

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (CCTP).

ville de
MEURCHIN



Objet du marché : Marché public de production de repas in situ, maintenance du matériel et fourniture de vaisselle et couverts convives pour la restauration collective de MEURCHIN

Durée : 1 an (2026-2027) reconductible 3 fois

Auteur : Mairie de Meurchin

SOMMAIRE

| | |
|---|----|
| INTRODUCTION | 3 |
| 1 OBJET DU MARCHE | 3 |
| 2 MISSIONS DU TITULAIRE | 4 |
| 3 PRESENTATION DU TITULAIRE ET VISITE SITE | 5 |
| 4 TYPOLOGIE DES REPAS ET CONVIVES, JOURS D'ACTIVITE ET EFFECTIFS | 6 |
| 5 L'OFFRE DE RESTAURATION SOUHAITEE PAR LA COMMUNE | 7 |
| 6 COMPOSITION ET MODALITES D'ELABORATION DES MENUS | 8 |
| 7 EXIGENCES RELATIVES AUX PRODUITS UTILISES POUR LA CONFECTION DES REPAS | 9 |
| 8 TELEDECLARATION DES DONNEES D'ACHATS (A COMPTER DU 1ER JANVIER 2026) | 11 |
| 9 GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET AUTRES MESURES | 12 |
| 10 LA COMMUNICATION | 14 |
| 11 LES CONDITIONS DE RESTAURATION SELON LES POPULATIONS | 15 |
| 12 LES GOUTERS EN ACCUEIL PERISCOLAIRE ET CLSH | 16 |
| 13 LES PIQUE-NIQUES | 17 |
| 14 LES ANIMATIONS AU SEIN DU RESTAURANT ET EDUCATION AU GOUT | 17 |
| 15 LES GRAMMAGES | 18 |
| 16 Les P.A.I. (Projets d'Accueil Individualisé) | 19 |
| 17 PLATS DE SUBSTITUTION | 19 |
| 18 LES MENUS | 20 |
| 19 MOYENS MIS EN ŒUVRE DANS LE CADRE DU RESPECT DU « PAQUET HYGIENE | 21 |
| 20 ACTIONS EN FAVEUR DU DEVELOPPEMENT DURABLE | 23 |
| 21 REPARTITION DES CHARGES D'EXPLOITATION ET GESTION DU MATERIEL | 23 |
| 22 CONDITIONS DE MISE A DISPOSITION DES MATERIELS ET LOCAUX DE RESTAURATION | 27 |
| 23 L'ORGANISATION HUMAINE DU SERVICE DE RESTAURATION | 28 |
| 24 CONDITION COERCITIVE - GARANTIE DE CONTINUITE DE SERVICE | 29 |
| 25 MESURES D'URGENCE | 29 |
| 26 MENU DE SECOURS | 29 |
| 27 POSSIBILITE DE SUBSTITUTION | 30 |
| 28 MODALITES DE COMMANDE DES REPAS | 30 |
| 29 MODALITES DE COMPTAGE | 30 |
| 30 PERCEPTION DU PRIX DES REPAS AUPRES DES USAGERS | 30 |
| 31 GESTION ADMINISTRATIVE ET FINANCIERE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE ET CLSH | 31 |
| 32 PROTECTION DES DONNEES A CARACTERE PERSONNEL (RGPD) | 32 |
| 33 PRIX DES PRESTATIONS | 33 |
| 34 SUIVI DE LA PRESTATION ET REPORTING | 33 |
| 35 CONTROLES PAR UN ORGANISME EXTERIEUR SPECIALISE (à la charge du Titulaire) | 34 |
| 36 PENALITES | 35 |
| 37 BILAN D'ACTIVITE PERIODIQUE | 36 |

INTRODUCTION

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) a pour objectif de définir les conditions techniques et opérationnelles dans lesquelles le Titulaire assurera la bonne marche du service de restauration collective pour la Commune de Meurchin. Ce marché s'inscrit dans le cadre d'un accord-cadre mono-attributaire à bons de commande de services, tel que défini dans le Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP).

Ce document intègre les exigences légales en vigueur, notamment la loi EGalim et la loi Climat et Résilience, tout en y ajoutant des objectifs ambitieux en matière de développement durable, de lutte contre le gaspillage alimentaire, d'éducation au goût et de modernisation de la gestion administrative et financière.

La Commune de Meurchin souhaite offrir à ses usagers une prestation de très haut niveau qualitatif, tant sur le plan nutritionnel que culinaire, tout en s'inscrivant dans une démarche pédagogique et environnementale forte. Ce CCTP détaille les missions du Titulaire, les typologies de repas et de convives, les exigences relatives aux produits, les mesures de lutte contre le gaspillage, les animations, ainsi que les modalités de suivi et de contrôle de la prestation.

1 OBJET DU MARCHÉ

Le marché porte sur la production de repas et fourniture de goûters sur site (in situ) pour la restauration collective de la Commune de Meurchin, incluant :

- Restauration scolaire et périscolaire (ALSH / CAJ).
- Fourniture quotidienne de goûters adaptés aux enfants, conformes aux recommandations nutritionnelles, sanitaires et aux régimes particuliers (allergènes, intolérances).
- L'entretien courant, la maintenance préventive et corrective, ainsi que le renouvellement du matériel de production et de service mis à disposition par la Commune.
- La fourniture initiale, le renouvellement et le remplacement de la vaisselle et des couverts destinés aux convives, lorsqu'ils sont commandés par la Commune sur la base des lignes dédiées du BPU.

Obligations du titulaire :

- Approvisionnement, production et distribution des repas et des goûters selon les normes HACCP, EGalim et GEMRCN.
- Élaboration des menus et des goûters en intégrant produits durables, biologiques et de saison.
- Mise en œuvre de contrôles qualité pour chaque repas et goûter : traçabilité, température, conformité nutritionnelle et organoleptique.
- Participation à la dimension pédagogique du service (animations sur nutrition, éducation alimentaire).

Obligations de la commune :

- Service des repas, personnel de plonge, nettoyage de la petite vaisselle utilisée par les convives et autres missions relevant de son personnel communal au titre de la répartition des charges

définie au présent CCTP, y compris pour le matériel utilisé pour les goûters. Cadre législatif et réglementaire

- Loi EGalim n°2018-938 du 30 octobre 2018 et ses décrets d'application
- Objectif 2024 confirmé : minimum 60 % de produits durables et de qualité dont 20 % bio (en valeur d'achat HT)
- Loi Climat et Résilience n°2021-1104 du 22 août 2021
- Loi AGECE n°2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire :
 - Tri à la source et valorisation des biodéchets obligatoire pour tous les producteurs depuis le 1er janvier 2024
 - Fin progressive des plastiques à usage unique : interdiction au 1er janvier 2025 pour la restauration scolaire des enfants de moins de 6 ans et au 1er janvier 2028 pour l'ensemble de la restauration collective
- Décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans la restauration scolaire
- PNNS 4 et 5 (Plan National Nutrition Santé) et dernières recommandations du GEMRCN (2023)
- Décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 et décret du 27 avril 2022 : obligation d'information sur l'origine des viandes bovines, porcines, ovines, caprines et volailles
- Règlement (UE) n°1169/2011 — INCO : information des consommateurs (allergènes, composition)
- Paquet Hygiène européen (Règlements CE n°852/2004, 853/2004, 178/2002, 2073/2005)
- Arrêté du 8 juin 2006 et arrêté du 21 décembre 2009 relatifs aux règles sanitaires
- Code de la commande publique (art. L2111-1 et L2152-7) : prise en compte obligatoire des critères environnementaux et sociaux d'ici le 22 août 2026

Qualité alimentaire

La qualité alimentaire est souvent résumée à la qualité sanitaire. Or, la qualité d'un aliment résulte bien évidemment de sa qualité sanitaire mais aussi de son goût, de sa texture, du plaisir qu'il procure, de son mode de production, etc.

La collectivité souhaite que le prestataire :

- Encourage l'introduction de produits durables comme spécifié dans le cadre de la loi EGalim
- Privilégie les produits issus de l'agriculture biologique
- Favorise des circuits de distribution courts
- Recours préférentiellement à des produits frais, de saison, traçables et issus de filières permettant de maîtriser la qualité, les délais d'approvisionnement et l'impact environnemental

2 MISSIONS DU TITULAIRE

Le présent CCTP a pour objet de définir les conditions dans lesquelles le Titulaire assurera la bonne marche du restaurant, afin de fournir aux convives une prestation d'excellente qualité au meilleur coût, dans le cadre d'une saine exploitation.

Missions principales

Dans le cadre du présent marché, le Titulaire aura en charge :

- L'élaboration des menus
- L'achat des matières premières nécessaires à la réalisation de la prestation
- L'achat des produits d'entretien et jetables
- La mise à disposition d'un(e) cuisinier(e) pour la réalisation des repas et le service
- Le nettoyage du petit et du gros matériel de cuisine, de la grosse vaisselle de production, de la vaisselle de service ainsi que des locaux de cuisine et de leurs annexes, dans les limites de la répartition des charges définie à l'article 21 du présent CCTP.
- L'entretien courant, la maintenance préventive et corrective, ainsi que le renouvellement du matériel de production et de service mis à disposition par la Commune, conformément aux exigences détaillées à l'article 21.1 du présent CCTP.
- La fourniture initiale, le renouvellement et le remplacement de la vaisselle et des couverts destinés aux convives, lorsqu'ils sont commandés par la Commune, selon les modalités définies à l'article 21.2 du présent CCTP.
- L'assurance de la fourniture, de la mise à jour et de la veille des documents réglementaires (PMS, dossier d'agrément sanitaire) liés à l'activité de la restauration pendant toute la durée du marché
- L'assurance de l'accompagnement au dressage et aux bonnes pratiques
- L'assurance du conditionnement et de la mise à disposition des paniers pique-nique en sac

Responsabilités du Titulaire

Le Titulaire sera seul responsable de la gestion financière, notamment vis-à-vis de ses fournisseurs et de son personnel. Il fera son affaire des résultats d'exploitation de son contrat, dans les conditions définies au CCTP, sans pouvoir exercer quelque recours que ce soit contre la Commune.

