



Envoyé en préfecture le 19/07/2023

Reçu en préfecture le 19/07/2023

Publié le

ID : 021-200000925-20230717-17_07_2023_03-DE

S²LO

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

**La fourniture de repas en liaison froide et de goûters
pour les restaurants périscolaires et extrascolaires
et les deux Multiaccueils Petite Enfance**

Communauté de Communes Plaine Dijonnaise
12 rue Ampère
BP 53
21110 GENLIS

SOMMAIRE

Article 1 : OBJET DU CAHIER DES CHARGES.....	4
1.1 Objet.....	4
1.2 Nombre de repas	5
1.3 Commande des repas et des goûters.....	7
1.4 Mise à disposition des repas et des goûters, livraison, transport.....	7
ARTICLE 2 : DÉFINITION DE LA PRESTATION.....	8
2.1 Mission du titulaire du marché	8
2.2 Élaboration et composition des repas.....	9
2.3 Diversification et qualité nutritionnelle.....	11
2.4 Choix des produits et des fournisseurs.....	11
2.5 Conditionnement des repas	13
2.6 Menus spéciaux.....	14
2.7 Menu de substitution.....	14
2.8 Stock tampon.....	14
2.9 Commission menus	15
2.10 Sécurité bactériologique des repas.....	15
2.11 Lutte contre le gaspillage alimentaire	16
ARTICLE 3 : DISPOSITIONS GENERALES.....	16
3.1 Responsabilité	16
3.2 Assurance.....	16
3.3 Contrôle	16
3.4 Veille technologique - conseils.....	17

Préambule

La Communauté de Communes de la Plaine Dijonnaise se fait une priorité de maintenir la qualité de la pause méridienne des enfants, qu'elle soit éducative ou en termes de développement durable.

Les dispositions des lois « EGALIM » et « Climat et résilience » seront appliquées et porteront essentiellement sur les points suivants :

- Des repas de qualité, créant des conditions d'apprentissage au goût et au bien manger ;
- Un choix quotidien de repas équilibré répondant aux apports nutritionnels conseillés ;
- Des repas produits à partir de produits issus des circuits d'approvisionnement durables et respectueux de l'environnement selon les objectifs suivants :
 - Atteindre un taux de 50% de produits de qualité et durables dont au moins 20 % de produits biologiques ;
 - Atteindre un taux de 60 % de produits de qualité et durables pour les viandes et les poissons ;
 - Une priorité aux fruits et légumes de saison.
- Des performances en matière de développement des approvisionnements directs des produits de l'agriculture ;
- Une limitation du gaspillage alimentaire.

Une attention particulière sera portée sur les animations proposées au public, notamment sur les thèmes suivants :

- L'apprentissage alimentaire (équilibre alimentaire, ...) ;
- L'éducation au goût (découverte de nouvelles saveurs, ...) ;
- La démarche citoyenne (lutte contre le gaspillage, actions de développement durable, ...).

La Communauté de Communes de la Plaine Dijonnaise attache une grande importance au strict respect des exigences précisées dans le présent document.

ARTICLE 1 : OBJET DU CAHIER DES CHARGES

1.1 Objet

Le présent cahier des charges a pour objet de définir les conditions d'exécution du marché en vue d'assurer la fabrication, le conditionnement et la livraison des repas préparés en liaison froide et des goûters.

- **Pour les accueils périscolaires de la Communauté de Communes de la Plaine Dijonnaise listés ci-après :**

COMMUNES	Lieux exacts et adresses	COMMUNES	Lieux exacts et adresses
AISEREY*	Accueil de Loisirs Ferme aux Escaliers 14 rue du Jura	IZIER	Salle des fêtes Rue de la Rente Blanche
BESSEY-LES-CITEAUX	Salle des fêtes Rue de la rivière	LONGCHAMP	Salle des fêtes 2 rue du Breuil
CESSEY-SUR-TILLE	Salle des fêtes 8 rue du Vanois	<u>LONGEAULT</u> <u>(-PLUVIAULT)</u>	Salle des fêtes 5 Bis Route de la Première Armée
COLLONGES-ET-PREMIERES*	Accueil de loisirs Rue de la Gare	ROUVRES-EN-PLAINE*	Accueil de loisirs Rue des écoles
FAUVERNEY	Accueil de loisirs Rue du Presbytère	TART*	Salle des fêtes 2 rue des Barbonnets
GENLIS Paul Bert/Prévert*	Restaurant intercommunal 33 Avenue du Général De Gaulle	THOREY-EN-PLAINE	Salle des fêtes 22, rue du bois
GENLIS Jules Ferry / La Chénaie	Accueil de loisirs 16, rue de la Vanoise	VARANGES	Accueil de loisirs Route de GENLIS

