

VILLE D'ILLKIRCH – GRAFFENSTADEN

BORDEREAU DES PRIX UNITAIRES

Les prix unitaires sont contractuels.

Objet : Accord cadre mono-attributaire à bons de commandes concernant la fourniture de repas pour les restaurants scolaires d'Illkirch Graffenstaden pour les convives du collège Nelson Mandela.

BPU standard

| N° | | Prix unitaire HT | TVA % | Prix unitaire TTC |
|----|--|------------------|-------|-------------------|
| 1 | Repas à 5 composantes « bar à salade » standard | 7.53€ | 5.5% | 7.95€ |
| 2 | Repas à 5 composantes « bar à salade » sans viande | 7.53€ | 5.5% | 7.95€ |
| 3 | Repas végétarien « bar à salade » | 7.53€ | 5.5% | 7.95€ |
| 4 | Repas d'urgence | 7.53€ | 5.5% | 7.95€ |
| 5 | Repas Pique-niques | 7.98€ | 5.5% | 8.42€ |
| 6 | Repas Buffet | 10.93€ | 5.5% | 11.53€ |
| 7 | Repas solidaire | 5.13€ | 5.5% | 5.41€ |
| 8 | Repas hypoallergénique | 18.00€ | 5.5% | 18.99€ |

BPU de prestations supplémentaires

| N° | | Prix unitaire HT | TVA % | Prix unitaire TTC |
|----|---|------------------|-------|-------------------|
| 17 | Vaisselle à usage unique | 2.50€ | 5.5% | 2.75€ |
| 18 | Eau 1.5 L | 0.30€ | 5.5% | 0.33€ |
| 19 | Coût horaire d'une prestation exceptionnelle de nettoyage (article 4.5 du CCTP) | 30.00€ | 5.5% | 33.00€ |

Le 02.05.2023

Sophie CARLIER, Directrice du Développement

DUPONT RESTAURATION S.A.S.

ZA Les portes du Nord
62820 LIBERCOURT
Tél. : 03.21.08.90.00 - Fax : 03.21.08.90.01
Siret : 410 151 674 00026 - NAF 5629 B
N° TVA : FR 43410151674

VILLE D'ILLKIRCH – GRAFFENSTADEN

DEVIS QUANTITATIF ESTIMATIF

Objet : Accord cadre mono-attributaire à bons de commandes concernant la fourniture de repas pour les restaurants scolaires d'Illkirch Graffenstaden pour les convives du collège Nelson Mandela.

Le présent document n'a pas de valeur contractuelle. Les quantités indiquées ne sont qu'indicatives pour permettre une base de comparaison et d'établissement des offres. Seuls les prix unitaires proposés dans le bordereau des prix unitaires (BPU) sont contractuels.

Le candidat doit impérativement :

- reporter dans la colonne « prix unitaire HT » le prix unitaire qu'il aura inscrit dans le BPU
- multiplier ce prix unitaire par la quantité demandée dans la colonne « prix total HT »

| N° | | Prix unitaire HT | Estimation quantité | Prix total HT | TVA % | Prix TTC |
|-----------------------|--|------------------|---------------------|-------------------|---------------|----------------------|
| 1 | Repas à 5 composantes « bar à salade » standard | 7.53€ | 15 000 | 112 950€ | 5.5% | 119 162.25€ |
| 2 | Repas à 5 composantes « bar à salade » sans viande | 7.53€ | 10 000 | 75 300€ | 5.5% | 79 441.5€ |
| 3 | Repas végétarien « bar à salade » | 7.53€ | 18200 | 137 046€ | 5.5% | 144 583.53€ |
| 4 | Repas pique-niques | 7.98€ | 1 400 | 11 172€ | 5.5% | 11 786.46€ |
| TOTAL : 44 600 | | | | 336 468€ | 5.5% | 354 973.74€ |

Le 02.05.2023

Sophie CARLIER, Directrice du Développement

DUPONT RESTAURATION S.A.S.

ZA Les portes du Nord
62820 LIBERCOURT

Tél. : 03.21.08.90.00 - Fax : 03.21.08.90.01
Siret : 410 151 674 00026 - NAF 5629 B

N° TVA : FR 43410151674



CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIÈRES

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

23M027

Fourniture de repas pour la restauration scolaire et extra-scolaire des écoles maternelles et élémentaires d'Illkirch Graffenstaden ainsi que du collège Nelson Mandela

MAIRIE ILLKIRCH GRAFFENSTADEN
181 Route de Lyon
BP 50023
67400 ILLKIRCH GRAFFENSTADEN
Tél : 0388668032

SOMMAIRE

| | |
|--|----|
| 1 - Dispositions générales du contrat | 3 |
| 1.1 - Objet du contrat | 3 |
| 1.2 - Décomposition du contrat | 3 |
| 1.3 - Type d'accord-cadre | 3 |
| 1.4 - Tranches optionnelles | 3 |
| 1.5 - Conditions d'attribution des bons de commande | 4 |
| 1.5.1 - Pour la ville d'Illkirch-Graffenstaden | 4 |
| 1.5.2 - Pour la CeA | 4 |
| 1.6 - Réalisation de prestations similaires | 4 |
| 1.7 - Clause de réexamen | 4 |
| 2 - Pièces contractuelles | 5 |
| 3 - Durée, reconduction et délais d'exécution | 5 |
| 4 - Prix | 6 |
| 4.1 - Caractéristiques des prix pratiqués | 6 |
| 4.2 - Modalités de variation des prix | 6 |
| 5 - Garanties Financières | 6 |
| 6 - Avance | 6 |
| Le titulaire, sauf s'il s'agit d'un organisme public, doit justifier de la constitution d'une garantie à première demande à concurrence de 100,0 % du montant de l'avance. La caution personnelle et solidaire n'est pas autorisée. | 7 |
| 7 - Modalités de règlement des comptes <u>pour la ville d'Illkirch-Graffenstaden</u> | 7 |
| 7.1 - Acomptes et paiements partiels définitifs | 7 |
| 7.2 - Présentation des demandes de paiement | 7 |
| 7.3 - Délai global de paiement | 8 |
| 7.4 - Paiement des cotraitants | 8 |
| 7.5 - Paiement des sous-traitants | 9 |
| 8 - Modalités de règlement des comptes pour la CeA | 9 |
| 9 - Conditions d'exécution des prestations | 9 |
| 9.1 - Décision de poursuivre | 9 |
| 9.2 - Qualité des prestations de service | 9 |
| 10 - Constatation de l'exécution des prestations | 9 |
| 10.1 - Décision après vérification | 9 |
| 10.2 - Vérification qualitative | 9 |
| 11 - Garantie des prestations | 10 |
| 12 - Pénalités | 10 |
| 12 - Assurances | 10 |
| 14 - Résiliation du contrat | 11 |
| 14.1 - Conditions de résiliation de l'accord-cadre | 11 |
| 14.2 - Conditions de résiliation de la convention d'occupation du domaine public | 11 |
| 14.3 - Redressement ou liquidation judiciaire | 11 |
| 15 - Règlement des litiges et langues | 12 |
| 16 - Reprise du personnel | 12 |
| 17 - Dérogations | 12 |

1 - Dispositions générales du contrat

1.1 - Objet du contrat

Les stipulations du présent Cahier des clauses administratives particulières (CCAP) concernent la fourniture de repas pour la restauration scolaire et extra-scolaire des écoles maternelles et élémentaires d'Illkirch Graffenstaden ainsi que du collège Nelson Mandela.

Lieu(x) d'exécution :

Les sites à desservir sont situés sur la Ville d'Illkirch-Graffenstaden et sont visés dans l'annexe 1 du CCTP 01_ANNEXE 1_CCTP_tableau fonctionnement_sites de restauration.

Cet accord-cadre fixe toutes les conditions d'exécution des prestations, il est exécuté au fur et à mesure de l'émission de bons de commande émis par le pouvoir adjudicateur.

1.2 - Décomposition du contrat

Il n'est pas prévu de décomposition en lots. L'accord-cadre est attribué à un seul opérateur économique.

1.3 - Type d'accord-cadre

L'accord-cadre avec les quantités annuelles maximums suivantes est passé en application des articles L2125-1 1°, R. 2162-1 à R. 2162-6, R. 2162-13 et R. 2162-14 du Code de la commande publique. Il donnera lieu à l'émission de bons de commande. Les bons de commande seront adressés par courriel au prestataire par la Ville au fur et à mesure des besoins.

Pour les écoles maternelles, élémentaires et le centre de loisirs de la ville d'Illkirch-Graffenstaden, les quantités annuelles sont les suivantes :

| Nombre de repas maximum annuels |
|---------------------------------|
| 145 000 |

Pour le collège Nelson Mandela, les quantités annuelles sont les suivantes :

| Nombre de repas maximum annuels |
|---------------------------------|
| 25 000 |

1.4 - Tranches optionnelles

Des tranches optionnelles sont prévues et concernent l'extension de la mise à disposition de chariots bain marie telle que réalisée pour le site de l'Ill aux loisirs (article 3.2.2 du C.C.T.P) à d'autres sites qui seraient les suivants :

- Schwilghé
- Hollau
- Vergers
- Lixenbuhl maternelle.

Des ordres de service débloquant la tranche seront notifiés au prestataire retenu **dans un délai de 60 jours avant sa mise en œuvre**. Les prix de cette tranche figurent au B.P.U.