La Commune mettra à disposition les locaux de restauration, les cuisines et leurs annexes, équipés. Le Titulaire utilisera les locaux confiés, à titre gratuit, avec simple droit d'usage. Afin de permettre l'accès au restaurant au Titulaire, la Commune remettra à celui-ci, en début de contrat, les moyens d'accès contre signature d'une lettre de décharge.

Si au cours du marché, l'un ou plusieurs de ces moyens d'accès venaient à être égarés par le Titulaire, celui-ci prendra en charge financièrement le coût de reproduction desdits moyens d'accès.

Le Titulaire n'aura pas le droit d'y créer un fonds de commerce et de s'y prêter à des missions autres que celles définies au sein du présent CCTP sauf après accord écrit de la Commune.

3 PRESENTATION DU TITULAIRE ET VISITE SITE

Le Titulaire présentera sa société, la structure locale et les moyens mis à la disposition de la Commune dans sa réponse.

Dans sa réponse, le candidat présentera une liste des principales fournitures ou des principaux services effectués au cours des trois dernières années, indiquant le montant, la date et le destinataire public ou privé et les coordonnées de l'interlocuteur. La mairie de Meurchin se réserve le droit de prendre contact avec ces personnes.

IMPORTANT : Une visite sur site de la cuisine Place Jean Jaurès 62410 Meurchin est organisée dans les conditions fixées par le règlement de la consultation. Cette visite donne lieu à la remise d'une attestation de visite.

4 TYPOLOGIE DES REPAS ET CONVIVES, JOURS D'ACTIVITÉ ET EFFECTIFS

A. Typologie des repas et convives

- Enfants en classe maternelle petite et moyenne section
- Enfants en classe maternelle grande section
- Enfants en classe primaire
- Adultes
- Enfants du Centre de Loisir Sans Hébergement (CLSH)
- Adolescents de la Maison de l'Animation et de la Jeunesse (MDAJ)
- Goûters pour les jours en période scolaire Garderie et les CLSH

B. Effectifs prévisionnels

Période scolaire

| Fréquence | Type de repas | Public | Nombre estimé/jour |
|--------------------------------------|---------------|---------------------------------------|--------------------|
| 4 jours/semaine (lun, mar, jeu, ven) | Repas | Maternelle (petite & moyenne section) | 40 |
| 4 jours/semaine (lun, mar, jeu, ven) | Repas (self) | Grande section maternelle + Primaire | 150 |
| 4 jours/semaine (lun, mar, jeu, ven) | Repas | Adultes / encadrants | 5 |
| Centre du Mercredi | Repas | Maternelle (petite & moyenne section) | 16 |
| Centre du Mercredi | Repas | Grande section maternelle + Primaire | 16 |
| Centre du Mercredi | Repas | Adultes / encadrants | 4 |
| 5 jours/semaine (lun → ven) | Goûters | Enfants garderie | 50 |

Petites vacances scolaires et août (hors juillet)

| Fréquence | Type de repas | Public | Nombre estimé/jour |
|-----------------------------|---------------|-----------------------------|--------------------|
| 5 jours/semaine (lun → ven) | Repas | Maternelle (CLSH) | 30 |
| 5 jours/semaine (lun → ven) | Repas (self) | Primaire (CLSH) | 40 |
| 5 jours/semaine (lun → ven) | Repas (self) | Adolescent (MDAJ) | 20 |
| 5 jours/semaine (lun → ven) | Repas | Adultes / encadrants (CLSH) | 10 |

| | | | |
|-----------------------------|-------------|------------------------|----|
| Selon besoin | Pique-nique | Enfants + adultes CLSH | 80 |
| 5 jours/semaine (lun → ven) | Goûters | Enfants CLSH | 80 |

Vacances scolaires — Mois de juillet

| Fréquence | Type de repas | Public | Nombre estimé/jour |
|-----------------------------|---------------|------------------------|--------------------|
| 5 jours/semaine (lun → ven) | Repas | Maternelle (CLSH) | 50 |
| 5 jours/semaine (lun → ven) | Repas (self) | Primaire (CLSH) | 60 |
| 5 jours/semaine (lun → ven) | Repas (self) | Adolescent (MDAJ) | 30 |
| Selon besoin | Pique-nique | Enfants + adultes CLSH | 80 |
| 5 jours/semaine (lun → ven) | Goûters | Enfants CLSH | 130 |

C. Jours de fonctionnement

Période scolaire : Le restaurant est ouvert les lundis, mardis, jeudis et vendredis, ce qui représente approximativement 144 jours de fonctionnement par an, sous réserve de modification du calendrier scolaire par décision ministérielle.

Périodes CLSH : Durant les périodes de fonctionnement du Centre de loisirs sans hébergement (CLSH), le restaurant est ouvert :

- Les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis, à chaque période de vacances scolaires, sauf exception notifiée par la Commune. À ce jour, les périodes de fermetures des accueils de loisirs sont pendant les vacances de Noël et de fin août à la rentrée scolaire.
- Tous les mercredis durant les périodes d'activité scolaire (environ 36 mercredis par année scolaire)

Ce qui représente approximativement 116 jours de fonctionnement par an pour le CLSH.

5 L'OFFRE DE RESTAURATION SOUHAITÉE PAR LA COMMUNE

La Commune souhaite proposer à ses usagers une restauration de très bon niveau qualitatif, tant au niveau nutritionnel que culinaire.

Principes généraux

Les préparations culinaires doivent être simples, variées, soignées et de la qualité d'une bonne cuisine familiale. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur. Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes. Les mets doivent être agréables au goût.

Exigences de préparation

- Les recettes compliquées et les plats recherchés sont à écarter sauf cas exceptionnel (animation, action d'éducation sur le goût)
- Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin, car insuffisantes ou excessives, elles dénaturent le produit
- Les assaisonnements doivent être simples ; éviter les sauces lourdes et les graisses cuites

6 COMPOSITION ET MODALITÉS D'ÉLABORATION DES MENUS

Le prestataire doit respecter les règles d'équilibre alimentaire. Les grammages, fréquences d'apparition et qualité des denrées seront en tout point conformes aux normes en vigueur au jour de la conclusion du marché : recommandation du GEMRCN relative à la nutrition.

Composition du menu

Le Titulaire s'engage à fournir un menu à 4 composantes composées comme suit :

- 1 entrée — hors d'œuvre ou potage ou fromage ou fruit
- 1 plat protidique — viande, volaille, poisson, préparation à base d'œufs à plus de 70% ou protéines végétales
- 1 plat d'accompagnement — alternance de légumes verts, de saison, frais, surgelés, conserves et de féculents (pâtes, riz, pommes de terre...)
- 1 dessert
- Le pain

Valorisation du patrimoine gastronomique

La découverte et le patrimoine gastronomique doivent être valorisés dans les menus. Les menus doivent comporter obligatoirement le nom du composant principal et les appellations « fleuries » (non explicites) sont à bannir.

Devront être facilement identifiables sur les menus :

- Les produits régionaux ou dont la traçabilité mérite d'être mise en avant
- Les produits de qualité (bio, SIQO, mentions valorisantes...) et durables ou équivalents

Validation des menus

Les menus établis par période scolaire seront soumis à l'approbation des services municipaux au minimum 2 semaines avant le début de la prestation. Ils devront intégrer la programmation du repas végétarien hebdomadaire conformément à la réglementation en vigueur.

Le prestataire s'engage à participer autant que possible à des réunions de travail avec la commune destinées à faire émerger des pistes d'amélioration.

À titre exceptionnel, des modifications pourront être apportées aux menus notamment pour des raisons d'approvisionnement, décalage de saisons et de récolte. Le Titulaire s'engage à en informer la

collectivité par mail dans les 48 heures. Ces dernières devront être formalisées par écrit et validées par la collectivité.

7 EXIGENCES RELATIVES AUX PRODUITS UTILISES POUR LA CONFECTION DES REPAS

Exigences de qualité

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et tendre à approcher de la qualité de la bonne cuisine familiale.

- Les sauces riches en graisses seront évitées
- Les condiments trop épicés seront proscrits
- Les préparations seront simples, variées et adaptées aux publics
- Un soin particulier sera apporté à la préparation des légumes par le Titulaire
- Les entames seront agréables à la vue et leur présentation dans les barquettes, soignée
- Le goût des aliments ne sera pas altéré par les modes de préparation
- Les viandes rôties et les viandes rouges seront cuites à point (c'est-à-dire ni trop saignantes, ni trop cuites)
- La texture des aliments sera variée
- L'accumulation de préparations molles et d'aliments hachés sera proscrite

Exclusions impératives

Seront impérativement exclus :

- Tout aliment comportant des O.G.M.
- Les poissons comportant des arêtes nombreuses et fines et les poissons « exotiques »
- Les viandes comportant de petits os

Fruits et assaisonnements

Les fruits servis devront être mûrs et de saison. Pour les maternelles, des compotes ou salades de fruits remplaceront les fruits difficiles à manger ou longs à préparer. Les assaisonnements doivent être simples.

Pain

L'approvisionnement en pain se fera auprès d'opérateurs en mesure de garantir une qualité régulière, des délais de livraison adaptés au service et, autant que possible, un approvisionnement local répondant à des objectifs de fraîcheur, de circuit d'approvisionnement maîtrisé et de performance environnementale.

