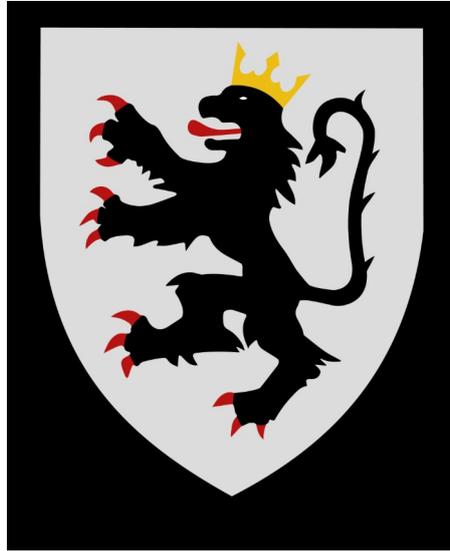


**COMMUNE DE MAING**



**MARCHÉ A  
PROCÉDURE ADAPTÉE  
PRESTATIONS DE  
RESTAURATION  
COLLECTIVE**

**CAHIER DES CHARGES 2024**

*La Commune de Maing (59233) dispose d'une cantine municipale fonctionnant en cuisine satellite. Ce service nécessite le recours à un prestataire pour la fabrication des repas en liaison froide.*

## Article 1 : Caractéristiques du marché

### 1-1 Objet

Le présent marché a pour objectif des prestations de restauration portant sur des repas préparés en liaison froide, des goûters et des pique-niques pour la Commune de Maing, notamment concernant :

- la restauration scolaire destinée aux enfants du groupe scolaire Pierre Vanderbecq (maternelle et élémentaire), aux adultes affectés au fonctionnement et à la surveillance de la cantine, aux personnels de la commune qui désirent déjeuner sur site ;
- la restauration extra-scolaire destinée aux enfants d'âge maternel et élémentaire, des adolescents et adultes déjeunant dans l'accueil de loisirs.

Le marché s'inscrit dans le cadre de la démarche de développement durable de la commune sur l'ensemble des volets de la restauration : approvisionnement en denrées issues de circuits-courts, recourir à des produits d'origine Hauts de France, de saison, recours aux produits issus de l'agriculture biologique et présentant des signes de qualité en application de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite Loi Egalim), intégration de plats de substitution, de recettes végétariennes, lutte contre le gaspillage alimentaire, suppression à terme des contenants plastiques.

### 1.2 Contexte et enjeux de la restauration collective de la commune de Maing

Le titulaire doit construire son offre en écho aux objectifs suivants :

#### La qualité des prestations

La prestation dont il est question s'inscrit dans la journée de l'enfant comme un temps éducatif et d'apprentissage au cours duquel les enfants sont sensibilisés à l'hygiène alimentaire, aux règles de vie en collectivité, à l'environnement mais aussi au goût et à la connaissance des aliments qui composent le repas. A ce titre, la prestation doit nécessairement participer à l'éducation du goût des enfants (découverte de nouvelles saveurs) et du « bien manger » (équilibre alimentaire). La commune de Maing attend du titulaire une recherche qualitative sur les repas fournis tant au niveau des produits utilisés pour la composition des repas que dans l'approvisionnement de ces produits.

Les repas servis doivent par ailleurs respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (la traçabilité pleine et entière des denrées utilisées pour la confection des repas étant un pré-requis).

#### Aspect éducatif

La commune de Maing attachera une grande importance au strict respect des exigences précisées dans le présent document.

Elle attend du titulaire un projet de partenariat en réponse aux objectifs : créer les conditions favorables à l'apprentissage alimentaire (équilibre alimentaire,...) et à l'éducation au goût (découverte de nouvelles saveurs,...), dans un environnement citoyen (mise en valeur des produits issus de circuits-courts et de proximité, lutte contre le gaspillage alimentaire,...), dans le respect des spécificités de chacun des types de convives et notamment dans le respect des besoins nutritionnels des enfants en fonction de leur âge.

Pour répondre à ces objectifs, le titulaire est tenu de mettre en œuvre tous les procédés et moyens lui permettant de réaliser les prestations conformément aux spécifications du présent document.

## Article 2 : Contenu de la prestation

Le titulaire s'engage à fabriquer et à livrer à la cantine scolaire un nombre de repas en liaison froide les lundis, mardis, jeudis et vendredis ouvrés durant le temps scolaire et les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis ouvrés durant le fonctionnement du centre de loisirs de juillet. Il s'engage en outre à livrer durant le fonctionnement de l'accueil de loisirs (petites vacances et juillet) les goûters commandés.

### Le titulaire assure :

- l'élaboration des menus par un diététicien,
- l'approvisionnement en denrées pour la préparation des plats,
- la fabrication des repas classiques et festifs en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles,
- la fabrication de repas variés « sans porc » sans supplément de prix et repas variés « sans viande » sans supplément de prix,
- des recettes élaborées à base de produits limitant les allergènes afin de limiter les effets d'exclusion des publics allergiques,
- le conditionnement des plats cuisinés en bacs gastronomes,
- la fourniture du pain pour accompagner les repas,
- le contrôle microbiologique,
- le transport et la livraison des repas sur le site,
- une session de formation annuelle du personnel de cantine,
- l'approvisionnement d'un stock de matières premières de secours (riz, pâtes, conserves,...),
- l'information des communes sur l'évolution de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de nutrition.

## Article 3 : Nombre de repas

Estimation du nombre de repas et pique-nique :

- entre 27 000 et 30 000 repas enfants par an
- entre 3000 et 4000 repas adultes par an
- environ 1300 pique-nique enfants et 500 pique-nique adultes

Les quantités mentionnées ne constituent pas un engagement contractuel.