*Lieux activés les mercredis scolaires également

- **Pour les accueils extrascolaires (durant les vacances scolaires)**

- AISEREY – Ferme Aux Escaliers
- GENLIS – Restaurant scolaire - 33 bis Avenue Général de Gaulle
- ROUVRES EN PLAINE - Accueil périscolaire
- 1 site supplémentaire selon les effectifs (Défini préalablement à chaque période de vacances)

- **Pour les multiaccueils Petite Enfance**

- GENLIS – 12 Rue de Franche-Comté : Multiaccueil Petite Enfance Nord
- THOREY-EN-PLAINE – 26 Route de Dijon - Multiaccueil Petite Enfance Sud

RESPECT DES NORMES

Dans la cadre des enjeux actuels de santé publique relatifs à la nutrition, les candidats proposeront des repas élaborés dans le respect :

- ✓ Des objectifs nutritionnels du PNNS ;
- ✓ Des recommandations du GEMRCN en vigueur et du décret 2011-1227 du 30 septembre 2011 visant les recommandations du GEMRCN ;
- ✓ De la circulaire du 25 juin 2001 relative à la restauration publique scolaire et universitaire (composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments et grammage correspondant aux besoins nutritionnel des enfants) ;
- ✓ Des lois « EGALIM » n°2018-938 du 30 octobre 2018) et « Climat et résilience » n°2021-1104 du 22 août 2021), n°2021-1104 du 22 août 2021) ;
- ✓ Du règlement sanitaire départemental ;
- ✓ Du code du travail.

Toutes les prestations du présent marché devront être conformes aux exigences des lois, décrets et règlements en vigueur ainsi qu'aux spécifications françaises et européennes.

1.2 Nombre de repas

Le présent accord-cadre à bons de commandes est conclu :

- pour un minimum annuel de 200 000 repas
- pour un maximum annuel de 250 000 repas

Les quantités mentionnées ne constituent pas un engagement contractuel.

Le titulaire s'engage à :

- Prendre en compte, le cas échéant, une augmentation du nombre de repas ;
- Supporter une baisse du nombre de repas, si le nombre de convives venait à diminuer ;
- Intégrer la modification du périmètre de la prestation : intégration ou suppression d'un nouveau lieu de livraison ou changement d'adresse.

A titre indicatif, le volume de repas est réparti de la façon suivante :

a/ Accueils périscolaires: pendant la période scolaire

Livraison Lundi / Mardi / Jeudi / Vendredi scolaires	
Sites	Nombre* de convives/jour
Aiserey	240
Bessey-les-Citeaux	90
Cessey-sur-Tille	50
Collonges et Premières	100
Fauverney – la grange	65
Genlis – 33 bis Avenue Général de Gaulle	165
Genlis – Ecole Jules Ferry	115
Izier	45
Longeault-Pluvault	65
Longchamp	70
Rouvres-en-Plaine	110
Tart	150
Thorey-en-Plaine	90
Varanges	90
Livraison Mercredis scolaires	
Aiserey	95
Collonges et Premières	60
Genlis – 33 bis Avenue Général de Gaulle	95
Rouvres-en-Plaine	60
Tart	50

*Valeur non contractuelle

La composition des repas étant identique pour les enfants et les adultes, la distinction n'a pas été faite.

b/ Accueils extrascolaires:

Livraison du Lundi au Vendredi (vacances scolaires)		
Sites	Nombre* de convives/jour en moyenne	
	Vacances Hiver / Printemps / Toussaint / Noël	Vacances d'été
Aiserey	80	90
Genlis – 33 bis Avenue Général de Gaulle	90	110
Rouvres-en-Plaine	40	50
Site supplémentaire selon effectifs	Selon effectifs	Selon effectifs

*Valeur non contractuelle

c / Multiaccueil Petite Enfance

Sites	Nombre* de repas (déjeuners)/jour	Nombre* de goûters /jour
Multi accueil Nord 12 Rue de Franche-Comté GENLIS	21	20
Multi accueil Sud– 26 Route de Dijon THOREY-EN-PLAINE	21	20

* Le nombre de repas se décompose selon 4 classes d'âges et est variable selon les jours de la semaine

1.3 Commande des repas et des goûters

La commande des repas sera communiquée pour l'ensemble des sites par le Centre de Facturation Unique de la Communauté de Communes de la Plaine Dijonnaise chaque vendredi avant 12 heures pour la semaine suivante. Un ajustement du nombre de repas sera possible au maximum 24 heures avant la livraison.