Quantités minimales :

- 1 pain (400g) pour 8 enfants en repas et goûters.
- 1 baguette (250g)

La commune souhaite aller au-delà des exigences de la loi EGalim en veillant également à l'origine des produits, leur qualité, leur mode de production et leur saisonnalité.

À compter de la prise d'effet du marché et pour répondre aux objectifs de la commune en matière de développement durable, de santé publique et de transition écologique, les exigences de la commune sont reprises ci-dessous.

A. Produits visés par la loi EGalim et textes associés

Produits issus de l'agriculture biologique

Le titulaire doit proposer au minimum 20 % (en valeur d'achat HT sur l'année civile) de produits certifiés « agriculture biologique », en conversion ou équivalent, conformément à la réglementation en vigueur. Le titulaire précisera les modalités d'approvisionnement permettant de garantir la fraîcheur, la saisonnalité, la traçabilité et la maîtrise des délais logistiques. Ce pourcentage sera vérifié à travers les bilans et les données de suivi transmis dans le cadre du marché.

Produits sous signes officiels de qualité (SIQO), certifications environnementales et mentions valorisantes

Le titulaire doit proposer au minimum 60 % (en valeur d'achat HT sur l'année civile) de produits durables et de qualité, conformément à la réglementation en vigueur, comprenant :

- Produits sous SIQO (Label Rouge, AOP, AOC, STG, IGP)
- Produits issus de certifications environnementales (HVE, Vergers Écoresponsables, Agriconfiance)
- Produits fermiers ou bénéficiant de mentions valorisantes (fromage fermier, volailles fermières, œufs plein air, etc.)
- Produits issus du commerce équitable

Sous-objectif spécifique viandes et poissons

À compter du 1er janvier 2024, et conformément aux textes en vigueur, au moins 60 % des viandes et poissons devront être issus de produits durables et de qualité (bio, SIQO, HVE, équivalents). Le respect de ce pourcentage fera l'objet d'un suivi renforcé dans les bilans du marché.

Traçabilité obligatoire

Conformément au décret du 27 avril 2022, l'origine des viandes bovines, porcines, ovines, caprines et volailles devra être affichée de manière visible et lisible pour les convives.

B. Diversification des protéines (Loi EGalim et PNNS 5)

Repas végétarien hebdomadaire

Conformément à la réglementation en vigueur, le titulaire proposera au minimum une fois par semaine un repas végétarien complet, comprenant une entrée et un plat, ou un plat et son accompagnement selon l'organisation du service et l'équilibre nutritionnel retenu, dans le respect des exigences applicables à la restauration scolaire.

Le repas végétarien doit être composé de protéines végétales (légumineuses, céréales) ou animales non carnées (produits laitiers, œufs). Il sera proscrit l'usage de toute chair animale (viande, poisson, crustacés).

Qualité des repas végétariens

Le candidat doit limiter le recours aux produits transformés industriels (ex. : steaks de soja, nuggets végétaux). Au minimum 25 % des repas végétariens servis devront être faits maison, en privilégiant les légumineuses et autres protéines végétales adaptées à la restauration collective.

C. Autres exigences

Approvisionnement durable, traçabilité et saisonnalité

Le candidat précisera la part et les modalités d'approvisionnement en produits frais, de saison, traçables et issus de filières permettant de maîtriser les délais logistiques, la qualité de service et l'impact environnemental. Une attention particulière sera portée à la cohérence et à la robustesse de l'organisation d'approvisionnement proposée.

Viandes

Le porc et le bœuf devront respecter les obligations réglementaires applicables en matière d'information sur l'origine. Le candidat précisera les conditions d'approvisionnement mises en œuvre afin de garantir la traçabilité, la qualité des viandes et la maîtrise des délais de livraison.

Poissons

Le candidat devra proposer des espèces de poissons de saison, conformes à des référentiels reconnus ou équivalents. Les poissons issus de filières durables (labels MSC, ASC) ou équivalentes seront privilégiés.

Saisonnalité

Les saisons de production des fruits et légumes frais devront être respectées et intégrées dans l'élaboration des menus.

D. Clauses de justification

En cas d'impossibilité ou de difficultés à respecter les engagements pris dans le marché (rupture d'approvisionnement, force majeure, contrainte logistique), le prestataire devra en informer la commune sans délai et apporter des justifications écrites, accompagnées de propositions de substitution équivalentes en qualité nutritionnelle et environnementale.

8 TÉLÉDÉCLARATION DES DONNÉES D'ACHATS (À COMPTER DU 1ER JANVIER 2026)

À compter du 1er janvier 2026, conformément aux obligations réglementaires, le titulaire devra transmettre à la Commune les données détaillées d'achats relatives aux denrées alimentaires et aux repas fournis pour la cantine de Meurchin, nécessaires au suivi contractuel et, le cas échéant, à la télédéclaration réglementaire.

Cette transmission s'effectue dans le respect du cadre réglementaire applicable et des modalités de suivi définies par la Commune.

Le titulaire devra transmettre les données de manière détaillée pour le site de restauration, (et non globalement par cuisine centrale). La déclaration devra être effectuée dans le respect du format, des rubriques et des échéances définis par la réglementation en vigueur.

Le non-respect de cette obligation pourra donner lieu, le cas échéant, à l'application des mesures prévues par les pièces contractuelles, notamment le CCAP.

| Manquement | Pénalité |
|---|---|
| Absence de transmission mensuelle | 150 € HT par mois et par site concerné |
| Transmission incomplète ou non conforme | 50 € HT par jour calendaire de retard jusqu'à régularisation |
| Trois manquements consécutifs ou réitérés dans l'année civile | Mise en demeure suivie, en cas de persistance, d'une résiliation pour faute du marché, sans indemnité pour le titulaire |

A. Modalités techniques de transmission

- Les données devront être transmises selon la périodicité fixée au marché, sous format tableur électronique (Excel ou équivalent compatible)
- Le fichier devra être structuré conformément au tableau-type annexé et permettre une exploitation directe par la collectivité
- Le titulaire devra garantir la compatibilité du format transmis avec les outils nationaux de suivi (ex. plateforme gouvernementale « Ma cantine »)
- En cas de demande complémentaire de la collectivité, le titulaire devra fournir les informations dans un délai maximum de 10 jours ouvrés

B. Régime de pénalités spécifiques

C. Tableau-type de télédéclaration des données d'achats

| Site de restauration | Fournisseur | Désignation du produit | Quantité | Unité | Prix HT (€) | Origine géographique | Label(s) / Certification(s) | Date d'achat |
|----------------------|-------------|------------------------|----------|-------|-------------|----------------------|-----------------------------|--------------|
|----------------------|-------------|------------------------|----------|-------|-------------|----------------------|-----------------------------|--------------|

9 GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET AUTRES MESURES

A. Gaspillage alimentaire

Conformément à la loi du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte, à la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 dite « Loi EGalim », à la loi n°2020-105 du 10 février 2020 dite « Loi AGECE » et aux obligations du Code de l'Environnement, le Titulaire devra s'inscrire dans une démarche proactive, mesurable et continue de lutte contre le gaspillage alimentaire dès la prise d'effet du marché.

Le Titulaire devra accompagner la commune dans toutes les phases de cette démarche, partager son expertise et proposer des solutions concrètes. Les actions suivantes constituent des exigences minimales et devront être mises en œuvre de manière systématique et documentée.

B. Diagnostic et suivi régulier

Le Titulaire réalisera un diagnostic quantitatif du gaspillage alimentaire (en cuisine et en salle de restauration) par des pesées régulières des déchets, au minimum deux fois par an (une fois par semestre). Les résultats devront être analysés et communiqués à la Commune dans le cadre des bilans périodiques.

Guide des grammages

Le Titulaire devra mettre en place et utiliser un guide des grammages visuel, adapté aux différentes catégories de convives (maternelles, élémentaires, adultes), afin d'assurer une juste portion et limiter le gaspillage lié aux assiettes trop remplies. Ce guide devra être affiché en cuisine et en salle de distribution.

Libre-service et adaptation

Le Titulaire devra favoriser le libre-service pour les accompagnements (légumes, féculents, crudités), permettant aux convives de se servir selon leur appétit. Le pain devra être proposé en fin de ligne afin de réduire les surplus non consommés.

Dispositifs de sensibilisation

- Mise en place d'un dispositif de type « Gaspillo-Pain » avec affichage clair des quantités gaspillées
- Organisation de pesées pédagogiques des déchets avec la participation des enfants et affichage des résultats de manière visible
- Mise à disposition d'une table de tri sélectif pour les déchets de plateaux afin d'impliquer les convives dans le tri et la prise de conscience

Actions pédagogiques

Le Titulaire devra proposer des actions de sensibilisation régulières (Semaine Européenne de Réduction des Déchets, Semaine du Goût, ateliers thématiques) afin d'impliquer les convives et le personnel dans une démarche durable.

Valorisation des excédents alimentaires

Le Titulaire proposera, après validation de la Commune, un dispositif de type « Bar Anti-Gaspi » ou équivalent permettant, lorsque cela est possible, de limiter le gaspillage en fin de service dans le respect des règles sanitaires.

Dons alimentaires

Le Titulaire pourra proposer, après validation de la Commune et sous réserve des conditions sanitaires et organisationnelles requises, des solutions de don des excédents non consommés à des associations caritatives ou banques alimentaires.

Valorisation des biodéchets

La valorisation des biodéchets constitue une prestation commandable, activable par bon de commande sur la base du poste 8 du BPU. Le coût annuel de référence est fixé à 1 700 € HT. Le titulaire précisera dans son offre les modalités d'organisation retenues (filiale existante « Les Alchimistes » ou solution équivalente validée par la Commune).

C. Autres mesures

Fin des plastiques à usage unique

Conformément à la loi AGECE et à la loi Climat et Résilience, le Titulaire devra supprimer l'usage des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique dans les services de restauration collective.