## Article 4 : Composition des repas

<i>Période scolaire</i>	<i>Centre de loisirs de juillet</i>
<p><b><i>Maternelle et élémentaire</i></b></p> <p><b><u>Déjeuner à 4 composantes</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- une entrée</li><li>- un plat protidique (obligatoire)</li><li>- une garniture d'accompagnement (obligatoire)</li><li>- un fromage ou un produit laitier</li><li>- un dessert</li><li>- pain</li></ul> <p><b><i>Adulte</i></b></p> <p>Le repas des adultes sera similaire à celui des scolaires, aux grammages près qui devront être adaptés.</p>	<p><b><i>Enfant</i></b></p> <p><b><u>Déjeuner à 4 composantes</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- une entrée</li><li>- un plat protidique (obligatoire)</li><li>- une garniture d'accompagnement (obligatoire)</li><li>- un fromage ou un produit laitier</li><li>- un dessert</li><li>- pain</li></ul> <p><b><i>Adulte</i></b></p> <p>Le repas des adultes sera similaire à celui des enfants, aux grammages près qui devront être adaptés.</p> <p><b><i>Pique nique enfant type</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- une source de protéine : œuf, volaille, poisson, etc.,</li><li>- un morceau de pain en l'état ou sous forme de sandwich baguette (est demandée une variété des pains),</li><li>- chips (paquet individuel)</li><li>- une gourde de compote ou un biscuit, gâteau, barre de céréales...</li></ul> <p><b><i>Pique nique adulte</i></b></p> <p>Le pique-nique des adultes sera similaire à celui des enfants, aux grammages près qui devront être adaptés.</p>
<p><b><i>Les boissons restent à la charge de la commune.</i></b></p>	

L'entreprise devra, dans la mesure du possible, adapter ses menus selon les demandes de la commune. La commune se réserve la possibilité de modifier pour les maternelles certaines des composantes proposées si non adaptées à l'âge (notamment le remplacement des viandes avec os par des émincés, hachés et sautés).

### **Repas sans porc**

Doit être prévu, selon les menus validés, **un produit de substitution au porc**. Les produits à base de porc sont remplacés par d'autres produits équivalents et visuellement comparables pour les convives qui le souhaitent. Le titulaire porte une attention particulière aux mets de remplacement qui sont d'une qualité et quantité comparables aux mets comportant du porc afin qu'aucune catégorie de convives ne soit lésée. Les prestations de substitution figurent sur les grilles de menus. La commune identifiera lors de la commande la répartition réelle par site entre repas standard et repas sans porc.

### **Repas sans viande**

Doit être prévu, selon les menus validés, **un produit de substitution à la viande**. Les produits à base de viande sont remplacés par d'autres produits équivalents et visuellement comparables pour les convives qui le souhaitent. Le titulaire porte une attention particulière aux mets de remplacement qui sont d'une qualité et quantité comparables aux mets comportant de la viande afin qu'aucune catégorie de convives ne soit lésée. Les prestations de substitution figurent sur les grilles de menus. La commune identifiera lors de la commande la répartition réelle par site entre repas standard et repas sans viande.

### **Menu végétarien**

En application de l'article L. 230-5-6 de la Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour une alimentation saine, durable et accessible à tous, le titulaire est tenu de proposer, au moins une fois par semaine, un **menu végétarien**. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales (au sens ovo-lacto végétarien). Il n'est pas à présenter à jour fixe. Les recettes doivent présenter un rapport P/L>1. La commune est très attachée au nombre et à la variété des recettes végétariennes pouvant être intégrées aux menus.

### **Plan pluriannuel de diversification de protéines**

En application de l'article L. 230-5-4 de la Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour une alimentation saine, durable et accessible à tous, le titulaire est tenu de présenter à la commune un **plan pluriannuel de diversification de protéines** incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'il propose.

### **Prise en charge des allergies alimentaires**

Après signature d'un PAI, faisant ressortir une allergie alimentaire, la commune permet aux familles d'apporter leur repas en conditionnement individuel dans un sac isotherme qui est stocké dans une boîte plastique dédiée à chaque usager dans un réfrigérateur. Il n'est pas demandé au titulaire de produire des repas adaptés aux allergies alimentaires.

Cependant, le titulaire devra porter une attention particulière à ce que les recettes soient élaborées à base de produits limitant les allergènes afin de limiter les effets d'exclusion des publics allergiques.

L'identification des groupes d'allergènes potentiels est à prévoir, conformément à la réglementation en vigueur (règlement européen INCO du 13 décembre 2014 et son décret d'application en France en date du 17 avril 2015). La liste est à diffuser auprès de la commune avec les menus validés et doit pouvoir être communicable aux usagers qui en font la demande.

### **Pique-niques**

Les pique-niques sont adaptés à l'âge de l'enfant et aux contraintes liées à la restauration extérieure. Les composantes doivent être adaptées au transport en sac (pas de fruits à jus ou tartinage nécessitant des couverts). Les pique-niques sont à livrer en vrac.

Les pique-niques doivent être d'une valeur nutritionnelle identique à celle des repas habituels.

Les pique-niques sont obligatoirement à livrer avant l'heure de sortie, qui sera préalablement communiquée au titulaire.

Les pique-niques peuvent, au même titre que les déjeuners, faire l'objet d'une validation préalable par la commune.

### **Goûters**

Le titulaire assurera, sur demande de la commune, la fourniture de goûters.

Les goûters sont à 2 composantes parmi les produits suivants :

- Un fruit ou jus de fruit 100% pur jus sans sucre ajouté ou compote ou fruits au sirop peu sucrés ou un produit laitier sucré ou pas (yaourt, fromage, lait, fromage frais, fromage blanc...)
- Un produit céréalier (céréales, pâtisserie sèche, pain frais...)

Le choix des composantes sera conforme au décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, et en relation étroite avec les menus du déjeuner.

### **Article 5 : Engagements de la Collectivité**

La collectivité s'engage auprès du titulaire à :

- Indiquer les périodes d'ouverture et de fermeture (vacances, ...) ainsi que les modalités de fonctionnement,
- La commande des repas sera effectuée le vendredi pour la semaine suivante. Toute modification dans la commande sera signalée par la collectivité la veille au plus tard.

### **Article 6 : Modalités d'exécution**

Elaboration des menus :

Le fournisseur devra assurer l'élaboration de menus prévisionnels en collaboration avec

la municipalité et un nutritionniste ou diététicien titulaire. Ils garantiront un équilibre alimentaire favorisant la découverte du goût et des saveurs, permettant d'éviter toute lassitude de jeunes consommateurs.