1.5 - Conditions d'attribution des bons de commande

1.5.1 - Pour la ville d'Illkirch-Graffenstaden

Les bons de commande seront notifiés par le pouvoir adjudicateur.

Le titulaire remet au début de chaque mois, au représentant du pouvoir adjudicateur deux états récapitulatifs pour la prestation effectuée le mois précédent :

- l'un pour les prestations de restauration scolaire en distinguant les différents sites
- l'autre pour les prestations du centre de loisirs

Ces états doivent faire apparaître :

- le nombre de repas fournis par site
- le prix du menu HT
- le prix total pour le mois HT
- le taux et le montant de la TVA et des autres taxes éventuellement applicables
- le prix total TVA et toutes taxes comprises
- la période d'exécution des prestations

Des **factures distinctes** devront être établies selon qu'il s'agisse de **restauration scolaire** ou de **restauration extrascolaire (CLSH)**.

Les mentions devant figurer sur chaque bon de commande sont les suivantes :

- le nom ou la raison sociale du titulaire.
- la date et le numéro du marché (23M027);
- la date et le numéro du bon de commande ;
- les délais laissés le cas échéant aux titulaires pour formuler leurs observations.
- les délais de livraison (date de début et de fin) ;
- les lieux de livraison des prestations ;
- le montant du bon de commande ;
- la nature et la description des prestations à réaliser ;

La durée maximale d'exécution des bons de commande sera de 1 mois.

1.5.2 - Pour la CeA

Une convention de gestion viendra fixer les modalités de paiement de la CeA pour l'espace restauration utilisé par les collégiens et de la Ville.

1.6 - Réalisation de prestations similaires

Le pouvoir adjudicateur pourra confier au titulaire de l'accord-cadre, en application des Articles L. 2122-1 et R. 2122-7 du Code de la commande publique, un ou plusieurs nouveaux accords-cadres ayant pour objet la réalisation de prestations similaires.

La durée pendant laquelle un nouvel accord-cadre pourra être conclu ne peut dépasser 3 ans à compter de la notification du présent accord-cadre.

1.7 - Clause de réexamen

Champ d'application de la clause de réexamen.

Dans l'hypothèse où les conditions économiques viendraient modifier l'équilibre de l'accord-cadre, il sera envisagé la conclusion d'une clause de réexamen et ce, conformément aux dispositions de l'article R.2194-1 du code de la commande publique.

Nature de la modification de la clause de réexamen.

Elle portera sur les prix unitaires.

Conditions

Cette modification fera l'objet d'un avenant.

2 - Pièces contractuelles

Les pièces contractuelles de l'accord-cadre sont les suivantes et, en cas de contradiction entre leurs stipulations, prévalent dans cet ordre de priorité :

- L'acte d'engagement (AE)
- Les bordereaux des prix unitaires (BPU) pour les convives des écoles maternelles et du centre de loisirs (enfants 3 - 6 ans, pour les convives des écoles élémentaires et du centre de loisirs (enfants 6 - 15 ans) et pour les convives du collège Nelson Mandela.
- Le cahier des clauses administratives particulières (CCAP)
- Le cahier des clauses techniques particulières (CCTP) et ses annexes qui sont les suivantes :
 - Annexe 1 : 01_ANNEXE 1_CCTP_Tableau fonctionnement_Sites de restauration
 - Annexe 2 : 02_ANNEXE 2_CCTP_Reporting maintenance entretien et réparation_offices relais
 - Annexe 3 : 03_ANNEXE 3_CCTP_Calendrier de saisonnalité des fruits et légumes
 - Annexe 4 : 04_ANNEXE 4_CADRE DE REPONSE_Tableau fournisseurs
 - Annexe 5 : 05_ANNEXE 5_CADRE DE REPONSE_Personnels mis à disposition
 - Annexe 6 : 06_ANNEXE 6_CCTP_Missions des agents de restauration
 - Annexe 7 : 07_ANNEXE 7_CADRE DE REPONSE_Memoire technique
 - Annexe 8 : 08_ANNEXE 8_PLAN_Ecoles et structures PE
 - Annexe 9 : 09_ANNEXE 9_REPRISE DU PERSONNEL
 - Annexe 10 : 10_ANNEXE 10_REPARTITION FINANCIERE_Prestataire-ville
- Les fiches techniques correspondant aux produits et prestations proposés par le candidat
- Le questionnaire des performances environnementales de l'entreprise
- Le cadre du mémoire technique et, le cas échéant, le mémoire justificatif des dispositions que le candidat se propose d'adopter pour l'exécution du contrat.
- La convention de mise à disposition et ses annexes
- Le cahier des clauses administratives générales (CCAG) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services, approuvé par l'arrêté du 30 mars 2021

3 - Durée, reconduction et délais d'exécution

3.1 - Durée du contrat

L'accord-cadre à bons de commande est conclu pour une période initiale de 2 ans allant du 1^{er} septembre 2023 jusqu'au 31 août 2025.

Les délais d'exécution ou de livraison des prestations sont fixés à chaque bon de commande conformément aux stipulations des pièces de l'accord-cadre.

Une prolongation du délai d'exécution peut être accordée par le pouvoir adjudicateur dans les conditions de l'article 13.3 du CCAG-FCS.

3.2 - Reconduction

L'accord-cadre est reconduit tacitement jusqu'à son terme. Le nombre de périodes de reconduction est fixé à 2. La durée de chaque période de reconduction est de 1 an. La durée maximale du contrat, toutes périodes confondues, est de 4 ans.

L'accord-cadre fera l'objet de deux reconductions tacites pour 1 année chacune.

- ⇒ La première reconduction tacite portera sur une période allant du 1^{er} septembre 2025 jusqu'au 31 août 2026.
- ⇒ Il pourra être également tacitement reconduit pour une deuxième période allant du 1^{er} septembre 2026 jusqu'au 31 août 2027.

La reconduction est considérée comme acceptée si aucune décision écrite contraire n'est prise par le pouvoir adjudicateur au moins 2 mois avant la fin de la durée de validité de l'accord-cadre. Le titulaire ne peut pas refuser la reconduction.

4 - Prix

4.1 - Caractéristiques des prix pratiqués

Les prestations sont réglées par des prix unitaires selon les stipulations de l'acte d'engagement et dont le libellé est donné dans le BPU.

Les prix du BPU seront appliqués aux quantités réellement exécutées.

Les quantités indiquées dans le DQE sont indicatives pour permettre une base d'établissement du marché.

4.2 - Modalités de variation des prix

Les prix unitaires de l'accord-cadre sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de la date de remise des offres, soit mai 2023 ; ce mois est appelé " mois zéro ".

Les prix sont révisés **deux fois par an, soit** :

- ⇒ **d'une part au mois de novembre de l'année N** sur la base du dernier indice publié et connu via les données de l'INSEE et
- ⇒ **d'autre part au mois de mai de l'année N+1** (mai 2024) selon les mêmes modalités.

Les prix sont révisés en appliquant aux prix de l'accord-cadre la formule ci-dessous, à savoir :

$$P1 = P0 \times (I1 / I0)$$

Selon les dispositions suivantes

- ✓ **P1**: prix révisé
- ✓ **P0**: Prix initial
- ✓ **I0**: Indice des prix à la consommation connu au moment de l'attribution du marché, soit novembre 2022 (mensuel, ensemble des ménages France métropolitaine, base 2015) - Nomenclature COICOP: 11.1.2 – Cantines identifiant INSEE : 001764235
- ✓ **I1**: dernier indice des prix à la consommation (mensuel, ensemble des ménages France métropolitaine, base 2015) - Nomenclature COICOP: 11.1.2 – Cantines identifiant INSEE : 001764235 connu au mois de la révision des prix.

L'Indice de référence est l'indice des prix à la consommation (mensuel, ensemble des ménages France métropolitaine, base 2015) - Nomenclature COICOP: 11.1.2 – Cantines identifiant INSEE : 001764235.

5 - Garanties Financières

Aucune clause de garantie financière ne sera appliquée.

6 - Avance

6.1 - Conditions de versement et de remboursement

Une avance est accordée pour chaque bon de commande d'un montant supérieur à 50.000 € HT et dans la mesure où le délai d'exécution est supérieur à 2 mois, sauf indication contraire dans l'acte d'engagement.

Le montant de l'avance est fixé à 5,0 % du montant du bon de commande si la durée de son exécution est inférieure ou égale à douze mois ; si cette durée est supérieure à douze mois, l'avance est égale à 5,0 % d'une somme égale à douze fois le montant du bon de commande divisé par cette durée exprimée en mois.

Le remboursement de l'avance commence lorsque le montant des prestations exécutées par le titulaire atteint ou dépasse 65,0 % du montant du bon de commande. Il doit être terminé lorsque ledit montant atteint 80,0 %.

Ce remboursement s'effectue par précompte sur les sommes dues ultérieurement au titulaire à titre d'acompte ou de solde.

Une avance peut être versée, sur leur demande, aux sous-traitants bénéficiaires du paiement direct suivant les mêmes dispositions que celles applicables au titulaire de l'accord-cadre, avec les particularités détaillées aux articles R. 2191-6, R. 2193-10 et R. 2193-17 à R. 2193-21 du Code de la commande publique.