Cette interdiction est applicable :

- Depuis le 1er janvier 2025 pour les enfants de moins de 6 ans
- À compter du 1er janvier 2028 pour l'ensemble de la restauration collective

Un bilan annuel de suivi devra être transmis à la Commune.

Emballages et contenants

Le Titulaire devra utiliser des emballages conformes aux normes sanitaires et privilégier des matériaux recyclables, compostables ou biosourcés.

Sobriété énergétique

Le Titulaire devra contribuer au plan communal de sobriété énergétique en optimisant les consommations d'eau, d'électricité et de gaz dans le cadre des activités de restauration.

10 LA COMMUNICATION

Afin de renforcer la sensibilisation des convives aux enjeux de l'alimentation durable, de la nutrition et de la lutte contre le gaspillage, le titulaire s'engage à mettre en œuvre des actions de communication et pédagogiques diversifiées et amplifiées.

A. Affichage dynamique et interactif

Le titulaire pourra utiliser des supports adaptés et compatibles avec l'organisation du service (affichage, supports numériques, applications ou tout autre outil pertinent) pour informer les convives sur :

- Les menus du jour
- L'origine des produits
- Les actions anti-gaspillage et les initiatives durables
- Toute information pédagogique utile pour les enfants et leurs familles

B. Ateliers pédagogiques thématiques

Le titulaire organisera des ateliers pédagogiques réguliers et variés sur des thèmes tels que :

- La nutrition et l'équilibre alimentaire
- La saisonnalité des produits
- La découverte des saveurs et des produits locaux
- La lutte contre le gaspillage alimentaire

Ces ateliers impliqueront la participation active des enfants et, le cas échéant, des parents, afin de favoriser l'appropriation des messages.

C. Partenariats avec des acteurs locaux

Le titulaire pourra développer, en lien avec la Commune, des partenariats avec des acteurs du territoire ou de proximité, tels que :

- Fermes pédagogiques
- Associations de protection de l'environnement
- Chefs ou restaurateurs locaux

L'objectif est d'enrichir les animations et de sensibiliser les convives aux enjeux de l'alimentation durable et locale.

D. Valorisation des bonnes pratiques

Les initiatives réussies du titulaire en matière de développement durable et de qualité seront mises en valeur, notamment à travers :

- Des reportages photos ou vidéos
- Des articles dans le bulletin municipal ou autres supports de communication de la collectivité

Note : Le non-respect de ces obligations pourra être pris en compte dans l'évaluation de la performance du marché et entraîner l'application de mesures contractuelles adaptées.

11 LES CONDITIONS DE RESTAURATION SELON LES POPULATIONS

A. Le déjeuner des enfants en classe maternelle hors dernière section (période d'activité scolaire)

| Élément | Détail |
|----------------------|---|
| Mode de distribution | Service à table par les agents municipaux |
| Horaires de service | 11H45 à 13H15 |

B. Le déjeuner des enfants en classe élémentaire et dernière section maternelle (période d'activité scolaire)

| Élément | Détail |
|----------------------|---------------|
| Mode de distribution | Self-service |
| Horaires de service | 11H45 à 13H15 |

C. Le déjeuner des adultes (enseignants et personnel communal)

Les présentes dispositions sont applicables durant l'ensemble de l'année (hors fermeture du service).

| Élément | Détail |
|---------------------|---|
| Horaires de service | Au fil de l'eau à partir de 11H30 jusqu'à 14H00 |

D. Le déjeuner des enfants en CLSH et adultes « encadrants »

Les présentes dispositions sont applicables durant les périodes d'activité de l'accueil de loisirs extra-scolaire (vacances et mercredi).

| Public | Mode de distribution |
|------------------------------|----------------------|
| Enfants de 3-6 ans | Service à table |
| Enfants 6-11 ans / 11-17 ans | Self-service |
| Élément | Détail |
| Horaires de service | 11H30 à 13H30 |

12. LES GOÛTERS EN ACCUEIL PERISCOLAIRE ET CLSH

le Titulaire fournira quotidiennement des goûters à destination des enfants fréquentant les structures d'accueil péris-extrascolaire (sur les garderies durant la période scolaire, le mercredi et les vacances scolaires).

Le Titulaire a en charge la mise à disposition des goûters auprès du personnel du Service Municipal Jeunesse qui en assure la distribution. Les goûters devront être variés et équilibrés, en conformité avec les recommandations du GEMRCN.

Composition des goûters

Chaque goûter sera composé de trois éléments constants :

| Élément | Exemples |
|-------------------|--|
| Élément céréalier | Pain, brioche, gâteau, biscuit, etc. |
| Fruit de saison | Cru ou cuit, compote, salade de fruits |
| Produit laitier | Lait, fromage, yaourt, petit suisse, fromage blanc |

Une fois par semaine (jour différent chaque semaine), l'élément céréalier servi sera une pâtisserie faite maison.

Le Titulaire renseignera au bordereau « BPU » les coûts unitaires des goûters à 3 éléments qu'il propose, au regard du besoin exprimé.

13. LES PIQUE-NIQUES

En remplacement du déjeuner sur place, la Commune pourra commander des pique-niques au Titulaire, dans le cadre de sorties collectives en période d'activité scolaire et de fonctionnement du CLSH (délai de prévenance de 5 jours).

Présentation

Chaque pique-nique sera présenté en sac individuel et comprendra impérativement 1 kit de vaisselle biodégradable (fourchette + couteau + cuillère + serviette).

La fourniture de la boisson pour les pique-niques sera à la charge des familles afin de réduire les emballages plastiques générés par la fourniture de bouteilles d'eau individuelles ou collectives.

La mise à disposition de ces pique-niques devra respecter la réglementation en vigueur en termes de sécurité alimentaire. Le Titulaire fournira les conteneurs isothermes permettant le transport de ces pique-niques.

Le prestataire doit être en mesure de proposer des menus de repas froids stables à température ambiante, destinés à être consommés à l'extérieur de l'établissement. Les sandwichs seront confectionnés à partir de pain frais.

Composition des pique-niques

Les pique-niques devront comprendre :

- 1 crudité de légume ou de fruit (tomate, melon, pomme, etc.)
- 1 produit laitier : fromage ou produit laitier
- 1 source de protéine : œuf, volaille, poisson, etc.
- 1 morceau de pain en l'état ou sous forme de sandwich

Le Titulaire décrira dans sa réponse la prestation qu'il se propose de mettre en place à destination des enfants de la Commune selon au moins 3 compositions différentes, qui est annexé au présent CCTP pour référence. Chacune des compositions devra prendre en compte le fait qu'un même convive peut consommer plusieurs pique-niques par semaine, une variété des éléments est donc demandée.

14. LES ANIMATIONS AU SEIN DU RESTAURANT ET ÉDUCATION AU GOÛT

Le Titulaire devra proposer, annuellement, un programme d'animations riche et varié, intégrant à minima les grandes fêtes calendaires (Épiphanie, Chandeleur, Pâques, Noël, Mardi gras, etc.) et des actions à visée pédagogique et éducative, favorisant l'éducation au goût et la sensibilisation aux enjeux environnementaux.

Ce programme devra être détaillé dans la réponse du Titulaire et inclure, sans que cette liste soit exhaustive, les types d'animations suivants :

Types d'animations attendues

| Repas à thème | Organisation régulière de |
|---|---|
| Interventions nutritionnelles | Mise en place d'interventions régulières par un diététicien ou un expert en nutrition pour sensibiliser les convives à l'équilibre alimentaire, l'importance du petit-déjeuner, et les bienfaits d'une alimentation saine. Exigence : Une animation sur le « petit-déjeuner équilibré » devra être organisée au moins une fois par an. |
| Ateliers culinaires et rencontres | Proposition d'ateliers culinaires pratiques pour les enfants (et/ou les parents) pour leur faire découvrir les produits, les techniques de cuisine et les sensibiliser au « fait maison ». Des rencontres avec le chef cuisinier pourront être organisées pour favoriser les échanges et la compréhension du métier. |
| Découverte des produits locaux et de saison | Des animations spécifiques devront être dédiées à la découverte des produits locaux et de saison, en lien avec le calendrier de saisonnalité des Hauts-de-France. |
| Semaines thématiques | Participation active aux semaines nationales ou européennes dédiées à l'alimentation et à l'environnement (ex : Semaine du Goût, Semaine du Développement Durable, Semaine Européenne de Réduction des Déchets). |

Conditions financières

Important : Le Titulaire s'engage à ne pas facturer de coûts supplémentaires concernant l'ensemble des animations calendaires et thématiques.

Les animations à finalité pédagogique seront organisées sur le temps de restauration et devront être coordonnées avec les équipes du Service Municipal Jeunesse.

Le Titulaire restera force de proposition quant aux thématiques abordées et à la mise en œuvre de ces animations.

15. LES GRAMMAGES

Le Titulaire respectera à minima les grammages recommandés par le GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) pour les catégories suivantes :

| Catégorie de convives | Référentiel GEMRCN applicable |
|---------------------------------------|--|
| Enfants en maternelles | « Enfants en maternelles » |
| Enfants en classe élémentaire et CLSH | « Enfants en classe élémentaire » |
| Adultes | « Adolescents, adultes (tranche médiane) » |

Afin que ces grammages soient respectés lors du service sur les différents restaurants, le Titulaire transmettra, par un moyen adapté à la compréhension de chaque agent, les informations permettant le respect desdits grammages et du dressage qu'il aura défini.

Ces moyens d'information seront détaillés dans la réponse.

