

Département de la Moselle
Arrondissement de Metz-Campagne

MAIRIE DE LORRY-lès-METZ
57050 LORRY-lès-METZ

Téléphone : 03.87.31.32.50

Télécopie : 03.87.30.48.80

Mail : mairie.lorrylesmetz@free.fr

RESTAURATION SCOLAIRE DE LORRY-LES-METZ

CAHIER DES CHARGES

ARTICLE 1- OBJET DU MARCHE

Le présent marché porte sur la fourniture et la livraison froide des repas servis aux enfants qui fréquentent la cantine scolaire des écoles maternelle et primaire.

Ce service est organisé dans les locaux de l'Accueil Périscolaire – Ruelle du Jeu de Quille - à Lorry-lès-Metz.

Ces locaux sont équipés pour recevoir la fourniture de repas préparés d'avance, livrés en liaison froide, en vue de leur consommation le jour prévu dans le respect de la réglementation en vigueur.

Le prestataire de service s'engage d'une manière générale à assurer toutes les prestations nécessaires, en vue du bon fonctionnement de la restauration scolaire, définies par le présent cahier des charges.

Le prestataire de service est le seul responsable de la gestion financière vis-à-vis des fournisseurs d'ingrédients et fera son affaire de l'approvisionnement des denrées à mettre en œuvre.

ARTICLE 2 – DUREE DU MARCHE

La durée du marché ne pourra pas excéder 1 ans.

La résiliation pourra être effectuée par l'une ou l'autre des parties moyennant un préavis de 4 mois à la date anniversaire du contrat.

La collectivité se réserve le droit de vérifier à tout moment et par tout moyen que les prescriptions des différents articles soient respectées.

Il peut être mis fin au marché en cours de réalisation en cas :

- D'intoxication alimentaire confirmée par enquête de la Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales.
- Du non-respect du cahier des charges ou de quantités insuffisantes de la prestation constatés par huissier.

ARTICLE 3 – DEFINITION DE LA FOURNITURE

3.1 Nombre de repas servis

Le nombre moyen de repas annuel servi est estimé à 10000 repas.

L'effectif prévisible est d'environ **80 repas par** jour sur 4 jours/semaine (lundi, mardi, jeudi, vendredi) et le mercredi pour les semaines de centre aéré.

Ces mêmes jours, une dizaine de repas adultes seront également à prévoir.

Cet effectif est sujet à variation.

Le marché sera conclu sans minimum, ni maximum selon les effectifs journaliers sans qu'il puisse y avoir réclamation de la part du titulaire du marché.

3.2 Commande des repas

Le restaurant scolaire ne fonctionne qu'à midi.

Le prestataire de service devra assurer le déjeuner tous les jours, en fonction du calendrier scolaire mais également pendant la période de vacances scolaire lors de l'ouverture du centre aéré. La collectivité **communiquera chaque jeudi avant 10 heures**, par mail, un tableau prévisionnel du nombre de repas à livrer chaque jour de la semaine suivante.

Le prévisionnel sera annoncé le jeudi. Les modifications seront annoncées uniquement en cas d'absence le matin avant 8H30.

Dans le respect des dispositions susvisées, le prestataire de service facturera à la commune les repas effectivement commandés.

ARTICLE 4 – ELABORATION ET COMPOSITION DES MENUS

4.1 Elaboration des menus

Les menus doivent satisfaire à des exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel en rapport, en particulier, avec l'âge des enfants définies dans les recommandations nutritionnelles fixées par le GEM RCN.

Le projet des menus est établi par le prestataire pour une période mensuelle. Le titulaire transmet les menus hebdomadaires 15 jours auparavant, au service de restauration. Toutefois, le titulaire peut, en cours de réalisation, procéder à des modifications, à condition que celles-ci :

- Soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement
- Respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle
- Ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas

Conformément à la réglementation en vigueur, l'origine (pays de naissance, d'élevage et d'abattage) des viandes bovines servies sera affichée dès que connue.

