

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MARLES EN BRIE



**Département de Seine-et-Marne**

**Commune de Marles-en-Brie**

**77610**

Marché n° 7727720230002

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LA  
COMMUNE DE MARLES EN BRIE**

**ACCORD-CADRE A BONS DE COMMANDE DE FOURNITURES**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES  
PARTICULIERES**

**DATE LIMITE DE REMISE DES CANDIDATURES ET DES OFFRES :**

**9 octobre 2023 à 12 heures**

## SOMMAIRE

<b>ARTICLE 1 – IDENTIFICATION DE L'ORGANISME</b>	<b>3</b>
<b>ARTICLE 2 – OBJET DE LA CONSULTATION</b>	<b>3</b>
<b>ARTICLE 3 – PROCÉDURE ET FORME DU MARCHÉ</b>	<b>3</b>
<b>ARTICLE 4 – DURÉE DU MARCHÉ – MODALITE DE RECONDUCTION</b>	<b>3</b>
<b>ARTICLE 5 - PRIX</b>	
<b>ARTICLE 6 – CARACTÉRISTIQUES DE LA PRESTATION</b>	<b>3</b>
6.1 : <i>Caractéristiques des repas pour la restauration scolaire</i>	4
6-1-a : <i>Préparation</i>	4
6-1-b : <i>Composants</i>	4
6-1-c : <i>Détail des composants</i>	4 et 5 et 6
6-1-d : <i>Conditionnement</i>	6
6.2 : <i>Repas à thèmes - Fêtes</i>	7
6.3 : <i>Menus de secours</i>	7
6.4 : <i>Enfants allergiques ou en surpoids</i>	7
6.5 : <i>Autres</i>	7
6-5-a : <i>Autres fournitures</i>	7
6-5-b : <i>Formation</i>	7
6-5-c : <i>Environnement</i>	7
<b>ARTICLE 7 – COMMANDES ET LIVRAISONS</b>	<b>8</b>
7-1 : <i>Modalités de la commande</i>	8
7-2 : <i>Le transport</i>	8
7-3 : <i>Les livraisons – Les réajustements</i>	8
<b>ARTICLE 8 – SUIVI DE L'EXECUTION DE LA PRESTATION</b>	<b>8</b>
8-1 : <i>Contrôle quantitatif et qualitatif des livraisons</i>	9
8-2 : <i>Contrôle des grammages et des rations individuelles</i>	9
8-3 : <i>Contrôle de qualité</i>	9
8-4 : <i>Contrôle bactériologique</i>	9
8-5 : <i>Contrôle des menus</i>	9
8-6 : <i>La commission « Menus »</i>	10
<b>ARTICLE 9– COMMUNICATION AVEC LE TITULAIRE</b>	<b>10</b>
9-1 : <i>Désignation d'un référent</i>	10
9-2 : <i>Les documents à remettre</i>	10

## **ARTICLE 1 – IDENTIFICATION DE L'ORGANISME**

Personne publique : Commune de Marles-en-Brie  
Place de la Mairie  
77610 MARLES-en-BRIE  
Représenté par : Patrick Poisot, Maire.

## **ARTICLE 2 – OBJET DE LA CONSULTATION**

La présente consultation porte sur la prestation de fourniture et de livraison de repas en liaison froide pour la restauration de l'école mixte et de la garderie du mercredi pendant les semaines scolaires de Marles-en-Brie.  
Le marché n'est pas alloti.

## **ARTICLE 3 – PROCÉDURE ET FORME DU MARCHÉ**

Le marché est passé selon la procédure accord-cadre à bons de commande de fourniture et de service, en application des articles L. 2123-1 et R. 2123-1 à R. 2123-8 et R. 2162 à R. 2162-14 du code de la commande publique.

## **ARTICLE 4 – DURÉE DU MARCHÉ – MODALITÉ DE RECONDUCTION**

Le présent marché est conclu pour une première période allant du 1<sup>er</sup> janvier 2024 ou de sa date de notification si elle est postérieure, jusqu'au 31 décembre 2024.

Le marché peut être renouvelable deux fois par période d'un an, soit au maximum jusqu'au 31 décembre 2026.

Sauf si stipulation contraire, la reconduction prévue dans le marché est tacite et le titulaire ne peut s'y opposer.

