

**CONSULTATION POUR LE MARCHÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE
CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES / CAHIER DES CHARGES – MARS 2021**

LOT 1 : RESTAURATION SCOLAIRE ET CENTRE DE LOISIRS

Article 1 - Objet du marché

1-1 La fourniture des repas :

L'objet du marché est la fourniture des repas servis dans le cadre de la restauration collective :

- aux enfants du groupe scolaire
- aux enfants du centre de loisirs
- aux adultes qui encadrent les enfants à l'école et au centre de loisirs

Les enfants du groupe scolaire :

- ont leurs repas livrés à la cuisine située au groupe scolaire
- ont leurs repas réchauffés, dressés et pris au restaurant scolaire

Les enfants du centre de loisirs : deux points de livraison et de restauration possibles (selon les effectifs)

A l'école : dans ce cas...

- les repas sont livrés à la cuisine de la restauration scolaire
- les repas sont réchauffés, dressés et pris à la restauration scolaire

ET/OU au centre de loisirs : dans ce cas...

- les repas sont livrés au foyer JH Moulin situé 1 place Jean-Henri Moulin
- les repas sont réchauffés, dressés et pris au foyer Moulin

En résumé : selon les vacances et en fonction des effectifs

- il y a 1 ou 2 points de livraison (la cuisine scolaire + le foyer)
- 2 cuisines où les plats sont stockés, réchauffés et dressés (la cuisine scolaire + le foyer)
- 2 salles de restauration (la restauration scolaire + le foyer)

1-2 La capacité de stockage des repas :

Elle correspond aux repas du jour même, plus ceux du lendemain.

1-3 La Commune assume les missions suivantes :

- le réchauffage, dressage et service
- l'organisation du service
- la communication avec les usagers
- la gestion et l'encaissement des tarifs de repas

1-4 Le service à table / le service en self :

Les enfants de maternelle sont servis à table.

Les enfants de primaire déjeunent en self.

Equipement du self :

- 1 vitrine réfrigérée d'une capacité de 4 bacs, avec 2 niveaux de stockage en partie basse
- 1 meuble bain marie d'une capacité de 4 bacs, sur étuve, 2 niveaux de stockage en partie basse

Article 2 - Nature du contrat - début et durée du contrat - litiges

Le contrat est un marché public à prix unitaires, d'une durée ferme d'un an, renouvelable 2 fois (soit un total de 3 ans maxi).

Le contrat est conclu à compter du 1er septembre 2021. Les premiers repas devront être préparés et livrés pour le jour de la rentrée scolaire 2021, pour l'école. Un calendrier des vacances scolaires sera communiqué au prestataire ainsi que le calendrier des semaines de fonctionnement du centre de loisirs.

Le contrat prendra fin automatiquement le 31 août 2022. Il sera renouvelable 2 fois.

En cas de faute lourde du prestataire ou de manquement répété à ses obligations, le contrat pourra être résilié par la Commune moyennant un préavis de 2 semaines pour la

faute lourde et de 1 mois pour le manquement répété aux obligations. En cas de rupture du contrat avant terme pour ces motifs, aucune indemnité ne sera due.

S'agissant d'un contrat de droit public, les litiges qui ne seraient pas résolus par la voie amiable seront portés devant le Tribunal Administratif de Grenoble situé 2 place de Verdun – BP 1135 – 38 022 Grenoble cedex.

Article 3 - Les équipements communaux - le personnel communal

Dans le cadre de la fourniture des repas en liaison froide, la commune a la capacité de :

- stocker les repas de l'entrée au dessert y compris le plat protidique avec l'accompagnement de légumes à réchauffer : 2 jours, soit le jour même + le lendemain
- chauffer les entrées à servir chaudes et le plat protidique + légumes
- dresser les entrées du moment que la préparation soit sommaire : pas d'épluchage, pas de râpage ; par exemple : possibilité de rincer et couper les tomates, les endives...
- préparer la vinaigrette
- couper le fromage

Les locaux, agencements, équipements et matériels sont conformes aux dispositions légales et réglementaires, notamment en matière d'hygiène et de sécurité du travail. La collectivité s'engage à prendre à ses frais toutes les mesures nécessaires au respect de toutes les dispositions en vigueur à ce jour et à venir.

Le prestataire, investi d'une mission de conseil en tant qu'homme de l'art, devra faire connaître à la collectivité les modifications, travaux à prévoir en cas de modifications de la réglementation.

A noter que le personnel communal qui travaille actuellement à la restauration scolaire est formé aux règles d'hygiène applicables à la restauration collective.

Article 4 – Les quantités de repas à livrer- les conditions financières

4-1 Généralités :

La Commune paiera au prestataire un prix par repas confectionné et livré.

