communes sera très vigilante à la propreté et au maintien en l'état des cagettes.

Le temps global de remise en température du repas doit permettre la marche normale du service, notamment dans les offices assurant plusieurs services, dans le respect de la réglementation en vigueur.

Concernant les barquettes et tout autre contenant, le prestataire respectera les obligations d'interdiction et d'information quant au bisphénol-A née de la loi n° 2012-1442 du 24 décembre 2012 visant à la suspension de la fabrication, de l'importation, de l'exportation et de la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol-A.

4-5-2-Etiquettes

Les bacs et barquettes comportent les indications suivantes :

- La date de fabrication ;
- La date limite de consommation ;
- Le nom du produit en clair ;
- La quantité contenue avec la catégorie des convives ;
- Le temps de remise en température ;
- Le programme de remise en température et indications spécifiques éventuelles ;
- Le nom du prestataire.

Devront également être mentionnés de manière visible et simple (par code couleur, par exemple), les repas de substitution (sans porc notamment), de manière à ne pas occasionner d'erreur de la part du personnel de service lors de la manipulation des plats.

En application du règlement UE n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ; le prestataire communiquera sur chaque bon de livraison ou en accompagnement des bons de livraison la liste des allergènes pouvant être contenus dans les prestations fournies. Les allergènes seront également mentionnés de manière lisible sur les menus.

Dispositions spécifiques aux scolaires et ALSH

Le conditionnement est réalisé en bacs gastronormes, de 4 parts minimums. Le conditionnement est réalisé en considération du poids rempli et ce aux fins de prévenir les accidents lors de manutention.

Dispositions spécifiques à la petite enfance

Les conditionnements destinés à la petite enfance sont :

- Soit en barquettes recyclables,
- Soit sans plastique.

Chaque conditionnement donne lieu à un prix dédié dans le BPU. La mise en place d'un conditionnement sans plastique a lieu à l'échéance légale ou après le respect d'un délai de préavis de 3 mois par la Communauté de communes.

Pour les crèches, les menus bébés, nourrissons et moyens pourront être conditionnés individuellement.

Les repas grands seront conditionnés individuellement ou en barquette de 4 portions maximum.

En tout état de cause, les repas seront conditionnés par section : petits, moyens et grands, sans possibilité de péréquation.

IV.VI Livraison des repas

4-6-1-Principes

Les livraisons des repas seront effectuées obligatoirement en J avant 9H00, sur l'ensemble des sites listés par la Communauté de communes. Les livraisons devront être réalisées en dehors des horaires d'affluence.

Le prestataire devra reconnaître les lieux avant la prise d'effet du marché afin d'adapter ses moyens à la configuration des accès et des locaux.

Les repas étant préparés en dehors des sites de restauration et selon le principe de la liaison froide, le prestataire en assurera le transport du lieu de production jusqu'à chacun des satellites (en tenant compte du temps de remise en température et de préparation de dernière minute dans les offices).

Les jours de livraison sont :

- Les lundis, mardis, jeudis et vendredis pendant toute la période scolaire pour les restaurations scolaires ;
- Le mercredi pour les restaurants scolaires rattachés à un centre de loisirs pendant la période scolaire ;
- Du lundi au vendredi pour les centres de loisirs pendant les vacances scolaires ;
- Du lundi au vendredi toute l'année pour les crèches sauf période de fermeture.

Un ordre de tournée de livraisons sera établi conjointement avec la Communauté de communes. Les horaires de livraison seront donnés à titre indicatif ; cependant, la livraison devra être au plus proche de l'heure indiquée afin d'éviter au chauffeur toute attente devant les accès des offices. Le plan de tournée devra être scrupuleusement suivi et ne pourra être modifié sans accord préalable de la Communauté de communes.

4-6-2-Responsabilités

Les prestations livrées sur chaque office doivent correspondre :

- Aux menus et libellés de chacun des composants validés par la Communauté de communes,
- Aux spécifications qualitatives et quantitatives,
- Aux quantités et désignations portées par le prestataire sur le bon de livraison.

Le prestataire assure les opérations de déchargement et de manutention jusque dans les offices. Pour éviter la rupture de la chaîne du froid les produits frais seront déposés par ses soins dans les armoires frigorifiques en respectant les normes sanitaires en vigueur.

Les cartons, cagettes ou tout autre contenant devront être repris par le prestataire.

Pour assurer la livraison, le prestataire dispose des clés des offices, le cas échéant, et peut ainsi déposer les repas sans présence obligatoire du personnel des offices.

4-6-3-Réajustements

La Communauté de communes peut rejeter totalement ou partiellement les fournitures ne satisfaisant pas aux conditions prescrites.