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité d'informer le titulaire, par écrit en recommandé avec avis de réception postal, de la non-reconduction du marché deux mois au moins avant l'échéance de chaque période.

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de résilier le présent marché avant l'échéance de chaque période, par écrit en recommandé avec avis de réception postal quatre mois avant la date prévisible de résiliation, sans que le titulaire puisse invoquer une résiliation pour motif d'intérêt général, en cas de création :

- d'un groupement de commande de fournitures et repas servis en liaison froide, porté par la communauté de communes du Val Briard,
- Ou de transfert de la compétence fournitures et repas servis en liaison froide à la communauté de communes du Val Briard.

## **ARTICLE 5 – PRIX**

Les prestations sont rémunérées sur la base des montants indiqués dans le bordereau de prix unitaires – B.P.U. – sur lequel le titulaire s'engage. La description du prix et de ses modalités sont indiquées dans le Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.).

## **ARTICLE 6 – CARACTÉRISTIQUES DE LA PRESTATION**

Le titulaire devra prendre en compte :

- l'évolution des normes liées au secteur agroalimentaire et vétérinaire, en particulier concernant les grammages préconisés par le Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEM-RCN) de juillet 2015,
- l'évolution des recommandations interministérielles relatives à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité alimentaire,
- l'évolution des recommandations du Programme National Nutrition Santé relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.

Ces évolutions devront être adaptées à chaque catégorie de convives, d'après les normes préconisées par le GEM-RCN.

Le grammage des repas des adultes participant à la restauration scolaire devra être majoré de 10%.

Les quantités minimales et maximales du marché sont évaluées comme il suit :

<b>Fournitures et prestations</b>	<b>Quantités minimales estimées 1 an</b>	<b>Quantités maximales estimées 1 an</b>	<b>Quantités maximales estimées 3 ans</b>
Repas élèves maternelles	7 300	10 000	30 000
Repas élèves élémentaires	11 000	16 000	48 000
Repas adultes	1 250	1 400	4 200
Matière grasse	En quantité suffisante selon le nombre et la nature des repas servis		
Condiments	En quantité suffisante selon le nombre et la nature des repas servis		

### **6.1 : Caractéristiques des repas pour la restauration scolaire**

Il s'agit de la fourniture de repas pour les enfants des classes de maternelle, et élémentaire, des adultes participants au service de restauration scolaire.

#### **6-1-a : Préparation**

Les repas seront préparés en priorité à partir de légumes et de produits frais. Les aliments ultra-transformés comprenant des colorants, des exhausteurs de goût, des additifs industriels (sirop de glucose, protéine de lait, arômes, amidon de maïs) pour restaurer, imiter, ou exacerber le goût, la couleur et la texture d'un produit brut...sont à proscrire.

#### **6-1-b : Composants**

Les repas sont composés :

- 1 entrée ou hors d'œuvre.
- 1 plat protidique principal : viande, volaille, poisson ou œufs.
- 1 plat d'accompagnement : lorsqu'il sera prévu un plat de légumes verts, il est demandé qu'il soit servi avec un plat de féculent et ce pour l'ensemble des convives (ex : épinards / pommes de terre).
- 1 fromage ou laitage.
- 1 dessert.

Les menus pourront en partie être sans porc à la demande de la collectivité ou de substitution pour raisons diverses (menus non médicalisés).

Les repas seront identiques pour toutes les catégories de repas (enfants ou adultes), hormis les grammages qui seront adaptés. Deux grammages : enfants et adultes.

#### **6-1-c : Détail des composants du menu avec un composant biologique par jour et du menu végétarien**

Conformément à la circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'État en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective que la Commune demande au prestataire la possibilité de commander des repas intégrant des produits issus de l'agriculture biologique. Les quantités des composants sont identiques à celles des spécifications de l'offre initiale.

La présence de produits issus de l'agriculture biologique sera signalée sur les menus au moyen d'un pictogramme adapté.

Crudités, légumes cuits, féculents, entrée protidique, entrée chaude ou potage au rythme d'au moins :

#### **1 – Les entrées**

- 2 crudités par semaine,
- 1 entrée chaude toutes les deux semaines,
- 1 entrée protidique toutes les deux semaines,

La charcuterie ne sera pas proposée plus d'une fois par semaine. Les charcuteries de substitution, sans porc, seront variées et les plus proches de la charcuterie du jour.

Les crudités seront fabriquées à base de légumes crus frais (1<sup>ère</sup> gamme).