1.4 Mise à disposition des repas et des goûters, livraison, transport

Les repas en liaison froide seront livrés par le prestataire et devront parvenir entre 6 heures et 10 heures sur chaque site. Une clé sera remise en début de marché au titulaire.

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

- **Les conditions de livraison**

Les conditions de transport et de livraison devront être conformes à la législation en vigueur.

Le transport sera réalisé dans des véhicules réfrigérés dotés de capacités de production de froid permettant le maintien des produits à une température < + 3°C à cœur maximum.

Les livraisons devront être accompagnées d'un bon de livraison comportant à minima :

- Le nom du prestataire ;
- L'adresse de l'établissement livré ;
- La date de livraison ;
- Le nombre de repas commandés et livrés ;
- La date de fabrication ;
- La date limite de consommation ;
- Le contenu du repas et les quantités livrées par composantes ;
- La température à livraison.

Il est demandé au titulaire de veiller particulièrement :

- À ce que le personnel préposé au transport et aux manipulations observe les règles d'hygiène (HACCP) les plus strictes ;
- Au bon état général ainsi qu'à la propreté extérieure et intérieure de l'enceinte réfrigérée de ses véhicules de livraisons et des équipements de restauration ;
- Au respect par ses personnels des règles d'accès dans l'enceinte et les locaux de restauration des sites concernés.

Les livraisons devront être effectuées, si possible, en présence des agents de service pour un bon suivi des températures. Toutefois, dans le cas contraire, le prestataire devra fournir le double du mouchard des relevés de température et mentionner sur le bon de livraison toutes anomalies constatées au moment de la livraison. Les anomalies concernent aussi bien le prestataire que le site de la collectivité, comme la panne d'une armoire frigorifique par exemple.

ARTICLE 2 : DÉFINITION DE LA PRESTATION

2.1 Mission du titulaire du marché

Les missions du titulaire seront les suivantes :

- ✓ Elaboration des menus sous le contrôle de la diététicienne du prestataire, en se basant sur les recommandations du GEMRCN et la circulaire du 25 juin 2001 relative à la restauration publique scolaire et universitaire ;
- ✓ Communication des menus prévisionnels pour 1 mois à la Communauté de Communes pour accord préalable. Toute modification des menus intervenant ultérieurement devra être soumis pour accord à la Communauté de Communes ;
- ✓ Mise en place d'une commission « menus » ;
- ✓ Mise en place d'animations dans le cadre de l'éducation nutritive des enfants ;
- ✓ Affichage en permanence à l'entrée des restaurants de la part de produits durables et de qualité, actualisé au moins une fois par an ;
- ✓ Information une fois par an aux usagers par communication électronique de la part de produits durables et de qualité servis, les supports de communications destinés aux familles seront fournis par le prestataire ;
- ✓ Mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à partir d'un diagnostic préalable ;

- ✓ Intervention pour la formation du personnel d'encadrement et de service dans le cadre d'une procédure élaborée avec la Communauté de Communes portant sur l'hygiène et la nutrition ;
- ✓ Le prestataire devra être en mesure d'assurer une présence physique dans les lieux de consommation en cas de problèmes constatés et à la demande de la Communauté de Communes, **dans un délai n'excédant pas une heure** après la demande. Le prestataire doit pouvoir être contacté par téléphone, par courriel.

2.2 Élaboration et composition des repas

D'une façon générale, au sens des recommandations du GEMRCN version 2.0 de juillet 2015, il convient de varier la composition des menus pour assurer l'équilibre nutritionnel à partir des principes suivants :

- ✓ Augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents entre autres, et de produits crus pour les apports en vitamines ;
- ✓ Diminuer les apports lipidiques et rééquilibrer la consommation d'acides gras ;
- ✓ Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés ;
- ✓ Augmenter les apports de fer ;
- ✓ Augmenter les apports calciques ;
- ✓ Contrôler les apports en protéine pour les enfants de moins de 3 ans ;
- ✓ Fournir du pain de qualité élaboré par un boulanger.