Le prestataire communiquera à la commune le détail du prix unitaire du repas (selon les différents postes de dépenses). L'absence de détail du prix conduira à écarter l'offre.

En principe, le prix du repas est taxé au taux réduit de TVA.

Statistiques des repas servis ces dernières années : **public scolaire (enfants et adultes)**

Année scolaire	Nombre de repas servis
07/08	16 100
08/09	16 335
09/10	17 537
10/11	16 918
11/12	18 836
12/13	18 726
13/14	18 417
14/15	16 672
15/16	16 366
16/17	19 520
17/18	20 393
18/19	23 372
19/20	16 824
20/21 septembre à janvier	12 414

Le nombre de repas fluctue chaque année bien évidemment en fonction des effectifs de l'école, mais aussi en fonction :

- du nombre de classes de découvertes qui est organisé chaque année par les enseignants et qui est variable d'une année sur l'autre.
- du nombre de jours de grève des enseignants et du personnel municipal
- des absences non remplacées des enseignants...

L'année 2019/2020 est marquée par le COVID-19 et le confinement survenu en 2020, avec la fermeture de l'école puis une reprise progressive en petits effectifs.

Pour mémoire, nombre d'enfants inscrits au groupe scolaire :

Année scolaire	Nombre d'élèves
11/12	222
12/13	239
13/14	242
14/15	225
15/16	215
16/17	224
17/18	230
18/19	262
19/20	276
20/21	278

Environ la moitié des élèves du groupe scolaire déjeune chaque jour au service de restauration municipale.

4-2 La quantité de repas (base année scolaire 2018/2019) :

Le prestataire s'engage sur ses prix, sur la base des quantités suivantes :

⇒ Pour les enfants de l'enseignement élémentaire :

Confection et livraison de **12 715 repas par an pour les enfants (dont 973 repas dits « sans porc »)**.

Le nombre de jours d'ouverture varie chaque année selon les vacances scolaires et les jours fériés.

En moyenne : 88 repas par jour (sur une hypothèse de 144 jours de fonctionnement du service)

Type de convives : enfants âgés de 6 à 12 ans

⇒ Pour les enfants de l'enseignement préélémentaire (base année scolaire 2018/2019)

Confection et livraison de **7 480 repas par an pour les enfants (dont 483 repas dits « sans porc »)**.

Nombre de jours d'ouverture du service : voir le paragraphe ci-dessus.

En moyenne : 52 repas par jour (sur une hypothèse de 144 jours de fonctionnement du service)

Type de convives : jeunes enfants âgés de 3 à 5 ans

⇒ Pour les adultes des écoles :

Confection et livraison **en plateau individuel**. En moyenne, **7 repas par jour**, soit **1 000 repas environ par an pour les adultes**.

⇒ Pour les enfants allergiques des écoles (quel que soit leur âge) :

Dans le cadre de la restauration scolaire, il est demandé que la commune offre la possibilité aux enfants qui souffrent d'allergie alimentaire de pouvoir prendre un repas qui soit complet, chaud et adapté.

Type de convives : enfants âgés de 3 à 12 ans

Le prestataire devra expliciter dans son offre dans quelles conditions il est à même de fournir les repas « allergiques ».

⇒ Pour le centre de loisir communal (CLC) : enfants et animateurs

Nombre total de repas par an : **1 214 dont 317 repas adultes (base année civile 2019)**

Repas pour enfants : pas de distinction entre enfants de primaire ou enfants de maternelle, tous les repas commandés ont un grammage prévu pour enfants de primaire.

A noter : les variations journalières, saisonnières et annuelles sont fortes

Type de convives : enfants âgés de 4 à 12 ans plus les animateurs

Il est demandé que les portions soient toutes les mêmes et qu'elles soient calculées pour des enfants âgés de 6 à 12 ans. Il n'est pas demandé de portion plus petite pour les petits (4-5 ans), ou plus copieuse pour les adolescents (12 ans) : un équilibre s'opère « naturellement » entre les besoins des uns et des autres.

Le prestataire devra expliciter dans son offre dans quelles conditions il est à même de fournir les repas « allergiques » aux enfants qui fréquentent le centre de loisirs.

Le calendrier précis des dates de fonctionnement du centre de loisirs sera communiqué au prestataire. En principe, le centre de loisirs communal fonctionne en moyenne 13 semaines par an :

- 2 semaines en hiver
- 2 semaines au printemps
- 8 (voire 9) semaines l'été (juillet -août)
- 2 semaines à la Toussaint (= toute la durée de ces vacances)

(Pendant les vacances de Noël le centre est fermé les 2 semaines).

