



MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON
FROIDE POUR LA COMMUNE DE MONTAUD

Commune de Montaud

DATE LIMITE DE RÉCEPTION DES OFFRES

29/06/2026 - AVANT 12^H

<https://marches.montpellier3m.fr/entreprise>

Montaud – MAPA - Mai 2026





MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

OBJET :

Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour la commune de Montaud

POUVOIR

Municipalité de Montaud
Place de l'Église,
34160 Montaud

Cahier des clauses techniques particulières

Procédure adaptée ouverte est soumise aux dispositions de l'article R.2123-1, 1° du

Code de la Commande Publique

DATE LIMITE DE RÉCEPTION DES OFFRES

29/06/2026 - AVANT 12^H

<https://marches.montpellier3m.fr/entreprise>



Sommaire

1 Objet de la consultation - dispositions générales	4
A. Objet du marché	4
B. Lieux d'exécution	4
C. Décomposition du lot	5
D. Durée du marché	5
E. Définition du marché	5
F. Période de l'année à prendre en compte	5
2 Documents constitutifs du marché	6
3 Exigences de la collectivité concernant les denrées	6
A. Exigences particulières	6
B. Les produits	8
C. Les interdictions	8
4 Caractéristiques des prestations de services attendues	10
A. Élaboration des menus	10
B. Grammage	12
C. Prestations particulières	12
D. Dispositions particulières concernant les menus à distribuer et à afficher	12
E. Dispositions particulières concernant enfants atteints d'allergies alimentaires	12
5 Passation et exécution des commandes	13
6 Livraison des repas	13
A. Conditionnement et étiquetage	13
B. Lieu et heures de livraison	14
C. Bons de livraison	15
D. Conformité des livraisons aux commandes et conditions de livraison	15
7 Condition d'exécution des prestations	15
A. Modalité d'exécution	15
B. Continuité du service public	16
C. Dispositions particulières concernant les stocks tampons	16
D. Contrôles	16
Contrôles permanents de la collectivité	16
Contrôle bactériologique	17
Lien Mairie/Prestataire	17

1 | OBJET DE LA CONSULTATION - DISPOSITIONS GÉNÉRALES

A. Objet du marché

La commune de Montaud, en phase de réorganisation de son service de restauration municipal, souhaite faire appel à un prestataire pour la fourniture de repas en liaison froide pour son restaurant scolaire.

Les stipulations du présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) concernent :

La confection et la livraison de repas le midi en liaison froide pour le restaurant scolaire de la commune de Montaud.

Dit autrement, le présent marché comprend :

- L'élaboration d'un plan alimentaire et des menus,
- La confection et la livraison de repas en liaison froide

Le restaurant scolaire de l'école maternelle et primaire Charles Perrault est doté d'un service à table.

L'attention du titulaire est attirée sur son offre qui ne doit pas prévoir de cuisson dans le restaurant scolaire, mais une remise en température par l'agente municipale avec l'équipement interne en fonction des plats.

L'objectif de ce marché est d'assurer une alimentation variée et de qualité aux enfants âgés de 3 à 11 ans.

La présente consultation est lancée sous la forme d'un accord-cadre en application des articles L2125-1 1°, R. 2162-1 à R. 2162-6, R. 2162-13 et R. 2162-14 du Code de la commande publique. Il donnera lieu à l'émission de bons de commande. Il est attribué à un seul opérateur économique.

Les commandes des repas sont effectuées par les services administratifs de la collectivité (modalité de Passation et exécution des commandes - [voir article 5 du présent document](#)).

B. Lieux d'exécution

Restaurant scolaire de Montaud :

Espace Robert, 22 rue Gaston Baissette, 34160 Montaud.

C. Décomposition du lot

Le marché comporte un lot unique de **confection et livraison de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire de la commune de Montaud. A partir des repas livrés au 01 Septembre 2026 (année scolaire), l'estimation de ce marché reconductible est comme suit :**

-Le présent marché est conclu pour une durée initiale du 01/09/2026-au 05/07/2029 (3 ans).

Nombre de repas annuel estimé : Maternels : 5800 repas

Primaires : 5600 repas

-Reconduction 1 fois pour une durée d'une année scolaire sans que la durée totale du marché n'excède 4 ans

La reconduction fait l'objet d'une décision expresse de l'acheteur, notifiée au titulaire au plus tard 3 mois avant la date d'échéance.

Vu la commande prévisionnelle de repas, le seuil des 40 000 €HT sera dépassé. Ceci oblige, la commune à engager un MAPA.

