

CAHIER DES CHARGES

COMMUNE DE LE MAISNIL

I – CARACTERISTIQUES GENERALES

1. Objet du marché

Le présent marché a pour objet la restauration destinée aux élèves de l'Ecole publique Alexis Delannoy.

2. Engagement en faveur de la qualité alimentaire et d'une démarche durable

La Commune souhaite promouvoir une alimentation de qualité, notamment en proposant à chaque menu une part d'aliments issus de l'agriculture biologique.

La Commune souhaite privilégier tout approvisionnement propice au développement durable et à la qualité alimentaire : recours aux produits de saison, production locale (c'est-à-dire produits et transformés dans les Hauts-de France), circuits courts.

La Commune sera attentive à toute démarche favorable à la réduction du gaspillage alimentaire et au recyclage des déchets.

Le prestataire devra être en mesure d'assurer le suivi global de la prestation, et de fournir les informations précises sur la provenance et la qualité des aliments, soit par la mise à disposition des documents adéquats, soit par la participation à des entretiens ou réunions, en fonction des demandes exprimées par la Commune, en lien avec ses partenaires (parents d'élèves, enseignants, etc.).

A terme, la Commune envisagera la possibilité de s'engager dans la démarche « ici je mange local » initiée et portée par la Métropole Européenne de Lille, le département du Nord et la Région Hauts-de France, en partenariat avec la Chambre d'agriculture Nord - Pas de Calais.

3. Généralités

3.1 Période d'intervention

Pendant la période scolaire : les jours d'école uniquement :

Prestation à fournir LE MIDI : préparation, fourniture et livraison des repas nécessaires au service du restaurant scolaire municipal.

N. B. Pendant les périodes de vacances scolaires : Hiver, Printemps, Toussaint et Noël et pendant la période estivale (Juillet et Août) : pas de prestation à fournir

3.2 Caractéristiques de la prestation

A la charge du prestataire de restauration :

- L'élaboration et la mise en place des menus : frappe et affichage, avec mention des indicateurs spécifiques de qualité des aliments : BIO, labels, circuits courts, production locale... (voir page 5)
- L'équilibre alimentaire
- La production des repas en cuisine centrale

- La mise à disposition d'une personne à raison de 4 heures et demi par jour, soit 18 heures par semaine
- Les contrôles bactériologiques et l'évaluation de l'hygiène
- La livraison des repas en liaison froide
- l'approvisionnement des denrées,
- le stockage des denrées dans les réserves existantes,
- Le réchauffage des plats et le dressage des plats par le personnel de la société de restauration. Le matériel de réchauffage est fourni et entretenu par le prestataire.
- L'entretien journalier des locaux et matériels de restauration (cuisine et salle)
- Les produits d'entretien nécessaires aux équipements de lavage
- La fourniture et le blanchissage des tenues du personnel de cuisine et des chaussures de sécurité
- La fourniture du papier alu et du film alimentaire
- La fourniture des toques, calots, sacs poubelles, sachets pique-nique
- La visite médicale du personnel mis à disposition par la société de restauration
- Les fournitures administratives
- La formation du personnel mis à disposition par la société de restauration
- Des animations deux fois par an (repas à thème ou malle animation)
- la mise à disposition, sur demande du client, de toutes les informations nécessaires à la traçabilité des produits.
- L'aide au suivi de la prestation en matière d'alimentation durable et de lutte contre le gaspillage : respect du tri sélectif, et tri des déchets à différentes étapes (préparation, service, sortie assiettes).

L'assurance responsabilité civile / intoxication alimentaire

A la charge de la Commune

- Le service des repas aux élèves
- La maintenance des installations et des locaux
- Le renouvellement du gros et petit matériel de cuisine (plateaux, verrerie, vaisselle, friteuse, lave-vaisselle, adoucisseur d'eau)
- Les contrats d'entretien des matériels
- La fourniture de l'eau, de l'électricité et du gaz
- Les contrats de téléphonie
- La fourniture des ampoules et néons
- Le nettoyage des vitres
- L'évacuation des déchets
- La fourniture des serviettes papiers

Quelques jours par an à l'occasion de manifestations ou sorties exceptionnelles et à la demande de la directrice de l'école, des repas pourront être remplacés par un pique-nique.

Les repas seront préparés à l'avance, livrés froids dans le point de consommation, au plus tard 1 heure 30 avant le service, et réchauffés sur place.