4-3 Le prestataire prendra à sa charge :

- l'achat des aliments, adaptés en quantité et qualité à chaque type de convive
- les frais de personnel nécessaire à la confection et la livraison des repas
- la vaisselle jetable, le cas échéant
- les serviettes de table
- les contrôles bactériologiques
- le véhicule et le matériel de livraison

4-4 La commune conserve à sa charge :

- la vaisselle durable
- les frais de personnel nécessaire au réchauffage des plats, dressage des entrées et des desserts, au service en self (enfants de primaire) et à table (enfants de maternelle)
- le pain

4-5 Les modalités du règlement financier de la prestation :

Une facture sera établie mensuellement par le prestataire à partir du prix unitaire fixé dans l'acte d'engagement et le nombre réel de repas livrés (lequel est déterminé d'après le bon de livraison). Les mandatements seront effectués par la collectivité selon les règles de la comptabilité publique, dans le délai maximum de 30 jours à compter de la réception de la facture.

4-6 Révision et réexamen des prix :

La première année les prix sont fermes.

Le prestataire pourra prévoir une révision annuelle du prix unitaire des repas, en septembre.

Le prestataire devra obligatoirement détailler et expliciter dans son offre la formule de révision des prix qu'il propose, le cas échéant.

Il est rappelé également que le prestataire doit fournir dans son offre le détail du prix unitaire du repas.

Article 5 - La composition des repas - la qualité et la quantité des aliments servis

5-1 La composition des repas :

Les quantités et les menus seront adaptés en fonction de l'âge des convives.

Les repas auront 5 composantes et du pain (celui-ci est fourni par la commune) :

- Entrée
- Plat protidique
- Légumes (verts, secs, céréales, féculents)
- Fromage ou autre produit laitier
- Dessert

Rappel : les serviettes en papier sont à la charge du prestataire.

5-2 Les menus - la qualité des aliments - la quantité - le gaspillage :

Le prestataire sera chargé d'élaborer les menus avec l'obligation pour lui de respecter les prescriptions réglementaires et contractuelles.

Les règles nutritionnelles en restauration collective sont fixées par le Décret n°2011-1227 et l'Arrêté ministériel du 30 septembre 2011, relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les textes réglementaires, décret et arrêté nutrition en restauration scolaire, sont les seuls d'application obligatoire.

La recommandation GEMRCN ne comporte pas d'obligation réglementaire.

En conséquence, le service de restauration scolaire, en concertation avec le prestataire, devra être libre de commander les tailles de portion qu'il jugera appropriées aux besoins des convives.

Il est rappelé que seuls certains produits industriels « prêts à consommer » achetés auprès de fournisseurs extérieurs sont soumis à des obligations de grammage (avec une adaptation à +/-10% possible). Cf. arrêté du 30 septembre 2011, Annexe II.

Remarque : si ces grammages sont manifestement insuffisants, bien que réglementaires, dans ce cas, s'interroger sur le bienfondé de proposer, malgré tout, ces produits industriels aux enfants.

Inversement, concernant le gaspillage, en particulier des crudités, des entrées de légumes cuits : le strict respect des grammages indicatifs du GEMRCN conduit à Malataverne à un gaspillage important (50%) ; il est attendu du prestataire qu'il tienne compte de cette réalité.

Le prestataire doit établir un bon équilibre entre les recommandations du GEMRCN et les goûts des enfants. Globalement, il est attendu du prestataire une capacité d'écoute.

Rappel des 5 objectifs visés pour améliorer la qualité nutritionnelle des repas :

- Diminuer les apports en matières grasses

Limiter :

- les entrées constituées de produits gras,
- les produits gras à frire ou pré-frits,
- les plats protidiques contenant autant ou plus de matières grasses que de protéines.

- Augmenter les apports en fibres et vitamines

Encourager :

- les crudités légumes ou fruits,
- légumes cuits, autres que secs,
- légumes secs, féculents ou céréales.

- Diminuer la consommation de sucres simples

Limiter :

- les desserts contenant moins de 15% de lipides et plus de 20g de glucides simples par portion.

- Garantir les apports en calcium

Encourager :

- les fromages très riches en calcium : contenant plus de 150mg de calcium par portion,
- les fromages riches en calcium : contenant de 100mg à 150mg de calcium par portion,
- produits laitiers ou desserts lactés peu gras et riches en calcium : contenant plus de 100mg de calcium et moins de 5g de matières grasses par portion.

- Augmenter les apports en fer

Encourager :

- viande non hachée de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie,
- les poissons ou préparation à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et 2 fois plus de Protéines que de matières grasses.

Limiter :

- Les préparations à base de viande, de poisson, d'œuf ou de fromage, contenant moins de 70% de viande, poisson ou œuf.

⇒ ***Les attentes particulières de la Commune de Malataverne :***

La Commune de Malataverne attend du prestataire **une cuisine dite « familiale », basée sur des produits simples et bruts**. Par conséquent, les offres des candidats qui consisteraient pour une grande part en une cuisine dite « d'assemblage » seront écartées.