D. Durée du marché

La collectivité souhaite lancer un MAPA pour assurer cette prestation à compter du 1^{er} septembre 2026. Le marché sera valable 3 ans dans un premier temps puis, dans un deuxième temps, d'une durée d'un an à partir de septembre 2029 (reconduction).

E. Définition du marché

Les repas en liaison froide sont destinés uniquement aux enfants des écoles maternelles et élémentaires Charles Perrault, soit en moyenne 65 repas par jour.

Cette moyenne ne peut être retenue comme un élément de base contractuel, les quantités pourront être dépassées ou ne pas être atteintes selon les effectifs journaliers sans qu'il ne puisse y avoir lieu de réclamation de la part du fournisseur. La collectivité se réservant le droit de passer ses commandes selon ses besoins réels.

F. Période de l'année à prendre en compte

Le restaurant scolaire fonctionne tous les jours sauf les mercredis, samedis et dimanches pendant la période scolaire soit environ 144 jours par an. Il ne fonctionne pas pendant les vacances scolaires.

En cas de jours de grève, les commandes de repas sont également annulées afin d'éviter tout gaspillage (avec un délai de prévenance de 5 jours).

Les commandes peuvent également varier en fonction des sorties scolaires.

Ces périodes sont données à titre indicatif. Il s'agira de prendre en compte toute évolution en cours de marché, y compris celles qui devront être instituées consécutivement aux modifications opérées par l'éducation nationale sur les rythmes scolaires, s'il y a lieu.

2 | DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHÉ

Les pièces constitutives du marché sont, exclusivement, et par ordre de priorité :

- a) Le présent Acte d'engagement (A.E.)
- b) Le Règlement de Consultation (R.C.)
- c) Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.) et annexe
- d) Le Cahier des Clauses Administrative Particulières (C.C.A.P.)

3 | EXIGENCES DE LA COLLECTIVITÉ CONCERNANT LES DENRÉES

A. Exigences particulières

Le pouvoir adjudicateur souhaite d'une part, une restauration de qualité – sanitaire, organoleptique et nutritionnelle – pour les usagers du service, et d'autre part une restauration scolaire adaptée aux jeunes enfants.

Aussi, l'utilisation de produits frais et variés est fortement recommandée et doit être privilégiée par rapport à l'utilisation de produits issus de l'industrie agroalimentaire, dont la qualité gustative (voire le rendu organoleptique) est parfois incertaine.

Il est demandé **25% minimum de produits biologiques en valeur** par repas.

Au-delà de l'engagement N°120 du Grenelle de l'environnement, conforté par la loi Egalim¹.

Un bilan bisannuel (septembre à décembre et janvier à juillet) de l'enveloppe financière consacrée aux produits biologiques et durables est demandé.

Les composantes bio (entrée, plat protidique, plat d'accompagnement, produit laitier, dessert) doivent être variées c'est-à-dire que la même composante bio ne peut pas apparaître systématiquement au cours de la même semaine.

Les produits proposés, dans ce cadre, doivent être au maximum issus de l'agriculture biologique française certifiée « AB ». Les éléments de traçabilité indiquant l'origine seront mentionnés sur un tableau annexe (cf. pièce jointe)

Le prestataire doit s'assurer auprès de ses fournisseurs qu'ils possèdent un certificat en cours de validité mentionnant les produits biologiques sur la base du règlement CEE 2092/91 modifié.

Au minimum, **60% des composants doivent être des produits alimentaires durables de**

qualité. (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)

En résumé, le prestataire doit proposer des produits certifiés AB (Agriculture Biologique) à au moins 25%, ainsi que 60% des repas livrés doivent être composés de produits alimentaires durables, sous signe de qualité (cf. Liste des labels ci-après). Le prestataire peut rédiger des variantes en augmentant le pourcentage de produits bio et durable. Ces propositions seront comprises dans l'évaluation des candidatures.

Les produits sous signe de qualité doivent être identifiés et affichés. La collectivité attache grande importance aux labels suivants :

**IGP (Indication géographique protégée),
STG (Spécialité Traditionnelle Garantie),
AB (Agriculture Biologique),
Label Rouge,**



D'autres labels sont aussi à prendre en compte :

- Bleu - Blanc - Cœur
- Viandes de France
- Commerce Équitable
- Pêche Durable
- HVE
- Fermier ou produit à la ferme
- Produits bénéficiant du RUP (Région Ultrapériphérique)

Également, la collectivité appréciera un critère supplémentaire. En effet, au regard de la Politique Agroalimentaire Territoriale (PAT) de la métropole de Montpellier, la commune de Montaud souhaite dans la mesure du possible, que soit privilégiée la notion de « local » ou de « proximité » aux produits.