6.2 - Garanties financières de l'avance

Le titulaire, sauf s'il s'agit d'un organisme public, doit justifier de la constitution d'une garantie à première demande à concurrence de 100,0 % du montant de l'avance. La caution personnelle et solidaire n'est pas autorisée.

7 - Modalités de règlement des comptes pour la ville d'Illkirch-Graffenstaden

7.1 - Acomptes et paiements partiels définitifs

Les modalités de règlement des comptes sont définies dans les conditions de l'article 11 du CCAG-FCS.

Le titulaire remet, au début de chaque mois, au représentant du pouvoir adjudicateur deux états récapitulatifs pour la prestation effectuée le mois précédent :

- l'un pour les prestations de restauration scolaire en distinguant les différents sites
- l'autre pour les prestations du centre de loisirs

Ces états doivent faire apparaître :

- le nombre de repas fournis par site
- le prix du menu HT
- le prix total pour le mois HT
- le taux et le montant de la TVA et des autres taxes éventuellement applicables
- le prix total TVA et toutes taxes comprises
- la période d'exécution des prestations

Des factures distinctes devront être établies selon qu'il s'agisse de restauration scolaire ou de restauration extrascolaire (CLSH).

7.2 - Présentation des demandes de paiement

Le dépôt, la transmission et la réception des factures électroniques sont effectués exclusivement sur le portail de facturation Chorus Pro. Lorsqu'une facture est transmise en dehors de ce portail, la personne publique la rejettera après avoir rappelé cette obligation à l'émetteur.

La date de réception d'une demande de paiement transmise par voie électronique correspond à la date de notification du message électronique informant l'acheteur de la mise à disposition de la facture sur le portail

de facturation (ou, le cas échéant, à la date d'horodatage de la facture par le système d'information budgétaire et comptable de l'Etat pour une facture transmise par échange de données informatisé).

Les demandes de paiement devront être transmises sur CHORUS PRO à destination de la :

VILLE d'ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN

Services des finances

181, route de Lyon 67401 ILLKIRCH Cedex

Tél: 03 88 66 80 32

SIRET : 216 702 183 000 15-

Sans préjudice des mentions obligatoires fixées par les dispositions législatives ou réglementaires, les factures électroniques transmises par le titulaire et le(s) sous-traitant(s) admis au paiement direct comportent les mentions suivantes :

- 1° La date d'émission de la facture ;
- 2° La désignation de l'émetteur et du destinataire de la facture ;
- 3° Le numéro unique basé sur une séquence chronologique et continue établie par l'émetteur de la facture, la numérotation pouvant être établie dans ces conditions sur une ou plusieurs séries ;
- 4° Le numéro de marché : **23M027**
- 5° le numéro du compte bancaire ou postal
- 6° La désignation du payeur, avec l'indication, pour les personnes publiques, du code d'identification du service chargé du paiement ;
- 7° La date de livraison des fournitures ou d'exécution des services ou des travaux ;
- 8° La quantité et la dénomination précise des produits livrés, des prestations et travaux réalisés ;
- 9° Le prix unitaire hors taxes des produits livrés, des prestations et travaux réalisés ou, lorsqu'il y a lieu, leur prix forfaitaire ;
- 10° Le montant total de la facture, le montant total hors taxes et le montant de la taxe à payer, ainsi que la répartition de ces montants par taux de taxe sur la valeur ajoutée, ou, le cas échéant, le bénéfice d'une exonération ;
- 11° L'identification, le cas échéant, du représentant fiscal de l'émetteur de la facture ;
- 12° Le cas échéant, les modalités de règlement ;
- 13° Le cas échéant, les renseignements relatifs aux déductions ou versements complémentaires.

Les factures comportent en outre les numéros d'identité de l'émetteur et du destinataire de la facture, attribués à chaque établissement concerné ou, à défaut, à chaque personne en application de l'article R. 123-221 du code de commerce.

7.3 - Délai global de paiement

Les sommes dues au(x) titulaire(s) seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des demandes de paiement.

En cas de retard de paiement, le titulaire a droit au versement d'intérêts moratoires, ainsi qu'à une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 €. Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage.

7.4 - Paiement des cotraitants

En cas de groupement conjoint, chaque membre du groupement perçoit directement les sommes se rapportant à l'exécution de ses propres prestations. En cas de groupement solidaire, le paiement est effectué sur un compte unique, ouvert au nom du mandataire, sauf stipulation contraire prévue à l'acte d'engagement.

Les autres dispositions relatives à la cotraitance s'appliquent selon l'article 12.1 du CCAG-FCS.

7.5 - Paiement des sous-traitants

Le sous-traitant adresse sa demande de paiement libellée au nom du pouvoir adjudicateur, dans les conditions des articles L. 2193-10 à L. 2193-14 et R. 2193-10 à R. 2193-16 du Code de la commande publique. Conformément à la réglementation, sans validation du titulaire sous un délai de 15 jours, la demande de paiement est considérée comme validée.

En cas de cotraitance, si le titulaire qui a conclu le contrat de sous-traitance n'est pas le mandataire du groupement, ce dernier doit également valider la demande de paiement.

8 - Modalités de règlement des comptes pour la CeA

Une convention de gestion viendra préciser les modalités de règlement des comptes notamment et fixer les modalités de paiement des repas des futurs collégiens entre la CeA et la ville d'Illkirch.

9 - Conditions d'exécution des prestations

Les prestations devront être conformes aux stipulations du contrat (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du contrat). L'accord-cadre s'exécute au moyen de bons de commande dont le délai d'exécution commence à courir à compter de la date de notification du bon.

Matériels, objets et approvisionnements confiés au titulaire :

En vue de l'exécution du contrat, des matériels, objets et approvisionnements sont remis par le pouvoir adjudicateur au titulaire sans transfert de propriété à son profit. Les conditions de remise puis de restitution sont prévues à l'article 18 du CCAG-FCS.

La livraison des fournitures fait partie de la prestation prise en charge par le titulaire. Il lui appartient donc de les réceptionner.

9.1 - Décision de poursuivre

La poursuite de l'exécution des prestations en cas de dépassement de la masse initiale est subordonnée à la conclusion d'un avenant ou à l'émission d'une décision de poursuivre prise par le pouvoir adjudicateur.

9.2 - Qualité des prestations de service

Les prestations doivent être conformes aux stipulations du marché, aux prescriptions des normes françaises homologuées ou aux spécifications techniques établies par les groupes permanents d'étude des marchés, les normes ou spécifications applicables étant celles qui sont en vigueur le premier jour du mois qui précède la date limite de réception des offres.

10 - Constatation de l'exécution des prestations

10.1 - Décision après vérification

A l'issue des opérations de vérification, le pouvoir adjudicateur prendra sa décision dans les conditions prévues aux articles 29 et 30 du CCAG-FCS.

10.2 - Vérification qualitative

Afin que les contrôles définis à l'article 2.4 du CCTP puisse s'exercer pleinement, notamment en ce qui concerne les caractéristiques des denrées achetées par le titulaire, le représentant du pouvoir adjudicateur, aura en outre accès aussi souvent qu'il l'estimera nécessaire à la comptabilité « matière » dudit titulaire se rapportant à la fourniture de repas à la ville : feuilles de consommation journalières, factures, fiches de stocks, etc).

Les pièces servant à la vérification par la Ville doivent être conservées à sa disposition, aussi longtemps que dure le marché.

11 - Garantie des prestations

Aucune garantie n'est prévue.

12 - Pénalités

Le montant des pénalités pourront être appliquées sur simple constat du manquement aux obligations du CCTP. Ces pénalités seront appliquées sans mise en demeure préalable. Le prestataire en sera informé par mail.

Les pénalités figurent dans le CCTP et sont propres à chacune des obligations imposées dans le cahier des charges.

Pénalités liées à l'obligation de reprise du personnel : en cas de non-respect de la transmission des éléments nécessaires à la reprise du personnel en fin de marché, sans mise en demeure préalable, une pénalité de 50 € par jour ouvré de retard sera appliquée.

Pénalité pour travail dissimulé

Si le titulaire de l'accord-cadre ne s'acquitte pas des formalités prévues par le Code du travail en matière de travail dissimulé par dissimulation d'activité ou d'emploi salarié, le pouvoir adjudicateur applique une pénalité correspondant à 10,0 % du montant TTC de l'accord-cadre.

Le montant de cette pénalité ne pourra toutefois pas excéder le montant des amendes prévues à titre de sanction pénale par le Code du travail en matière de travail dissimulé.

Par dérogation à l'article 14.1 du CCAG-FCS, les pénalités seront décomptées par la ville d'Illkirch-Graffenstaden sur la facture faisant suite à leurs constatations et donneront lieu à l'établissement et à l'envoi au titulaire d'un procès-verbal énonçant les manquements.

En cas de récidive la ville d'Illkirch-Graffenstaden pourra prononcer la résiliation pour faute du marché. Le titulaire pourra faire valoir auprès de la ville de d'Illkirch-Graffenstaden ses observations et contestations éventuelles, en les accompagnant des justificatifs appropriés. Au vu des justifications, la Ville pourra décider de réduire ou de ne pas appliquer ces pénalités.

12 - Assurances

Conformément aux dispositions de l'article 9 du CCAG-FCS, tout titulaire (mandataire et cotraitants inclus) doit justifier, dans un délai de 15 jours à compter de la notification du contrat et avant tout commencement d'exécution, qu'il est titulaire des contrats d'assurances, au moyen d'une attestation établissant l'étendue de la responsabilité garantie.