De la même façon, la commune attend du prestataire une cuisine la plus « naturelle » possible, comportant le moins possible d'additifs, très présents dans tous les produits industriels.

La commune attend également que les aliments servis soient **variés**.

Concernant plus particulièrement **les légumes**, le prestataire devra chaque fois que c'est possible utiliser **des produits frais et de saison**. Le prestataire devra expliciter dans son mémoire technique de quelle façon il garantit la fraîcheur des légumes qu'il propose et la fréquence de ce type de légumes.

Dit autrement, le prestataire devra fournir :

- la liste des légumes utilisés, par gamme : frais, 5ème gamme (sous vide), etc...
- la répartition en % des légumes frais.

La présence d'une légumerie sera considérée comme un plus.

Pour les fruits frais, ils devront être savoureux, de saison (pas de fruits à contre-saison provenant de l'hémisphère sud) et devront impérativement être servis à maturité. **Ils devront être servis 2 fois par semaine minimum.**

Un fromage à la coupe devra être servi au minimum **1 fois par semaine** car il est particulièrement apprécié des enfants.

Une pâtisserie sera servie au minimum 1 fois par mois. Le prestataire devra préciser dans son offre le type de pâtisserie qu'il est à même de proposer :

- pâtisserie achetée chez un fournisseur (lequel)
- pâtisserie partiellement transformée par le prestataire à partir d'un produit acheté
- pâtisserie entièrement confectionnée par le prestataire : **la présence d'un atelier pâtisserie sera considérée comme un plus.**

Le prestataire devra limiter l'utilisation des **huiles végétales hydrogénées**. Pour la parfaite transparence de l'information, il est demandé que le prestataire explique et liste dans quelles préparations il utilise actuellement ce type d'ingrédient.

L'assaisonnement des crudités et salades se fera par le personnel communal, à partir des ingrédients suivants, qui devront être fournis en bidons séparés : huile d'olive vierge 1^{ère} pression (pour les entrées de tomates), huile de colza ou tournesol (pour les autres crudités), vinaigre de vin ou de cidre (au choix du prestataire), moutarde.

Le prestataire devra limiter l'utilisation de **viandes ou poissons reconstitués** dont les qualités gustatives et nutritionnelles sont généralement faibles : maximum 1 fois par mois.

Le poulet (à l'exception des « nuggets »), les volailles en général (à l'exception des « cordons bleus ») : il est souhaité qu'ils soient labellisés, pour des motifs de qualités gustatives et nutritionnelles ainsi que de bien-être minimal des animaux. Le prestataire indiquera dans son offre si ce souhait ne peut être satisfait et pourquoi.

Les œufs (omelettes, œufs durs, coque d'œufs entrant dans la composition des pâtisseries) : il est souhaité qu'ils proviennent d'élevages de plein air, pour des motifs de qualités gustatives et nutritionnelles ainsi que de bien-être minimal des animaux. Le prestataire indiquera dans son offre si ce souhait ne peut être satisfait et pourquoi.

Concernant le bœuf, le veau, l'agneau, le mouton, le porc : le prestataire pourra librement proposer une ou des variantes chiffrées, comportant des produits labellisés. Dans tous les cas, le prestataire devra indiquer la provenance des viandes qu'il utilise.

Le poisson : le pangasius et tous autres poissons provenant des élevages intensifs d'Asie, la perche du Nil et tous autres poissons en provenance des Grands Lacs africains sont proscrits.

L'intégration de produits IGP, AOP... sera considérée comme un plus (en attendant les obligations prévues par la loi Egalim, voir § ci-dessous).

Le self des enfants de primaire : la possibilité pour les enfants d'avoir un choix en entrée et en dessert sera considérée comme un plus.

Pour les enfants de **confession musulmane** dont les parents le souhaiteraient, un plat de substitution leur sera proposé les jours où le porc sera au menu. **Sur l'année scolaire 2018/2019 : au total 1 456 repas ont été servis (483 repas de maternelle + 973 repas de primaire ; soit en moyenne 10 repas par jour).**

Le prestataire devra expliciter/présenter dans son mémoire technique :

- comment son plan de menus tient compte des obligations réglementaires et des recommandations du GEMRCN
- comment il répond aux attentes de la commune : exemples de menus sur 4 jours x 5 semaines,

La capacité à répondre aux attentes de la commune, totalement ou partiellement, constituera l'un des critères de choix des offres.

5-3 Les aliments issus de l'agriculture biologique, la loi Egalim, le menu végétarien hebdomadaire :

L'agriculture biologique :

L'offre de base comprendra obligatoirement des aliments issus de l'agriculture biologique, à savoir : **1 repas complet par semaine, minimum.**

Toute offre ne respectant pas cette exigence minimale sera automatiquement écartée.