2.2.1 Pôle enfance Jeunesse (Accueils péri et extrascolaires)

Le menu comprend 5 composantes, plus le pain.

Il est demandé au titulaire d'intégrer un repas végétarien par semaine.

- Le menu à 5 composantes est composé :
 - D'une entrée (crudités, entrées de légumes secs et/ou d'autres féculents, entrées protidiques (œuf, poissons), préparations pâtissières salées, charcuterie) ;
 - D'un plat protidique (à base de viande, poissons, œufs, abats) ; préparation pâtissières salées (crêpes salées, friands, pizzas, tartes, quiches, tourtes..) ; charcuteries servies en plat principal (à base de chair de porc, boudin noir, saucisses diverses, crépinettes...) ;
 - D'une garniture (légumes, légumes secs, pommes de terre, produits céréaliers) ;
 - D'un fromage ou produit laitier ;

- D'un dessert (fruits crus entiers ou en salade, fruits cuits ou au sirop, pâtisserie, biscuit, sorbet, glace, dessert lacté).

Le pain fait partie intégrante du repas, quel que soit son mode de distribution. Il convient d'offrir la possibilité de choisir d'autres types de pain que le pain blanc, tels que par exemple le pain fabriqué avec de la farine de type 80, le pain bis ou aux céréales, plus riches en fibres.

En restauration collective, la seule boisson recommandée est l'eau. Il est déconseillé de distribuer des boissons sucrées.

Les grammages préconisés pour les portions d'aliments servis sont détaillés par les recommandations du GEMRCN.

2.2.2 Pôle Petite Enfance (Multiaccueils Petite Enfance)

Le titulaire du marché fournira les repas (déjeuner) et les goûters.

Il est demandé au titulaire d'intégrer un repas végétarien par semaine.

Composition des repas et des goûters	
<u>Repas nourrisson</u> 4/6 à 8 mois	1 purée maison mono légume sans pomme de terre
<u>Goûter nourrisson</u> 4/6 à 8 mois	1 purée de pommes ou poires maison, sans sucre ajouté
<u>Repas bébé</u> 8 à 12 mois	1 viande cuite vapeur sans ajout de condiment ni de matière grasse 1 purée maison coupée à la pomme de terre 1 purée de fruits maison, sans sucre ajouté
<u>Goûter bébé</u> 8 à 12 mois	1 laitage nature 1 purée de fruits maison, sans sucre ajouté
<u>Repas moyen</u> 12 à 18 mois	1 entrée légumes 1 viande ou 1 poisson avec sauce 1 purée maison coupée à la pomme de terre 1 laitage ou 1 fromage 1 purée maison sans sucre ajouté ou 1 fruit
<u>Gouter moyen</u> 12 à 18 mois (3 composantes)	1 produit laitier 1 complément glucidique 1 produit fruitier

<u>Repas grand</u> Plus de 18 mois	1 entrée féculent ou légumes 1 viande ou 1 poisson avec sauce 1 accompagnement 1 fromage ou 1 laitage 1 dessert à base de fruits
<u>Goûter grand</u> Plus de 18 mois (3 composantes)	1 produit laitier 1 complément glucidique 1 produit fruitier

2.3 Diversification et qualité nutritionnelle

La restauration périscolaire et extrascolaire se décline selon deux principales missions : offrir un repas équilibré de qualité aux enfants d'une part, et participer à l'éducation du goût, d'autre part.

C'est en cela que les menus proposés devront être diversifiés, de présentation agréable et incitative. Les préparations devront être de qualité et composées dans la mesure du possible, à base de produits frais.

Les objectifs nutritionnels sont les suivants : diminuer les apports de lipides et augmenter les fibres, le fer et le calcium, obligation de fournir des fruits à maturité parfaite.

2.4 Choix des produits et des fournisseurs

La Communauté de Communes de la Plaine Dijonnaise sera particulièrement attentive aux choix des fournisseurs et à la qualité des aliments notamment en visant à atteindre les objectifs de la loi EGALIM complétée par la loi Climat et Résilience :

- ❖ Atteindre un taux de 50% de produit de qualité et durable, dont 20 % de produits biologiques, dans la composition des repas servis,
- ❖ Atteindre un taux de 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons d'ici le 1er janvier 2024.