4.2 Composition des repas

Le prestataire de service doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire. Les menus seront visés par un service diététique.

Le prestataire de service doit respecter les conditions imposées par la réglementation sur la nutrition de l'écologiste.

Les OGM sont interdits.

Nous souhaitons au moins une composante bio et locale de la fourchette à la fourchette par mois.

Sur l'ensemble des repas nous souhaitons au moins 20% de bio par mois et dès que possible des produits locaux.

La composition des menus est confirmée à celle définie ci-après :

- Une entrée
- Un plat
- Un fromage ou un laitage
- Un dessert
- De pain

Entre autres, les menus respecteront les règles suivantes :

Entrée :

Les hors d'œuvre seront variés et principalement élaborés à base de produits frais (bio de préférence) en fonction des saisons. La nature de la crudité devra être différente d'un service à l'autre.

Plat protéique principal :

Les plats protéiques seront élaborés avec des viandes dont la traçabilité sera exigée. Ils seront principalement confectionnés à base de viandes fraîches le plus souvent possible.

Un repas végétarien par semaine, il faut oublier les produits ultras transformés comme le steak de soja ou le croque veggi et favoriser les légumineuses dans des plats comme couscous végétarien, chilis sin carne, lentille corail, pâtes aux légumes.

Plat d'accompagnement :

Plats de légumes, frais de saison et bio dès que possible, appertisés ou surgelés ou plats de féculents.

Fromage / Produits laitiers

Privilégié les produits français surtout pour le fromage et les laitages.

Les desserts :

En raison de leur grande variété, les desserts peuvent appartenir à tous les groupes d'aliments. Il est donc nécessaire d'en tenir compte lors de l'élaboration du menu, afin de ne pas rompre l'équilibre alimentaire d'ensemble.

Il convient notamment, de ne pas abuser des produits sucrés qui ne peuvent remplacer les fruits (vitamines C) et les préparations lactées (calcium, protéines).

Utiliser dès que possible des fruits frais de saison mûr au moment de la consommation (de préférence bio et local)

Réduite le sucre dans les desserts (plus de fait maison et moins de desserts ultra transformés).

Les ingrédients divers tels que le poivre, le sel, l'huile d'assaisonnement et vinaigrette devront accompagner les plats servis en conditionnement standard.

La confection de repas spécifiques est possible. (Allergies, ...) Dans ce cas, l'attention portée à la confection de ces repas sera très stricte. En cas de non-respect, la convention pourra être dénoncée.

Le prestataire devra proposer un menu de fête par trimestre scolaire (Noël, Pâques, fin d'année) mais également au moins 2 animations sur site par an.

La facturation de ces repas correspondra au prix normal, sans surcoût.

4.3 Technique de cette élaboration

Le titulaire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire définies dans les textes officiels en vigueur et notamment les dispositions spécifiées dans

- La circulaire n°2001.118 du 25 juin 2001 publiée au Bulletin Officiel du Ministère de l'Education Nationale et du Ministère de la recherche n° 9 du 28 juin 2001.

- La nouvelle recommandation n°J5.07 du GEM RCN (Groupe d'Etude des marchés Restaurations Collective et Nutrition) relative à la nutrition, validée le 04 mai 2007 par le conseil Scientifique de l'Observation Economique de l'Achat Public (OEAP) qui annule et remplace la recommandation N°J3.99 du 6 mai 1999 rééditée e 2001.

Le grammage de chaque plat composant le repas doit être adapté aux usagers comme il est défini dans le bulletin cité ci-dessus (enfants relevant du secteur primaire). Le titulaire du marché doit fournir un tableau de grammage poids net dans l'assiette pour chaque plat suivant les aliments proposés.