Les candidats pourront proposer, en outre, une variante comme la présence d'un laitage bio supplémentaire par mois, ou un fruit bio supplémentaire, ou toute autre variante au choix du candidat.

Lors de l'étude des offres, la comparaison portera dans un premier temps sur les seules solutions de bases d'une part, puis sur les seules variantes d'autre part, avant confrontation des offres de base et des variantes pour déterminer celle qui apparaîtra comme étant « économiquement la plus avantageuse ».

La loi Egalim :

Concernant l'obligation prévue par la loi Egalim à l'échéance du 1er janvier 2022 de fournir 50% de produits de qualité et durables (dont au moins 20% de produits biologiques), **il est attendu du prestataire qu'il explique de quelle façon cette obligation sera remplie.**

Il s'agit des produits :

- issus de l'agriculture biologique (à hauteur de 20% minimum) ;
- bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivants (Label rouge, appellation d'origine (AOC/AOP), indication géographique (IGP), 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 » ;
- issus de la pêche bénéficiant de l'écolabel Pêche durable ;
- bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique ».
- issus du commerce équitable et issus de projets alimentaires territoriaux (PAT) (bien qu'ils ne soient pas comptabilisés dans les 50%) ;

(Calcul du ratio : en valeur HT d'achats en € de produits alimentaires par année civile).

L'expérimentation d'un menu végétarien par semaine : du 1er novembre 2019 au 1er novembre 2021

Dans le cas où l'expérimentation devrait se poursuivre au-delà du 1er novembre 2021.

La commune peut constater chez certains prestataires la pratique suivante : le remplacement de la viande par une protéine d'origine végétale, le jour des menus Bio.

Le prestataire réalise ainsi une économie sur la viande Bio, généralement chère, et entretient une confusion entre « bio » et « végétarien ».

Cette pratique est contraire aux attentes de la commune de Malataverne.

La collectivité souhaite en effet améliorer la qualité de la viande servie aux enfants et contribuer au développement de la filière Bio dans le domaine de l'élevage, en tirant la consommation.

Par conséquent, si une protéine végétale peut tout-à-fait remplacer une protéine animale, il n'y a aucune raison pour que cette substitution se fasse le jour du menu Bio, bien au contraire.

5-4 Le pique-nique de fin d'année de l'école :

Le prestataire devra proposer pour le pique-nique de fin d'année de l'école (le dernier jour), un repas froid facilement transportable et respectant toutes les normes en vigueur (emballage individuel, respect du grammage...).

Le personnel communal est en mesure de préparer des sandwiches avec du pain de boulangerie.

⇒ A éviter absolument :

- les salades en barquette
- les salades en boîte, les sandwiches en pain de mie, car peu appréciés
- les fruits frais qui s'écrasent comme les pêches ou les poires

⇒ A privilégier :

- de quoi préparer les sandwiches avec du pain de boulangerie (exemple : jambon...)
- les fromages à pâte dure
- les pommes, les bananes, les fruits en sachet individuel hermétique (ananas)
- les biscuits en sachet

5-5 Les repas à thème :

La présence de repas à thèmes dans les plans de menus des candidats est demandée, que ce soit dans le cadre de l'école ou du centre de loisirs.

Les animateurs s'efforceront de lier les activités proposées pendant le temps du midi ou dans le cadre du centre de loisirs, avec le repas à thème du jour, qui devra donc être annoncé suffisamment en amont.

5-6 Les repas des enfants allergiques :

Il est demandé que le prestataire se positionne clairement sur les allergies qu'il prend en charge.

Il est demandé que sur la semaine **les 4 repas soient différents.**

Compte tenu du peu de repas en jeu mais de l'importance qu'ils soient livrés, la commune appliquera des pénalités financières en cas de difficultés à se faire livrer.

Ces pénalités financières seront le non-paiement des repas s'ils ne sont pas livrés en même temps que les autres et si, de ce fait, le personnel communal perd temps et énergie à les obtenir auprès du prestataire.

5-7 Le pain :

L'offre de base ne comprend pas la fourniture du pain.

5-8 L'approvisionnement en denrées :

Du mode d'approvisionnement dépend largement la qualité nutritionnelle des aliments servis. Par conséquent, la commune étudiera particulièrement ce point dans le mémoire technique fourni par les candidats : **le prestataire devra ainsi expliquer dans son mémoire technique son mode d'approvisionnement, par famille d'aliments, de façon simple mais précise.**

Le prestataire s'engage vis-à-vis de la collectivité à porter un soin particulier à la provenance des produits, à fournir à la collectivité toutes les attestations nécessaires et en particulier sur la traçabilité de la viande et les preuves de non-utilisation d'OGM dans les aliments.

De façon générale, le prestataire devra réduire l'utilisation de produits reconstitués dont la traçabilité est difficile à déterminer et où la présence d'OGM est fréquente.