Les menus devront parvenir en Mairie au moins huit jours avant pour affichage. Aucun changement de menu ne sera accepté, sauf cas de force majeure, explicitement justifié auprès de la collectivité qui doit en être informée. Mais les prescriptions quantitatives et qualitatives devront être respectées.

Afin d'éviter la monotonie, les menus ou plats à jours fixes sont proscrits. La répartition des composantes « nobles » (minima exigés au GEMRCM) et des composantes appréciées (par exemple : la pâtisserie) devra s'équilibrer entre les jours scolaires.

Les menus proposés devront être établis en rapport avec la saison et ses produits (utilisation de produits de saison, frais).

La restauration implique l'achat de produits alimentaires de qualité, lesquels doivent faire l'objet d'une transformation (valeur ajoutée) pour les amener à former des prestations alimentaires fraîches, de bonne qualité organoleptique, appétissante.

Un plan alimentaire couvrant 4 semaines sera proposé par le titulaire (20 repas consécutifs) et à appliquer tout au long du marché. Il pourra être différent en fonction des saisons et par typologie de convives.

#### Composition des menus :

Les menus, variés et équilibrés, seront conformes aux différentes normes et règles en vigueur en matière de restauration collective. La composition des repas se fait dans le respect du GEMRCN et du PNNS en vigueur ainsi que du décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Le cahier des grammages utilisés devra obligatoirement être fourni avec l'offre du fournisseur.

Les menus devront respecter les fréquences recommandées de service des prestations telles que stipulées dans le tableau d'analyse des fréquences du GEMRCN (sur 20 repas consécutifs).

Le titulaire s'engage à mettre en place plusieurs menus à thème tout au long de l'année. Il proposera des repas à thèmes et animations à raison d'un événement tous les deux mois durant les périodes scolaires, soit 5 événements.

Le titulaire proposera un « repas de fin d'année », qui aura lieu avant les vacances scolaires de fin d'année civile.

En début d'année scolaire, le titulaire propose un programme d'animations pour la restauration scolaire et l'accueil de loisirs. Le coût de ces prestations est réputé être intégré dans le prix des repas.

Dans le cadre de ces animations, aucune publicité pour une entreprise commerciale ne pourra être effectuée sauf autorisation écrite préalable de la commune.

#### Qualité nutritionnelle des repas servis :

La commune est particulièrement attentive aux modes d'approvisionnement des denrées utilisées pour la confection des repas.

Le titulaire est tenu de respecter la politique d'achats présentée dans son mémoire technique et de justifier :

- Le rôle des différents acteurs de l'entreprise dans la politique achat (marges de manœuvre de la cuisine centrale dans le choix des produits et fournisseurs),
- Les modes d'approvisionnement,
- La fréquence des approvisionnements et la rotation des stocks sur la cuisine centrale,
- Les modalités de référencement des produits et des fournisseurs,
- L'appui sur des circuits courts et des circuits d'approvisionnement durables,
- Les contrôles de suivi (contrôles et démarches qualité).

Le titulaire se conforme aux usages de sa profession et doit prendre en compte a minima les points suivants lors de la sélection de ses fournisseurs (en fonction de la nature des produits concernés) :

- L'agrément sanitaire,
- La mise en place d'une démarche qualité,
- La communication des autocontrôles et la gestion des dangers microbiens, chimiques et/ou physiques,
- La gestion de la bonne traçabilité des produits, comme les origines géographiques, l'identification de l'espèce voire de l'animal selon son espèce, la constitution de lot de fabrication,
- Le mode de validation des dates-limites de consommation (DLC).

Il s'engage par la suite à adopter des comportements conformes et en adéquation avec les principes intégrés au marché.

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions réglementaires concernant les denrées alimentaires, générales et particulières à chacune d'elles.

Le choix et la qualité des matières premières utilisées dans le cadre de la préparation des repas servis dans le restaurant municipal font partie des axes prioritaires que se donne la commune.

Le titulaire s'engage à utiliser des denrées de première qualité répondant :

- Aux spécifications qualitatives et quantitatives de la recommandation du GEMRCN/DA (Groupe d'Etude des marchés de restauration collective et de nutrition) en vigueur et, le cas échéant, à celles des guides relatifs aux familles de produits ;
- Aux objectifs nutritionnels du PNNS en vigueur ;
- Aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR en vigueur (ou à tout autre texte qui viendrait à les remplacer) et toute autre réglementation sur l'hygiène et la qualité nutritionnelle des denrées alimentaires ;
- Aux exigences liées à la réglementation communautaire relative à la restauration collective ;
- Aux critères organoleptiques de rigueur (maturité des fruits, tendreté, teneur en matières grasses...).

La proposition des produits doit répondre, en plus des qualités organoleptiques réglementaires, aux critères plus spécifiques suivants :

- Saisonnalité,
- Fraîcheur.

L'utilisation de produits frais de saison est une priorité.

Les engagements du titulaire s'agissant des spécifications qualitatives des denrées sont en cohérence avec les caractéristiques et capacités techniques (tant en locaux qu'en équipements) de l'outil de production retenu. Ils doivent pouvoir être suivis par la commune dans le cadre des outils de reporting à mettre en place par le titulaire.

Le titulaire s'engage à fournir dans les 24 heures les certificats ou les factures des denrées utilisées pour la confection des repas que pourront lui demander à tout instant la commune. Il en sera de même de la communication des documents relatifs à la traçabilité de la viande. Il s'engage, de manière plus générale, à lui communiquer l'ensemble des informations en sa possession susceptibles d'avoir un impact sur la prestation ou sur les usagers et de permettre à la commune de s'assurer du respect des engagements contractuels.

Le titulaire doit avoir pérennisé sa démarche de traçabilité de ses produits notamment en matière d'Encéphalopathie Spongiforme Bovine, Listériose, etc. Il doit fournir la preuve de son action et des solutions adoptées. Toute contagion ou risque épidémique futur doit être traité sur ce mode opératoire et ce, dès les premiers signes avant-coureurs ou sur simple demande de la commune.