16. LES P.A.I. (PROJETS D'ACCUEIL INDIVIDUALISÉ)

Dans le cadre du présent marché, la Collectivité applique les dispositions relatives aux Projet d'Accueil Individualisé (P.A.I.), conformément à la circulaire n°2003-135 du 8 septembre 2003, afin de favoriser l'inclusion des enfants atteints de troubles de la santé et d'éviter toute forme d'exclusion.

Principe général

Le principe général repose sur la fourniture par la famille d'un panier repas adapté, remis quotidiennement sur le site de consommation.

Dérogation possible

Toutefois, par dérogation à ce principe, la Collectivité se réserve la possibilité d'imposer au Titulaire la fourniture de repas spécifiques adaptés aux enfants bénéficiant d'un PAI, dès lors que :

- Le PAI a été validé par un médecin référent ou le médecin de la PMI
- Les préconisations médicales sont formalisées par écrit, précises et directement exploitables
- Les adaptations demandées sont compatibles avec les contraintes de la restauration collective, notamment en matière de sécurité sanitaire et de gestion des allergènes

Obligations du Titulaire

Dans ce cadre, le Titulaire est tenu :

- D'analyser la faisabilité des adaptations demandées
- De mettre en œuvre, lorsque celles-ci sont jugées réalisables, la production de repas conformes aux prescriptions médicales
- De garantir la sécurité alimentaire, notamment en matière de prévention des contaminations croisées, de traçabilité et de respect des protocoles d'hygiène

Toutefois, le Titulaire pourra motiver un refus uniquement en cas d'impossibilité technique avérée ou de risque sanitaire non maîtrisable. Ce refus devra être dûment justifié auprès de la Collectivité.

En cas d'impossibilité de mise en œuvre par le Titulaire, la fourniture d'un panier repas par la famille demeure applicable.

17. PLATS DE SUBSTITUTION

Parmi les convives fréquentant le restaurant de la Commune, certains ne consomment pas de recettes préparées à partir de viande, porcine ou non.

Modalités

En cas de service de viande, porcine ou non, le Titulaire proposera un plat dit de « substitution » dont la composition est à son attention mais qui devra :

- Être varié au sein d'une semaine
- Ne pas être répété plus de 2 fois par cycle de menus

Note : Un cycle de menus étant entendu entre deux périodes scolaires, vacances comprises.

Dans le cadre du présent marché, le Titulaire fera en sorte qu'en cas de service de viande en élément protidique, l'entrée proposée le même jour ne contienne pas de viande dans sa composition.

Communication

Il n'est pas demandé au Titulaire d'inscrire au sein des menus les plats de substitution. Cependant, une communication écrite via un courriel adressé aux représentants de la Commune le lundi pour l'ensemble des repas de la semaine devra être envoyé.

Cette adaptation du menu sera réalisée sans surcoût pour la Commune.

18. LES MENUS

Le Titulaire propose à chaque début de trimestre scolaire et pour application le trimestre suivant, ses menus à la Commune. Ces menus pourront alors être ajustés et modifiés au besoin par la Commune. Ces ajustements seront motivés et chaque modification sera réalisée dans la même catégorie nutritionnelle de produit afin de ne pas modifier le plan alimentaire utilisé par le Titulaire.

Documents à fournir

Le Titulaire réalisera les approvisionnements en fonction des menus validés par la collectivité.

À ce titre :

- Le Titulaire fournira impérativement, en annexe, des menus détaillés (Entrées, Plats garnis, légumes d'accompagnement, Laitages, Desserts) sur la base du premier cycle de démarrage du marché
- Le Titulaire accompagnera les menus fournis, des plans alimentaires et plans de fréquence GEMRCN associés et qui seront utilisés pour le marché
- Le Titulaire fournira également, en annexe, des menus détaillés (Entrées, Plats garnis, légumes d'accompagnement, Laitages, Desserts)
- Le Titulaire accompagnera ses menus fournis, des plans alimentaires et plans de fréquence GEMRCN associés

Ces menus fournis seront représentatifs de la qualité de prestation culinaire sur laquelle le Titulaire s'engage pour la durée du marché. Les menus seront effectifs au 1er jour de prestation du Titulaire.

Obligations d'affichage

Conformément à la réglementation en vigueur, le Titulaire affichera de manière visible, sur le restaurant à l'attention des convives, les informations relatives à l'origine des viandes lorsque cette information est obligatoire.

Par ailleurs, la communication du Titulaire à destination des convives respectera le Règlement Européen 1169/2011 du 25/10/2011 — Règlement INCO (INformations COnsommateurs) relatif à l'information consommateur sur les denrées alimentaires (allergènes).

Fiches techniques et accompagnement

Le Titulaire devra être en mesure de fournir les fiches techniques des produits utilisés sur simple demande de la Commune. La Commune pourra faire appel à la diététicienne du Titulaire, que ce soit lors de commissions restauration ou ponctuellement pour des conseils liés à l'activité restauration de la Commune.

Informations sur les menus

Concernant les recettes « complexes » et ayant une appellation peu explicite (ex : salade du chef), pour lesquelles plusieurs ingrédients sont mis en œuvre, un affichage visible et clair de la composition du plat servi sera mis en place à destination des convives et parents d'élèves (affichage sur les menus et sur internet).

Les menus affichés à l'attention des convives feront également apparaître par une lettre facilement identifiable et par élément de repas, la gamme de denrées majoritairement utilisée dans la recette servie :

| Lettre | Signification |
|---------------|----------------------|
| F | Frais |
| S | Surgelé |
| E | Épicerie |

Note : Pour une recette composée de plusieurs gammes de denrées, le Titulaire indiquera ces gammes de manière décroissante ; pour exemple : F/S - le produit frais étant majoritaire dans la présente approche par rapport au produit surgelé.

Les éventuels labels qualité proposés par le Titulaire (Label Rouge, AOC, AB, FAIT MAISON, ...) devront également être clairement identifiés sur les menus.

Conformément aux dispositions du décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, les « produits de saison » seront clairement identifiés sur les menus.

Transmission des menus

Le Titulaire transmettra les menus sous format « électronique » à la Commune pour diffusion. Les menus (scolaires et CLSH) seront transmis par le Titulaire à la Commune, a minima 1 mois avant leur mise en application pour information.

Toute modification apportée aux menus prévus et sa cause sont portées sans retard à la connaissance de la Commune. Si remplacement il y a, le produit prévu en remplacement sera issu de la même famille de produits afin de respecter l'équilibre nutritionnel prévu au plan alimentaire.

19. MOYENS MIS EN ŒUVRE DANS LE CADRE DU RESPECT DU « PAQUET HYGIÈNE »

Les prestations alimentaires devront être effectuées dans le respect strict de la réglementation en vigueur relative à la restauration collective, à savoir :

Références réglementaires

- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté du 08 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale
- Règlement (CE) n°853/2004 du parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité Européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

Organisation du service

Le service de restauration de la Commune fonctionne selon le principe dit de « restauration sur place », les locaux et matériels mis à disposition permettant la production des repas.

Le Titulaire aura en charge la mise en place du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) personnalisé aux locaux de restauration de la Commune ainsi que la mise à jour de l'agrément sanitaire tout au long du présent marché.

Compte tenu de l'évolution des textes réglementaires, le Titulaire s'engage à appliquer les nouveaux textes dès leur parution, sans surcoût financier pour la Commune.

La Commune sera automatiquement destinataire de tout audit et/ou analyse bactériologique réalisé par le Titulaire ou l'un de ses sous-traitants (ex : laboratoire d'analyses bactériologiques).

Le Titulaire doit à tout moment être en mesure de démontrer qu'à tous les niveaux, les modalités d'exploitation des restaurants respectent en tous points la réglementation en vigueur.

Déclaration d'activité

Dans le premier mois suivant le démarrage des prestations de restauration, le Titulaire accomplira les formalités déclaratives ou administratives exigées par la réglementation en vigueur auprès des autorités compétentes, et en transmettra immédiatement copie à la Commune lorsqu'elles concernent directement l'exécution du service.

Compte tenu de l'évolution des textes réglementaires, le Titulaire s'engage à appliquer les nouveaux textes dès leur parution, sans surcoût financier pour l'acheteur.

Le Titulaire indiquera au sein de sa réponse, le détail de la prestation de suivi par un laboratoire d'analyses qu'il prévoit de faire appliquer sur le restaurant de la Commune.

20. ACTIONS EN FAVEUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

La Commune est sensible au principe d'amélioration continue de la performance environnementale par la maîtrise des impacts liés à sa restauration notamment en ce qui concerne la consommation de fluides.

Dans ce contexte, le Titulaire se montrera force de proposition afin d'accompagner la Commune dans une démarche visant à réduire l'impact environnemental lié à l'exploitation du service de restauration.

Axes d'amélioration souhaités par la Commune

- Inciter les enfants et les adultes au tri des déchets
- Réduire les consommations de fluides en production (électricité, eau, gaz)
- Lutter contre le gaspillage alimentaire

Les démarches du Titulaire en termes de Développement Durable, spécifiques au service de restauration de la Commune, seront renseignées au sein de sa réponse.

Important : Si des investissements sont prévus par le Titulaire dans son approche formulée en réponse aux axes d'amélioration « Développement Durable » souhaités par la Commune, ce dernier se référera à l'article du présent CCTP (ex : mise en place d'une table de tri sélectif en salle à manger).

