



Appel d'offres ouvert

Fourniture et livraison de repas en liaison froide

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

POUVOIR ADJUDICATEUR :

**Mairie de Brenouille
16 rue Robert Guerlin
60870 BRENOUILLE**

Sommaire

ARTICLE 1 – OBJET & DISPOSITIONS GENERALES DU MARCHE.....	2
ARTICLE 2 – ELABORATION DES MENUS	4
ARTICLE 3 – LA CUISINE CENTRALE DU PRESTATAIRE	8
ARTICLE 4 – CONDITIONNEMENT DES REPAS.....	10
ARTICLE 5 – LES COMMANDES.....	10
ARTICLE 6 – LES LIVRAISONS	10
ARTICLE 7 – LA FORMATION DU PERSONNEL COMMUNAL.....	13
ARTICLE 8 – LA FORMATION DU PERSONNEL COMMUNAL.....	14

ARTICLE 1 – OBJET & DISPOSITIONS GENERALES DU MARCHE

1.1 – Objet et durée

Le présent marché a pour objet la confection et la livraison en liaison froide de repas pour la restauration scolaire (le midi uniquement) durant les périodes scolaires.

La prestation assurée par la société revêt une importance particulière dans la mesure où l'alimentation des enfants a une importance capitale sur leur santé, sur leur développement physique et intellectuel et sur leur acquisition d'habitudes alimentaires. Les effets néfastes des carences ou du déséquilibre alimentaire sur la croissance sont bien connus.

C'est par des aliments de bonne qualité que le repas du midi répondra aux besoins liés à leur croissance.

La prestation dont il est question doit nécessairement participer à l'éducation du goût des enfants.

En effet, le repas pris au restaurant scolaire est un moment important pour l'enfant, une prestation de qualité doit lui être offerte, tant sur :

- Le plan hygiénique : repas sain
- Le plan nutritionnel : repas équilibré, varié, digeste, servi en quantité suffisante, garant d'une bonne santé et conforme aux réglementations en vigueur (GEMRCN, Programme National Nutrition Santé....)
- Le plan organoleptique : repas bon et bien présenté
- Le plan écologique par l'instauration d'une démarche de développement durable
- Une approche environnementale sera apportée aux repas et aux pique-niques (conditionnement des produits, emballages, traitement des déchets...)

Tous les soins nécessaires devront être apportés dans la préparation des plats, dans le respect des réglementations sanitaires et des réglementations nutritionnelles en vigueur.

Les descriptions précises des prestations attendues et leurs spécifications sont précisées dans le présent CCTP

Les informations administratives sont précisées dans le CCAP

Le présent marché prend effet à compter du 1^{er} septembre 2022 jusqu'au 31 août 2023.

Il sera reconduit tacitement par périodes de douze mois : du 1^{er} septembre 2023 au 31 août 2024 puis du 1^{er} septembre 2024 au 31 août 2025.

La non reconduction éventuelle devra être réalisée par l'une ou l'autre des parties par courrier recommandé avec accusé de réception dans un délai de trois mois minimum avant le 1^{er} septembre de l'année en cours.

Le présent marché est un accord-cadre sans montant minimum et sans montant maximum.

1.2 – Quantités

Aucune réclamation du titulaire du marché ne sera acceptée au regard d'un nombre inférieur ou supérieur de repas à confectionner.

Les enfants concernés sont scolarisés en maternelle (de 3 à 6 ans) et primaire (de 7 à 12 ans), des menus différenciés sont demandés selon ces âges.

1.3 – Réunion de démarrage

Avant le démarrage des prestations, le prestataire devra organiser avec la commune une réunion de démarrage qui permettra de préciser l'organisation de la proposition des menus, les conditions de passation des commandes et les conditions de livraison. Les décisions prises lors de cette réunion de démarrage seront écrites et signées par le prestataire et par le membre du groupement concerné. Cette pièce deviendra une annexe à l'acte d'engagement.

ARTICLE 2 – ELABORATION DES MENUS

2.1 – Composition

Dispositions générales

Les menus doivent satisfaire à des exigences d'apports énergétiques et d'équilibre nutritionnel en rapport avec l'âge des consommateurs. Ils sont établis sur la base du plan alimentaire élaboré par un diététicien diplômé d'état.