Les repas seront confectionnés selon les normes HACCP et les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective stipulées dans l'arrêté du 18 octobre 2013.

4. Dispositions financières

Au début de chaque mois, la société de restauration remettra un état récapitulatif général avec la facture pour le mois précédant où apparaitront, entre autres, le nombre de repas servis et les frais de rémunération administrative et de personnel de la société.

Cette facture sera mandatée par la collectivité dans les délais légaux après vérification de la validité de la facture. Le Comptable chargé du paiement est Monsieur le Percepteur de la Trésorerie de Loos-les-Weppes.

4. Durée du contrat

Le marché prendra effet

- Le dernier jour ouvrable du mois d'Août 2019 pour la mise en place de la cantine et le nettoyage
- Le lundi 2 septembre 2019 en ce qui concerne le service de restauration proprement dit.

Il sera conclu pour une année. Il pourra être renouvelé par reconduction expresse deux fois un an, soit jusqu'à la fin de l'année scolaire 2021 – 2022

II – DETAIL DES PRESTATIONS

1. Confection des repas

1. 1. Composition des repas

Le titulaire s'engage à fournir un menu à 4 composants dont la structure est la suivante:

- **1 entrée** - hors d'œuvre ;
- **1 plat protidique principal carne** (viande, volaille, poisson) ou à base d'œufs à plus de 70 %. Les viandes en sauce apparaissent respectivement au maximum 1 fois sur 8 repas servis successivement. Les viandes « reconstituées » n'apparaîtront qu'une fois par mois maximum et à la seule condition que leur traçabilité soit avérée
- A titre expérimental, un plat protidique sans viande ou avec une proportion d'œuf inférieur à 70 % comprenant des protéines végétales, sera proposé, une ou deux fois par période.
- **1 plat d'accompagnement comprenant légumes et/ou féculent chaque jour**
- **1 fromage OU 1 dessert;**
- **le pain et ingrédients (sauce, condiments)**

Les rations constituant les repas devront respecter le tableau des grammages, sous réserves d'éventuels réajustements qui pourraient être demandés par la collectivité, en fonction des constats effectués (sondage satisfaction, suivi du gaspillage...)

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, et adaptées aux enfants.

Le prestataire veillera à la variété des plats proposés, y compris dans le choix des viandes et poissons servis, tout en évitant les préparations (sauces, assaisonnement) trop sophistiquées pour des enfants.

Seuls les poissons (d'élevage ou de saison) dont la production ou la pêche est respectueuse de l'environnement seront proposés.

Le prestataire fournit l'huile de friture, les condiments, les assaisonnements (inclus dans les prix de repas).

Les crudités seront livrées sans assaisonnement. L'assaisonnement s'effectuera sur place (huile, sel, vinaigre, éléments de décoration).

Les assaisonnements doivent être simples. Les sauces lourdes, les graisses cuites et les condiments trop épicés sont à éviter. Les sauces seront servies à part, à chaque fois que cela est possible, pour permettre le choix à l'enfant.

Le sel n'est pas interdit mais il est demandé au prestataire de réduire autant que possible le dosage des prestations qu'il produit en cuisine centrale et de privilégier l'achat de produits issus de l'industrie agroalimentaire à faible teneur en sel.

Le pain devra être frais et de bonne qualité (non congelé / non réchauffé).

1. 2. Exigences qualitatives

Conformément à la charte de l'environnement, à la loi du 12 juillet 2010 portant engagement national pour l'environnement et aux possibilités ouvertes par le Code des marchés publics (art 14), la Commune souhaite contribuer à la protection de l'environnement et au développement durable à travers son marché de restauration scolaire.

Dans son offre, le prestataire fera état avec le plus de précision possible de sa politique d'approvisionnement et de traçabilité.

Toute exception aux engagements pris par le candidat dans son offre devra être motivée par des circonstances extérieures au titulaire.

➤ Produits frais et de saison

La découverte et le patrimoine gastronomique doivent être valorisés ainsi que la traçabilité des produits, leur saisonnalité, fraîcheur et critères de qualité.

De façon générale, l'utilisation de produits frais, de saison et variés est requise.

Afin de faciliter au prestataire 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).

Les fruits et les légumes seront de saison et à maturité.

Le prestataire précisera les produits utilisés dans la confection des repas : part des légumes frais, viande fraîche.