Le titulaire garantit que l'ensemble des éléments des services effectués sont conformes aux normes européennes ou françaises homologuées.

Le titulaire pourra être tenu pour responsable des dommages entraînés sur le matériel par l'utilisation de produits défectueux.

Il en sera de même si leur usage se révélait inadapté, alors même que le titulaire en aurait garanti l'utilisation.

Le titulaire s'engage à souscrire toutes assurances nécessaires pour couvrir d'une manière suffisante, par une ou plusieurs compagnies notoirement solvables et ayant un représentant légal en France, la responsabilité qu'il peut encourir soit de son fait, soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres, ainsi qu'à l'occasion des actes de toute nature accomplis dans l'exercice de son activité ou de celle de ses préposés, y compris le bris de matériel.

13 - Exécution aux frais et risques

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de faire exécuter par un tiers les prestations aux frais et risques du titulaire.

L'exécution aux frais et risques concerne l'ensemble des prestations fixées aux bordereaux de prix.

En cas d'absence totale de prestation, la Ville prendra contact avec le titulaire afin de connaître les raisons d'absence de prestations et de lui demander de mettre en œuvre les mesures nécessaires pour la reprise des prestations sous un délai déterminé lors de l'échange. Sans exécution de la prestation dans ce délai, la Ville prendra contact auprès du prestataire de son choix.

L'entreprise choisie par la Ville pour exécuter les prestations aux frais et risques communiquera les factures à la Ville qui les contrôlera, les validera et procédera au paiement. Suite au paiement des factures, la Ville transmettra au titulaire un avis des sommes à payer à l'appui des factures dont elle s'est acquittée pour récupérer les sommes réglées en surplus par rapport aux prix fixés dans les bordereaux de prix.

En cas d'exécution de cette clause, le terme du délai d'application des pénalités de retard est le jour précédant l'exécution des prestations aux frais et risques

14 - Résiliation du contrat

14.1 - Conditions de résiliation de l'accord-cadre

Les conditions de résiliation de l'accord-cadre sont définies aux articles 38 à 45 du CCAG-FCS.

En cas de résiliation de l'accord-cadre pour motif d'intérêt général par le pouvoir adjudicateur, le titulaire ne percevra aucune indemnisation.

En cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux articles R. 2143-3 et R. 2143-6 à R. 2143-10 du Code de la commande publique, ou de refus de produire les pièces prévues aux articles R. 1263-12, D. 8222-5 ou D. 8222-7 ou D. 8254-2 à D. 82545 du Code du travail conformément à l'article R. 2143-8 du Code de la commande publique, le contrat sera résilié aux torts du titulaire.

14.2 - Conditions de résiliation de la convention d'occupation du domaine public

La convention portant autorisation d'occupation du domaine public prendra fin :

- de plein droit et sans formalité quelconque, par l'expiration de la durée prévue par le contrat d'occupation, autrement dit à l'occasion de la fin du marché public de restauration scolaire et extrascolaire conclu entre les parties ;
- de plein droit, par la résiliation du contrat suite à une destruction totale, par cas fortuit ou force majeure, des locaux désignés précédemment ;
- en cas de résiliation du marché public de restauration scolaire et extrascolaire susvisé, selon les dispositions susvisées.

14.3 - Redressement ou liquidation judiciaire

Le jugement instituant le redressement ou la liquidation judiciaire est notifié immédiatement au pouvoir adjudicateur par le titulaire de l'accord-cadre. Il en va de même de tout jugement ou décision susceptible d'avoir un effet sur l'exécution de l'accord-cadre.

Le pouvoir adjudicateur adresse à l'administrateur ou au liquidateur une mise en demeure lui demandant s'il entend exiger l'exécution de l'accord-cadre. En cas de redressement judiciaire, cette mise en demeure est adressée au titulaire dans le cas d'une procédure simplifiée sans administrateur si, en application de l'article L627-2 du Code de commerce, le juge commissaire a expressément autorisé celui-ci à exercer la faculté ouverte à l'article L622-13 du Code de commerce.

En cas de réponse négative ou de l'absence de réponse dans le délai d'un mois à compter de l'envoi de la mise en demeure, la résiliation de l'accord-cadre est prononcée. Ce délai d'un mois peut être prolongé ou

raccourci si, avant l'expiration dudit délai, le juge commissaire a accordé à l'administrateur ou au liquidateur une prolongation, ou lui a imparti un délai plus court.

La résiliation prend effet à la date de décision de l'administrateur, du liquidateur ou du titulaire de renoncer à poursuivre l'exécution de l'accord-cadre, ou à l'expiration du délai d'un mois ci-dessus. Elle n'ouvre droit, pour le titulaire, à aucune indemnité.

15 - Règlement des litiges et langues

En cas de litige, seul le TRIBUNAL ADMINISTRATIF DE STRASBOURG est compétent en la matière.

Tous les documents, inscriptions sur matériel, correspondances, demandes de paiement ou modes d'emploi doivent être entièrement rédigés en langue française ou accompagnés d'une traduction en français, certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté.

16 - Reprise du personnel

En application de l'article L1224-1 du code du travail et de l'avenant n° 3 de la convention collective nationale du personnel des entreprises de restauration de collectivités, tous les contrats de travail en cours au jour de la modification (hors cadres et agents de maîtrise) subsisteront entre le nouveau titulaire du marché et le personnel de l'entreprise (cf. annexe 12 sur l'état des personnels).

Le titulaire du marché sera tenu de se faire connaître à l'entreprise sortante (ancien prestataire) dès qu'il obtient ses coordonnées par la Ville d'Illkirch-Graffenstaden, pour la mise en place des modalités prévues par la convention sus visée.

En outre, il appartiendra au titulaire du marché de faire parvenir à la Ville d'Illkirch-Graffenstaden, à l'expiration de son marché, l'annexe 12 du CCTP relatif à la liste du personnel dûment complétée.

17 - Dérogations

- L'article 4.1 du CCAP déroge à l'article 13.1.1 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- L'article 11.1 du CCAP déroge à l'article 14.1 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- L'article 12 du CCAP déroge à l'article 14.1 du CCAG- Fournitures Courantes et Services
- L'article 13.1 du CCAP déroge à l'article 42 du CCAG - Fournitures Courantes et Services



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

23M027

Fourniture de repas pour la restauration scolaire et extra-scolaire des écoles maternelles et élémentaires d'Illkirch Graffenstaden ainsi que du collège Nelson Mandela

MAIRIE ILLKIRCH GRAFFENSTADEN

181 Route de Lyon

BP 50023

67400 ILLKIRCH GRAFFENSTADEN

Tél : 0388668032

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION – DISPOSITIONS GENERALES

1.1 OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet la production de repas par le titulaire (ou prestataire), en vue de la restauration des enfants et animateurs des écoles élémentaires et maternelles de la Ville, des enfants et animateurs fréquentant les centres de loisirs pendant les périodes de vacances scolaires et les mercredis ainsi que des élèves du collège Nelson Mandela selon l'organisation et les conditions prévues dans le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.).

Le prestataire du marché doit être en mesure d'assurer la totalité de ces prestations : fabrication et portage des repas en liaison froide vers les différents sites de restauration selon une organisation qu'il détermine et décrit dans son offre.

Le titulaire s'engage d'une manière générale à effectuer toutes les prestations nécessaires à la confection et la distribution des repas afin d'assurer le bon fonctionnement du service de restauration défini par le périmètre du présent marché. Il veille au bon fonctionnement de la cuisine qui est mise à sa disposition.

Ses missions consistent :

- L'élaboration des menus ;
- L'approvisionnement en denrées ;
- La fabrication des repas ;
- Le transport et la livraison en liaison froide des sites ;
- La réception sur site et la remise en température des repas ;
- Le dressage et le débarrassage des tables et la mise en place du mobilier, si nécessaire en fonction des sites (cf. fiche annexe 1) ;
- Le contrôle de l'hygiène et de la sécurité ;
- L'entretien, le nettoyage et la désinfection des locaux, des équipements, du mobilier et de la vaisselle ;
- La manutention des poubelles liées aux déchets de la restauration scolaire ;
- La fourniture et l'entretien des fours de remise en température pour chacun des sites ;
- L'encadrement et la formation des personnels du titulaire du marché intervenant sur les sites ;
- La fourniture et l'entretien de bains-marie pour un site de restauration (Ill aux Loisirs), dont le périmètre pourra se développer au cours du présent marché ;
- L'organisation des repas à thèmes et des animations ;
- La communication et la diffusion des menus aux familles.

Le temps du repas est un moment important dans la journée d'un enfant. Aussi, il est attendu des candidats une offre de prestation complète, qui mette en avant les éléments mis en œuvre pour répondre aux exigences de la Ville en matière de qualité des approvisionnements, d'équilibre nutritionnel, de savoir-faire des cuisiniers, de lutte contre le gaspillage alimentaire, d'éducation et d'éveil au goût.

1.2 DATE D'EFFET ET DUREE

Le marché sera conclu pour une durée de 2 ans, du 1er septembre 2023 au 31 août 2025, reconductible deux fois pour une période de 1 an. Chaque partie ne pourra dénoncer le marché qu'en faisant part de sa décision à l'autre partie au moins trois mois avant la fin de la durée de validité du marché par lettre

recommandée avec accusé de réception ou à défaut, à l'issue de la période de reconduction avant une éventuelle reconduction d'une année.