21. REPARTITION DES CHARGES D'EXPLOITATION ET GESTION DU MATERIEL

21.1 Gestion et Maintenance du Matériel de Production et de Service (Prestations complémentaires commandables par bons de commande)

Le Titulaire est responsable de la gestion complète du matériel de production et de service mis à sa disposition par la Commune. Cette responsabilité inclut notamment la maintenance, le renouvellement et, si nécessaire pour la continuité du service, la mise à disposition d'équipements de remplacement demeurant sa propriété exclusive, sauf stipulation contraire expresse du marché :

- **Entretien courant :** Nettoyage, réglage et vérifications régulières du matériel selon les recommandations des fabricants. Maintien du matériel en état de fonctionnement optimal pour la production quotidienne.
- **Maintenance préventive et corrective :** Interventions programmées pour éviter les pannes. Réparation immédiate des équipements défectueux afin de garantir la continuité du service. Le Titulaire s'engage à intervenir dans les plus brefs délais et à garantir une remise en service rapide.
- **Renouvellement du matériel :** Remplacement à la charge du Titulaire de tout matériel devenu irréparable ou obsolète. La fourniture de matériel de remplacement doit être équivalente ou supérieure en performance et conforme aux normes en vigueur. Les équipements renouvelés, remplacés ou mis à disposition par le titulaire pour l'exécution du marché demeurent sa propriété exclusive, sauf stipulation contraire expresse. En cas de panne majeure, le Titulaire doit être capable de remplacer le matériel défaillant sous un délai de 24 heures en attendant son remplacement définitif.

- **Suivi et traçabilité** : Tenue d'un carnet d'entretien à jour pour chaque équipement et fourniture de rapports réguliers sur l'état du matériel à la Commune. Notification à la Commune de toute anomalie ou intervention majeure.
- **Formation du personnel** : Le Titulaire assure la formation de son personnel et, le cas échéant, des agents communaux intervenant sur le matériel, aux bonnes pratiques d'utilisation et d'entretien.
- **Amélioration du parc** : Le Titulaire pourra proposer des solutions pour moderniser ou optimiser le parc matériel, incluant l'assistance technique des fournisseurs et, si pertinent, le réemploi d'équipements remis à neuf et fonctionnels. Ces propositions feront l'objet d'une validation préalable de la Commune et pourront donner lieu à une modification du marché par avenant.

21.2 Fourniture initiale, Renouvellement et Remplacement de la Vaisselle et des Couverts Convives (Prestations complémentaires commandables par bons de commande)

Lorsque la Commune commande la fourniture initiale, le renouvellement ou le remplacement de la vaisselle et des couverts destinés aux convives (assiettes, verres, couverts, etc.), le Titulaire en assure la fourniture dans les conditions ci-après. Ces prestations sont exécutées sur la base des lignes dédiées du BPU et des bons de commande émis par la Commune.

- **Conforme aux normes** : Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.
- **Durable et adaptée** : Privilégier des matériaux durables, incassables et adaptés à l'âge des convives (poids, ergonomie, sécurité).
- **Esthétique** : Contribuer à l'agrément du repas par une présentation soignée.

La décision de commander les prestations de fourniture initiale, de renouvellement ou de remplacement de la vaisselle et des couverts convives relève de la Commune et intervient par voie de bon de commande.

Le tableau ci-dessous détaille la répartition des charges d'exploitation entre la Commune et le Titulaire.

Locaux du restaurant

| Description | Commune | Titulaire |
|-----------------------------|---------|-----------|
| Maintenance lourde | ✓ | |
| Mise en conformité | ✓ | |
| Entretien technique | ✓ | |
| Matériels sécurité/incendie | ✓ | |

Gros matériel de cuisine et des lieux de consommation

| Description | Commune | Titulaire |
|-------------|---------|-----------|
|-------------|---------|-----------|

| | | |
|---|---|---|
| Fourniture du matériel y compris matériel de conditionnement | ✓ | |
| Renouvellement / mise à disposition d'un équipement de remplacement (propriété du titulaire) | | ✓ |
| Maintenance préventive y compris matériel de conditionnement | | ✓ |
| Maintenance curative / Réparation (main d'œuvre + pièces) y compris matériel de conditionnement | | ✓ |
| Mise en conformité | ✓ | |

Petits matériels de cuisine

| Description | Commune | Titulaire |
|--|---------|-----------|
| Fournitures initiales (dotation de base commandée par bon de commande) | | ✓ |
| Renouvellement / remplacement (à minima de qualité équivalente) | | ✓ |

Vaisselle convives

| Description | Commune | Titulaire |
|--|---------|-----------|
| Fournitures initiales (dotation de base commandée par bon de commande) | | ✓ |
| Renouvellement / remplacement (à minima de qualité équivalente) | | ✓ |

Petits matériels de service

| Description | Commune | Titulaire |
|--|---------|-----------|
| Fournitures (dotation de base) | ✓ | |
| Renouvellement (à minima de qualité équivalente) | | ✓ |

Fluides

| Description | Commune | Titulaire |
|--|---------|-----------|
| Le téléphone (Abonnement / Communications) dans restaurant | | ✓ |
| Accès internet sur cuisine centrale | | ✓ |
| L'eau | ✓ | |
| Le gaz | ✓ | |
| L'électricité | ✓ | |
| Chauffage | ✓ | |
| Climatisation | ✓ | |

Contrats de nettoyage, entretiens et travaux épisodiques

| Description | Commune | Titulaire |
|---|---------|-----------|
| Les murs au-delà de 1 mètre 80, plafonds, dômes, vitrerie moyennement et difficilement accessible recto-verso — locaux de cuisine et stockage, et lieux de consommation | ✓ | |
| Les canalisations et siphons accessibles | | ✓ |
| Les canalisations et siphons non accessibles | | ✓ |
| Entretien des hottes d'extraction (gaines d'extraction + extracteur + tourelle) — Fréquence : A minima 2 fois par an et selon besoins | | ✓ |
| Entretien courant des filtres à graisse des hottes d'extraction | | ✓ |
| Remplacement des filtres à graisse des hottes d'extraction | | ✓ |
| La récupération des huiles de friteuse usagées | | ✓ |
| Les 3 D (Dératisation, Désinsectisation, Désinfection) | | ✓ |
| La vidange du bac à graisse — Fréquence : à minima 2 fois par an et selon besoins | | ✓ |
| Entretien des adoucisseurs (four + lave-vaisselle + bain-marie) | | ✓ |
| Le tri et le stockage des déchets en attente d'enlèvement au lieu prévu à cet effet, dans le respect des modalités de tri par famille de déchets prévues | | ✓ |
| L'enlèvement des déchets | ✓ | |

Nettoyages courants du site de production

| Description | Commune | Titulaire |
|---|---------|-----------|
| Fourniture du matériel nécessaire aux nettoyages courants de la cuisine | | ✓ |
| Nettoyage du petit et gros matériel de cuisine | | ✓ |
| Nettoyage de la grosse vaisselle de production | | ✓ |
| Nettoyage de la petite vaisselle utilisée par les convives | ✓ | |
| Nettoyage des locaux de cuisine , stockage et annexes (Les sols, la vitrerie accessible recto-verso, les murs à - de 1 mètre 80, l'enlèvement de toiles d'araignées, portes, poignées de portes, interrupteurs, bouches de VMC, plinthes, luminaires, tables, chaises, bancs, chariots de service, poubelles, containers et abords de la cuisine | | ✓ |

| | | |
|---|---|--|
| Nettoyage des lieux de consommation (Les sols, le mobilier, la vitrerie accessible recto-verso, les murs à - de 1 mètre 80, l'enlèvement des toiles d'araignées toute hauteur) poubelles, containers et abords du restaurant | ✓ | |
|---|---|--|

Personnel

| Description | Commune | Titulaire |
|----------------------------|---------|-----------|
| Le personnel de cuisine | | ✓ |
| Le personnel de service | ✓ | |
| Le personnel de plonge | ✓ | |
| Le personnel d'encadrement | ✓ | |

Produits

| Description | Commune | Titulaire |
|--------------------------|---------|-----------|
| Les denrées alimentaires | | ✓ |
| Les produits d'entretien | | ✓ |
| Les produits jetables | | ✓ |

22. CONDITIONS DE MISE A DISPOSITION DES MATERIELS ET LOCAUX DE RESTAURATION

La Commune met à disposition du Titulaire, à titre gratuit, les locaux de restauration, les cuisines et leurs annexes, équipés du gros matériel nécessaire à la production des repas.

Le Titulaire utilisera les locaux confiés avec simple droit d'usage. Il ne pourra y créer un fonds de commerce ni y exercer des missions autres que celles définies au présent CCTP, sauf accord écrit de la Commune.

Le Titulaire est responsable de l'entretien et de la maintenance du matériel mis à sa disposition, conformément à l'article 21.1 du présent CCTP. Les équipements renouvelés, remplacés ou apportés par le titulaire dans le cadre de l'exécution du marché demeurent sa propriété exclusive, sauf stipulation contraire expresse. Un état des lieux contradictoire sera dressé en début et en fin de marché.

Entretien courant du matériel de production

- Nettoyage, réglage et vérifications régulières selon les recommandations des fabricants
- Maintien du matériel en état de fonctionnement optimal pour la production quotidienne

Maintenance préventive et corrective

- Interventions programmées pour éviter les pannes

- Réparation immédiate des équipements défectueux afin de garantir la continuité du service

Renouvellement du matériel non réparable

- Remplacement à la charge du titulaire de tout matériel devenu irrécupérable ou obsolète
- Fourniture de matériel équivalent ou supérieur en performance (au même prix) et conformité aux normes en vigueur

Suivi et traçabilité

- Carnet d'entretien et rapports réguliers sur l'état du matériel
- Notification à la commune de toute anomalie ou intervention majeure
- Capacité à remplacer dans les 24 heures un matériel défaillant en attendant son remplacement.

23. L'ORGANISATION HUMAINE DU SERVICE DE RESTAURATION

A. Personnel mis en place par le Titulaire

Le Titulaire devra prévoir et fournir le personnel nécessaire en adéquation avec les besoins exprimés au sein du présent CCTP et sa proposition de service.

Le Titulaire aura la responsabilité de définir les tâches, l'organisation et la qualification de son personnel.