Le grammage sera adapté en fonction des 2 catégories :

- Maternelle (3/6 ans)
- Primaire (6/11 ans)

ARTICLE 5 – SPECIFICATIONS QUALITATIVES

5.1 Généralités

Les denrées utilisées dans la confection de repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires.

L'approvisionnement en denrées devra prendre en compte l'aspect nutritionnel des aliments, transformés ou non, particulièrement en ce qui concerne les divers types de lipides, glucides et protides. Il sera effectué suivant les prescriptions qualitatives et les règles d'hygiène concernant les denrées alimentaires.

Le prestataire devra répondre aux conditions de traçabilité des produits et être en mesure de fournir sur demande les certificats.

L'établissement de fabrication doit être agréé par la Direction des Services Vétérinaires.

Les problèmes tenant à la qualité, aux quantités et plus généralement ayant trait au service courant de la restauration seront consignés par écrit pour tenir lieu de pièces de réclamation.

Elles doivent en outre être conformes :

- Aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR,
- Aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du groupe permanent des marchés de denrées alimentaires. Toute disposition nouvelle du G.P.E.M/D.A. est applicable dès sa publication.

Les repas seront préparés dans les cuisines agréées par les Services Vétérinaires, pour la préparation de plats cuisinés d'avance dans les conditions fixées par la réglementation en vigueur.

Le prestataire de service assurera la préparation des repas avec son personnel. Il veillera, autant pour ses installations, ses matériels et son personnel, au respect des normes de salubrité et d'hygiène.

Le prestataire de service doit assurer la surveillance médicale de tout son personnel de restauration.

Les cuisines devront être identifiées et appartenir au prestataire de service. La mise en œuvre des procédures H.A.C.C.P. dans les cuisines devra être conforme à la réglementation en vigueur.

5.2 Conditionnement des repas livrés

Le conditionnement des repas devra aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.

Les repas sont conditionnés et livrés selon le principe de liaison froide dans des bacs en inox, céramique ou verre pour le stockage, le réchauffage et le service.

Interdiction des barquettes jetables en plastique = toxicité des perturbateurs endocriniens car le plastique est un polymère qui se délite au contact des aliments, au réchauffage en particulier.
Important : tous les contenants seront fournis par le prestataire de service.

5.3 Transport des repas

Le transport des repas vers le point de restauration est à la charge exclusive du titulaire du marché, qui devra à cette fin, utiliser un véhicule réfrigéré satisfaisant aux normes exigées en matière de transport de denrées alimentaires en liaison froides. Le transport devra être assuré quel que soit le nombre de repas commandés, aux frais du fournisseur.

Si le titulaire du marché ne livre pas les fournitures dans les délais fixés, le Maire de la commune de LORRY-LES-METZ ou son représentant, assurera au mieux les intérêts de la cantine du groupe scolaire. Les fournitures manquantes seront dès lors achetées, sans qu'il soit besoin de mise en demeure, aux frais et risques du prestataire.

Le fournisseur supportera la différence en plus entre le prix des acquisitions réalisées et celui de son marché.

Le titulaire assurera la sécurité des approvisionnements, notamment en période hivernale (fourniture d'un stock tampon dès septembre pour environ 70 personnes)

5.4 Lieu et heure de livraison

La livraison des repas est effectuée chaque matin entre **08h00 et 10h00 dans les locaux du l'accueil périscolaire.**

Un bon de livraison sera remis chaque jour au responsable de cuisine.

Tout dysfonctionnement sera signalé dès le lendemain au prestataire qui devra prendre sans délai les mesures nécessaires pour y remédier.

Le prestataire doit être joignable dans la matinée et s'engage en cas d'erreur à la livraison ou d'insuffisance de quantité pour assurer un service, à approvisionner dans l'heure où il aura été prévenu, le complément pour assurer un service normal.

5.5 Contrôle sur la qualité des repas préparés

Le prestataire de service s'engage à respecter toutes les obligations légales et réglementaires se rapportant à la préparation, à l'entreposage des plats cuisinés d'avance, à leur transport, ainsi qu'au respect des dates de consommation.