La Ville conduit actuellement une réflexion sur la création de nouveaux restaurants scolaires de moins de 100 couverts desservant les écoles maternelles du Nord, de l'Orme et Libermann. Les élèves de l'école maternelle Nord déjeunent actuellement sur le site de restauration maternelle Lixenbuhl (01_ANNEXE 1_CCTP_Tableau de fonctionnement_sites de restauration), le site desservant les écoles maternelle Orme et Libermann est quant à lui une création. Il sera demandé aux candidats de chiffrer l'ouverture de ces sites en cours de marché.

ARTICLE 2 : PRESTATIONS ATTENDUES

2.1 ELEMENTS DE CONTEXTE

2.1.1 Enjeux

Ce marché constitue une opportunité pour poursuivre le projet municipal de transition alimentaire avec l'ensemble des parties prenantes du territoire. La finalité consiste à promouvoir collectivement une alimentation attentive à la santé des enfants, respectueuse de l'environnement, adaptée à un modèle d'agriculture plus soutenable.

Les prestations objets du présent marché reposent sur plusieurs enjeux majeurs :

1 - Agir dans une logique de santé publique

Ce marché est le fruit d'un travail de partenariat avec la Collectivité Européenne d'Alsace (CEA) et intègre valeurs et ambitions communes pour le service de restauration collective.

La Ville d'Illkirch-Graffenstaden et la CEA souhaitent pour les enfants et jeunes inscrits en restauration scolaire et leurs accompagnants, fournir une alimentation respectueuse de l'équilibre nutritionnel, promouvant la variété des menus, la qualité des produits ou encore la découverte de nouvelles saveurs.

A travers ce marché, la Ville d'Illkirch-Graffenstaden souhaite également poursuivre ses engagements pour limiter l'exposition aux perturbateurs endocriniens et préserver la santé des usagers :

- en privilégiant l'usage des contenants réutilisables inertes pour le conditionnement des repas, en remplacement des barquettes en plastique interdites en janvier 2025. La Ville fait le choix d'aller vers un service en bacs inox. À ce jour, toutes les restaurations fonctionnent en service inox, dont un site maternel en chariot bain-marie. La Ville a souhaité commencer par un site mais souhaite le passage en chariot bain-marie pour deux autres sites. (cf annexe 1 du CCTP)

Concernant le conditionnement des différentes prestations, le titulaire assurera une veille technique, en formulant des recommandations quant à l'évolution des contenants et à leur mise en œuvre dans les restaurants de la ville ;

- en limitant l'usage de certains additifs controversés par le recours à des matières premières sélectionnées et engagées ainsi que par la limitation des produits ultra-transformés au profit de préparations dites « fait maison ».

Le titulaire veillera à ce que les menus proposés soient conformes aux recommandations nutritionnelles pour les enfants d'âge scolaire, mises à jour en août 2015 par le Groupe d'Etudes des Marchés de la Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN) et respecte les dispositions des décrets 2011-1227 du 30 septembre 2011 et 2012-145 du 30 janvier 2012, relatifs à la qualité nutritionnelle

des repas servis respectivement dans le cadre de la restauration scolaire. Par ailleurs, ces recommandations s'inscrivent dans le cadre de la loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche, qui trouvent notamment sa traduction dans le Programme National Nutrition Santé 4 (PNNS 4), le plan de lutte contre l'obésité et le plan national pour l'alimentation (PNA), 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 complétée par la loi Climat et Résilience de 2021.

2 - Contribuer au développement d'une agriculture nourricière de proximité et de qualité

Le titulaire devra développer ses approvisionnements de manière à renforcer l'ancrage territorial et à remettre les productions au cœur des territoires :

- En privilégiant un approvisionnement direct de produits issus de l'agriculture, en réduisant autant que possible le nombre d'intermédiaires (producteur ou groupement de producteurs / cuisine centrale / assiette) et en garantissant le temps le plus courts entre le champ et l'assiette
- en privilégiant les fruits et les légumes frais, bruts et de saison visant à garantir les qualités organoleptique et nutritionnelle des préparations proposées ;
- en mettant à l'honneur des produits biologiques issus de préférence de circuits contribuant au développement d'une agriculture nourricière de proximité pour l'ensemble des familles de produits (fruits, légumes, laitages, céréales et pains, pommes de terre, viandes, œufs...) ;
- en fournissant des repas composés au minimum de 50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% d'aliments issus de l'agriculture biologique, au sens des lois EGalim et Climat et Résilience. Ces pourcentages sont exprimés en valeur d'achat HT sur le total annuel des achats de denrées.

3 - Prendre en compte la notion de bien-être animal

« Le bien-être d'un animal est l'état mental et physique positif lié à la satisfaction de ses besoins physiologiques et comportementaux, ainsi que de ses attentes. Cet état varie en fonction de la perception de la situation par l'animal ».

Le titulaire s'engage dans une démarche de respect du bien-être animal, intégrant les conditions d'élevage et d'abattage des animaux, par le choix de produits carnés issus de filières engagées.

4 - Promouvoir une alimentation moins riche en protéines animales, en mettant à l'honneur des repas végétariens de qualité

Le titulaire s'engage à mettre en avant des repas végétariens de qualité, élaborés à base de produits bruts, frais et de saison, en prenant soin de couvrir les besoins nutritionnels des convives. Les recettes seront variées et goûteuses et privilégieront le « fait maison ». Par ailleurs, il sera demandé au titulaire de former ses équipes à la confection de la cuisine végétarienne en collectivité afin de proposer des menus végétariens savoureux chaque semaine.

5 - Limiter le gaspillage alimentaire et valoriser les déchets

Dans le cadre d'une politique de réduction, réutilisation, recyclage et valorisation des déchets, la Ville d'Illkirch-Graffenstaden souhaite lutter contre toutes les formes de gaspillage.

A travers ce présent marché, la Ville d'Illkirch-Graffenstaden souhaite, en lien avec le titulaire, ajuster certains grammages, tout en garantissant aux usagers une offre de qualité. Ce travail pourra s'effectuer

au regard des enquêtes de consommation qui pourront être réalisées auprès des enfants, du retour de terrain et du reste assiette.

La valorisation des bio-déchets dans les restaurants sont des éléments importants et le titulaire doit être partie-prenante de ce mode de fonctionnement. Le titulaire proposera des menus simples et des recettes goûteuses adaptées aux jeunes convives, en privilégiant le « fait maison ». Il sera associé et impliqué dans toutes les démarches de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire déployées auprès des différents publics. Il intégrera dans son offre la question de la gestion et de la valorisation de ses déchets sur la cuisine centrale et sur les sites de restauration et de ses surplus d'achalandage et de production en cuisine centrale, en favorisant les dons alimentaires. Il limitera fortement tous les produits emballés et privilégiera les produits livrés en vrac et/ou conditionnés en matériaux biodégradables, recyclables ou réutilisables.

6 - S'engager dans une démarche éducative en proposant aux enfants un environnement propice à leur épanouissement et à leurs apprentissages

Si bien se nourrir est important, la pause méridienne doit également être pour chacun un moment de plaisir, de détente et de récréation. C'est aussi l'occasion de valoriser cette période de la journée comme un temps éducatif et d'apprentissage à part entière 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 les repas. En consommateurs avertis, ils apprécient d'autant plus les prestations qui leur sont proposées.

Le titulaire sera associé et impliqué dans cette démarche éducative et accompagnera les équipes d'encadrement de la Ville. Il pourra prendre également part à des ateliers de travail avec la collectivité dans une démarche d'amélioration continue du service public.

Pour répondre à ces enjeux, le titulaire est tenu de mettre en œuvre tous les procédés et moyens lui permettant de réaliser les prestations conformément aux spécifications du cahier des charges et à la réglementation.

2.1.2 Publics visés

Les repas, objets du présent marché, sont destinés à alimenter :

- Les enfants de 3 à 11 ans fréquentant les restaurants scolaires des écoles maternelles et élémentaires et les enfants de 3 à 15 ans fréquentant les accueils de loisirs ;
- Les collégiens de 11 à 15 ans fréquentant le restaurant scolaire du collège Nelson Mandela
- Des adultes encadrants la restauration scolaire et les centres de loisirs et, occasionnellement, élus, parents d'élèves élus, enseignants, personnels de la Direction de l'Enfance et de la Vie Educative.

A titre d'information (enfants + encadrants)

| | Ecoles maternelles 3-6 ans | Ecoles élémentaires 6-11 ans | Centre de Loisirs 3-6 ans | Centre de loisirs 6 – 15 ans | Collège Nelson Mandela |
|------------|----------------------------|------------------------------|---------------------------|------------------------------|------------------------|
| Année 2022 | 29900 | 84525 | 6094 | 9368 | |

2.1.3 Typologie de repas

Une déclinaison de repas est proposée aux publics ciblés, selon le type de menu proposé :

- **Repas standard**
- **Repas sans viande** : ne comprenant pas de produits carnés et pour lequel l'apport et l'équilibre protidique et énergétique sont assurés en tenant compte de la complémentarité des protéines d'origine végétale (céréales et légumineuses) et, selon les cas, par un supplément d'apport lacté ou d'ovo-produits. Des aliments spécifiques à base de soja (tofu...) peuvent également être proposés occasionnellement.