Les produits entrant dans le décompte d'au moins 50% des produits durables et de qualité sont les suivants :

- Les produits issus de **l'agriculture biologique** (à hauteur de 20 % minimum) ;

- Les produits bénéficiant des **autres Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO)** ou des mentions valorisantes suivants ou équivalents :
 - Le Label rouge ;
 - Les appellations d'origine (AOC/AOP) ;
 - L'indication géographique (IGP) ;
 - La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) ;
 - La mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE) ;
 - La mention « 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.
- Les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la **certification environnementale de niveau 2** jusqu'au 31/12/2026 (Le niveau 2 certifie le respect par l'agriculteur d'un cahier des charges comportant des obligations de moyens permettant de raisonner les apports d'intrants et de limiter les fuites dans le milieu) ;
- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'**écolabel Pêche durable ou équivalent** ;
- Les produits issus du **commerce équitable** ;
- Les produits achetés dans le cadre de **Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)**.

Il est précisé que les taux d'au moins 50 % de produits de qualité et durable et 60% pour les viandes et les poissons sont calculés en valeur d'achats hors taxes de produits alimentaires par année civile.

Par ailleurs, une attention particulière sera apportée sur le respect des principes suivants :

- Choix de produits frais, peu ou pas transformés ;
- Choix de produits de saison ;
- Qualité des fruits proposés, les fruits devront être à parfaite maturité le jour de leur consommation sous peine d'être refusés ;
- Favoriser l'approvisionnement en produits bio de préférence locaux et disponibles en quantité suffisante pour approvisionnement tout au long du marché ;
- Développer les approvisionnements directs des produits de l'agriculture.

L'offre présentera des renseignements précis sur les choix alimentaires, nature et denrées, les caractéristiques des produits (classe, appellation, catégorie, calibre), les fournisseurs locaux, régionaux, nationaux et les modes d'approvisionnements.

2.5 Conditionnement des repas

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

La collecte et la valorisation des barquettes sera organisée par le titulaire, qui mettra à disposition sur chaque satellite des dispositifs collecteurs. La fréquence des reprises sera déterminée au début de chaque année scolaire, elle devra être respectée durant la durée totale du marché.

Les candidats indiqueront clairement :

- ✓ La nature des conditionnements utilisés pour chaque composant des repas,
- ✓ Les formats de conditionnement proposés.

Afin de respecter une hygiène parfaite, aucun aliment ne devra se trouver sans une protection adéquate lors des opérations de stockage et de transport. Les modèles de barquettes retenus devront présenter toutes les conditions requises en matière :

- De la réglementation en vigueur, d'hygiène ;
- D'hermétisme au niveau du thermo scellage ;
- De recyclage.

Les potages et soupes seront conditionnés dans des contenants rigides ou dans des seaux. En effet, le conditionnement en barquette classique génère un risque important de brûlure chez les agents de service. Ce point devra être développé dans le mémoire technique.

Il est rappelé aux candidats que dans le cadre de la loi EGALIM, l'utilisation des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique **doit prendre fin au 1^{er} janvier 2025**.

Les candidats devront indiquer dans leur offre les nouveaux moyens qui seront mis en place pour répondre à cette réglementation, notamment la nature des nouveaux contenants utilisés et la conséquence sur les matériels de réchauffage. Ces nouvelles dispositions nécessitant certainement des investissements pour la Communauté de Communes de la Plaine Dijonnaise, le titulaire du marché devra indiquer la date à laquelle la mise en place pourra se faire puis s'engager de façon formelle au plus tard décembre 2023, afin que les sommes nécessaires soient inscrites au budget 2024.

2.6 Menus spéciaux

Des menus spéciaux devront être proposés tout au long de l'année :

- ✓ Repas à thèmes (minimum 1 par mois), thème à préciser dans le mémoire technique ;
- ✓ Repas « semaine du goût » ;
- ✓ Repas froid ou pique-nique ;
- ✓ Gâteau d'anniversaire (une fois par mois, de préférence en période scolaire).

2.7 Menu de substitution

Dans le cas où un enfant serait concerné par une « éviction simple » (kiwi ou enfant non sensible aux traces), des composantes spécifiques devront être fournies par la prestaire, sur présentation de justificatifs médicaux « raison de santé uniquement » et entrant dans le cadre de PAI.

En parallèle, le titulaire fournira chaque mois le document INCO.