À noter que par «local », la commune de Montaud entend par ordre préférentiel les produits issus des échelles géographiques suivantes :

- Départemental ou interdépartemental (Hérault-Gard-Aveyron-Tarn-Lozère-Aude),
- Puis régional (Occitanie)
- Et enfin échelle française

Les produits d'origine étrangère sont à éviter autant que faire se peut.

Par ordre de préférence, les repas doivent privilégier, dans la mesure du possible :

- 1 - Les produits issus de l'agriculture biologique ;
- 2 - Les produits issus des filières courtes ;
- 3- Les produits reconnus pour leurs qualités (labels, AOP/AOC, etc.) ;
- 4- Les produits de saison (en privilégiant les produits locaux);
- 5- Les produits bénéficiant des mentions valorisantes officielles suivantes : spécialité traditionnelle garantie (STG), « issue d'une exploitation à haute valeur environnementale » (HVE), « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production.

B. Les produits

La collectivité attache une grande importance à la traçabilité des produits en matière de provenance et d'impacts écologiques, et se donne le droit de vérifier la provenance des viandes et autres produits carnés ainsi que des produits frais entrant dans la composition des menus.

- Viandes : de préférence nées, élevées et abattues en France. Elles sont préférées, labellisées (cf. Liste des labels dans l'encadré bleu page 7), steaks hachés 15% max, 100% Egalim, élevages nourris avec des bases végétales.
- Poissons : seuls les poissons dont la production de pêche est respectueuse de l'environnement et des ressources naturelles seront proposés. Tous les poissons doivent être de qualité supérieure et sont préférés ceux disposant d'un label de qualité (pêche durable, label rouge, label agriculture biologique, ou équivalent). Le poisson doit être garanti sans arête.
- Fruits et légumes : ils sont obligatoirement de saison. Ils sont mûrs à point pour être consommés, sinon appertisés dans des bocaux en verre (les conserves en aluminium sont proscrites). Les légumes utilisés dans la préparation des plats doivent être au maximum frais ou à minima surgelés dans la mesure du possible.
- Fromage : les fromages AOC sont préférés. Ils sont, si possible, prédécoupés par le prestataire.
- Les desserts : privilégier le "fait maison", ils devront être variés. Les desserts lactés industriels seront Autorisés à la hauteur des recommandations GERMCN.

Les fiches recette de composition de plats doivent être transmises à la mairie en même temps que les menus à chaque période. Ils doivent faire apparaître les allergènes entrant dans la composition des plats.

C. Les interdictions

Les légumes, fruits et plats préparés dans des boîtes de conserve en aluminium (métal) sont interdits pour la composition des repas (à l'exception du stock tampon, cf. page 16).

L'utilisation de produits contenant des Organismes Génétiquement Modifiés ou des huiles hydrogénées est interdite.

5ème gamme

La présence de nitrite dans le jambon blanc

Huile de palme et de coprah

Condiments trop épicés

Abats prohibés

Les critères suivants s'appliquent également à la préparation des repas :

- Sans aucun produit reconstitué, viande, ou substitut végétarien
- Sans substitut végétarien à base de Soja ou autre perturbateur endocrinien.

4 | CARACTÉRISTIQUES DES PRESTATIONS DE SERVICES ATTENDUES

Le candidat réalise toutes les prestations de services décrites dans le présent cahier des charges : élaboration des menus et confection des repas (sous-traitance interdite).

Les prestations sont conformes aux stipulations du marché (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du marché).

A. Élaboration des menus

Le prestataire respecte les recommandations du Groupe d'Études des Marchés de Restauration collective et de Nutrition (GEMRCN) et du Programme National Nutrition et Santé (PNNS). Il est conforme à la loi Egalim.

La commune de Montaud souhaite proposer des repas de grande qualité gustative, environnementale, composés de produits de saison et à performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, et s'appuie sur l'arrêté ministériel du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Le nutritionniste ou diététicien en charge de la confection des menus doit respecter la réglementation en vigueur en la matière, et suivre son évolution.