*A titre d'information, le nombre de repas sans viande servis en 2022 était d'environ 59366 repas. Le repas sans viande représente environ **52 %** des repas servis en restauration scolaire.*

*Pour les centres de loisirs : Le nombre de repas sans viande servis en 2022 était de 1742 repas. Le repas sans viande représente **12.7 %** des repas servis dans les centres de loisirs.*

- **Repas « Pique-nique » et Repas « buffet froid »**

Repas « pique-nique »

Il sera décliné selon les typologies de repas (standard, sans viande) dont les grammages seront adaptés à l'âge des convives.

Le prestataire est alors tenu de remplacer le repas chaud par un repas froid et transportable, comprenant au minimum les mêmes éléments nutritionnels et le même nombre de composantes que le repas chaud. Leur composition sera soignée ; elle sera validée par la Ville en commission des menus.

Le prestataire devra fournir à la demande et en cas de force majeure, des repas froids ou des sandwiches en sachet individuels pour l'organisation de pique-niques sous un conditionnement devant répondre aux normes vétérinaires.

Ces pique-niques seront livrés sur le lieu demandé le matin de la sortie dans des caisses isothermes (cf 3.2.3 Les autres équipements et matériels) fournies et reprises par le prestataire. Pour ces situations, il conviendra de convenir d'un fonctionnement avec le prestataire tant dans l'organisation des livraisons que sur les délais de commande de ce type de repas.

La qualité organoleptique et nutritionnelle des produits proposés est exigée et respectera les exigences mentionnées dans le présent CCTP, notamment en matière d'exemption d'additifs controversés. La confection de sandwiches « maison » sera encouragée. Il sera proposé dans l'offre six exemples possibles de pique-niques (2 standards, 2 sans viande, 2 végétariens).

La Ville a la volonté de limiter les emballages. Les couverts seront jetables (biodégradables ou en matériaux recyclés) et fournis par le prestataire (caractéristique dans le 3.2.4 du CCTP « la vaisselle à usage unique »).

Par le service des centres de loisirs lorsque des sorties sont proposées aux enfants, nombre de pique-nique sur l'année 2022: 1966

Par le service périscolaire pour les encadrants lors du service minimum d'accueil ou des repas festifs de fin d'année scolaire. Nombre de pique-nique sur l'année 2022: 1000

Par le collège Nelson Mandela : pour les collégiens pratiquant l'UNSS. Nombre de pique-nique sur l'année : en moyenne de 10/jours soit environ 1400

Les repas « buffets froids » :

- Un choix de trois sortes de salades composées
- Compléments protidiques, trois choix (ex : viandes froides, charcuteries, poisson...);
- Assortiment de fromages ;
- Desserts (ex : fruits, pâtisseries fraîches ou sèches, crèmes, ...).

La Ville a la volonté de limiter les emballages. Les couverts seront jetables (biodégradables ou en matériaux recyclés) et fournis par le prestataire (caractéristique dans le 3.2.4 du CCTP « la vaisselle à usage unique »).

- **Repas solidaire (un bol de riz, un produit laitier, un fruit)** dans le cadre d'une action annuelle de solidarité à la restauration scolaire permettant le soutien financier de la Ville à une association œuvrant dans le champ de l'éducation et de l'enfance.
- **Repas hypoallergéniques** : le prestataire pourra chiffrer, à titre indicatif, le prix d'un repas hypoallergénique dans le bordereau de prix unitaire (BPU) (prix du repas pour mémoire). La Ville se réserve la possibilité de commander ce type en fonction des besoins (en 2022, 12 convives déjeunaient en panier repas). Cette faculté sera débloquée par voie d'avenant si nécessaire.

Les prix de toutes ces prestations, toute typologie de repas confondue, seront détaillés dans le bordereau des prix transmis dans l'offre.

2.1.4 Modes et jours de fonctionnement des restaurants

Les restaurants scolaires fonctionnent les lundis, mardis, jeudis, et vendredis midi pendant les périodes scolaires. D'autre part, la restauration fonctionne tous les mercredis et vacances scolaires pour les centres de loisirs municipaux (sauf pendant les vacances de Noël).

Le tableau Annexe N°1 au CCTP (*01_ANNEXE 1_CCTP_Tableau fonctionnement_sites de restauration*) précise les organisations, les horaires et les effectifs de chaque site de restauration (sous réserve de modification).

Les menus proposés pour tous les restaurants objets du marché (en service à table ou en self) sont élaborés sur les mêmes bases. Le plat principal se décline par typologie de repas. Les choix d'entrées, laitages et desserts sont toutefois élargis pour les self-services.

En cours de marché, certains restaurants scolaires pourront être restructurés ce qui induira une évolution de leur mode de fonctionnement. D'autres sites pourront s'ajouter selon les conditions financières en vigueur. Le titulaire sera informé en amont de ces ouvertures et restructurations afin qu'il puisse prendre les dispositions nécessaires au bon fonctionnement du service.

2.1.5 Dispositifs de commande des repas

Pour le service périscolaire: (lundi, mardi, jeudi et vendredi sur temps scolaire)

La réservation des repas est obligatoire et se fait en ligne par les familles sur la base d'un espace dédié, au plus tard la veille au soir.

Le gestionnaire de la restauration scolaire transmettra un prévisionnel global au prestataire le mercredi avant midi de la semaine précédente et une commande de repas à J-2 jours ouvrés. Lorsque le mercredi n'est pas un jour travaillé, la commande sera passée le mardi avant midi à la place du mercredi.

Une fiche de commande globale sera communiquée par mail et transmis en cuisine centrale selon une organisation à définir entre les parties en phase d'exécution du marché.

Une fiche de commande par restaurant intégrant l'ensemble des repas par catégorie de convives (maternelles, élémentaires, adultes) et par typologie de repas sera communiquée par mail et transmis en cuisine centrale selon une organisation à définir entre les parties en phase d'exécution du marché.

Pour les services des centres de loisirs (mercredis et vacances scolaires) :

Pour les deux services, La commande ferme sera communiquée la veille avant 10h00.

En l'absence de commande ferme communiquée dans les délais impartis, la précommande est considérée comme définitive.

Pour le collège Nelson Mandela :

Un prévisionnel d'effectif journalier est remis 15 jours à l'avance par l'établissement au titulaire du marché afin de faciliter ses commandes. Le décompte des repas se fait chaque jour sur la base des données informatiques de la borne de passage majoré des repas supplémentaires. Le cumul sert de base à la facturation en fin de mois.

2.2 ETABLISSEMENT DU PLAN ALIMENTAIRE ET DES MENUS

2.2.1 Le plan alimentaire

Le plan alimentaire et les menus proposés respecteront les prescriptions du présent CCTP.

Ils seront conformes pour chaque catégorie de convives :

- aux Apports Nutritionnels Conseillés (ANC) pour la population française - le repas de midi apportant environ 40 % des apports conseillés ;
- aux recommandations relatives à la nutrition préconisée par le GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) mis à jour en août 2015. Des ajustements pourront être proposés si nécessaire et seront discutés lors des « commissions menus » dont la composition, l'organisation et les missions sont définies à l'article 2.7 du présent CCTP.

La conformité à ces recommandations portera notamment sur :

- les grammages de référence du GEMRCN exprimés en poids nets dans l'assiette, prêts à consommer, pour les enfants d'âge maternel, élémentaire, collégiens et les adultes. Ces grammages seront susceptibles d'être retravaillés en lien avec le titulaire en fonction des observations et des retours des évaluations, de manière à répondre aux attentes des jeunes convives et à limiter le gaspillage alimentaire ;
- les fréquences par catégorie de produits sur la base de 20 repas consécutifs conformément aux tableaux des fréquences du GEMRCN.

Au moment du service, le prestataire pourra adapter les quantités en fonctions des convives sur le plat principal (« petite faim » et « grande faim ») et cela dans l'objectif de limiter le gaspillage alimentaire. La proposition indiquera donc le grammage par personne et par catégorie maternelles, élémentaires, collégiens et adultes, ainsi que le % de différence de grammes pour « les petites faims » et « les grandes

faims » par rapport au grammage standard. Cette proposition est à faire dans le cadre de réponse du mémoire technique.

Sur les sites en service à table, Il est demandé au prestataire de présenter une assiette témoin afin de permettre aux animateurs d'être en capacité d'évaluer les quantités à servir.

Le plan alimentaire constituera la base effective à partir de laquelle seront élaborés les menus pendant toute la période du marché. Le plan alimentaire proposé par le titulaire dans le cadre de son offre sera susceptible d'être ajusté à la demande de la Ville d'Illkirch-Graffenstaden au début de l'exécution du marché.

Des propositions de menus de saison printemps-été et automne-hiver sur la base de ce plan alimentaire figureront dans l'offre. Il sera porté une attention particulière au choix des aliments et à la variété des menus qui respecteront le rythme des saisons.

Pour les convives d'âge maternelle des écoles maternelles et du centre de loisirs maternel :

Le plan alimentaire déclinera l'ensemble des typologies de repas (standard, sans viande) et comportera **4 composants par jour**, sur la base de :

- Un hors d'œuvre ou un potage,
- un plat protidique (viande, poisson, œuf ou équivalent) dont une fois par semaine un repas végétarien
- un accompagnement (½ légume et ½ féculents),
- un dessert « maison » de préférence ou fruit

OU

- un plat protidique (viande, poisson, œuf ou équivalent), dont une fois par semaine un repas végétarien
- un accompagnement (½ légume et ½ féculent),
- un laitage (fromage à la coupe ou laitage),
- un dessert « maison » de préférence ou fruit.