L'approvisionnement en denrées prendra donc en compte :

- la valeur nutritionnelle des aliments, transformés ou non
- l'origine et la traçabilité des produits
- les différentes étapes de fabrication, de conditionnement et de distribution des produits
- les contrôles d'hygiène effectués à chaque étape

L'approvisionnement en denrées prendra également en compte le coût écologique du transport, l'impact des modes de culture et d'élevage sur l'équilibre écologique et les sociétés locales.

Toutes les informations relatives à l'origine des produits et leur mode de conditionnement et/ou de transformation devront être conservées par le prestataire et tenues à la disposition de la collectivité.

Un approvisionnement local sera considéré comme un plus.

Un candidat affirmant se fournir localement, devra communiquer dans son mémoire :

- la liste de ses fournisseurs locaux : la commune devra pouvoir localiser et contacter lesdits fournisseurs pour vérification
- avec le pourcentage des produits locaux (% des fruits, % des légumes...).

5-9 La fabrication des repas :

Le prestataire sera tenu de procéder, à ses frais, au contrôle des repas confectionnés, conformément aux dispositions de l'arrêté du 29 septembre 1997, qui prévoit notamment le prélèvement d'un échantillon par semaine et son analyse bactériologique. Les comptes-rendus de ces contrôles devront être systématiquement et immédiatement transmis à la collectivité.

Le prestataire sera en outre tenu de conserver au froid pendant 5 jours au moins un échantillon de chacun des plats préparés et livrés : en cas de toxi-infection alimentaire, ces échantillons seront remis, pour être analysés, aux organismes de contrôle agréés.

Outre ces contrôles périodiques, la collectivité et les agents de l'Etat pourront effectuer à tout moment des contrôles dans le cadre des réglementations sanitaires en vigueur.

La commune conservera parallèlement au prestataire un échantillon des plats reçus.

5-10 Le contrôle par la collectivité :

Outre les éventuels contrôles sanitaires décrits au paragraphe ci-dessus, la collectivité effectuera le contrôle :

- des menus (vérification des fréquences de présentation des aliments)
- des quantités servies
- de la qualité gustative des plats servis
- de la qualité visuelle de la présentation
- de l'origine des produits : cf paragraphe relatif à l'approvisionnement en denrées. Le prestataire précisera à la collectivité de quelle manière elle pourra effectuer ce contrôle (ex : visite sur place, avec ou sans rendez-vous, mode de consultation des documents).

Le prestataire devra communiquer les menus tous les mois. Les menus devront être rédigés en un langage clair et explicite. Concernant la lecture des menus, l'intégration de sigles (de type AB, AOC, IGP, etc...) ou autres repères favorisant une lecture claire et transparente de ce qui est servi aux enfants, sera appréciée.

5-11 Le COVID et ses conséquences sur l'organisation de la restauration collective

Au printemps 2020, lors du déconfinement, les élèves ont repris l'école par petits groupes et prenaient un repas froid dans leur classe (pas de mélange des groupes).

Durant l'été 2020 au centre de loisirs : les enfants étaient répartis en groupes qui ne se mélangeaient pas et de ce fait prenaient un pique-nique froid.

Globalement, ces repas n'ont pas été appréciés des enfants, il y a eu beaucoup de gaspillage ainsi qu'une baisse des réservations de repas par les familles.

Il est attendu du prestataire une capacité à innover en cas de renouvellement de ce type de situation.

Article 6 - L'ajustement des commandes de repas

Le nombre de repas à préparer par le prestataire sera ajusté en fonction des informations que la Commune lui délivrera selon les modalités suivantes :

6-1 Pour le centre de loisirs :

Les parents demandent l'inscription à la restauration collective avant le mercredi à 18h30 pour la semaine suivante. La Commune transmet l'information au prestataire le jeudi avant 9h30 pour toute la semaine suivante. Aucun ajustement n'est prévu.

6-2 Pour le groupe scolaire :

Lors de l'inscription à l'école, les parents précisent si l'enfant déjeunera au restaurant scolaire de façon :

- quotidienne
- occasionnelle mais régulière : quels jours
- aléatoire

Les enfants qui fréquenteront le service de façon aléatoire devront s'inscrire le mardi avant 17h00 au plus tard pour la semaine suivante. L'information sera transmise au prestataire le jeudi pour 9h30 au plus tard. Les absences prévisibles seront signalées de la même façon.

Les absences imprévisibles : elles seront signalées au prestataire dès que le service en aura eu connaissance. Il ne pourra pas être mis à la charge des parents plus de deux repas non consommés, c'est-à-dire :

- celui du lundi + mardi en cas d'absence imprévisible débutant le lundi (maladie de l'enfant)
- celui du mardi + jeudi en cas d'absence imprévisible débutant le mardi
- celui du jeudi + vendredi en cas d'absence imprévisible débutant le jeudi
- celui du vendredi + lundi en cas d'absence imprévisible débutant le vendredi

Les fréquentations du service imprévisibles : elles seront gérées en interne, sans intervention du prestataire.