Les salades composées, entrées, féculents seront de « fabrication maison ».

Les salades vertes servies en entrées devront obligatoirement être accompagnées au minimum du tiers de leur volume par un autre composant (crudités, complément protidique, fromage, etc.).

**En période hivernale, un potage de « fabrication maison » pourra être servi, une fois par semaine, du 1<sup>er</sup> novembre au 28 février.**

### 2 : Le plat protidique principal

Sur 14 repas en alternance, il sera :

- 3 viandes de 1<sup>ère</sup> catégorie, dont volailles Label Rouge
- 3 viandes de 2<sup>ème</sup> catégorie
- 1 plat régional ou exotique
- 3 poissons sans arête issu de la pêche durable
- 1 œuf
- 1 farce (ex : bolognaise, raviolis, lasagnes)
- 1 charcuterie
- 1 haché : steak haché, veau haché

Une alternance dans la préparation des viandes est souhaitée.

L'origine des viandes devra systématiquement être précisée. Les viandes utilisées seront soit des viandes fraîches, soit des viandes fraîches sous vide, soit des viandes surgelées.

Les viandes hachées et les préparations à base de viande hachée devront être conformes au décret n° 97-74 du 28 janvier 1997 et en particulier :

*Article 5 : Les viandes hachées sont préparées exclusivement à partir de muscles striés y compris, le cas échéant, les tissus gras attenants à ces muscles, à l'exception des muscles du cœur.*

*Article 6 : Les viandes hachées ne peuvent être préparées à partir de viandes séparées mécaniquement, ni de viande provenant de chute de découpe ou de partage ni de viande contenant des fragments d'os.*

Les viandes reconstituées et les viandes renfermant des protéines végétales ne seront pas proposées dans les menus. Les « cordons bleus » et « nuggets » seront à base de filet de viande.

Les poissons panés seront à base de filet de poissons.

Une alternance dans la variété des poissons servis sera proposée.

### 3 : Le plat d'accompagnement

Au minimum 2 plats de légumes frais ou surgelés seront proposés par semaine, accompagnés ou non de féculents selon l'équilibre du repas et au maximum :

- Les pâtes : une fois par semaine.
- La purée (sous forme de purée de pommes de terre ou purée de légumes) : 1 fois par quinzaine.
- La semoule, le riz : 1 fois par semaine par alternance.
- Les pommes de terre, frites ou croquettes précuites, sous forme de « frites à four » : 1 fois par quinzaine.

Une attention particulière devra être apportée à la préparation des légumes verts pour qu'ils soient appétissants et acceptés des enfants.

Les marchandises livrées et leurs composants ne devront pas contenir sous quelque forme que ce soit des produits issus de cultures génétiquement modifiés (O.G.M.). Les préparations de sauces à base de viandes devront répondre aux mêmes critères.

L'utilisation de graisse de palme ou de coprah ainsi que la margarine sont à proscrire.

### 4 : Les produits laitiers

Chaque semaine, au minimum :

- un fromage à pâte ferme.
- un fromage à pâte molle.
- 2 laitages (yaourt, fromage blanc ou petits suisses).

### 5 : Les desserts

- Au minimum 2 fruits par semaine. Les fruits doivent être variés (fruits différents sur une période de 15 jours). Les saisonnalités des produits devront être respectées afin de garantir un niveau de qualité gustative et sanitaire satisfaisante.
- Une pâtisserie fraîche toutes les deux semaines, au minimum, servis hors mercredi.
- Pas de biscuits secs, sauf en complément calorique du dessert prévu.

**Les desserts « maison » devront être privilégiés.**

### 6 : La boisson

La boisson est fournie par la commune (eau).

### 7 : Assaisonnement

Le titulaire mettra à disposition du sel, du poivre, de la moutarde et du sucre, en sachets individuels. La vinaigrette sera de qualité, variée, adaptée aux plats et aux convives.

Il sera mis à disposition des ingrédients pour assaisonnement (diverses variétés de vinaigres et d'huiles) ainsi que des ingrédients pour la décoration des plats (salades, tomates, cornichons, citrons, etc.).

### 8 : Le pain

Le pain est fourni par la commune.

Il pourra être demandé la fourniture du pain :

- exceptionnellement au fournisseur,
- ou expressément, par avenant, pour une durée déterminée.