Le prestataire de service sera seul responsable de toutes conséquences du non-respect partiel ou total des conditions de mise en œuvre des opérations susvisées.

Le titulaire du marché est tenu de procéder à ses frais, au contrôle de la qualité des repas préparés conformément aux dispositions prévues par la législation en vigueur et ayant trait à l'alimentation. Il est tenu par ailleurs, de conserver au froid pendant 3 jours au moins, un échantillon de chacun des plats préparés. En cas de toxi-infection alimentaire, ces échantillons sont remis pour être analysés par les services officiels de contrôle. Des contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles auxquels la Commune peut faire procéder à tout moment, ainsi que de ceux auxquels procèdent les agents de l'Etat, dans le cadre de réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur.

La préparation des aliments :

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et tendre vers la qualité d'une bonne cuisine familiale. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur ; les menus à jour fixe ainsi que les structures de menus à cycles répétitifs sont

proscrits. Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes. Les mets doivent être agréables au goût : les recettes compliquées et les plats recherchés sont à écarter, sauf cas exceptionnels. Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin, car insuffisantes ou excessives, elles peuvent rendre les aliments indigestes.

Les assaisonnements doivent être simples. Sont à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés.

La préparation des plats doit respecter la législation des plats cuisinés d'avance, car les risques de développement microbien, dans les préparations, augmentent en fonction de l'importance du délai écoulé entre préparation et distribution.

5.6 Contrôles des repas livrés – pénalités

Les fournitures livrées doivent correspondre aux spécifications qualitatives et à la commande régulièrement passées. Le responsable de la restauration se réserve le droit de refuser les livraisons ne satisfaisant pas aux prescriptions. Sur l'initiative du Maire ou d'un représentant de la Mairie, il peut être procédé à une expertise des fournitures.

La constatation des avaries sera en principe faite avec le fournisseur ou son représentant accrédité, convoqué dans les délais compatibles avec les possibilités normales de déplacement.

Dans l'éventualité de cette constatation, la décision d'un expert choisi par le titulaire de marché est sans appel. Les frais de vérification, analyses ou expertises sont à la charge du fournisseur, quel que soit le lieu où elles sont effectuées, si la fourniture ne satisfait pas à l'une quelconque des clauses contractuelles.

Lorsqu'une livraison est reconnue irrecevable, le fournisseur doit en effectuer le remplacement sans préjudice de la mise en application de pénalités.

Dans le cas où le remplacement de la fourniture a dû être effectué, la réception de la nouvelle livraison est également subordonnée à une expertise dont les frais sont à la charge du fournisseur quels que soient les résultats de cette expertise. La réception n'est définie qu'après l'achèvement des vérifications en qualité, laquelle doit demeurer constante tout au long du marché.

5.7 Litiges

Si des difficultés surviennent à l'occasion de l'interprétation ou de l'exécution de la prestation de service, les parties peuvent avoir recours à une expertise dont les frais sont à la charge de la partie demandeuse.

A cet effet, la plus diligente des deux parties saisit l'autre par écrit de l'objet de la difficulté en lui proposant le nom d'un expert. L'autre partie doit dans un délai de 15 jours, faire connaître si elle accepte ou non cet expert et, en cas de refus, fait une contre-proposition à laquelle il doit être donné réponse dans les 15 jours de sa notification.

Cet échange de correspondance se fait par lettre recommandée avec avis de réception.

L'expert ainsi choisi à tous les pouvoirs pour se faire remettre toutes les indications de quelque nature qu'elles soient et pour solliciter des parties les explications qu'il juge nécessaire.

Sa mission consiste à établir et à notifier aux parties, par lettre recommandée avec avis de réception, dans un délai d'un mois à compter de sa désignation, un rapport analysant l'origine et la nature de la difficulté survenue et proposant une solution objective et complète endroit et en équité.