Pour les convives d'âge élémentaire des écoles élémentaires et du centre de loisirs élémentaire:

Le plan alimentaire déclinera l'ensemble des typologies de repas (standard, sans viande) et comportera **5 composants par jour**, sur la base de :

- 1 hors d'œuvre ou 1 potage (dans un choix de 2 pour les self-service)
- 1 plat protidique unique dont une fois par semaine un repas végétarien ;
- 1 accompagnement ½ légume et ½ féculent ;
- 1 fromage à la coupe ou laitage (nature ou sucré ou aromatisé)
- 1 dessert « maison » de préférence ou fruit ;

Pour le collège Mandela :

Le plan alimentaire déclinera l'ensemble des typologies de repas (standard, sans viande) et comportera **5 composants par jour**, sur la base de :

- 1 hors d'œuvre ou 1 potage (dans un choix de 3) dans le cadre d'un bar à salade
- 1 plat protidique unique dont une fois par semaine un repas végétarien ;
- 1 accompagnement ½ légume et ½ féculent ;
- 1 fromage à la coupe ou laitage (nature ou sucré ou aromatisé)
- 1 dessert « maison » de préférence ou fruit ;

Le pain viendra compléter le repas et sera livré frais et tranché quotidiennement sur la base des effectifs moyens évalués lors des commandes.

Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, la quantité de pain livrée tiendra compte de la composition du menu du jour (par exemple : du pain supplémentaire est à prévoir les jours de charcuterie ou de fromage à tartiner ; moins de pain à prévoir les jours de plat féculent tels les gratins de pâtes, la tartiflette...).

Non-respect du plan alimentaire validé par la collectivité lors de l'exécution du marché (article 2.2.1 du CCTP) : 100 € par jour ouvré de non-respect du plan*

2.2.2 L'élaboration des menus

Les menus seront établis sur la base du plan alimentaire pour une période de 8 semaines environ (menus entre chaque période de congés scolaire + menus durant le centre de loisirs). Ils couvriront de préférence un cycle complet compris entre deux périodes de congés scolaires.

Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, le prestataire proposera des menus simples, composés de préparations goûteuses et appétissantes, adaptées aux jeunes convives, tout en garantissant le respect des recommandations nutritionnelles.

Une corbeille de fruits frais et à maturité, comme alternative aux autres desserts sera proposée systématiquement (service à table et self-service). Une variété de fruits de saison sera ainsi livrée en début de chaque semaine et pourra, selon les besoins, être complétée au cours de cette période.

➤ **Menus végétariens :**

Dans l'objectif de promouvoir une alimentation moins riche en protéines animales, de diminuer les émissions de gaz à effet de serre liées aux choix des matières premières et de se mettre en conformité avec les préconisations des lois EGalim et Climat et Résilience, il conviendra d'inclure des repas végétariens (sans viande et sans poisson) sur la base d'une fois par semaine pour tous les convives.

Il s'agit d'un véritable repas végétarien cuisiné qui exclut toute chair animale (viande et poisson) dans sa composition. L'équilibre et l'apport protéique et énergétique seront assurés grâce à la complémentarité des protéines d'origine végétale (céréales et légumineuses) et par un supplément d'apport lacté ou d'œufs si nécessaire. Les produits proposés seront cuisinés à partir de matières premières brutes. Le prestataire ne pourra avoir recours que très occasionnellement à des préparations industrielles, de type steaks végétaux ou équivalent.

➤ **Cas particulier des self-services**

Selon le plan alimentaire défini, les menus proposeront deux choix d'entrées, de laitages ou de desserts, issus de la même catégorie alimentaire et nutritionnelle. Chaque choix devra être proposé à part égale.

Exemples : - Entrées : Salade de carottes ou salade de céleri (crudités) - Fromages : Brie ou Camembert (fromages à pâte molle) - Desserts : Yaourt ou fromage blanc (laitages)

Dans certains cas, un seul choix sera proposé :

- Quand l'entrée est un potage ou une préparation chaude ou une charcuterie
- Quand le dessert est une pâtisserie
- Quand le dessert est un fruit frais peu fréquent et limité dans la saison type fraises, cerises...
- Lors d'un repas festif ou thématique

➤ **Les adaptations de menus et prestations spécifiques**

• **Cas particulier des menus proposés aux jeunes convives d'âge maternel (3 à 5 ans)**

Des adaptations de menus (viande émincée, fruits prédécoupés) seront apportées afin de mieux répondre aux habitudes et aux repères alimentaires des enfants de 3-6 ans.

Non-respect de l'adaptation des menus proposés aux jeunes convives d'âge maternel (article 2.2.3 du CCTP) : 25% du prix HT des repas livrés non conformes

• **Cas de problématiques de santé**

Les problèmes de santé (allergies ou intolérances alimentaires, pathologies chroniques...) nécessitant une prise en charge spécifique et selon les cas une adaptation de l'alimentation, doivent être signalés par les familles dès l'inscription et avant la fréquentation de l'enfant au service de restauration.

Afin d'assurer un accueil sécurisé et adapté pour ces enfants, un document précisant les modalités d'accueil est mis en place.

Deux cas de figures peuvent se présenter (avec certificat médical à l'appui) :

- en cas d'allergies, d'intolérances alimentaires ou autres pathologies lourdes, le « panier repas » confectionné par les familles est préconisé.
- en cas d'allergies, d'intolérances alimentaires ou de pathologies plus légères, l'enfant peut consommer le repas du jour, en prenant soin de faire des évictions simples (certificat médical à l'appui autorisant la restauration scolaire collective avec éviction simple).

Dans chacun des deux cas, le titulaire sera informé et sera signataire du document qui organise les modalités d'accueil de l'enfant.

En lien avec la réglementation en vigueur demandant aux restaurateurs d'informer les consommateurs sur la présence des 14 allergènes majeurs présents dans les menus servis, le titulaire identifiera de manière claire et lisible ces allergènes présents dans les plats proposés, de manière à ce que les équipes éducatives puissent les exploiter dans le cadre des préconisations des Protocoles d'Accueils Individualisés (PAI).

• **Les repas « à thème »**

Le titulaire devra mettre en place un programme de promotions et d'animations pour l'ensemble de l'année scolaire à raison d'une action toutes les 3 semaines avec notamment :

- Une fois par semaine :
 - Des actions de promotion autour de spécialités régionales, étrangères, saisonnières
- Une fois par mois :
 - Des actions d'animation d'ateliers pédagogiques de formation au goût, atelier des épices etc.
 - Des actions ponctuelles se rapportant au programme scolaire en collaboration avec le personnel enseignant (le lait et produits laitiers, fruits et légumes, viande, pain, poisson....)
 - Des actions à thèmes (champêtres, barbecue, manifestations diverses...)
 - Des journées à thèmes proposées par la Collectivité

Ces animations feront l'objet d'une communication renforcée : supports d'affichage, documents informatifs et pédagogiques adaptés aux enfants et aux jeunes, musiques éventuelles et décorations appropriées et en rapport avec le thème abordé (pour les salles à manger), outils pédagogiques à destination des encadrants pour les écoles maternelles et élémentaires et centre de Loisirs. Les supports, documents et décorations utilisés ne comporteront aucune publicité à caractère commercial, à l'exception du logo du titulaire, s'il le souhaite.

L'organisation et la mise en œuvre sont à la charge du titulaire et soumis à la validation de la Ville et la Collectivité Européenne d'Alsace (CEA). Aucun frais ne saurait être imputé à la Ville et à la Collectivité Européenne d'Alsace (CEA).

L'ensemble des supports et matériels prévus seront à mettre à disposition des équipes éducatives en amont de la journée d'animation (deux semaines avant), dans le but de créer une ambiance festive au moment du repas.

Les suggestions sont à joindre au cadre de réponse du mémoire technique. Ces propositions seront ensuite validées et planifiées avec les services de la Ville et la Collectivité Européenne d'Alsace (CEA)

**Non-respect de la fréquence d'introduction des repas thématiques, non-respect des repas à thème ou du programme d'animations annoncé (article 2.2.2 du CCTP) : 100 € de pénalité au dernier jour de l'année scolaire pour chaque repas thématique ou animation non réalisé pour l'année échues* .
Non communication des menus, non transmission des supports aux fins d'information des équipes et des usagers (article 2.2.2 et 2.7.2) : 50 € par jour ouvré de retard**

2.2.4 La continuité du service public

La continuité de service public implique l'absence d'interruption de la prestation, quelles que soient les circonstances extérieures.

L'étendue et les conséquences d'un certain nombre d'aléas étant par nature tardivement prévisibles, voire imprévisibles, la Ville d'Illkirch-Graffenstaden s'engage à transmettre dans les meilleurs délais au titulaire tous les éléments pouvant lui permettre de prendre ses dispositions, l'objectif étant d'assurer une livraison pour l'heure du déjeuner.

Les modalités de mise en œuvre concrète des différents dispositifs proposés par le titulaire dans son offre ou décrits dans le présent article seront calées en phase d'exécution du marché en lien avec les services de la Direction de l'Enfance et de la Vie Educative.