### 6-1-d : Conditionnement

#### 1 : Prestations chaudes

Les plats à remettre en température seront conditionnés en barquette polypropylène thermo filmées gastronomes ou en bacs gastronomes inox avec couvercles en barquettes de six. Il convient de prévoir un conditionnement individuel pour les repas des adultes.

Les repas livrés ne doivent pas nécessiter de découpe manuelle.

#### 2 : Prestations froides

Les entrées et hors d'œuvre seront conditionnés dans les contenants propres aux fournisseurs.

Les salades (y compris pour les fruits) doivent être préparés par les soins du prestataire.

Les fromages seront obligatoirement fournis en conditionnement individuel ou fournis coupés en portion individuel. Les desserts autres que les fruits seront livrés dans les mêmes conditions que les fromages.

Le conditionnement doit assurer pour la totalité des plats, une étanchéité absolue.

#### 3 : Dispositions diverses

Les barquettes utilisées devront comporter de manière visible et simple :

- Le nom de la commune.
- Le contenu.
- Le nombre de rations par barquette.
- La date de fabrication.
- La date limite de consommation.
- Le temps limite de consommation.
- Le temps de remise en température (avec ou sans couvercle).
- La traçabilité des denrées.

Devront également être mentionnés de manière visible et simple les repas sans porc ou végétarien, afin de ne pas occasionner d'erreurs de la part du personnel de service lors des manipulations des plats.

Afin de faciliter le service, les conditionnements multi portions correspondront au nombre de convives par tables, soit des conditionnements de 6 pour les enfants et individuels pour les adultes.

### **6.2 : Repas à thèmes - Fêtes**

Au moins un repas à thèmes au choix, par trimestre, sur proposition du titulaire.

Une animation relative à la semaine du goût.

Un repas spécial pour Noël.

### **6.3 : Menus de secours**

- Le prestataire devra fournir et livrer, au démarrage de sa prestation, deux menus complets de substitution et de secours, en cas de défaillance exceptionnelle de l'approvisionnement, dont un menu végétarien en quantité adaptée. Ce menu devra pouvoir être stocké en réserve sèche et non réfrigérée et comprendra :
  - Une entrée
  - Un plat protidique
  - Une garniture d'accompagnement
  - Un dessert

Les quantités de menus seront définies avant le démarrage de la prestation. Elles devront permettre d'assurer une journée de fonctionnement de chaque service.

Ce repas de secours devra être renouvelé après chaque défaillance exceptionnelle de l'approvisionnement par le titulaire et à sa charge exclusive.

Une procédure doit être mise en place pour veiller aux dates de péremption figurant sur les produits en stock.

- Le prestataire devra fournir et livrer, à la demande de la collectivité, en cas de panne de ses équipements (réfrigérateur et/ou four de remise en température), un menu complet de substitution et de secours, dans les conditions identiques décrites à l'alinéa précédent.

### **6.4 : Enfants allergiques ou en surpoids**

Le prestataire n'a pas l'obligation de fournir les repas.

### **6.5 : Autres**

#### **6-5-a : Autres fournitures**

Sans objet.

#### **6-5-b : Formation**

Le titulaire s'engage à fournir tout conseil en matière d'évolutions réglementaires et techniques sur les thèmes non exhaustifs suivants :

- Méthode H.A.C.C.P.
- Hygiène alimentaire
- Remise en température
- Equilibre nutritionnel
- Présentation des plats
- Accompagnement des convives.

#### **6-5-c : Environnement**

La commune de Marles-en-Brie inscrivant sa politique générale dans une démarche de protection et de respect de l'environnement, les ingrédients composant les menus seront, dans la mesure du possible, issus de productions locales. Dans ce cas, le soumissionnaire précisera le quantum de produits qu'il s'engage à acquérir auprès de celles-ci ou d'intermédiaires se fournissant auprès de ces dernières. La qualité des offres sera appréciée au regard de l'effort de réduction des transports consentis dès lors que celui-ci aura pour effet de limiter l'émission de gaz à effet de serre.



## ARTICLE 7 – COMMANDES ET LIVRAISONS

### 7-1 : Modalités de la commande

Le décompte des repas à servir, par catégories d'usagers est établi par le secrétariat de la mairie. Chaque bon de commande déterminera le volume de la commande et sera adressé par courriel au fournisseur, le vendredi matin pour la semaine suivante avec une possibilité d'ajustement au plus tard la veille à 10h00 pour le lendemain pour les jours d'école, le mardi avant 10h00 pour les mercredis pendant les périodes scolaires.