Si la solution proposée par l'expert est acceptée, elle doit être notifiée à la partie adverse, par lettre recommandée avec avis de réception, dans les 15 jours qui suivent l'expédition du résultat de l'expertise.

Les litiges, qu'ils soient d'ordre qualitatif ou quantitatif, ne peuvent éventuellement entraîner un blocage des paiements qu'à concurrence de 10 % des sommes dues.

ARTICLE 6 RESPONSABILITE ET ASSURANCES :

Avant tout commencement d'exécution, le prestataire de service doit justifier qu'il dispose d'un contrat d'assurance en cours de validité susceptible de garantir intégralement les conséquences pécuniaires de la responsabilité générale et/ou professionnelle qu'il peut encourir à titre contractuel, délictuel ou quasi délictuel, en cas de dommages corporels, matériels et/ou immatériels causés à l'occasion de l'exécution des prestations.

Le prestataire de service devra, à tout moment, être en mesure de produire une attestation en ce sens, sur simple demande de la collectivité.

De son côté, la commune déclare être assurée pour toutes les responsabilités pouvant lui incomber.

ARTICLE 7 PRIX ET DISPOSITION FINANCIERES

7.1 Détermination du prix de base initial

Le prix sera facturé sur un prix de base initial, prix unitaire du repas, TVA et toutes taxes comprises est réputé établi à la date limite de réception des offres.

Le prix initial du repas est déterminé tenant compte de :

- 1 hors d'œuvre
- 1 plat protéique garni
- 1 fromage
- 1 dessert
- Du pain
- De la confection de l'ensemble et sa livraison sur le site de restauration

Les composants du prix de base initial sont les suivantes :

- Le prix du repas HT
- Le taux de TVA applicable
- Autres taxes éventuellement applicables

Il est forfaitaire et comprend la confection des repas et la livraison. Le prix de base déterminé en euros et en centimes est celui porté par le titulaire dans son acte d'engagement.

7.2 Le prix

Le prix fixé à la signature de la convention sera ferme et définitif. Pendant l'année scolaire, il n'est susceptible, d'aucune actualisation, ni révision, durant cette période.

7.2 Cautionnement :

Le titulaire du marché est dispensé de cautionnement.

7.3 Facturation :

La facturation sera établie mensuellement sur la base des repas livrés.

La facture devra comprendre :

- Le nom et adresse du créancier
- La date
- Le numéro de son compte bancaire ou postal
- Le nombre de repas commandés par la collectivité,
- Le prix unitaire du repas hors taxes,
- Le taux et le montant de la TVA applicable,
- Le montant toutes taxes comprises

Après vérification de cet état, la collectivité arrête le montant du versement correspondant, dont le mandatement doit être effectué dans les 30 jours de la réception de la facture.

ARTICLE 8 LES OBLIGATIONS DE LA COLLECTIVITE

8.1 Le service

La restauration est assurée entre **11H45 et 13H30**.

La commune assurera avec son personnel le service de table et se chargera, en outre, de la préparation des lieux pour la prise des repas.

Le personnel de cuisine a été formé aux normes d'hygiène et de sécurité avec mise en place et suivi des protocoles HACCP. Les produits et matériels employés pour cette méthode seront fournis par la commune.

8.2 Les repas :

La collectivité assurera si nécessaire avec son matériel la remise en température des plats cuisinés d'avance conformément à la réglementation.

8.3 La surveillance :

La surveillance des enfants est assurée par le personnel de la commune avant, pendant et après les repas et en tout cas pendant toute la période comprise en la fin des cours du matin et la reprise des cours de l'après-midi.

8.4 Obligations :

La collectivité contractante s'engage à observer en toute circonstance toute prescription législative et réglementaire se rapportant à la restauration en général, scolaire en particulier.

Lu et approuvé

Date

Le titulaire du marché :

La Commune de Lorry-lès-Metz