Pour l'école, les menus sont établis par une diététicienne ou une nutritionniste du titulaire. Une commission communale se réunira 2 fois/an. La commission est composée :

- Des représentants de la collectivité (élus et parents d'élèves)
- Des responsables de la société de restauration choisie et notamment un(e) diététicien(ne)

Les repas effectivement servis chaque jour (repas de midi) seront conformes aux menus établis au cours de la commission qui les aura fixés. Toutefois, le titulaire peut, en cours de réalisation, procéder à des modifications, à condition que celles-ci :

- Soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement,
- Respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- Ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas et que la collectivité en soit avisée préalablement.

Toutes les modifications apportées lors des dites commissions doivent être figurées dans la lettre des menus.

Il s'agit pour le titulaire d'informer le service scolaire ou le service de la commune par mail de toutes modifications au moins 72H à l'avance en donnant les produits remplacés. Sans retour de la part de la collectivité, la proposition est considérée comme acceptée.

Il est important que les modifications apportées lors de ces commissions et validées par les demandeurs et le responsable de la société de restauration soient prises en compte et mises en place de manière pérenne (suivi d'actions par la commission).

Chaque repas comporte les 5 composantes suivantes :

- Une entrée, chaude ou froide ;
- Un plat chaud protidique principal (il sera unique pour tous) :
 - Dont un plat végétarien une fois par semaine,
 - Dont un plat issu de la pêche au moins une fois par semaine ;
- Un plat chaud d'accompagnement (légume de saison) ;
- Un fromage ou un laitage ;
- Un dessert (fruits de saison ou dessert non lacté)

Dans une succession de 4 repas, le poisson est servi de manière aléatoire et non sur un jour fixe.

Dans une succession de 4 repas, un repas végétarien est servi de manière aléatoire et non sur un jour fixe.

Les menus types seront proscrits. Le même plat ne doit jamais revenir régulièrement, et notamment le même jour de la semaine

La commune de Montaud laisse la possibilité au prestataire de proposer un service repas à 4 composantes, si ce dernier répond à l'ensemble des conditions et exigences mentionnées plus tôt et permet un équilibre quantitatif (portions suffisantes pour la satiété des enfants). Auquel cas, il est demandé au prestataire de fournir un justificatif mettant en exergue cette option comme étant la meilleure (notamment, un comparatif qualité/ quantité/prix entre un repas à 5 composantes et un repas à 4 composantes).

Le pique-nique de fin d'année devra respecter aussi les 5 composantes suivantes :

L'apport nutritionnel doit être, strictement, respecté, quel que soit le nombre de composants par menu.

Chaque repas comporte à minima 2 portions de fruits et/ou légumes, une portion de plat protidique, une portion de féculent et une portion de produit laitier.

Un stock d'assaisonnement (sel, poivre, moutarde, huile d'olive, beurre, mayonnaise, sucre ...) est fourni par le prestataire.

La livraison de pain bio est prévue dans ce marché. Ce marché ne comprend pas la livraison de serviettes de table.

B. Grammage

Ce marché public de restauration scolaire adaptera le grammage des portions à l'âge des enfants afin de répondre à leurs besoins nutritionnels tout en limitant le gaspillage, soit un grammage pour les maternels et un grammage pour les élémentaires.

C. Prestations particulières

Le prestataire propose des plats régionaux et de saison (cassoulet, choucroute...) si possible une fois par mois.

Il doit également proposer des menus à thèmes et festifs (Halloween, Noël, galette des Rois, thématique régionale) sans supplément de prix. Ces animations auront cours au moins trois fois par trimestre, soit une fois par mois.

D. Dispositions particulières concernant les menus à distribuer et à afficher

Le titulaire remet le menu aux responsables de la cantine, pour affichage, au plus tard une semaine avant le 1^{er} jour de la prise d'effet du menu.

Les menus proposés par le titulaire au cours du marché doivent mentionner la gamme des produits utilisés en privilégiant les produits bruts (recettes faites maison) frais ou surgelés.

Conformément à la loi Egalim, les menus doivent également comporter des informations sur la part de produits bio et sous signes de qualité composant les repas.

L'origine de la viande doit être indiquée sur les menus, ainsi que sur les barquettes conformément à la législation en vigueur.

Enfin, le prestataire doit fournir à la collectivité, un plan de diversification des protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas proposés conformément à l'article 24 de la loi Egalim. Il doit également faire une proposition de menus végétariens, afin que la collectivité puisse remplir ses obligations d'un menu végétarien par semaine dans le cadre de cette loi.

E. Dispositions particulières concernant enfants atteints d'allergies alimentaires

Dans le cas où les enfants sont atteints d'allergies alimentaires, présentant un projet d'accueil individualisé (PAI), les parents veilleront à remettre un panier-repas. Le respect de cette démarche est sous la responsabilité des parents.