Le cahier des grammages utilisés pour chaque catégorie de convives sera conforme aux préconisations du Groupement d'Etudes des Marchés en Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN).

Les produits frais plutôt qu'appertisés ou surgelés seront privilégiés.

Dans le cadre du respect de l'environnement, les circuits courts, locaux ou régionaux seront favorisés au maximum.

Un diagnostic et des démarches de lutte contre le gaspillage devront être mis en place.

Les déchets seront obligatoirement triés par catégorie et évacués selon les filières appropriées.

Il est interdit de rendre impropre à la consommation les excédents alimentaires encore consommables.

Repas

Les menus devront comprendre, que ce soit pour les repas enfants ou adultes :

- un hors d'œuvre, une entrée ou un potage (assaisonnement à part) au choix parmi 3,
- un plat protidique principal (viande, volaille, poisson, œuf ou protéine végétale...), au choix parmi 3, les viandes reconstituées et les aliments panés seront limités
- une garniture d'accompagnement : légumes frais ou surgelés, légumineuses, féculents...
- un fromage ou un laitage
- un dessert : fruit frais de préférence (au moins deux par semaine en saison), compote ou pâtisserie. au choix. Le dessert ne devra pas entrer dans la catégorie des laitages. Les biscuits ne pourront être que des accompagnements de dessert et sont appréciés.

Un menu végétarien par semaine devra être fixé conformément à la réglementation en vigueur.

- le pain uniquement pour les collectivités qui le souhaitent : elles le préciseront dans leurs bons de commande. Le pain sera de tradition (pas de pain blanc)

Les condiments divers tels que sel, poivre, huile d'assaisonnement, vinaigre et moutarde accompagneront les plats servis sans supplément de coût. Ils pourront être livrés en gros conditionnement.

Les menus seront proposés à la collectivité de façon régulière, soit pour un mois, soit pour un demi-trimestre. Ils seront transmis, pour accord, 30 jours avant le début de la période à chaque membre

Les menus seront affichés à l'entrée des établissements scolaires dans les panneaux d'informations prévus à cet effet.

2.2 – Qualité nutritionnelle minimale

L'ensemble des denrées fournies par le titulaire pour la fabrication des repas doit répondre aux dispositions de la réglementation sanitaire française et européenne, présente et à venir, soit générale, soit particulière :

- Textes législatifs, généraux et techniques
- Normes AFNOR (de type ISO 9000 en particulier),
- Recommandation relative à la nutrition de GEMRCN du 4 mai 2007,
- Spécifications du présent document.

Par ailleurs, le titulaire doit pouvoir à tout moment sur demande de la commune justifier des contrôles effectués par lui sur les produits en amont de la fabrication : choix des denrées, vérification des transports et livraisons, contrôle de conformité des produits etc.

Les repas doivent être préparés dans une unité de production gérée par le titulaire répondant à la réglementation en vigueur notamment aux règles d'hygiène précisées dans les règlements européens CE 852 / 2004, 1278/2002, à l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produit d'origine animale et denrées alimentaires en contenant et l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale. Le titulaire doit fournir les certificats d'agrément délivrés par les services de l'inspection vétérinaire concernant les locaux de fabrication.

Pour le cas où cette marque de salubrité serait retirée au prestataire pour quelque cause et à quelque titre que ce soit, le présent contrat serait résilié de plein droit, dès notification de ce retrait par le prestataire.

Les plats devront satisfaire à des exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel en rapport avec l'âge des enfants.

Dans l'élaboration des menus, le titulaire devra prendre en considération les besoins nutritionnels et caloriques spécifiques de l'enfant, selon les tranches d'âge (3 à 12 ans). Le plan alimentaire devra respecter notamment :

- Les normes diététiques et les besoins caloriques des enfants (adaptation à l'âge)
- La variété des plats proposés (apprentissage du goût)
- L'équilibre des menus sur la journée de la semaine
- Les menus proposés devront être équilibrés et susciter des habitudes alimentaires saines chez les enfants

Les menus répondront aux normes minimales recommandées par la recommandation relative à la nutrition du GEMRCN n°J5-07 du 4 mai 2007 et la circulaire interministérielle du 25 juin 2001 relative à la nutrition de l'écolier.