Cette dernière exige par ailleurs du titulaire l'exclusion :

- Des denrées alimentaires ou ingrédients étiquetés avec une présence d'O.G.M. Il doit pouvoir apporter la garantie de l'absence d'O.G.M. dans les produits livrés,
- Des préparations alimentaires présentant des substances à fort potentiel allergisant, au fur et à mesure de l'acquisition des connaissances scientifiques en la matière,
- De l'huile de palme et des graisses hydrogénées.

La commune se réserve la possibilité d'interdire tout produit, sous réserve d'en avertir le titulaire 15 jours avant la mise en œuvre des menus.

Le principe est de prohiber toutes les préparations à base de produits reconstitués, sauf accord préalable de la commune, après prise de connaissance des fiches techniques de composition des plats.

Les plats reconstitués à base de bœuf (raviolis, hachis parmentier, croquettes, pâtes bolognaise, farcis) ne pourront être autorisés que sous réserve de la production de la fiche technique.

Le titulaire détaille dans son offre le niveau de qualité des denrées utilisées pour la confection des repas ; à cet effet le tableau joint en annexe 1 est à compléter. Dans l'hypothèse où les engagements sont différents en fonction des typologies de convives, l'annexe est à dupliquer et à compléter en conséquence.

Le titulaire prendra en compte la notion de bien-être animal, intégrant les conditions d'élevage et - si possible - d'abattage des animaux, par le choix de produits issus de filières engagées.

Seront précisés par ailleurs par le titulaire ses engagements portant :

- Sur la liste des entrées pouvant être intégrées aux menus,
- Sur la variété des poissons servis (nombre de variétés, % d'introduction dans les menus, nombre de services concernés),
- Sur la variété des volailles (liste et gamme des plats de volaille ou à base de volaille, % d'introduction dans les menus),

- Sur la variété des viandes de bœuf, veau, porc, agneau (liste et gamme des plats),
- Sur le mode de production des potages,
- Sur la saisonnalité des fruits et légumes (calendrier sur l'année, % d'introduction dans les menus, nombre de services concernés) et leur maturité,
- Sur la liste des desserts pouvant être intégrées aux menus,
- Sur la variété des pâtisseries (liste et catégorie : « maison », achetées fraîches, achetées surgelées, % d'introduction dans les menus).

Afin de faciliter au titulaire l'accès aux fruits de qualité, il ne sera pas imposé de communiquer à l'avance le type de fruit servi (mention « fruit de saison » sur les menus) ; le titulaire devra cependant transmettre en début de semaine un planning hebdomadaire précisant les fruits qui seront servis au déjeuner voire au goûter. Le titulaire s'emploiera à diversifier les fruits présentés au cours d'une même semaine. La commune sera très vigilante sur la qualité des fruits proposés à la consommation des usagers. En particulier, les fruits devront être à parfaite maturité le jour de leur consommation.

En cas de non-conformité (fruits trop mûrs ou trop verts), ils ne seront pas servis et leur changement sera effectué le jour même par le titulaire - quitte à servir un autre produit en guise de dessert. En cas de non-changement dans les délais, les employés de service pourront servir les desserts des menus de dépannage mis en place par le titulaire (cette situation ne pourra être qu'exceptionnelle). Dans ce cas, le remplacement des desserts de dépannage consommés devra être effectué sous 24 heures. Ce dispositif ne pourra être qu'exceptionnel (au maximum cinq fois par année scolaire).

### **Objectifs développement durable**

La commune sera particulièrement attentive :

- au type d'agriculture utilisé pour la production des denrées,
- à la saisonnalité des produits,
- au respect des engagements relatifs à l'origine géographique des denrées utilisées pour la confection des repas,
- au recours aux circuits logistiques les plus courts afin de réduire l'impact environnemental de l'approvisionnement en denrées.

### **Produits issus de circuits-courts**

Le titulaire précisera dans son offre les engagements portant sur l'approvisionnement durable s'agissant des denrées utilisées pour la confection des repas reposant sur les principes suivants : développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, performances en matière de protection de l'environnement, garantie de la rémunération équitable des producteurs.

Le titulaire indiquera notamment :

- la nature des produits concernés
- la liste des fournisseurs pré-identifiés
- le % d'intégration dans les menus (nombre de composantes concernées sur un cycle de 20 repas consécutifs)
- le plan de progrès éventuel sur la durée du marché

## Alimentation durable au sens de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018

Le Bordereau des Prix Unitaires intègre les prix des déjeuners (pour chacune des typologies de convives) sur la base du taux d'alimentation durable à hauteur de 50%.

Le titulaire présente ses engagements en termes d'alimentation durable, sur la durée du marché, en annexe 2 du présent document. Dans l'hypothèse où les engagements sont différents en fonction des typologies de convives, l'annexe est à dupliquer et à compléter en conséquence.

Le recours aux produits issus de l'agriculture biologique et aux produits présentant des signes officiels de qualité répond à une double exigence, d'une part la qualité nutritionnelle et gustative des produits utilisés et d'autre part la non-présence de produits préjudiciables à la santé alimentaire. Les produits biologiques d'origine régionale seront privilégiés.

Une attention sera portée à l'échelle d'un cycle de 20 menus consécutifs dans la perspective :

- d'assurer une diversité de produits parmi tous les groupes d'aliments (fruits, légumes, laitages, viandes, œufs, légumineuses, céréales),
- de respecter la saisonnalité,
- d'assurer à chaque convive un taux identique d'alimentation durable.

S'agissant de l'introduction du bio, les produits bio seront répartis sur tous les repas plutôt que sur un seul repas complet par semaine.

Le titulaire présente sur simple demande de la commune un tableau de bord de suivi du taux d'alimentation durable, sur la période précédente et depuis le démarrage de l'année scolaire (décomposition en valeur d'achat des produits durables intégrés aux menus).

Il est demandé au candidat de fournir dans le mémoire technique un exemple de menus sur 4 semaines : 2 semaines type en hiver, 2 semaines type au printemps, spécifiant les produits répondant à la loi Egalim et les produits régionaux.

## Production des repas

Les prestations préparées depuis l'outil de production doivent répondre à des objectifs de qualité gustative et d'attractivité au niveau de la production des repas. Le titulaire a la possibilité d'identifier plusieurs outils de production en fonction notamment des typologies de convives.