En cas de mouvement temporaire ou durable du personnel du Titulaire affecté au service de restauration de la Commune, le Titulaire devra préalablement en aviser la Commune.

Toute intégration d'un nouveau salarié du Titulaire sur le restaurant de la Commune devra faire l'objet d'une information préalable auprès de la Commune justifiant de la capacité du candidat à remplir les missions confiées par la Commune, et ce, quel que soit son statut.

Le Titulaire assumera l'ensemble des charges salariales (salaires, primes, indemnités diverses, charges patronales et salariales) de son personnel et autres taxes s'y rapportant.

Le personnel du Titulaire devra respecter le règlement intérieur propre à son employeur, ainsi que celui de la Commune, notamment en ce qui concerne les conditions d'accès aux sites.

Le Titulaire appliquera les textes législatifs et réglementaires en vigueur en matière de sécurité sociale et législation du travail, et en particulier aux examens médicaux prévus par l'arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et d'hygiène du personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires d'origine animale.

Le Titulaire tiendra à disposition de la Commune et des autorités compétentes, sur site, un **Document Unique** relatif à l'évaluation des risques pour la santé et la sécurité de ses salariés.

B. Personnel de la Commune

Dans le cadre du présent marché, la Commune dispose au sein de son restaurant de **2 agents qualifiés**. Le Titulaire aura pour mission d'accompagner le personnel de la Commune dans ses tâches et ce, dans le respect de la réglementation en vigueur, des missions définies au sein du présent CCTP et du Règlement Intérieur de la Commune et du droit lié au statut de la Fonction Publique.

Le Titulaire aura également la responsabilité de conseiller et d'accompagner le personnel municipal, dans l'exercice de ses fonctions : techniques culinaires, techniques de service, respect du Plan de Maîtrise Sanitaire.

La Commune assumera l'ensemble des charges salariales (salaires, primes, indemnités diverses, charges patronales et salariales) de son personnel et autres taxes s'y rapportant.

Le Titulaire dispensera ou fera dispenser selon un accord passé avec la Commune, par la voie d'un organisme de formation agréé, auprès de son personnel et du personnel de la Commune, des formations visant à respecter la réglementation en vigueur en termes d'hygiène et à maintenir, voire faire évoluer de manière constante la qualité des prestations alimentaires délivrées et développer les compétences techniques en cuisine. Ces formations auront préalablement été validées par la commune.

La Commune prendra à sa charge, opérationnellement et financièrement, le remplacement des agents communaux en cas d'absence longue.

24. CONDITION COERCITIVE - GARANTIE DE CONTINUITÉ DE SERVICE

Le Titulaire est tenu d'assurer la continuité du service public de la restauration. En cas de défaillance de sa part (grève, absence de personnel, etc.), il devra mettre en œuvre immédiatement tous les moyens nécessaires pour assurer la production et la distribution des repas, sans surcoût pour la Commune.

En cas de panne de matériel, le Titulaire s'engage à respecter les délais d'intervention et de remplacement prévus à l'article 21.1 du présent CCTP.

25. MESURES D'URGENCE

Outre les mesures prévues, le responsable de la Commune peut prendre d'urgence en cas de carence grave du Titulaire, ou de menace à l'hygiène ou à la sécurité publique, toute décision adaptée à la situation.

26. MENU DE SECOURS

Le restaurant devra disposer **gracieusement** d'un menu de secours (ou stock de secours) permanent, à disposition, composé de produits de qualité nutritionnelle équivalente à celle des repas classiques, de denrées non périssables afin de pallier tout cas de force majeure ou manquement venant perturber la régularité des livraisons des repas.

Le menu de secours sera livré en tenant compte des quantités liées à la fréquentation journalière habituelle. Les produits du menu de secours seront impérativement renouvelés par le Titulaire au fur et à mesure de leur consommation, et de leur date de péremption.

Ces menus seront sans protéines animales et ne seront pas soumis, au regard du caractère exceptionnel de ceux-ci, à une quotité d'ingrédients bio.

Ce menu fera office de sécurité dans des circonstances à caractère exceptionnel et notamment si des produits s'avéraient tardivement non conformes à la qualité hygiénique attendue, et que le Titulaire de service n'ait matériellement pas été en mesure (faute de temps) de les changer.

Il pourra également être utilisé en cas d'empêchement « absolu » de livraison (neige, panne).

L'initiative de recourir au menu de secours incombe à la commune. Il sera mis en place sous la responsabilité du Titulaire dès le démarrage des prestations et sera renouvelé avant l'échéance des dates limites de consommation. Son utilisation justifiée se fera sans double facturation de repas en cas d'utilisation pour mets livrés dont la consommation n'est pas possible par l'utilisateur.

27. POSSIBILITE DE SUBSTITUTION

Le Titulaire devra être en mesure de proposer une solution de secours en cas d'arrêt d'approvisionnement ou de fabrication, pour une cause extérieure ou de tout autre phénomène interdisant partiellement ou complètement la production de repas.

À ce titre, le Titulaire renseignera dans sa réponse son organisation pour assurer la continuité de service, en y indiquant la nature et les moyens sur lesquels il s'engage pour la durée du présent marché.

28. MODALITES DE COMMANDE DES REPAS

Les effectifs prévisionnels de l'activité de restauration scolaire et CLSH sont liés à une inscription des familles. Dans ce cadre, la Commune communique le prévisionnel de fréquentation par période et par jour d'activité au Titulaire.

Calendrier de communication des effectifs

| Étape | Délai | Description |
|---------------------------------------|---------------------|----------------------------------|
| Effectifs prévisionnels hebdomadaires | Jeudi en S-1 | Communication au Titulaire |
| Effectif définitif hebdomadaire | Lundi de la semaine | Ajustement des quantités livrées |
| Ajustement du Jour J | Au plus tard à 9H30 | Effectifs définitifs |

Cas de grève, le délai de modification des effectifs pourra être raccourci à **24h00** avant le repas du jour de grève.

Important : *En aucun cas, le prestataire ne pourra demander à la collectivité d'utiliser le repas de secours pour pallier les incertitudes d'effectifs inhérentes à la grève.*

29. MODALITES DE COMPTAGE

Le nombre de repas servis est comptabilisé quotidiennement de manière contradictoire entre le Titulaire et la Commune.

30. PERCEPTION DU PRIX DES REPAS AUPRES DES USAGERS

Les tarifs des repas applicables aux usagers sont fixés par la Commune.

Dans l'offre de base, la Commune **ne confie pas** au Titulaire la responsabilité de la gestion des encaissements et de la relance des impayés auprès des usagers du service de restauration.

31. GESTION ADMINISTRATIVE ET FINANCIERE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE ET CLSH

Dans le cadre de cette option, la Commune confie au Titulaire la gestion administrative et financière complète du service de restauration scolaire, incluant notamment :

- La gestion des inscriptions
- Le suivi des présences
- La relation avec les familles
- La facturation et l'encaissement des prestations

Le Titulaire devra mettre en œuvre une organisation conforme aux exigences suivantes :

A. Portail Famille

Le Titulaire s'appuie sur le portail famille qui sera mis en service au sein de la Collectivité, adossé au logiciel communal en place ou à toute solution pleinement compatible avec l'environnement technique et fonctionnel de la Collectivité.

À ce titre, il devra :

- Utiliser l'outil communal mis à disposition ou toute solution pleinement compatible pour la gestion des familles
- Assurer la mise à jour régulière des données (inscriptions, réservations, présences)
- Garantir la fiabilité et la complétude des informations saisies
- Contribuer à l'information des familles via les fonctionnalités du portail

B. Paiement et encaissement

Les encaissements s'effectuent via les modules de paiement intégrés au logiciel communal ou compatibles avec l'environnement technique et fonctionnel retenu par la Collectivité.

Le Titulaire est chargé :

- Du suivi des paiements
- Du rapprochement des encaissements
- Du traitement des éventuels impayés en lien avec la Collectivité

C. Obligation d'utilisation du logiciel communal

La Commune impose l'utilisation du logiciel communal mis à disposition, ou de toute solution pleinement compatible avec son environnement technique et fonctionnel, pour l'ensemble des opérations de gestion administrative et financière.

Cette exigence est justifiée par :

- La nécessité d'assurer la continuité du service public

- L'homogénéité du système d'information communal
- L'absence de ressaisie et la fiabilisation des données
- La maîtrise des procédures comptables et du suivi des usagers

Le Titulaire s'engage en conséquence à :

- Utiliser le logiciel communal mis à disposition par la Collectivité, ou toute solution pleinement compatible validée par celle-ci
- Respecter les procédures et paramétrages définis par celle-ci
- Former son personnel à l'utilisation de l'outil
- Assurer une exploitation conforme aux règles de gestion de la Collectivité

Note : *L'ensemble des sujétions liées à l'utilisation de ce logiciel (prise en main, organisation interne, formation, contraintes techniques) est réputé inclus dans l'offre du Titulaire.*

32. PROTECTION DES DONNEES A CARACTERE PERSONNEL (RGPD)

Dans le cadre de l'exécution du présent marché, les parties s'engagent à respecter les dispositions du Règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 (RGPD) et de la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, modifiée.

A. Définitions et rôles des parties

La Commune agit en qualité de Responsable de traitement. Le Titulaire agit en qualité de Sous-traitant au sens du RGPD, pour le compte et sur instructions de la Commune, dans la mesure où il est amené à traiter des données à caractère personnel pour l'exécution des prestations.