Les valeurs caloriques moyennes des repas respecteront les normes du GEMRCN et/ou les recommandations officielles.

Il devra être adapté à l'âge des enfants, éviter la monotonie alimentaire et présenter des plats et recettes variés.

Les spécifications liées aux régimes particuliers feront l'objet de protocoles établis en partenariat entre le prestataire, la médecine scolaire et la commune : PAI (projet d'accueil individualisé).

En outre, seront exclus les plats et recettes comportant des difficultés particulières de consommation (poissons avec arêtes fines, viandes avec petits os pointus etc.).

Les grammages, quantités et calibrages pour les repas des enfants servis répondront aux normes correspondantes de l'éducation nationale et du GEMRCN.

Les fruits et légumes frais devront être privilégiés en circuit court.

Le prestataire s'engagera à présenter les menus établis conformément aux recommandations relatives à la nutrition des écoliers, respectant notamment :

- L'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- La circulaire n°2001-118 du 28 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments,
- Les réglementations en vigueur actuelles ou futures édictées par l'Union Européenne sur la traçabilité des produits alimentaires,
- Les recommandations relatives à la nutrition du 04/05/2007 élaborées par le Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

Les menus devront être conformes à la réglementation en vigueur.

Le prestataire présentera des menus variés qui respectent les objectifs nutritionnels, à savoir diminuer les apports de lipides, et augmenter les apports de fibres, de vitamines, de fer et de calcium (Cf. circulaire n°2001-118 du 28 juin 2001).

Les quantités devront être conformes à la recommandation relative à la nutrition n°J5-07, rédigée par le GEMRCN et approuvée par le Comité exécutif de l'OEAP le 4 mai 2007.

Le prestataire est responsable des éventuelles intoxications qui pourraient résulter de la qualité des denrées fournies et de leurs conditions de transport.

Aucun produit OGM ne sera utilisé, quel que soit le pourcentage.

Devront aussi être exclus des menus les abats (langue, foie, tripes,...).

Le prestataire devra pouvoir justifier à tout moment de la traçabilité des denrées employées.

Les menus seront contrôlés par un diététicien du prestataire.

2.3 – Exigences relatives aux préparations culinaires

Les préparations culinaires devront être simples, soignées, variées. Tout devra être fait pour éviter la monotonie alimentaire.

Les cuissons devront être effectuées avec le plus grand soin. Les viandes grillées ou rôties devront être cuites à point, c'est-à-dire ni trop saignantes ni trop cuites.

Le prestataire ne devra pas attribuer d'appellations ambiguës aux préparations culinaires (exemple : salade du chef, salade Hawaï...). Les termes employés devront être simples et clairs.

Exigences particulières:

Prépondérance de produits locaux et circuit court
<ul style="list-style-type: none">- Les viandes de boucherie seront de qualité supérieure, majoritairement de 1^{ère} catégorie et de qualité de viande bovine d'origine française- Les steaks hachés seront à 100% muscle et la teneur en matière grasse sera de 15% maximum- L'utilisation des produits constitués et hachés sera limitée au maximum- La provenance de la viande sera affichée sur les menus proposés
<ul style="list-style-type: none">- Les poissons seront des produits frais. Les poissons panés devront être limités, une fois par mois
<ul style="list-style-type: none">- Les produits modifiés génétiquement étiquetés OGM seront exclus
<ul style="list-style-type: none">- Graisses : les modes de cuisson utilisés doivent être les moins gras possible. Pour l'utilisation de matières grasses pour la cuisson et l'assaisonnement, elles devront impérativement être d'origine végétale, à concentration optimale en Acides Gras Polyinsaturés. Les huiles de palme et d'arachide sont à éviter
<ul style="list-style-type: none">- Les frites seront de type surgelés, 1 fois par période (de vacances à vacances)- Les aliments frits ne doivent pas intervenir plus d'une fois par quinzaine
<ul style="list-style-type: none">- Pour les légumes, les produits frais ou surgelés seront majoritaires par rapport aux conserves- Les fruits et légumes frais de saison / production locale à privilégier
<ul style="list-style-type: none">- Les fromages seront majoritairement prétranchés à la coupe et variés et rarement en portions emballées individuellement- Les produits laitiers seront exclusivement bio ou labellisés et/ou de provenance locale ou régionale
<ul style="list-style-type: none">- Les pâtisseries seront fraîches au moins 1 fois par semaine (fabrication maison)
<ul style="list-style-type: none">- Les ingrédients suivants seront fournis par le titulaire et seront, dans la mesure du possible, sans sucre et sans amidon modifié : moutarde, vinaigrette- La fourniture de cornichons avec les hors d'œuvre, ainsi que les herbes de type persil etc.