La qualité des prestations est définie par les trois critères suivants qui sont indissociables :

- La qualité hygiénique conforme à la réglementation en matière de sécurité alimentaire,
- La qualité nutritionnelle,
- La qualité organoleptique.

Aucun de ces critères ne doit être privilégié au détriment des deux autres. Ils sont tous trois systématiquement satisfaits.

La qualité de la prestation se doit d'être homogène et permanente sur la durée du marché, pour la totalité des convives.

Le titulaire veille à offrir quotidiennement et pour chacun des composants du menu une prestation uniforme quant à la qualité des produits et des ingrédients entrant dans la composition des mets, à la cuisson des produits, à leur mode de préparation « cuisinée dans les règles de l'art, » au respect des fiches de production et des fiches recettes communiquées à la commune, tout en respectant les objectifs du PNNS en vigueur (apports en graisse, en sel...).

Le titulaire n'est pas autorisé à utiliser pour la fabrication d'un même repas, des produits identiques de qualité différente (par exemple des haricots verts extra fins, mélangés à des haricots verts très fins).

L'ensemble des produits référencés, approvisionnés et consommés est soumis à l'approbation de la commune, sur simple demande. Dans le cas d'un produit référencé non satisfaisant (en particulier sur la base de retours terrain), le titulaire s'engage à rechercher un autre fournisseur pour ce même produit.

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées et variées, elles doivent se rapprocher de la qualité d'une cuisine traditionnelle, répondant à des qualités gustatives et attractives sur le plan de la présentation.

Le titulaire apporte un soin tout particulier à la préparation et à l'assaisonnement des légumes et des féculents.

Pour le plat principal, les légumes doivent être séparés de la viande.

Les cuissons sont effectuées avec le plus grand soin. Insuffisantes ou excessives, elles peuvent rendre les aliments indigestes ou altérer leurs apports nutritionnels. Les viandes rôties sont cuites à point, c'est-à-dire ni trop saignantes, ni trop cuites. Le titulaire présentera dans son offre le mode de cuisson des viandes.

Les entames ne sont pas comptabilisées dans les portions contenues dans chaque barquette.

Les aliments ont une texture variée : ne pas proposer une accumulation de préparations molles et d'aliments hachés sur une semaine.

Les aliments doivent en grande majorité correspondre aux saisons. Ceci est un élément important pour la qualité des produits ; c'est particulièrement vrai pour les légumes et les fruits utilisés en entrée ou en dessert. C'est également vrai pour les plats principaux. Les fruits doivent être mûrs, ni verts ni trop avancés ; la teneur en sucre doit pouvoir être contrôlée sur la cuisine centrale.

La salade verte n'est pas comptabilisée comme une composante du repas et est obligatoirement associée aux plats de type quiche, tarte salée, hachis parmentier...

Les menus doivent intégrer un potage par semaine sur les mois d'hiver (ils sont également à prévoir sur le reste de l'année à une fréquence moindre) et au minimum une pâtisserie maison par mois.

La préparation sur l'office reste un enjeu majeur pour la perception de la qualité par les convives.

Pour inciter à la consommation et valoriser la prestation, les périphériques et les plats protidiques sont accompagnés d'éléments permettant d'agrémenter la prestation et judicieusement adaptés aux produits.

Le titulaire fournit les éléments de décoration nécessaires à l'agrément des plats proposés (herbes, salade, etc.). Par ailleurs, le titulaire prévoira la livraison des agréments nécessaires adaptés au repas (par exemple, citron en cas de service de poisson).

Le coût de ces éléments de décoration est intégré dans le prix du repas.

Les « éléments de décoration » constituent l'agrément visuel. En conséquence, ils ne sont pas inclus dans le « Poids net dans l'assiette prêt à consommer en grammes » qui constitue à lui seul la quantité de produit à servir à chaque catégorie de convives comme défini dans les recommandations du GEMRCN.

Les vinaigrettes devront être préparées à la cuisine centrale par le titulaire (vinaigrette industrielle interdite). Le titulaire fournira la vinaigrette préparée en bouteilles, l'assaisonnement étant effectué (sauf exceptions pour des produits spécifiques) par les personnels de la cantine municipale.

A titre exceptionnel, lors de pique-niques par exemple, la commune pourra demander de la vinaigrette en dosette.

Le niveau d'élaboration des produits livrés sur le satellite sera fonction de leur nature et des spécificités par site ; la répartition sera la suivante :

- A trancher, à assaisonner et à dresser sur l'office,
- A livrer tranché et à assaisonner sur l'office,
- A livrer prêt à consommer.

Une vigilance sera à apporter dans la phase de construction des menus sur le nombre de manipulations demandées aux personnels de l'office par jour.

Les fromages seront prioritairement à la coupe à partir de fromages entiers. Les fromages portionnés ne seront pas exclus mais doivent rester limités ; ils ne seront pas servis cumulativement avec des desserts en pots plastiques. Pour mémoire, les conditions d'emballage des prestations sont à mettre en cohérence avec l'objectif global de limitation des déchets.

Le titulaire fournit les condiments devant être tenus en permanence à disposition des convives (au minimum : sel, poivre, moutarde). La mayonnaise et le ketchup devront être livrés en quantité suffisante si cela est prévu au menu et le conditionnement devra correspondre aux besoins afin d'éviter le gaspillage.

Le contrôle de la maîtrise des températures des différentes préparations est un des points prévus dans le protocole de suivi de la bonne exécution du marché. Ceci doit être particulièrement observé et détaillé dans les supports décrivant les conditions de remise en température et étiquetages des prestations livrées sur les offices. Un étiquetage informatif devra indiquer avec précision les modalités de remise en température pour les plats à servir chauds.

Le titulaire s'assurera dans le mois qui suit le démarrage du marché que le matériel en place sur l'office répond bien aux conditions fixées par la législation pour le réchauffage et la conservation. A défaut, il pourra prescrire les changements à réaliser.

### **Spécifications quantitatives**

Le grammage est conforme :

- A la Circulaire n° 2001- 118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments, détaillant notamment les grammages correspondants aux besoins nutritionnels des enfants,
- Aux « recommandations relatives à la nutrition » du GEMRCN en vigueur (est prise en compte la fourchette haute des grammages recommandés). Nota : les grammages des plats protidiques s'entendent sans sauce (cf. Tableaux de grammages GEMRCN en

vigueur),

- Au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

La commune aura la possibilité, en concertation avec le titulaire et en fonction des menus présentés, d'ajuster les grammages.