➤ Produits biologiques

Dans chaque menu, le candidat devra inclure un élément issu de l'agriculture biologique. Il doit s'agir d'un des éléments principaux entrant dans la composition des plats.

➤ Circuits courts et production locale.

Le prestataire devra privilégier au maximum les circuits courts d'approvisionnement. Il devra être en mesure de fournir la liste des fournisseurs des produits en circuit court. De même, le prestataire privilégiera au maximum les aliments issus de la production locale (Hauts-de France).

Les candidats préciseront en annexes leurs filières d'approvisionnement de ces produits.

➤ Produits de qualité

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales soit particulières à telle ou telle d'entre elles.

Elles doivent en outre être conformes :

- à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
- aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR
- d'une manière générale, toute disposition nouvelle est applicable dès sa publication.

Le marché doit permettre de mettre en avant la qualité : qualité des produits mais aussi qualité des services (de l'information à la distribution des repas en passant par la sensibilisation sur la traçabilité et les modes de productions). Dans le cadre de la démarche de développement durable et de limitation des impacts carbone, le lieu de naissance, d'élevage, d'abattage et de transformation pourra être demandé afin de juger des distances parcourues.

Seront impérativement exclus :

- tout aliment comportant des O.G.M.
- les poissons comportant des arêtes nombreuses et fines,
- les viandes comportant de petits os.
- les volailles élevées en batterie

2. Elaboration des menus

2. 1. Mode et lieu de confection des repas

Le prestataire précisera le lieu de confection des repas : agrément, outil de production, moyens humains, nombre de repas préparés au sein de l'unité de production.

Chaque semaine de menus sera élaborée en tenant compte des notions de digestibilité et d'équilibre nutritionnel en rapport avec l'âge des enfants.

Les menus seront établis en fonction des règles d'hygiène et normes en vigueur (notamment les dispositions de la circulaire interministérielle du 25 Juin 2001 sur la nutrition de l'écolier, et les dispositions de la recommandation relative à la nutrition du GEM-RCN Version 2.0 – JUILLET 2015) et des modifications dont elles pourraient faire l'objet. Ils sont en lien direct avec les recommandations du 4^{ème} Programme National de Nutrition Santé (PNNS 4).

Le prestataire s'efforcera de respecter la recommandation du rapport de la Commission de réflexion sur l'application du principe de laïcité dans la République (remis au Président de la République le 11 Décembre 2003) relative à la prise en compte des exigences religieuses en matière alimentaire.

A titre exceptionnel, des modifications pourront être apportées aux menus notamment pour des raisons d'approvisionnement, décalage de saisons et de récolte. Le titulaire s'engage à en informer la Commune dans les meilleurs délais, par écrit.

2. 2. Information et communication sur les menus

Le prestataire transmettra les menus à la collectivité sur support informatique, ainsi qu'en format papier A4, en couleur, pour affichage.

Les menus édités doivent obligatoirement comporter le nom du composant principal, et permettre d'identifier clairement :

- Les produits biologiques
- Les produits de saison et les produits issus de circuits courts.
- Les produits dont la traçabilité atteste un signe de qualité et mérite d'être mise en avant (appellations, labels : AOP, AOC, IGP, label rouge...)
- Les produits issus de la production locale

Le prestataire devra fournir dans le cadre d'un tableur Excel les indicateurs de suivi : menus, quantités (nombre de repas fournis), signes de qualité (BIO, circuits courts, production locale, labels...), ainsi que la traçabilité.

Les menus proposés seront suivis par une « commission menus » créée par la municipalité, qui se réunit deux fois par année scolaire. Les demandes formulées lors de cette commission et validées par la municipalité seront communiquées au prestataire.

2. 3. Repas à thèmes et animations

Dans un objectif d'éducation au goût, aux règles nutritionnelles ou aux cultures culinaires, des **repas à thèmes** seront proposés au minimum une fois par trimestre.

A l'occasion des manifestations et campagnes nationales et/ou européennes (la semaine de l'Europe, la semaine du goût, événements calendaires festifs : Halloween, Festivités de fin d'année, Chandeleur, 1^{er} avril, etc.), le titulaire introduira dans les menus des produits en rapport direct avec les thématiques mises en avant et en valeur.

Des animations pédagogiques autour des produits frais et/ou de saison avec dégustation, pour favoriser la découverte et le plaisir de la consommation de ces aliments (odeur, saveur, nouveaux aliments, etc.), des animations de sensibilisation (gaspillage alimentaire, sel, sucre, etc.) ou toute autre animation pourront être proposées.