Prise en charge des repas adaptés et des PAI (Protocole Adapté Individualisé):

Il n'est pas demandé la prise en charge de repas adaptés pour les PAI .

a) Repas « de secours »

De même, des repas dits « de secours » devront être prévus, sans surcoût, par le prestataire pour faire face à un éventuel problème de livraison (panne mécanique, conditions météorologiques...). Ces repas seront stockés dans la cantine de la commune, le prestataire devra le changer avant chaque date de péremption. Ce stock devra être reconstitué après chaque utilisation.

b) stock tampon

Le prestataire mettra à disposition un stock tampon destiné à pallier à des incidents de service sans surcoût. Il sera renouvelé systématiquement après chaque utilisation et en début de chaque année scolaire.

L'offre précisera le détail de ce stock en denrées et son conditionnement. En cas d'utilisation du stock, la collectivité signalera les articles consommés et en demandera le renouvellement.

c) Repas à thèmes

Un repas à thème sera proposé sans surcoût à chaque période scolaire auxquels s'ajouteront les repas de fête (noël, épiphanie, chandeleur, mardi-gras) ainsi que la semaine du goût.

Le prestataire retenu devra proposer obligatoirement un menu spécial au même prix unitaire que le prix du repas en prestation de base.

Lors de la « semaine du goût », des repas différents et originaux devront être livrés sans surcoût.

Des propositions d'animations supplémentaires seront fortement appréciées. Ces menus ont pour but de faire découvrir aux enfants différentes traditions culinaires régionales, étrangères. Pendant la semaine du goût, le titulaire devra proposer des repas typiques permettant à l'enfant de découvrir des mets dont il n'a pas connaissance.

Le titulaire participera aux manifestations de sensibilisation comme la semaine du goût. Des menus à thème ou cuisine du monde seront appréciés à chaque période.

Le titulaire proposera des prestations améliorées qui seront validées dans le choix des menus par la collectivité.

Les candidats devront détailler dans leur mémoire justificatif leurs engagements en la matière et présenter leur programme d'animations (petits déjeuners notamment).

ARTICLE 3 – LA CUISINE CENTRALE DU PRESTATAIRE

La cuisine centrale, point de départ de la fabrication, devra être agréée par les Services Vétérinaires et être titulaire d'une marque de salubrité telle que l'estampille communautaire ou l'estampille nationale définie par l'arrêté du 29/09/97, annexe 2, JO du 23/10/97 et par toute réglementation en vigueur.

Les préparations conservées par le froid doivent satisfaire aux critères microbiologiques fixés pour les plats cuisinés par l'arrêté du 29/09/97 et par toute réglementation en vigueur et respecter les températures maximales de conservation des denrées alimentaires.

Les responsables de la cuisine centrale devront procéder à des contrôles réguliers, veiller à ce que des procédures écrites de sécurité soient mises en œuvre et à ce que les principes du système dit H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) – en particulier – soient respectés.

ARTICLE 4 – CONDITIONNEMENT DES REPAS

Les préparations culinaires devront être conditionnées en barquettes collectives à usage unique, filmées, de contenance suffisante et scellées hermétiquement. Le film devra être transparent pour visualiser le contenu de la barquette.

Les repas adultes seront en conditionnement collectif ou individuel. Les matériaux du conditionnement devront répondre aux normes alimentaires et adaptés aux fours de remise en température.

Les préparations culinaires nécessitant une remise en température devront être conditionnées dans des barquettes pouvant être mises directement dans le four.

Les matériaux de conditionnement devront répondre aux normes alimentaires.

Les barquettes devront comporter les indications suivantes :

- Dénomination du produit
- la liste des ingrédients et notamment des additifs utilisés (information sur le caractère OGM des ingrédients)
- Quantité nette et nombre de portions,
- Date de fabrication,
- la température de conservation
- Date limite de consommation,
- Mode d'emploi (déconditionnement et modalités de remise en température),
- Mention du type de préparation spécifique (cas des menus de substitution).