Les prestations piécées (du type rôti) seront présentées d'une seule pièce (la manipulation visant à découper une tranche pour respecter le grammage contractuel est exclue).

Un tableau des grammages des denrées servies au déjeuner devra être fourni sur chaque office afin de permettre un contrôle des denrées livrées.

En l'espèce, deux types de grammages sont à intégrer dans le présent marché :

- enfants du groupe scolaire ou accueil de loisirs,
- adultes et adolescents (en accueil de loisirs).

### **Présentation**

Une attention toute particulière sera apportée à la mise en valeur et à la présentation des plats. Le titulaire s'engage à proposer ponctuellement, en fonction des plats, les prestations suivantes : ketchup, moutarde, mayonnaise, beurre.

La cuisine ne disposant pas d'appareil pour la cuisson de frites, celles-ci devront se cuire au four. De plus, le titulaire devra fournir le sucre en poudre pour les fruits frais.

Aucune publicité pour des marques alimentaires n'est autorisée sur le site.

### **Contrôle bactériologique**

Le prestataire s'engage à suivre la qualité microbiologique des préparations en faisant réaliser à ses frais chaque mois des prélèvements pour analyse d'aliments prélevés le jour de leur consommation dans la cuisine satellite.

Le prestataire s'engage également à fournir des résultats d'analyses microbiologiques sur les matières premières entrant dans la fabrication des plats servis dans le restaurant de la commune. Les résultats des analyses sont communiqués chaque mois à la municipalité.

### **Suivi régulier de la liaison froide**

Le suivi devra être effectué régulièrement par une personne qualifiée liaison froide nommée par le titulaire.

Cette personne doit répondre aux questions techniques des agents travaillant en cuisine et tenir compte de leurs éventuelles remarques.

Elle doit aussi pouvoir aider régulièrement, surtout dans les premières semaines, le personnel dans les domaines divers tels que la présentation des plats, la démarche HACCP et aussi la remise en température des produits.

## **Repas de secours**

Afin de garantir un service de repas continu, il sera mis en place un stock de secours sur l'office composé de repas de longue conservation (conserves, produits lyophilisés) pouvant être consommés chauds et pouvant être consommés froids comprenant hors d'œuvre, plat protidique, produit laitier et dessert. Les repas de secours doivent être adaptés aux publics concernés.

La composition du stock tampon est à valider obligatoirement par la commune. Il est à changer à chaque année scolaire.

Ces repas sont réputés être la propriété du titulaire. Ces stocks seront reconstitués dès le lendemain de leur utilisation. Le nombre de repas sera défini lors du démarrage de l'exécution du marché. Il correspondra à la fréquentation maximum du restaurant pour une journée. Le titulaire est seul responsable du renouvellement des stocks de secours et de la vérification des DLC.

Ce stock peut être utilisé :

- Pour pallier des dysfonctionnements du titulaire (livraison insuffisante de repas, prestations impropres à la consommation et non relivrées...) ; dans cette hypothèse, ces repas de secours ne sont pas payés par la commune ; cela doit rester exceptionnel.
- Par pallier des difficultés de la commune (commande insuffisante de repas, pannes de chambres froides ou de fours...) ; dans cette hypothèse, ces repas de secours sont payés par la commune.

Le titulaire s'engage par ailleurs à mettre en œuvre son plan de continuité d'activité, notamment en cas de crise sanitaire de type pandémie.

## **Prêt de matériels**

La commune a la possibilité de solliciter le titulaire pour le prêt de certains équipements nécessaires au fonctionnement de l'office (four de remise en température 5 ou 10 ou 20 niveaux, armoire froide simple, thermoport), soit de manière permanente sur la durée du marché, soit de manière ponctuelle pour une période considérée (par exemple sur l'été).

La demande doit être adressée par la commune au titulaire sous un délai d'un mois avant la date prévisionnelle de mise en place.

La maintenance et le renouvellement de ces équipements sont à la charge du titulaire.

## **Article 7 : Démarche HACCP**

Pour chaque étape de sa prestation, des achats à la livraison dans les restaurants, le prestataire s'engage à mettre en place une démarche HACCP.

Le prestataire s'assurera, lors de la sélection de ses fournisseurs, que ceux-ci maîtrisent également la démarche HACCP.

La Commune de Maing pourra demander à tout moment à avoir accès aux documents du manuel HACCP.

## **Formation du personnel**

Le titulaire a à sa charge la formation des agents municipaux travaillant à la cantine scolaire ; il doit présenter un projet de contrôle de connaissances professionnelles et de

formation continue du personnel concerné au respect des règles d'hygiène et de sécurité, à la méthode HACCP et à la remise en température des repas.

Chaque agent municipal bénéficie au minimum d'une session de formation par an.

L'ensemble des frais afférents à cette mission de formation (frais de personnel, frais pédagogiques, etc.) est intégralement à la charge du titulaire et intégré au prix unitaire des prestations.

Le titulaire doit être en mesure de fournir nominativement des attestations de formation pour chaque agent municipal formé par ses soins.

### **Article 8 : Conditions de livraison des repas**

Les fournitures sont livrées à destination franco de port. Le transport des prestations est effectué dans des véhicules réfrigérés afin de maintenir les produits à une température de +3°, selon les conditions fixées par l'arrêté du 20 juillet 1998, fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des denrées périssables.

Pendant le transport, et pendant les opérations de manutention des fournitures, les marchandises seront assurées par les soins du fournisseur. Le personnel préposé aux transports et aux manipulations doit observer les règles d'hygiène les plus strictes. Les fournitures sont livrées et stockées, sur le site, dans les réfrigérateurs de la restauration scolaire par le titulaire.

Les livraisons de repas sont effectuées le matin même de leur consommation. Cette réception terminée, les fournitures passent sous la responsabilité du service de restauration scolaire qui devra conserver les repas dans les conditions optimales.