Lorsqu'une (ou des) livraison(s) ou une (ou des) fourniture(s) est reconnue irrecevable en totalité ou partiellement, le prestataire doit en effectuer le remplacement à ses frais.

La Communauté de communes exige le remplacement des préparations ou plats cuisinés jugés irrecevables, ne répondant pas aux spécifications qualitatives du présent marché, par des préparations ou plats cuisinés de substitution obligatoirement différents, qui doivent obtenir la validation préalable à la livraison de la Communauté de communes.

4-6-4-Matériels

Le prestataire utilise ses propres moyens pour la livraison des repas ; le type et le nombre de véhicules utilisés restent de sa responsabilité. Il en assure le nettoyage et l'entretien, y compris l'entretien frigorifique, les réparations, les contrôles techniques et réglementaires et leur renouvellement le cas échéant. Les véhicules seront assurés par le prestataire ; la Communauté de communes est en mesure d'exiger à tout moment du prestataire les attestations d'assurance.

Le transport sera réalisé dans des véhicules réfrigérés dotés de capacités de production de froid permettant le maintien des produits à une température $< + 3^{\circ}\text{C}$ à cœur maximum.

Le matériel de transport utilisé doit être conforme aux normes applicables aux véhicules transportant des denrées périssables. La propreté quotidienne du camion de livraison et des cagettes doit être irréprochable ; un contrôle strict pourra, le cas échéant, être effectué par la Communauté de communes lors de la réception des repas, des relevés de températures pourront être effectués par le personnel d'office.

4-6-5-Personnels

Le livreur devra être en mesure de donner toutes les informations utiles sur les produits livrés, leur conservation, leur réchauffage.

Le livreur assurera le contrôle des températures, conformément à la réglementation en vigueur (obligation de traçabilité). Pour se faire, les relevés seront effectués via le matériel du prestataire. La vérification des températures des enceintes froides de stockage est impérative à chaque livraison.

Le prestataire veille particulièrement :

- A ce que le personnel préposé au transport et aux manipulations observe les règles d'hygiène les plus strictes et revête quotidiennement la tenue spécifique à la fonction, conforme aux couleurs de sa société,
- Au bon état général ainsi qu'à la propreté extérieure et intérieure de l'enceinte réfrigérée de ses véhicules de livraisons et des équipements de restauration,
- Au respect par ses personnels des règles d'accès dans l'enceinte et les locaux de restauration des sites concernés.

Les chauffeurs-livreurs devront pouvoir être joignables lors de leur tournée de livraison (les coordonnées téléphoniques seront à communiquer à la Communauté de communes).

4-6-6-Bordereau

Les bordereaux de livraison devront comporter *a minima* de manière visible et simple :

- L'adresse de l'établissement livré,
- La date de livraison,
- Le nombre de repas livrés,
- La date de fabrication,
- La date limite de consommation,
- Le contenu du repas et les quantités livrées par catégories de convives et de composantes,
- Le nom du prestataire,
- La liste des ingrédients détaillée en faisant apparaître la présence d'ingrédients ou d'auxiliaires technologiques susceptibles de provoquer des intolérances ou allergies, la déclaration nutritionnelle si celle-ci ne peut être indiquée sur l'étiquetage,
- Et toutes autres précisions qui seraient susceptibles d'améliorer la qualité du produit en conformité avec la législation en vigueur.

IV.VII Continuité du service public de restauration

4-7-1-Outil de production

Le prestataire s'engage à assurer la continuité du service, notamment dans le cas de fermeture momentanée du lieu de production des repas, et ce quelle qu'en soit la cause.

En cas d'impossibilité d'assurer le service à partir de la cuisine centrale utilisée pour la production des repas, il doit être en mesure d'assurer la continuité du service grâce à une cuisine de substitution. Le prestataire doit en informer la Communauté de communes dès qu'il en a connaissance, en prenant le soin d'indiquer à ce dernier et sans délai, les coordonnées de cette cuisine.

Lorsque, pour des raisons de continuité du service, la production de tout ou partie des repas est « délocalisée » sur un autre outil de production, les contrôles prévus au CCAP, sont reportés sur cet autre outil.

4-7-2-Véhicules de livraison

Le prestataire met en place, si nécessaire, les solutions de remplacement prévues dans les plus brefs délais pour les cas de pannes, accidents, encombrements ou autres éléments pouvant perturber la livraison des repas dans les délais prévus.

Tout retard non imputable à un cas de force majeure est considéré comme une défaillance du prestataire pourra entraîner l'application des sanctions prévues au marché.