La remise en température et le service des repas seront assurés par le personnel municipal.

ARTICLE 5 – LES COMMANDES

Le candidat devra préciser dans son offre, les délais et les modalités de commande et de validation de la composition des menus, par les services de la commune et de l'intercommunalité.

La collectivité communiquera au fournisseur, par l'émission d'un bon de commande, le nombre de repas au plus tard 48h avant la livraison.

Avant le démarrage des prestations, le prestataire devra organiser avec chaque membre du groupement une réunion de démarrage : cette réunion servira notamment à déterminer les conditions exactes de passage des commandes : chaque membre ayant ses propres obligations, le prestataire devra faire preuve de souplesse et d'adaptabilité.

Ce bon de commande sera transmis par courriel. Le prestataire devra communiquer à la notification du marché le nom d'un référent unique en charge du marché et une adresse e-mail unique.

La mise à disposition d'une plateforme internet serait appréciée.

6.1 – Livraison et Périodicité

La livraison des repas se fera le jour même de préférence

La périodicité de la prestation sera la suivante : le prestataire assurera la fabrication et la livraison des repas :

- les lundis, mardis, jeudis et vendredis en période scolaire

6.2 – Lieux de livraison

Les repas devront être livrés :

Salle polyvalente Daniel Balavoine
Cuisine du restaurant scolaire
2 rue Léon Jouhaux
60870 BRENOUILLE

6.3 – Conditions de livraison

La livraison sera effectuée via un véhicule frigorifique.

Le personnel chargé de la livraison veillera à ranger l'ensemble des denrées dans les chambres froides et emplacements prévus à cet effet.

La livraison est, évidemment, incluse dans le prix des repas et ne pourra en aucun cas faire l'objet d'une facturation supplémentaire.

Le titulaire devra clairement préciser dans son offre les modalités de transport qu'il compte mettre en œuvre et le descriptif du matériel utilisé. Le livreur procède à l'acheminement des denrées jusqu'à l'intérieur des réfrigérateurs (chambres froides et emplacements prévus à cet effet). Les plats destinés à la remise en température devront pouvoir être mis au four directement dans leurs emballages.

Les menus devront être respectés impérativement sauf en cas de contraintes majeures reconnues (pannes électriques importantes, défaut d'approvisionnement majeur etc.) où dans ce cas le titulaire pourra modifier les menus après en avoir informé la commune et l'intercommunalité. Ces modifications ne devront pas nuire à l'équilibre nutritionnel et calorique, ainsi qu'à la qualité des menus.

6.4 - Contrôle quantitatif de la commande

Lors de chaque livraison, un agent de restauration contrôlera si la quantité de repas livrée est conforme à la commande.

Si la quantité n'est pas conforme, le prestataire devra livrer les repas manquants dans les conditions fixées lors de la réunion de démarrage.

A chaque livraison, le livreur remettra un bon de livraison - en double exemplaire - à la personne habilitée sur le site. Après la vérification des quantités livrées et en cas de non-conformité, ce bon de livraison sera amendé. Chaque partie conservera un exemplaire.

Le bon de livraison joint à la commande devra indiquer :

- Le nom ou la raison sociale du fournisseur
- La référence du bon de commande.
- Le lieu de livraison.
- Le détail de la commande.
- La date de fabrication et de conditionnement
- La date et l'heure de livraison
- Le nombre de repas livrés
- L'identification des fournitures livrées

6.5 - Contrôle de la température

Le personnel chargé de la livraison prendra soin de relever contradictoirement, avec un agent de restauration présent, la température des denrées au moment de la livraison. Cette température sera inscrite sur un registre qui restera sur le lieu de stockage.

Le contrôle de la température pourra être effectué ponctuellement par un laboratoire agréé au moment de la livraison en présence du livreur, soit au niveau du camion, soit au niveau du produit livré lui-même.

Toute non-conformité de la température relevée avec celle prescrite réglementairement entraînera le refus de la livraison et la commande ne pourra en aucun cas être facturée à la commune.