Les candidats pourront proposer librement d'autres modes d'ajustements du nombre de repas à livrer, du moment qu'ils ne pénalisent pas davantage les parents.

Article 7 – La gestion administrative du service de restauration collective

La collectivité continuera d'assurer :

- les inscriptions des enfants et des adultes aux services de restauration
- la vente et la facturation des repas (selon les tarifs votés en conseil municipal)

Article 8 – L'organisation de la liaison froide

8-1 Les horaires :

Au groupe scolaire :

Le service débute à 11h45, la livraison des repas doit donc impérativement intervenir **avant 9h00 au plus tard. Le prestataire s'engage sur sa capacité à respecter l'horaire de livraison.**

Un horaire de livraison plus tardif conduira à écarter l'offre.

Au centre de loisirs

Le service débute à 12h00. La livraison doit intervenir vers 9h00, avant 9h30 au plus tard, de façon à ce que le personnel puisse aller dehors avec les enfants, en activités de plein air, et ne reste pas bloqué dans les locaux à attendre. **Il est demandé que le prestataire s'engage sur le respect des heures de livraison.**

Concernant les jours de livraison :

- il est demandé que les repas du lundi ne soient pas livrés le vendredi précédent, à cause du risque de défaillance des réfrigérateurs pendant le week-end (dégâts d'orages).
- le lundi, il n'y a jamais d'excursion en extérieur de prévue, c'est donc un bon jour pour une livraison
- le planning de la semaine, avec les jours d'excursions le cas échéant, sera communiqué au plus tard le mercredi précédent, avec une indication des jours de livraisons souhaités
- considérant qu'il y a 5 déjeuners dans la semaine et une capacité de stockage de 2 déjeuners, il devra y avoir 3 jours de livraison par semaine, dont le lundi.

8-2 La réception des repas à la livraison :

Un bon de livraison devra impérativement être joint à la marchandise.

La température sera relevée contradictoirement avec le personnel communal.

Les quantités seront vérifiées, ainsi que le contenu de la livraison.

Les aliments seront livrés en vrac ou en portions semi-collectives, sauf pour les repas des adultes, qui seront livrés en plateaux individuels, comme actuellement. Toutefois, la commune est prête à étudier d'autres options pour les repas adultes, afin de réduire les déchets.

Un contrôle visuel de l'hygiène du camion sera effectué.

A noter : **les bacs gastronormes** prévus pour le self des enfants de primaire **seront rangés par le chauffeur-livreur.**

8-3 Les contenants :

L'offre de base comprendra :

Pour les plats protidiques + légumes :

- pour les enfants de primaire qui déjeunent en self : livraison en bacs gastronormes
- pour le centre de loisirs et les enfants de maternelle qui sont servis à table : livraison en contenants à usage unique de type barquettes jetables de 6 à 8 portions, sous vide, comme actuellement. Toutefois, la commune est prête à étudier d'autres solutions, plus écologiques, sous réserve du poids des contenants proposés (et ce au titre de la prévention des TMS, notamment au niveau du canal carpien).

Pour les crudités et les entrées : livraison en emballages ou contenants (de type seau) ; la division en portions individuelles se fera par le personnel communal, dans des coupelles en vaisselle durable, fournies et lavées par la commune.

Pour les desserts à diviser (ex : salade de fruits, laitage) : livraison en emballages ou contenants (de type seau) ; la division en portions individuelles se fera par le personnel communal, dans des coupelles en vaisselle durable, fournies et lavées par la commune.

Les récipients en plastiques :

La migration d'éléments chimiques du récipient vers son contenu se produit ; le phénomène est augmenté par la température ou la nature grasse du contenu.

Par conséquent et en l'état actuel des connaissances, il est demandé que les aliments à réchauffer soient livrés dans des barquettes en polypropylène (catégorie 5 PP), considérant que les plastiques des catégories 7 (habituellement polycarbonate), 6 (polystyrène) et 3 (polychlorure de vinyle) contiennent des substances qui peuvent présenter des risques pour la santé (respectivement : bisphénol, styrène, DEHA).

8-4 Le stock de dépannage :

En principe, au cas où une livraison ne pourrait être effectuée pour des raisons de force majeure (de type intempéries), un stock de dépannage devra être laissé sur place comprenant des produits de longue conservation, pour 1 repas complet.

8-5 L'interlocuteur de la commune :

Il est impératif que le prestataire désigne un seul interlocuteur pour la commune.