5 | PASSATION ET EXÉCUTION DES COMMANDES

Les commandes des repas sont effectuées par les services administratifs de la commune de Montaud.

Les bons de commande comportent :

- La référence au marché ;
- Le lot ;
- La désignation de la prestation ;
- La quantité commandée ;
- Les lieux et dates de livraison

Les responsables du service scolaire ou leur représentant sont habilités à passer les commandes afférentes au présent marché, sur les périodes scolaires.

Pour le service scolaire, les ordres de commande sont transmis au titulaire par mail. Une commande prévisionnelle est effectuée une semaine en avance (J-7j), avec un réajustement à J-48h.

6 | LIVRAISON DES REPAS

A. Conditionnement et étiquetage

La commune de Montaud, soucieuse de la qualité de son environnement, cherche à le préserver dans le cadre de l'exécution de ses marchés. À cet effet, le restaurant scolaire s'attache à réduire son empreinte environnementale en favorisant le transport des repas par des circuits optimisés et en réduisant au maximum l'utilisation d'emballages plastiques et des contenants dans le cadre de l'exécution des prestations objet du marché. A ce titre, les repas servis dans des barquettes ou contenants à usage unique ainsi que les emballages plastiques sont interdits.

En d'autres termes, les repas devront être conditionnés de manière durable : les bacs en inox sont privilégiés ainsi que les emballages compostables.

De préférence, les repas sont livrés dans des bacs en inox réutilisables et adaptés au nombre d'enfants par table. La collectivité laisse la possibilité d'utiliser des contenants en verre.

Aussi, et afin de faciliter la manutention par les agents du restaurant scolaire, les bacs en inox ne doivent pas dépasser la quantité de 18 portions (services pour 18 personnes).

Chaque bac est identifié par une étiquette correspondant à la réglementation en vigueur et mentionnant notamment :

- Le numéro d'agrément sanitaire, estampille vétérinaire
- Le nom du plat
- La date de fabrication
- La date limite de consommation
- La température de conservation
- Les conditions de remise en température (couple temps/température)
- Le nombre de portions

Ils sont clos à la livraison.

Concernant les bacs en inox, ils sont récupérés rincés le lendemain par le prestataire. À noter que le protocole de rinçage est le suivant : préparation de la vaisselle (raclage, vidage, tri) ; lavage dans un bac de lavage rempli d'eau additionnée d'une dose suffisante de détergent et à une température inférieure à 50 °C ; rinçage à l'eau claire et la plus chaude possible ; égouttage vertical ; séchage sans essuyage.

D'autres dispositions sont à prendre en compte :

- Pour les entrées chaudes, le fournisseur veillera à ce que le conditionnement puisse aller au four
- Plat principal : selon la composition, il peut être séparé (viande et légumes)
- Les sauces froides (pour salade, tartare mayonnaise, vinaigrette) doivent être conditionnées à part dans des barquettes operculées, et/ou des bouteilles ;
- Emballages homologués contact alimentaires pouvant être stockés dans les réfrigérateurs ;
- Livraison des fruits livrés dans des emballages ou contenants homologués pouvant être stockés dans les réfrigérateurs.

B. Lieu et heures de livraison

Les repas sont livrés à l'adresse suivante : 24 Rue Gaston Baissette, 34160 Montaud.

Les livraisons sont effectuées le matin. L'horaire sera à valider avec le prestataire. *Le prestataire veillera à mentionner les horaires de livraison possibles dans son offre.*

Le prestataire assure l'approvisionnement à partir de l'unité de fabrication jusqu'à la mise dans les réfrigérateurs de la cantine scolaire et s'engage à respecter la chaîne du froid.

Un contrôle sera effectué par le personnel du restaurant scolaire. Toute anomalie sera immédiatement signalée (température, quantité ...) et le cas échéant confirmée par écrit.

C. Bons de livraison

Chaque livraison est accompagnée d'un bon de livraison. Ce bon comporte toutes les indications propres à assurer le contrôle de la livraison. L'original du bon est déposé sur le lieu de livraison, le double sera conservé par le livreur.

D. Conformité des livraisons aux commandes et conditions de livraison

Les livraisons seront impérativement conformes aux commandes. En cas d'erreur qualitative et/ ou quantitative dans la livraison, celle-ci devra être rectifiée avant 11^h. La collectivité se réserve le droit de refuser une livraison qui ne correspond pas à la commande, à la charge du titulaire.