### 7-2 : Le transport

Les repas étant préparés en dehors du site de restauration et selon le principe de la liaison froide, le prestataire en assurera le transport du lieu de production auprès du restaurant scolaire.

Le transport sera réalisé dans le respect de la réglementation en vigueur.

Les matériels réutilisables devront être nettoyés et désinfectés avant conditionnement par tout moyen respectant les normes d'hygiène alimentaire.

### 7-3 : Les livraisons – Les réajustements

Les livraisons des repas au restaurant scolaire, sis rue Caron, seront obligatoirement effectuées :

- ✓ soit le jour de consommation :
  - les lundi, mardi, jeudi et vendredi : entre 7 h. 00 et 8 h.30,
  - et le mercredi : entre 7 h. 45 et 9 h. 00,
  
- ✓ soit :
  - le vendredi, entre 13 h. 30 et 14 h. 15 ou, entre 16 h. et 16 h. 30, pour le lundi,
  - le lundi, entre 13 h. 30 et 14 h. 15 ou, entre 16 h. et 16 h. 30, pour le mardi,
  - le mardi, entre 13 h. 30 et 14 h. 15 ou, entre 16 h. et 16 h. 30, pour le mercredi,
  - le mercredi, entre 13 h. 30 et 14 h. 15 pour le jeudi,
  - et le jeudi, entre 13 h. 30 et 14 h. 15 ou, entre 16 h. et 16 h. 30, pour le vendredi.

Le livreur déposera les aliments dans les réfrigérateurs prévus à cet effet. Une clé donnant accès au sas des réfrigérateurs ainsi qu'une télécommande d'ouverture du portail des ateliers seront remis à cet effet par la commune.

Le personnel communal n'a pas à intervenir dans le portage des repas, fournitures et matériels. En conséquence, les fournitures devront être acheminées par les soins du titulaire jusqu'aux armoires réfrigérées dans l'office attenant au restaurant scolaire. Le personnel communal procèdera au contrôle des températures.

Le livreur devra être en mesure de donner toutes les informations utiles sur les produits livrés, leur conservation, leur mûrissage s'agissant des fruits, leur remise en température.

En cas d'erreur de livraison ou de non-conformité des aliments (fruits abîmés, etc.), il appartiendra au prestataire d'y palier immédiatement de manière à ce que les repas soient servis à temps sur le site.

L'ensemble des prestations de remise en température, de dressage et de service des repas sera assuré par le personnel communal.

## ARTICLE 8 – SUIVI DE L'EXECUTION DE LA PRESTATION

Les contrôles seront effectués sur la base de la législation en vigueur parue au J.O. et ayant trait à l'alimentation.

La commune se réserve le droit d'inviter ses représentants ou tout expert mandaté par elle à se rendre inopinément chez le prestataire pour vérifier l'hygiène générale des locaux, la propreté du matériel utilisé, la tenue du personnel, la qualité des produits utilisés, les procédures de travail mis en œuvre et notamment leur conformité au regard de la méthode H.A.C.C.P.

Ces visites pourront avoir lieu également chez les fournisseurs dont la liste sera fournie à la demande de la collectivité.



### **8-1 : Contrôle quantitatif et qualitatif des livraisons**

Le responsable désigné par la Commune ou tout agent mandaté par elle s'assurera que les quantités et les qualités des denrées et des produits livrés répondent aux normes fixées par le Cahier des Clauses Techniques Particulières et aux propositions du titulaire.

Le titulaire établit chaque jour un état indiquant le nombre de repas livrés pour chaque catégorie de convives.

Le responsable désigné par la commune vérifiera la conformité des repas livrés aux menus choisis et leur date limite de consommation.

Si, à l'issue de ces contrôles, il apparaît que les prestations fournies ne sont pas conformes aux prescriptions, il sera opéré des réfections dans les conditions définies au Cahier des Clauses Administratives Particulières.

Au cas où une prestation serait reconnue inconsommable, elle serait refusée et son changement se ferait aux frais du titulaire, sans préjudice d'autres sanctions.