6.1 - Contrôle des emballages

Les emballages et les conditionnements devront être propres et ne présenter aucun défaut d'isolation.

Toute non-conformité des emballages et des conditionnements entraînera le refus de la livraison et la commande ne pourra en aucun cas être facturée à la commune.

6.2 - Contrôles bactériologiques

Les contrôles bactériologiques des denrées seront pris en charge par le titulaire et réalisés à la fréquence minimale de 1 fois par mois dans le respect des réglementations en vigueur. Les résultats seront transmis systématiquement à la commune concernée dès réception de ceux-ci.

Par ailleurs, la collectivité pourra effectuer à tout moment des contrôles sur le nombre et la qualité des repas, l'état hygiénique et sanitaire et les mesures de sécurité prises par le prestataire.

Le prestataire s'engagera à accepter tout prélèvement d'aliments dans le but d'analyses sous responsabilité de la collectivité.

Le prestataire sera tenu de conserver au froid pendant cinq jours au moins, un échantillon de chacun des plats préparés. En cas d'intoxications alimentaires, ces échantillons seront remis pour être analysés au service officiel de contrôle.

Le prestataire s'engagera à accepter tout audit de la part de la collectivité.

Le prestataire fera effectuer par un laboratoire agréé, une fois par mois au minimum, des analyses bactériologiques sur des repas témoins. Les frais seront à sa charge. Les résultats d'analyse seront communiqués à la collectivité sur sa demande et devront être archivés par le prestataire.

6.3 – Continuité du service public

Le titulaire s'engage à assurer la continuité du service en toutes circonstances. Il doit informer la commune d'éventuelles difficultés et prendre toutes les mesures nécessaires 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 du GEMRCN. Ce repas de service minimum devra être livré prêt à la consommation, au plus tard à 10h00 le matin même de la consommation.

En cas de manquement répétés, le titulaire s'expose à une rupture du contrat. Le titulaire indiquera dans son offre, les mesures mises en place pour assurer la continuité du service.

ARTICLE 7 – LA FORMATION DU PERSONNEL

Un support sur fiche sera fourni afin d'aider au maximum les personnes chargées d'assurer la remise en température.

Avant le début de la collaboration, une formation gratuite concernant les opérations de stockage, de remise en température et de distribution des repas, de présentation des plats ainsi que sur les procédures en matière d'hygiène et de salubrité à respecter dans la cantine sera assurée par le prestataire auprès du personnel de chaque membre du groupement.

Un exemple de calendrier des formations devra être proposé par les candidats dans leurs offres.

Par ailleurs, le prestataire assurera pendant toute la durée du marché :

- un rôle de conseil technique auprès du personnel,
- formation ou animation ponctuelle selon les besoins.

Le titulaire du marché devra être présent sur le site pour assister le personnel communal lors du démarrage de l'activité. Il devra prévoir une mise à jour des connaissances de chaque agent au moins une fois dans l'année. Il veillera régulièrement au suivi des prestations et assurera un rôle de conseil au personnel.

ARTICLE 8 – VERIFICATIONS DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

8.1 - Contrôle permanent

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

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- De salubrité (denrées, matériels, locaux, moyens de livraison) ;
- Nutritionnelles (composition des menus et nature des denrées) ;
- Quantitatives (grammages) ;
- Qualitatives (aspect, goût, etc)

Dans la mesure du possible, le titulaire s'engage à laisser visiter le lieu de préparation des repas à tout moment par les représentants de la collectivité.

8.2 - Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés

La collectivité peut faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement au titulaire notamment :

- Direction départementale des services vétérinaires ;
- Direction départementale de la Concurrence et de la Répression des Fraudes ;
- Direction départementale de l'Action Sanitaire et Sociale

Ces interventions ne font pas obstacle aux interventions que les agents de ces différentes directions décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leur fonction.

8.3 - Suivi de la prestation

Un entretien sera organisé au minimum chaque fin de trimestre ayant pour objectif de faire des états des lieux et de détecter les points d'amélioration possibles. Cette réunion a pour objet de faire le point sur l'ensemble des exigences du cahier des charges et leur respect par le titulaire. Dans ce cadre sont discutées les propositions d'amélioration de la prestation.

Le soumissionnaire devra nommer un interlocuteur dédié au marché.