2.8 Stock tampon

Un stock tampon sera livré au début de la prestation. Il permettra de pallier une impossibilité de livrer les repas en temps et en heure.

La composition du stock tampon sera mentionnée dans le mémoire technique.

Ce stock sera vérifié et adapté en début de chaque année scolaire au nombre moyen de repas et après chaque utilisation.

Ce stock peut être utilisé :

- Pour pallier des dysfonctionnements du titulaire (livraison insuffisante de repas, prestations improches à la consommation et non relivrées, ...) ; dans cette hypothèse, ces repas de secours ne sont pas pris en charge par la Communauté de Communes de la Plaine Dijonnaise ;
- Pour pallier des difficultés de la Communauté de Communes de la Plaine Dijonnaise (commande insuffisante de repas, pannes de chambres froides, ...) ; dans cette hypothèse, ces repas de secours sont pris en charge par la Communauté de Communes de la Plaine Dijonnaise.

2.9 Commission menus

Une commission « menus » sera constituée en début de marché. Elle sera composée comme suit :

- ✓ Le responsable de la cuisine centrale et/ou le/la diététicien(ne) du titulaire du marché ;
- ✓ Un référent du pôle Enfance Jeunesse ;
- ✓ Un référent de la Petite Enfance ;
- ✓ L'élu « référent » de la Petite Enfance et de l'Enfance Jeunesse.

La commission « menus » se réunira ensuite tous les 2 mois, soit 5 fois dans une année scolaire, un planning sera proposé chaque début d'année scolaire.

La commission « menus » a pour missions :

- ✓ D'étudier les menus de la période à venir ;
- ✓ D'émettre un avis et d'évaluer les menus de la période antérieure ;
- ✓ D'apprécier les remarques des consommateurs ;
- ✓ De demander éventuellement des modifications dans les menus ;
- ✓ D'apporter des solutions aux dysfonctionnements survenus lors des livraisons.

Dans les 15 jours qui suivent la rencontre, le prestataire s'engage à faire parvenir un compte rendu des propos tenus et des décisions prises afin de remédier aux doléances.

2.10 Sécurité bactériologique des repas

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

Le prestataire devra impérativement savoir modifier ses menus en cas de risque sanitaire, bactériologique ou autre.

Le titulaire devra faire contrôler la qualité bactériologique des aliments produits par un laboratoire spécialisé indépendant, dûment agréé sur la cuisine centrale.

Les résultats de chaque contrôle doivent être transmis au Pôle Enfance Jeunesse (à la Communauté de Communes de la Plaine Dijonnaise dpei@plainedijonnaise.fr) par le titulaire, dans un délai de 48 heures à compter de la date de réception des résultats.

Le titulaire met en œuvre le protocole défini dans l'offre en cas de suspicion de TIAC (Toxi-Infection Alimentaire Collective) et d'alerte alimentaire. Le protocole est à diffuser par le titulaire sur chaque office.

2.11 Lutte contre le gaspillage alimentaire

La loi EGALIM préconise la mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à partir d'un diagnostic préalable.

Un groupe de travail pourra être mis en place dans le cadre de cette démarche, composé de partenaires de la cuisine centrale, d'un référent du pôle Enfance Jeunesse, d'un référent petite enfance, d'un référent du service de la Résilience et de la Transition Ecologique de la Communauté de Communes et d'élus « référent » du pôle Petite Enfance et Enfance Jeunesse.

Les candidats feront des propositions pour la mise en place de cette démarche.

ARTICLE 3 : DISPOSITIONS GENERALES

3.1 Responsabilité

Le prestataire est responsable de la qualité sanitaire du produit livré et du maintien de cette qualité jusqu'à la consommation.

3.2 Assurance

Avant tout commencement d'exécution, le prestataire devra justifier d'une assurance garantissant sa responsabilité civile ainsi que les risques d'intoxication alimentaire.

3.3 Contrôle

La Communauté de Communes peut à tout moment et sans en référer préalablement au prestataire, procéder à tous les contrôles qu'elle jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et modalités de leur exécution avec les clauses du présent contrat.

3.4 Veille technologique - conseils

Le titulaire a en charge la veille technologique sur les évolutions des techniques et procédés utilisés en restauration collective. Il est tenu d'informer la Communauté de Communes de la Plaine Dijonnaise en cas d'évolutions sensibles pouvant impacter de manière significative l'économie du marché, son mode opératoire ou la satisfaction des familles.