4-7-3-Repas de substitution

Afin de garantir à la Communauté de communes un service de repas continu, il sera mis en place un stock d'urgence sur chacun des sites composés de repas de longue conservation pouvant de préférence être consommés chauds (conserves, produits lyophilisés) et/ou froid comprenant hors d'œuvre, plat protidique et dessert. Ces repas sont destinés à faire face à tout problème lié à des pannes, des intempéries ou en remplacement de plats (rendus) impropres à la consommation.

La quantité placée sur chaque site est égale à une journée complète des services prévus au présent marché.

Le prestataire propose dans son offre une variété de repas de substitution à proposer à la Communauté de communes. La composition du stock sera décidée en accord avec la Communauté de communes.

Ces repas seront réputés être la propriété du prestataire, la Communauté de communes ne pouvant en disposer qu'à la condition d'en avertir le jour même le prestataire au moyen d'un document indiquant le nombre de repas (ou de parties de repas) pris et les motifs de ce prélèvement, ceci de manière à permettre la prise en charge de ces repas. Ces stocks seront reconstitués dès le lendemain. Un document de suivi et d'utilisation est à proposer par le prestataire.

Lorsque l'utilisation des repas de secours est due à un dysfonctionnement de la Communauté de communes (par exemple : commande insuffisante de repas), le prix de ces repas facturé par le prestataire est identique à celui du marché.

Le prestataire veillera sous sa responsabilité au respect des dates limites d'utilisation de ces produits. Il assure leur enlèvement ou remplacement en cas de péremption. Dans l'objectif de lutte contre le gaspillage alimentaire, il appartiendra au prestataire d'organiser le cas échéant l'introduction de ces denrées dans les menus avant péremption.

Dispositions spécifiques à la petite enfance

Le stock d'urgence des établissements « petite enfance » sera composé de denrées non périssables (notamment petits pots, compotes, etc.) afin de palier tout cas de force majeure.

IV.VIII Sécurité alimentaire

4-8-1-Mise en œuvre des procédures réglementaires

Le prestataire devra se conformer à la réglementation en vigueur pour ce qui concerne sa profession. Il lui appartiendra de se pourvoir des autorisations nécessaires et d'accomplir lui-même toutes les formalités administratives (par exemple, vis-à-vis de la Direction Départementale de la Protection des Populations) de telle sorte que la Communauté de communes ne puisse jamais être inquiétée à ce sujet, s'agissant de la cuisine centrale.

Le prestataire devra se conformer aux consignes et règlements généraux ou particuliers de sécurité actuels et futurs en vigueur.

Le prestataire communique à la Communauté de communes sur simple demande :

- L'ensemble des marchés d'entretien technique, sanitaire et de sécurité qu'il a souscrit à ses frais à cet effet,
- Les rapports des contrôles et entretiens périodiques réglementaires.

La Communauté de communes se réserve le droit de faire des visites sur la cuisine centrale ; ces visites seront obligatoirement effectuées en présence du prestataire.

4-8-2-Gestion des crises alimentaires

Le prestataire met en œuvre son protocole (défini dans l'offre) en cas de suspicion de TIAC (Toxi-Infection Alimentaire Collective) et d'alerte alimentaire.

Le protocole est à diffuser par le prestataire sur chaque office.

4-8-3-Protocole bactériologique

Le prestataire doit faire contrôler la qualité bactériologique des aliments produits par un laboratoire spécialisé indépendant dûment agréé sur l'ensemble des offices.

Le prestataire s'engage à faire analyser les repas avec une régularité conforme à la réglementation et à l'état de l'art, ainsi qu'autant que de besoin.

Les résultats de chaque contrôle doivent être transmis à la Communauté de communes par le prestataire dans un délai de quarante-huit (48) heures à compter de la date de réception des résultats.

Le prestataire s'engage à laisser analyser les repas à tout moment par un laboratoire désigné par la Communauté de communes. Le choix des produits à analyser sera fait en lien avec le représentant de la Communauté de communes. A cet égard, en cas de doute sur la qualité d'un plat, la Communauté de communes peut imposer au prestataire un contrôle bactériologique. Les frais de contrôle sont à la charge du prestataire si le contrôle confirme le doute de la Communauté de communes.

4-8-4-Spécificités prophylactiques

Au cours de chaque fabrication, le prestataire devra effectuer des prélèvements témoins de chaque plat proposé à la consommation et ceux-ci devront être conservés au froid positif conformément à la réglementation, pendant cinq (5) jours.

Parallèlement, il conservera pendant un (1) mois, en froid négatif, des échantillons des plats proposés à destination des services de la Communauté de communes.