3. Organisation du service de restauration scolaire

3. 1. Transmission des effectifs

La collectivité transmettra les effectifs au prestataire la veille du jour de consommation avant 11h00.

Des modifications d'effectifs et/ou de jours de repas liées à une grève, à un changement du calendrier scolaire, ou à tout autre événement sont possibles. La Commune s'engage à prévenir le prestataire dans les meilleurs délais.

Le restaurant scolaire peut être également ouvert aux membres de l'équipe éducative, au personnel municipal et à toute autre personne autorisée et travaillant temporairement pour le compte de la Commune.

3. 2. Livraison des repas

Le titulaire du marché s'engage à préparer et à livrer les repas du midi avant 10h30, pour permettre la mise en température pour le premier service (12h00).

Le prestataire s'engage à transporter les aliments selon les normes d'hygiène en vigueur, pour ce qui est du conditionnement et de séparation des aliments par catégories.

En cas de problème de livraison, le prestataire s'engage à prévenir la Commune dans les meilleurs délais et à proposer une solution de remplacement.

3. 3. Service des repas

Les repas sont servis à table par les personnes employées par la Municipalité.

L'entretien du restaurant scolaire (cuisine et salle de restauration) est à la charge du prestataire, chaque jour où celui-ci est fréquenté par les élèves.

L'entretien des sanitaires est à la charge de la collectivité.

3. 4. Gestion des déchets et réduction du gaspillage alimentaire

La Commune a le souci d'accompagner les orientations pédagogiques portées par les enseignants, en matière de développement durable : lutte contre le gaspillage alimentaire, tri et valorisation des déchets.

En conséquence, et en conformité avec les dispositions réglementaires prévues dans la loi Agriculture et Alimentation (Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018, dite *loi EGalim*), il sera

demandé au prestataire de s'associer aux démarches pédagogiques menées dans l'école, ainsi qu'aux éventuelles dispositions prises par la collectivité, pour d'une part lutter contre le gaspillage alimentaire, et d'autre part valoriser les déchets (diagnostic à partir du tri et de la pesée des déchets, analyse des causes du gaspillage, plan d'actions pour y remédier...).

Le candidat pourra présenter en annexe ses propositions concrètes et pédagogiques de lutte contre le gaspillage alimentaire au restaurant scolaire. Il pourra également proposer dans son offre les modalités de suivi qu'il envisage, concernant la qualité alimentaire et la réduction du gaspillage.

III. Contrôles

1. Equipements/Maintenance/Réparations

Sont à la charge de la collectivité, l'entretien courant du bâtiment, des installations techniques, l'entretien et les contrôles à effectuer en application de la réglementation « Etablissements recevant du Public », ceux concernant les Etablissements recevant des Travailleurs (Code du Travail), l'entretien et les contrôles du chauffage et de la ventilation, l'entretien des installations frigorifiques, l'entretien des alarmes intrusion, l'entretien des réseaux d'assainissement extérieurs et intérieurs, etc.

Les frais de maintenance et de réparation des matériels sont pris en charge par la collectivité pour les seuls cas où ils sont dus à la vétusté ou à une utilisation normale et non reconnus imputables à la négligence ou à la faute du titulaire ; dans ces cas particuliers, il appartiendra au titulaire d'effectuer les réparations à sa charge et à ses frais ; si, pour des questions d'urgence, la collectivité en assure l'exécution, le titulaire lui sera redevable des frais correspondants.

Le titulaire doit signaler sans délai et par écrit à la collectivité les défauts justifiant des réparations.

La collectivité assure le renouvellement du gros matériel et en supporte la charge sauf si la nécessité de ce renouvellement est imputable à la négligence ou à la faute du titulaire.

La collectivité assure le renouvellement du petit matériel.

2. Contrôles d'hygiène

Le prestataire s'engage à respecter les règles de contrôle d'hygiène, par les moyens qui lui incombent en fonction des dispositions réglementaires en vigueur (repas témoin).

3. Contrôles administratifs

Les contrôles porteront notamment sur le respect des spécifications : de salubrité, nutritionnelles, qualitatives, quantitatives, etc.

La collectivité se réserve le droit de s'assurer à tout moment et par tout moyen que les prescriptions précitées sont strictement respectées.