Les fournitures livrées par le titulaire doivent être accompagnées d'un bon de livraison.

Ce bon de livraison, dressé en double exemplaire, sera conjointement signé par le livreur et le gestionnaire de service de restauration scolaire.

Les hors d'œuvres, viandes, poissons et légumes seront conditionnés en plats adaptés. Les desserts seront livrés en conditionnés pour maintenir une qualité optimale.

Conformément à l'arrêté ministériel du 29 septembre 1997, les conditionnements porteront les indications suivantes :

- La nature précise du plat,
- Le numéro d'agrément délivré par la Direction des Services Vétérinaires,
- La date de fabrication,
- La date limite de consommation,
- La température de conservation,
- La composition particulièrement en produit allergène (gluten, oeuf, ...)
- Les observations de remise en température (temps ouvert, fermé ou perforé).

Les bordereaux de livraison devront comporter a minima de manière visible et simple :

- L'adresse de l'établissement livré,
- La date de livraison,
- Le nombre de repas livrés,
- La date de fabrication,

- La date limite de consommation,
- Le contenu du repas et les quantités livrées par composante,
- Le nom du titulaire,
- La répartition : standard / sans porc / sans viande.

## **Article 9 : Opérations de vérification externe**

### Contrôle des opérations de livraison

Les vérifications quantitatives et qualitatives seront effectuées lors de la livraison par le responsable de la cantine ou son subordonné.

L'agent habilité par la collectivité réceptionne les fournitures et le bon de livraison. Si les fournitures livrées s'avèrent défectueuses ou ne sont pas conformes aux stipulations du marché, la collectivité peut mettre en demeure, dans un délai d'une demi-heure, le titulaire de remplacer les prestations qui devront être livrées au plus tard à 11h30.

### Vérification des spécifications contractuelles

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

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications contractuelles (quantité, valeur nutritionnelle, gastronomique et micro-biologique, hygiène).

La collectivité peut à tout moment faire appel aux services vétérinaires ou aux services départementaux de la concurrence de la consommation et de la répression des fraudes afin d'effectuer des contrôles inopinés pour s'assurer de la qualité des denrées et des produits.

### Evaluation :

L'établissement peut effectuer un sondage auprès des usagers selon les modalités fixées dans une grille d'analyse. Ces sondages constituent des éléments d'évaluation et d'appréciation qualitative des prestations.

Enfin, le fournisseur sera informé des critiques formulées auprès du service restauration scolaire par les usagers.

### Références juridiques :

Le prestataire est tenu de respecter l'arrêté du 29 Septembre 1997 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et toute nouvelle disposition le remplaçant ou le complétant en cours de marché, ainsi que la recommandation relative à la nutrition n° J507 du 4 Mai 2007. De plus, le titulaire devra justifier d'un agrément de la Direction des services vétérinaires.

## Veille technologique et conseil

Le titulaire a en charge la veille technologique sur les évolutions des techniques et procédés utilisés en restauration collective. Il est tenu d'informer la commune en cas d'évolutions sensibles pouvant impacter de manière significative l'économie du marché.

## Article 10 : Facturation

La facturation sera établie en fin de mois, au titre des prestations du mois écoulé. Le règlement interviendra par virement administratif, étant rappelé que le délai global de paiement est de 30 jours à réception de la facture.

## Article 11 : Durée du marché, calendrier et fixation des prix

La durée du marché est fixée à deux années.

Date de début de la prestation : 1er janvier 2025

Les prix sont fermes et définitifs pour la première année du marché. Lors de la deuxième année, les prix seront réactualisés selon la formule suivante :

$$P = P_0 \left( \frac{I}{I^0} + 0,50 \frac{I'}{I'^0} \right)$$

I représente l'indice « restauration » publié au bulletin mensuel des statistiques de l'INSEE, tableau 23 NE.

I' représente l'indice « repas dans un restaurant d'entreprise ou d'administration » publié au bulletin mensuel des statistiques de l'INSEE, tableau 23 NE.

**Cette majoration ne peut pas excéder 3% par an.**

## Article 12 : Pénalités

Faute par le titulaire de remplir les obligations qui lui sont imposées par le marché, des pénalités peuvent lui être infligées selon les modalités suivantes (en dérogation de l'article 14 du CCAG).

Sont considérées comme des causes exonératoires de la responsabilité du titulaire, et donc de l'application des pénalités, les hypothèses suivantes :

- La force majeure au sens de la jurisprudence administrative,
- Le fait de tiers (hors ceux intervenant sous la responsabilité du titulaire),
- La faute du pouvoir adjudicateur ou des personnes relevant de sa responsabilité au titre de l'exécution du présent marché,
- Le retard imputable au pouvoir adjudicateur.

La pénalité peut être de deux types en fonction de la nature de l'infraction constatée :

- ⇒ Sans mise en demeure préalable sur simple constat du pouvoir adjudicateur,
- ⇒ Avec mise en demeure préalable : la sanction est déclenchée si la mise en demeure est restée sans effet pendant cinq jours à compter de la date de réception du courrier recommandé par le titulaire.

Le montant des pénalités arrêté par le pouvoir adjudicateur est déduit du montant de la

facture au fur et à mesure de leur constat.

Le tableau ci-après précise la nature et le montant des pénalités auxquelles le titulaire s'expose en cas de non-respect du marché.