Cet interlocuteur sera facilement joignable par téléphone pour régler tout problème de manque à la livraison, tout problème de logistique, pour recevoir les commandes complémentaires de type condiments, serviettes, etc...

Article 9 – Assurances

Le prestataire doit assurer auprès de compagnies notoirement solvables sa responsabilité civile professionnelle et en particulier les risques résultant d'intoxications alimentaires.

Le prestataire doit garantir la responsabilité qu'il est susceptible d'encourir à raison des dommages causés aux tiers en vertu de l'article 1384 du code civil, que ces dommages soient causés :

- par le personnel salarié de l'entreprise, ou toute personne sous la responsabilité de celle-ci, dans l'activité nécessitée par l'exécution du contrat, quelles que soient la nature et la gravité des fautes de ces personnes ;
- par le matériel ou les produits utilisés ;
- du fait des prestations exécutées ou du fait d'un événement engageant la responsabilité de l'entreprise.

Le prestataire devra assurer en outre ses propres préjudices financiers (perte d'exploitation, perte de jouissance, etc..) en résultant.

Article 10 – Déclarations et cotisations sociales

Le prestataire fournira chaque année une attestation stipulant qu'il est à jour au 31 décembre de l'année précédente de ses déclarations et cotisations sociales, attestation à fournir à la date anniversaire du marché (1er septembre).

Article 11 – propriété de la cuisine centrale et des équipements

Dans le cas où un candidat ne serait pas propriétaire de la cuisine centrale et des équipements où seront préparés les repas qui seront ensuite livrés à Malataverne, il est exigé que le candidat fournisse dans son offre un courrier du propriétaire, qu'il soit une collectivité territoriale, ou un établissement public ou privé.

Dans ce courrier qui doit être daté et signé, l'autorisation explicite devra être donnée au candidat de cuisiner **environ 20 000 repas par an**, destinés à être livrés à la Commune de Malataverne pendant toute la durée du contrat. **L'absence dudit courrier conduira à écarter l'offre.**

Toute ambiguïté sur la propriété de la cuisine centrale conduira à écarter le candidat.

* * * * *

Fait à Malataverne, le 09 mars 2021
Le maire, Véronique ALLIEZ.

**CONSULTATION POUR LE MARCHE DE RESTAURATION COLLECTIVE
CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES / CAHIER DES CHARGES – MARS 2021**

LOT 2 : CRECHE

Toutes les dispositions prévues dans le lot 1 s'appliquent, à l'exception des précisions ci-dessous :

Article 1 - Objet du marché

La commune s'est engagée à fournir gratuitement les repas aux enfants qui fréquentent la crèche, comme l'exigent les normes de la Caf. La commune n'assurait pas ce service jusqu'à présent. En effet, dans le fonctionnement actuel, ce sont les familles qui fournissent le repas, en liaison froide.

La commune a la capacité de stocker les repas du jour même, plus ceux du lendemain et du surlendemain (3 jours).

Il n'y aura pas de prise en compte des allergies alimentaires dans le cadre de ce service de restauration offert aux familles.

La crèche a une capacité d'accueil de 15 places.

Pour les bébés : le lait des biberons restera fourni par les familles.

Pour les enfants qui consomment des repas mixés : les petits pots seront achetés par la commune auprès de POPOTAM, **sauf si le prestataire est en mesure d'en fournir.**

Pour les enfants âgés de 18 à 36 mois qui consomment des repas avec morceaux (non mixés) : c'est l'objet de la présente consultation.

Les effectifs fluctueront au fur et à mesure que les enfants grandiront.

On peut estimer que le nombre de repas commandés pour 1 jour pourra varier de 6 à 12.

Des repas de substitution devront être proposés le jour où le porc sera au menu.

Le prestataire sera chargé d'élaborer les menus avec l'obligation pour lui de respecter les prescriptions réglementaires

Le prestataire devra expliciter/présenter dans son mémoire technique comment son plan de menus tient compte des obligations réglementaires.

L'offre de base comprendra obligatoirement des aliments issus de l'agriculture biologique, à savoir : **1 repas complet par semaine, minimum.**

L'offre de base ne comprend pas la fourniture du pain.

Article 2 - Commande et livraison des repas

La crèche passera commande au prestataire le jeudi avant 9h30 pour toute la semaine suivante. Aucun ajustement n'est prévu.

Lieu de livraison : à la crèche

La réception des repas à la livraison :

Un bon de livraison devra impérativement être joint à la marchandise.

La température sera relevée contradictoirement avec le personnel communal.

Les quantités seront vérifiées, ainsi que le contenu de la livraison.

Un contrôle visuel de l'hygiène du camion sera effectué.

Pas de stock de dépannage.

Il est impératif que le prestataire désigne un seul interlocuteur pour la commune.

Fait à Malataverne, le 09 mars 2021
Le maire, Véronique ALLIEZ.