### **8-2 : Contrôle des grammages et des rations individuelles**

Si à l'issue d'un contrôle aléatoire réalisé sur les grammages, il s'avère que les quantités fixées contractuellement ne sont pas obtenues, une pénalité sera infligée au prestataire comme prévue dans le Cahier des Clauses Administratives Particulières.

### **8-3 : Contrôle de qualité**

Un contrôle régulier et inopiné sera effectué sur la qualité des produits utilisés, la qualité de préparation des plats et leur valeur gustative.

La commune se réserve le droit à tout moment de demander au titulaire ses fiches techniques de produits livrés par ses fournisseurs. Elle pourra demander à tout moment la production des documents d'accompagnement des factures d'achats, notamment de viandes, afin de lui permettre de contrôler la provenance des produits (traçabilité).

#### **Prescriptions relatives aux « repas biologiques » :**

- Tous les produits biologiques sont issus de l'agriculture biologique ou équivalent. Conformément au règlement 2092/91 du 24 juin 1991, ces produits doivent comporter un étiquetage certifiant qu'ils sont issus de l'agriculture biologique : le label AB ou tout signe européen équivalent avec indication de l'organisme certificateur.
- La liste des fournisseurs, la copie des bons de commande au fournisseur référencé ainsi que le nom de l'organisme certificateur doivent être tenus à la disposition du pouvoir adjudicateur du présent marché.

### **8-4 : Contrôle bactériologique**

Le titulaire devra fournir sans délai à la commune les résultats de tous les contrôles bactériologiques qu'il fera effectuer conformément à la méthode H.A.C.C.P. préconisée par l'arrêté du 29 septembre 1997.

Le titulaire du marché devra en outre accepter tout contrôle bactériologique effectué à la demande de la commune et pratiqué par un laboratoire désigné par celle-ci.

Les dépenses seront supportées par le prestataire lorsque les résultats ne seront pas conformes aux normes admises par la réglementation.

### **8-5 : Contrôle des menus**

Le titulaire s'engage à présenter à la commune de Marles-en-Brie les menus établis (au moins 4 semaines avant leur date effective de démarrage) conformément aux recommandations relatives à la nutrition des écoliers, notamment la circulaire interministérielle du 9 juin 1971 ainsi que toute circulaire qui pourrait la compléter.

### **8-6 : La commission « Menus »**

Le titulaire s'engage à participer à la commission « menus » mise en place par la commune pour la restauration scolaire. Cette commission est composée de représentants de la commune et des représentants du titulaire. Elle se réunit au minimum 6 fois par an.

Cette commission a pour mission :

- d'émettre une évaluation et d'éventuelles critiques concernant les menus consommés
- d'apprécier les remarques des consommateurs
- de tester et valider les propositions du prestataire
- de décider des améliorations à apporter à la prestation.

## **ARTICLE 9 – COMMUNICATION AVEC LE TITULAIRE**

### **9-1 : Désignation d'un référent**

Le titulaire désignera un référent pour le marché. Ses principales tâches seront d'exécuter le marché et de conseiller la commune, notamment :

- de veiller au contrôle des températures
- de contrôler la livraison et le stockage des repas
- de vérifier le réchauffage et la meilleure présentation des plats proposés
- de vérifier les équipements et leur bonne utilisation
- de mettre en place les prestations quotidiennes ainsi que les repas festifs et améliorés
- de participer à la commission « menus »
- donner des conseils pour le meilleur respect de l'équilibre alimentaire
- rappeler les modes et délais de réchauffage des plats
- organiser les commandes concernant les produits d'épicerie (condiments, assaisonnements, etc.)
- renouveler le stock de repas d'urgence
- organiser des contrôles bactériologiques du site de livraison.

Ce référent doit pouvoir être joint en urgence. Un téléphone portable sera communiqué. Une adresse mail sera communiquée pour les échanges courants.

### **9-2 : Les documents à remettre**

Le titulaire s'engage à remettre :

- un récapitulatif mensuel du nombre de repas livrés arrêté contradictoirement en fonction du nombre de repas commandés.
- des fiches hebdomadaires qualitatives d'appréciation des repas à remplir par les responsables de l'office.
- des états détaillés en adéquation avec les préconisations d'organismes pour permettre à la commune de percevoir des subventions.
- Des menus (« normaux et végétariens », sans viande et sans porc) à distribuer pour affichage mensuel et transmission électronique.

**Lu et Accepté**

**Nom du candidat**

**Date, signature et cachet de l'entreprise**