Désignation de la pénalité	Montant	Après mise en demeure
<b>ORGANISATION - FONCTIONNEMENT</b>		
Non-respect des délais de livraison des repas	50 € par ¼ heure d'écart constaté	
Non-respect de la continuité du service (sauf cas de force majeure, validé par le pouvoir adjudicateur) - interruption totale du service pour une journée - interruption totale du service au-delà d'une semaine	- 5000 € par jour - résiliation du marché sans indemnité	
Absence de stock de secours sur office	150€ par jour de retard	X
Non remplacement des stocks de secours en cas d'utilisation	150€ par jour de retard	
Non-respect des repas commandés (en quantité et en nature)	50 € par repas manquant	
Changement de la cuisine centrale sans information préalable du pouvoir adjudicateur	2500 € par infraction constatée	
Non-respect des menus validés par le pouvoir adjudicateur sans accord préalable et écrit de ce dernier	250 € par infraction constatée L'infraction s'entend par une composante d'un repas non respectée y compris l'engagement qualitatif (label, origine)	
Non-respect des modalités de communication des menus pour validation par le pouvoir adjudicateur et documents prévus (projets de menus, tableaux du GEMRCN)	100 € par jour de retard par rapport aux délais contractuels	
<b>QUALITE - OFFRE</b>		
Non-respect des spécifications qualitatives (marqueurs de qualité des denrées : labels, origine, locaux, bio,..)	500 € par infraction constatée, sur la base d'un contrôle de traçabilité	
Non-respect des spécifications quantitatives (grammages)	30% du montant facturé de la prestation au grammage insuffisant (pour un écart de plus de 10%) X nombre de repas commandés.	
Transmission du programme d'animation annuel avant le début de l'année scolaire	150 € par jour de retard (date de rentrée)	X
Non-respect du programme d'animations	250 € par animation non réalisée sur le planning contractuel	
Non-respect des engagements portant sur la saisonnalité des fruits et légumes	250 € par infraction constatée après mise en demeure restée	X

Désignation de la pénalité	Montant	Après mise en demeure
	sans effet L'infraction s'entend par un écart par rapport au calendrier prévisionnel intégré par le prestataire dans son mémoire technique	
<b>HYGIENE</b>		
Non-respect des modalités de conditionnement des repas et d'étiquetage	150 € par infraction constatée	
Non-respect des conditions réglementaires de livraison des repas (normes et hygiène / propreté)	250 € par infraction constatée	
Non-respect des DLC y compris sur le stock de secours	250 € par infraction constatée	
Non-respect de la conformité des bons de livraison (date, site, identification cuisine centrale, nombre de repas, signatures, etc.)	50€ par infraction concernée	
Non-transmission des documents se rapportant à la traçabilité des produits	50 € par jour de retard	X
Non-respect des bonnes pratiques d'hygiène sur office (livraison) et cuisine centrale	50 € HT par infraction constatée	
<b>PERSONNEL</b>		
Non-respect du programme de formation des personnels du pouvoir adjudicateur	50 € par jour de retard après mise en demeure restée sans effet	
<b>REPORTING - SUIVI</b>		
Retard dans la transmission des tableaux de bord mensuels	50 € par jour de retard	X
Retard dans la transmission du rapport annuel d'activités	50 € par jour de retard	X
Retard dans la transmission de la copie de la police d'assurance souscrite par le prestataire au titre du marché	50 € par jour de retard	X
Retard dans la transmission de tout document dont la communication est prévue au marché et non listé dans les pénalités supra	50 € par jour de retard	X
Retard dans la transmission des états de consommation des produits laitiers	50 € par jour de retard	X

Par dérogation à l'article 14.1.3 du CCAG FCS, le titulaire ne sera pas exonéré des pénalités dont le montant ne dépasse pas 300 euros sur l'ensemble du marché.

Les pénalités sont cumulables, par dérogation à l'article 14.1.3, et ne sont pas libératoires. L'application de ces pénalités ne dispense en aucun cas le titulaire d'indemniser le pouvoir adjudicateur ou les tiers des préjudices qu'ils auraient effectivement subis à l'occasion de l'exécution du présent marché.

### **Article 13 : Résiliation**

Les dispositions des articles 29 à 36 du C.C.A.G.-F.C.S. sont applicables au présent marché.

Le pouvoir adjudicateur peut prendre la décision de résilier le marché aux torts du titulaire :

- S'il refuse le paiement des pénalités ;
- Si le montant cumulé des pénalités appliquées est égal ou supérieur à 20 000 euros sur la durée du marché ;
- Lorsqu'il a contrevenu à l'article D8222-5 du code du travail. Dans ce dernier cas, une mise en demeure doit être notifiée par écrit et assortie d'un délai fixé par le pouvoir adjudicateur. A défaut d'indication de délai, le titulaire défaillant dispose d'un mois à compter de la notification de la mise en demeure pour satisfaire aux obligations de celle-ci ou pour présenter ses observations.

Si la mise en demeure reste infructueuse, le marché pourra être résilié aux torts du titulaire sans que celui-ci puisse prétendre à indemnité, et le cas échéant, avec exécution des prestations à ses frais et risques.

### **Article 14 : Règlement des différends**

Le présent marché est soumis au seul Droit français.

Les Parties s'efforcent de régler à l'amiable tout différend éventuel relatif à l'interprétation des stipulations du marché ou à l'exécution des prestations, objet de ce dernier.

Les Parties peuvent à ce titre, recourir à un médiateur ou aux comités consultatifs de règlement amiable des différends et litiges relatifs aux marchés publics, conformément aux dispositions de l'article R. 2197-1 du code de la commande publique. En outre, la juridiction compétente est le tribunal administratif de Lille :

**Tribunal Administratif de Lille**  
5 rue Geoffroy Saint-Hilaire  
CS 62039  
59014 Lille Cedex  
Téléphone : 03 59 54 23 42  
Télécopie : 03 59 54 24 45  
Courriel : [greffe.ta-lille@juradm.fr](mailto:greffe.ta-lille@juradm.fr)

## Article 15 : Force majeure

Les Parties ne pourront être tenues responsables d'un manquement à l'une quelconque de leurs obligations au titre du marché, qui résulterait de la survenance d'un événement de force majeure, tel que défini par la loi et la jurisprudence.

Dans la mesure où de telles circonstances se poursuivraient pendant une durée supérieure à un mois calendaire, les Parties conviennent d'engager des discussions en vue de modifier les termes de leurs engagements respectifs.

## Article 16 : Election de domicile

Pour l'exécution des présentes ainsi que de leurs suites, les Parties font respectivement élection de domicile en leurs sièges sociaux ou adresses indiqués en tête de l'Acte d'Engagement.

Toute modification du siège social ou de l'adresse de l'une des parties ne sera opposable à l'autre partie que 48 heures après lui avoir été dûment notifiée.

## Article 17 : Dérogation au C.C.A.G.-F.C.S.

CCAG - FCS		CCAP marché de repas livrés
Article 14	Article 10	Pénalités
Article 14.1.3	Article 10	Pénalités