Le prestataire assure à la collectivité des conditions de transport des repas conformes aux exigences du Plan de Maîtrise Sanitaire. À l'arrivée, des contrôles de températures ponctuelles des véhicules peuvent avoir lieu afin de s'assurer de la température conforme des denrées alimentaires et des conditions de transport.

7 | CONDITION D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS

A. Modalité d'exécution

Les prestations seront conformes aux stipulations du marché (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du marché).

La collectivité se réserve le droit de s'assurer à tout moment et par tous les moyens que les prescriptions du présent article sont strictement respectées. En cas de défaillance du titulaire, elle peut se substituer au dit titulaire et aux frais de celui-ci (refus du titulaire de prendre les mesures qui s'imposent pour remédier aux manquements relevés, bien qu'il dispose des moyens nécessaires pour le faire). Une telle mesure est susceptible d'entraîner la résiliation du marché.

Le titulaire communiquera à la collectivité, lors de la remise de son offre, les coordonnées et qualités de son interlocuteur.

De la même manière, le titulaire communiquera auprès de la collectivité, tout changement de personnel au sein de l'entreprise (agent prenant les commandes, livreurs, diététicien(ne)...).

La poursuite de l'exécution des prestations en cas de dépassement de la masse initiale est subordonnée à la conclusion d'un avenant par le pouvoir adjudicateur.

B. Continuité du service public

Le titulaire s'engage à assurer la continuité du service en toutes circonstances. Il informe la collectivité des éventuelles difficultés et prendra toutes les mesures de substitution. En cas de grève de son personnel ou toute autre cause imputable au prestataire, il est tenu d'assurer un service minimum, de type repas froid, dans le respect des recommandations de GEM-RCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition). Ce repas de service minimum doit être livré prêt à la consommation au plus tard à 11h le matin même de la consommation.

En cas de défaillance de sa part, la collectivité peut assurer le service, aux frais et risques dudit titulaire, par toute personne et tout moyen approprié.

Pour plus d'informations concernant les pénalités : se référer au CCAP de la présente consultation (page 5).

Le prestataire doit indiquer dans son offre les mesures mises en place pour assurer la continuité du service.

C. Dispositions particulières concernant les stocks tampons

Le prestataire doit fournir un stock tampon (ou de sécurité) permettant de pallier un évènement imprévu. Ce stock peut, de manière exceptionnelle, être des produits appertisés.

Le prestataire est gestionnaire du stock et garant de la validité des dates de consommation (vérification des dates de péremption).

D. Contrôles

Contrôles permanents de la collectivité

La collectivité peut, sans en référer préalablement au prestataire, procéder à tous contrôles qu'elle pourrait juger nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Ce contrôle porte notamment sur le respect des spécifications :

- De salubrité
- Nutritionnelles
- Quantitatives
- Qualitatives

Le prestataire s'engage à laisser visiter, sur rendez-vous, le lieu de préparation des repas par les représentants de la collectivité.

Un rapport hebdomadaire des menus sera effectué par le responsable de la cantine scolaire et envoyé mensuellement au prestataire. Seront évalués entre autres : la qualité visuelle des plats, la quantité de restes après les heures de restauration voire l'appréciation globale des enfants.

Contrôle bactériologique

Ils sont pris en charge par le prestataire et auront lieu au moins deux fois par mois dans le respect de la réglementation en vigueur.

Les résultats sont transmis directement à la collectivité dès réception de ceux-ci. La collectivité peut par ailleurs effectuer elle-même, à sa charge, des contrôles bactériologiques à sa convenance.

Lien Mairie/Prestataire

Une commission communale se réunira 2 fois/an, composée du prestataire, d'élus, et de délégués de parents (Janvier /Juin)

Une commission communale se réunira 2 fois /an, composée du prestataire, d'élus et du personnel de cantine (Octobre/Mars)

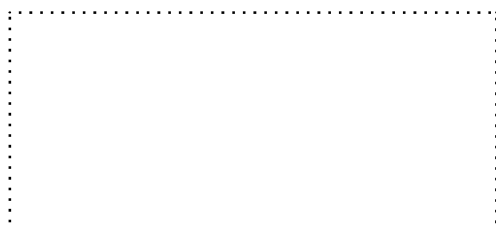
Toutes ces commissions se tiendront alternativement.

À LE

SIGNATURE PRÉCÉDÉE DE LA MENTION MANUSCRITE

« Lu et Approuvé »

Cachet de l'entreprise



Le candidat (signature de la personne habilitée à représenter l'entreprise)