B. Obligations du Titulaire (Sous-traitant)

Le Titulaire s'engage à :

- Traiter les données uniquement sur instruction écrite de la Commune, y compris en ce qui concerne les transferts de données vers un pays tiers ou à une organisation internationale.
- Garantir la confidentialité des données traitées par les personnes autorisées à y accéder.
- Prendre toutes les mesures de sécurité techniques et organisationnelles nécessaires pour assurer un niveau de sécurité adapté au risque (chiffrement, pseudonymisation, intégrité, etc.).
- Aider la Commune à s'acquitter de son obligation de donner suite aux demandes d'exercice des droits des personnes concernées (droit d'accès, de rectification, d'effacement, etc.).
- Notifier à la Commune toute violation de données à caractère personnel dans un délai maximum de 24 heures après en avoir pris connaissance.

C. Recours à des sous-traitants ultérieurs

Le Titulaire ne peut faire appel à un autre sous-traitant (ci-après le « sous-traitant ultérieur ») pour mener des activités de traitement spécifiques pour le compte de la Commune sans l'autorisation écrite préalable, spécifique ou générale, de cette dernière.

En cas d'autorisation générale, le Titulaire informe la Commune de tout changement envisagé concernant l'ajout ou le remplacement d'autres sous-traitants.

D. Transfert de données hors Union Européenne

Le Titulaire s'interdit de transférer ou de rendre accessibles les données à caractère personnel en dehors de l'Espace Économique Européen (EEE), sauf autorisation expresse et préalable de la Commune et sous réserve de la mise en œuvre de garanties appropriées (clauses contractuelles types, décision d'adéquation, etc.).

E. Audit et documentation

Le Titulaire met à la disposition de la Commune toutes les informations nécessaires pour démontrer le respect des obligations prévues au présent article et pour permettre la réalisation d'audits, y compris des inspections, par la Commune ou un autre auditeur qu'elle a mandaté.

F. Sort des données à l'issue du marché

Au terme du marché, le Titulaire s'engage, au choix de la Commune, à :

- Supprimer toutes les données à caractère personnel et en justifier par écrit.
- Renvoyer toutes les données à caractère personnel à la Commune ou au nouveau titulaire désigné.
- Détruire les copies existantes, à moins que le droit de l'Union ou le droit français n'exige la conservation des données.

G. Registre des activités de traitement

Le Titulaire tient par écrit un registre de toutes les catégories d'activités de traitement effectuées pour le compte de la Commune, conformément à l'article 30 du RGPD.

33. PRIX DES PRESTATIONS

Les prix des prestations sont définis au Bordereau des Prix Unitaires (BPU). Ils sont révisables annuellement dans les conditions fixées au CCAP.

La valeur monétaire retenue pour le présent marché est **l'Euro (€)**, à **4 décimales** (4 chiffres derrière la virgule).

Les prix sont unitaires et exprimés en euros, hors taxes, TVA en vigueur et toutes taxes comprises.

Les prix comprennent les charges des différents postes correspondant aux prestations fournies et la rémunération du Titulaire.

Le Titulaire précisera, s'il y a lieu, les critères et la cadence des réévaluations de tarif. La Commune souhaite un plafonnement de ces augmentations ainsi que la fourniture de l'ensemble des justificatifs financiers

34. SUIVI DE LA PRESTATION ET REPORTING

La Commune souhaite un suivi rigoureux et transparent de la prestation de restauration collective. À cette fin, le Titulaire s'engage à mettre en place les modalités de suivi et de reporting suivantes :

Rencontres périodiques

Des rencontres **trimestrielles** seront organisées entre les représentants de la Commune et ceux du Titulaire pour réaliser un bilan périodique de la prestation délivrée et à venir.

Une commission restauration, incluant des représentants des associations de parents d'élèves et des directeurs d'écoles, se réunira également **une fois par trimestre** en présence de la diététicienne du Titulaire.

Enquêtes de satisfaction

Le Titulaire réalisera **au minimum une fois par an** une enquête de satisfaction auprès de l'ensemble des convives (hormis les maternelles, pour lesquels une interview des agents de la Commune en charge du service sera menée). Les résultats de ces enquêtes seront automatiquement transmis à la Commune.

Reporting standardisé

Le Titulaire fournira un **bilan d'activité annuel** détaillé, ainsi que des **reportings trimestriels**. Ce reporting devra inclure, sans s'y limiter, les éléments suivants :

- Suivi des effectifs et du chiffre d'affaires
- Pourcentages d'approvisionnement en produits biologiques, SIQO, locaux et durables, conformément aux exigences de la loi EGalim
- Bilan des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire (résultats des pesées, actions menées, progrès réalisés)
- Compte-rendu des animations réalisées et de leur impact
- Suivi du personnel mis en place par le Titulaire (mouvements, formations)
- Synthèse des interventions QSE (Qualité, Sécurité, Environnement) et des analyses laboratoire
- Plan d'action et suivi des actions correctives

Outils de suivi ludiques

Le Titulaire proposera des outils de suivi réguliers et ludiques (ex : régalomètre) permettant de mesurer la satisfaction des usagers à des moments clés (repas quotidien, repas à thème, découverte de nouveaux plats, etc.). Ces évaluations feront partie intégrante du bilan trimestriel et du compte rendu technique annuel.

Transparence des informations

Le Titulaire s'engage à communiquer de manière proactive toutes les informations relatives au suivi de la prestation, y compris les fiches techniques des produits utilisés sur simple demande de la Commune.

35. CONTROLES PAR UN ORGANISME EXTERIEUR SPECIALISE (à la charge du Titulaire)

Par ailleurs, le Titulaire est informé que la Commune pourra faire réaliser, par l'intermédiaire d'une agence d'expertise et de conseil en restauration collective, un suivi de la prestation contractuelle, selon une fréquence compatible avec les nécessités du service, en intégrant les points suivants :

- Le respect de ses engagements commerciaux et contractuels
- La prestation culinaire

- Le respect de la réglementation en vigueur
- La bonne tenue des locaux et matériels mis à disposition à titre gratuit par la Commune

Ces contrôles auront lieu **sur place ou sur pièces**. Afin que le contrôle puisse s'exercer pleinement, l'agence d'expertise et de conseil en restauration collective pourra demander à tout moment la production des factures d'achats ou tous autres documents nécessaires à ce contrôle.

Le Titulaire devra conserver les pièces comptables relatives aux denrées durant la totalité du marché. À la suite de ces visites, un rapport sera réalisé et remis à la Commune. Le cas échéant, les suites contractuelles éventuelles seront appréciées dans les conditions prévues par les pièces du marché, notamment le CCAP.

36. PENALITES

En cas de manquement aux obligations du présent CCTP, des pénalités seront appliquées au Titulaire, conformément aux dispositions du CCAP.

Les pénalités applicables au présent marché sont celles définies dans le Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP). Le Titulaire est invité à s'y référer pour prendre connaissance de l'ensemble des dispositions relatives aux pénalités.

A. Pénalités concernant la composition et modalités d'élaboration des menus

S'il est constaté que les repas livrés n'ont ni la qualité, ni la quantité prévue, les suites contractuelles éventuelles seront mises en œuvre dans les conditions prévues au CCAP, après constat contradictoire ou mise en mesure pour le Titulaire de présenter ses observations, sauf urgence sanitaire ou de sécurité. Les modalités financières correspondantes sont définies au CCAP.

De plus, toute modification unilatérale du menu par le prestataire, sans accord préalable et écrit de la collectivité, pourra donner lieu aux mesures prévues au CCAP.

B. Pénalités concernant les exigences relatives aux produits utilisés pour la confection des repas

La commune pourra procéder à un contrôle inopiné pour vérifier la traçabilité des produits servis en cours de marché.

En cas d'irrégularités constatées, les mesures contractuelles éventuellement applicables seront appréciées au vu des explications du prestataire et dans les conditions prévues au CCAP.

C. Pénalités concernant les exigences relatives à l'hygiène et à la qualité des repas

Un système de pénalité est prévu reposant sur deux grands niveaux de manquement : ceux pouvant être considérés comme mineurs et ceux pouvant être considérés comme majeurs.

Ces manquements pourront être constatés soit par la Commune, l'organisme spécialisé en restauration collective ou les Services Compétents de l'État (type D.D. (C.S.) P.P.).

Manquements mineurs

Sont ainsi considérés :

- Le non-respect des plans d'actions définis suite à audit de suivi
- Le manquement qualitatif notoire souligné par les convives

Manquements majeurs

Il s'agit essentiellement :

- Du non-respect du « Paquet Hygiène » et/ou de la réglementation en vigueur
- Du non-respect des spécifications qualitatives intégrées au CCTP et dans sa réponse et acceptés par le Titulaire
- Du manquement de sérieux constaté dans l'entretien des locaux et des équipements mis à disposition du Titulaire, et ceci au terme d'un constat contradictoire

37. BILAN D'ACTIVITE PERIODIQUE

37.1 Bilan d'activité annuel

Chaque fin d'année scolaire, le Titulaire remettra à la Commune un bilan d'activité annuel détaillé, reprenant les différents éléments qualitatifs et économiques relatifs à l'année écoulée. Ce bilan inclura notamment :

- Les volumes de repas produits par catégorie de convives.
- Le respect des objectifs EGalim (pourcentage de produits bio et durables).
- Les actions menées en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Les retours qualitatifs (enquêtes de satisfaction, remarques des convives).
- Le suivi des interventions de maintenance et de renouvellement du matériel.
- Les indicateurs financiers clés.

Le Titulaire fournira en annexe de son offre un compte-rendu type sur la base des informations qu'il communiquera annuellement à la Commune.

37.2 Suivi trimestriel et communication

Le Titulaire proposera également des moyens et outils de communication avec la Commune afin de transmettre des informations clés en cours d'exercice.

Des rencontres trimestrielles seront organisées entre le Titulaire et la Commune pour faire un point d'étape sur l'exécution du marché. Le Titulaire décrira dans sa réponse les items abordés lors de chacune de ces rencontres (ex: évolution des effectifs, ajustements des menus, points de vigilance, propositions d'amélioration, etc.)..