- **En cas de mouvement social chez le titulaire ou de circonstances exceptionnelles et imprévisibles impactant son outil de production, de stockage ou de livraison**

Le titulaire informe sans délai la Direction de l'Enfance et de la Vie Educative. Quelles que soient les circonstances, il s'engage à livrer à ses frais des prestations adaptées à tous les publics de manière à assurer le service de midi sur l'ensemble des sites impactés. Ces prestations ne pourront pas être stockées sur les sites municipaux.

Si les prestations livrées sont conformes aux attentes prévues, la ville réglera le titulaire sur la base des prix mentionnés au bordereau des prix appliqués aux repas réellement livrés.

- **En cas de grève de l'Education nationale ou des agents municipaux**

Selon les circonstances, la Ville se réserve le droit de mettre en œuvre différents dispositifs :

- réajuster les effectifs à la baisse (lors d'une grève de l'Education Nationale) ;
- envisager la fermeture d'un ou plusieurs points de livraison, en cas d'absence massive d'enseignants ou d'agents municipaux.

En cas de changement de menu, certains produits ou préparations qui auraient déjà été commandés ou cuisinés pourront éventuellement être servis les jours suivants la grève (modification exceptionnelle du menu) sur validation du service de la Ville. Le titulaire ne pourra toutefois se prévaloir d'aucune indemnité si ce report ne devait pas être possible.

Afin d'évaluer au plus juste le nombre de repas à prévoir, les ajustements à opérer et les points de livraison concernés, les délais d'information seront, dans la mesure du possible, les suivants :

| Jour de grève | Délai limite d'information au titulaire |
|------------------------------------|--|
| Lundi | Vendredi de la semaine précédente avant midi |
| Mardi, mercredi, jeudi et vendredi | La veille, avant midi |

Le titulaire s'engage à assurer une livraison de repas en fonction des éléments qui lui auront été transmis, y compris en cas de non-respect éventuel et exceptionnel du délai d'information communiqué ci-dessus.

Si le titulaire est prévenu dans les délais et horaires indiqués ci-dessus, les ajustements dans la production et dans la livraison des repas se feront sans frais supplémentaires pour la Ville, qui règlera les repas sur la base des tarifs prévus au bordereau des prix, appliqués au nombre de repas réellement livrés.

Les repas qui auraient déjà été produits et qui ne pourraient être livrés seront à la charge du titulaire. Afin de limiter le gaspillage alimentaire il est demandé au titulaire de mettre en place des accords avec des associations caritatives habilitées locales en vue de dons alimentaires. Si le titulaire est averti en dehors des plages définies dans le tableau ci-dessus, la Ville règlera les repas sur la base des tarifs des repas prévus au bordereau de prix.

• En cas d'alerte météorologique ou autre alerte émise par la Préfecture et comportant une clause d'interdiction de déplacement de groupes d'enfants

Ces situations impliquent la livraison de repas dits « d'urgence », géré par le prestataire. Ils seront composés de produits de longue conservation. La DDM (Date de Durabilité Maximale) devra être valide au minimum jusqu'à la fin de l'année scolaire en vigueur. Ils seront proposés en portions individuelles emballées, les produits seront prêts à consommer et seront composés :

- un plat principal pouvant être consommé froid, et composé d'un apport de poisson ou de viande lyophilisée et d'une garniture de céréales et/ou de légumes ;
- un dessert de type compote ou dessert lacté appertisé accompagné de biscuits secs ;
- et du pain grillé, des biscottes, ou équivalent.

Ces prestations seront complétées par de la vaisselle à usage unique recyclable (assiettes, gobelets, kits couverts et serviettes) et ouvre-boîtes le cas échéant. (Caractéristique dans le 3.2.4 du CCTP « la vaisselle à usage unique »)

Le nombre de repas sera déterminé au début de chaque année scolaire à partir de la fréquentation moyenne des élèves des écoles, collège ou centre de loisirs concernés.

La livraison devra intervenir au plus tard la deuxième semaine du mois de septembre dans tous les établissements à partir desquels les élèves se déplacent chaque jour vers un lieu de restauration. Leur stockage sera opéré dans les établissements scolaires de la ville (annexe 11 du CCTP).

Le prestataire sera en charge de la gestion de ces repas dits « d'urgence » (livraison, gestion de stock, gestion de DDM...). En cours d'année et en cas de consommation de ce « repas d'urgence », il sera demandé au prestataire de réajuster les stocks dans les meilleurs délais, au plus tard dans la semaine qui suit la commande. En fin d'année, si les repas ne sont pas consommés, le prestataire s'organisera pour faire un don alimentaire aux organismes existants sur la commune.

Non-respect des engagements liés à la continuité de service public (article 2.2.4 du CCTP) : 200% du prix HT des repas ou de la prestation annexe commandés, si aucune disposition n'est prise par le titulaire et que la prestation est interrompue

- **En cas de crise sanitaire, nécessitant la mise en œuvre de consignes sanitaires gouvernementales (Covid-19, etc.)**

Ces situations exceptionnelles nécessiteront des adaptations et des organisations spécifiques qui seront analysées et co-construites en amont entre les deux parties (fermetures de sites, adaptations des prestations...).

- **En cas de coupure d'eau ou d'incident sur le réseau d'eau potable**

Le titulaire assurera la livraison d'eau plate de source en bouteilles de 1,5 litre, dans un délai très contraint et compatible avec les horaires du service du jour, sur une base moyenne de 0,5 litre par convive et sera facturée à la Ville selon les tarifs indiqués dans le bordereau de prix.

L'eau fournie sera adaptée aux jeunes convives, faiblement minéralisée et exempte de nitrates.

- **En cas de problèmes ayant un impact sur le fonctionnement de la restauration municipale (coupure d'électricité, panne d'armoire froide, panne de four ...)**

Le titulaire devra être en mesure de proposer un appui technique et organisationnel permettant de garantir un service de repas le jour même, en toutes circonstances et pour tous les convives. Il fera part de son organisation dans son offre.

- **En cas de besoin de vaisselle à usage unique (panne de lave-vaisselle, grèves, coupures d'eau, alertes, ...)**

Le titulaire fournira, aux prix indiqués dans le bordereau des prix, de la vaisselle à usage unique recyclable comprenant des gobelets, des assiettes, des kits couverts intégrant une serviette, sur l'ensemble des restaurants scolaires. (Caractéristique dans le 2.2.3 du CCTP « Caractéristiques de la vaisselle à usage unique »)

Un stock tampon de vaisselle à usage unique comprenant des gobelets, des assiettes et des kits couverts avec serviette est à prévoir sur les différents sites pour l'ensemble des restaurants scolaires. Une commande est prévue en l'occurrence en début d'année scolaire. Les quantités à livrer correspondent à une base moyenne de fréquentation par site détaillée dans les annexes 1 à 8' du présent CCTP.

En cours d'année et en cas de consommation d'un ou plusieurs articles, il sera demandé au titulaire de réajuster les stocks, dans la semaine qui suit la commande.

Ces articles seront aussi commandés dans le cadre de la mise à disposition des repas dit « d'urgence ».

2.3 GESTION DES APPROVISIONNEMENTS DE DENRÉES ET PREPARATION DES PLATS

L'approvisionnement de la restauration scolaire est un axe structurant de ce marché. Par conséquent, les achats de matières premières et la fabrication des repas, effectués sur l'unité de production mise à disposition (cf. convention de mise à disposition), respecteront les prescriptions du présent article.

2.3.1 La qualité des matières premières

Le choix et la qualité des matières premières utilisées dans le cadre de la préparation des repas servis dans les restaurants scolaires font partie des axes prioritaires que se donnent la Ville.

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) n° J5-07 du 4 mai 2007 – mises à jour en octobre 2015 et celles qui suivront, et le cas échéant, à celles des guides relatifs aux familles de produits ;
- aux objectifs nutritionnels du PNNS, du PNA et du Plan de lutte contre l'obésité aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR (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, dont plus particulièrement celles relatives à la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite EGalim) complétée par la loi Climat et Résilience de 2021;
- aux exigences du client liées aux performances « en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture » (code de la commande publique)
- au respect du bien-être animal, par un choix de produits issus de filières engagées ;
- aux critères organoleptiques en vigueur (maturité des fruits et tendreté...).
- aux critères de fraîcheur des produits (temps le plus court entre le champ et l'assiette) et de respect de la saisonnalité des produits

Par ailleurs, le prestataire répondra aux différentes prescriptions citées ci-dessous, par un choix réfléchi et contrôlé en matière de référencement de produits et de fournisseurs [Cf tableau Performances en matière d'approvisionnement direct de produits issus de l'agriculture pour chaque famille et catégorie (produits frais, surgelés, conserves, 4ème et 5ème gamme) de produits *04_ANNEXE 4_ CCTP_Cadre de réponse_Tableau Fournisseurs*]

- **Prescriptions relatives aux additifs alimentaires**

La Ville souhaite s'engager dans une politique de réduction à l'exposition des perturbateurs endocriniens. L'un des axes concerne le contenu de l'assiette et la qualité des produits proposés, avec notamment une volonté de réduire, voire de supprimer certains additifs susceptibles de présenter un risque pour la santé des consommateurs.

A partir de données scientifiques, un certain nombre d'additifs ont été identifiés et quelques-uns ont été ciblés prioritairement pour les supprimer définitivement de l'assiette des consommateurs :

- **E150d** : Caramel au sulfite d'ammonium, colorant présent dans certains produits industriels

- **Les glutamates** (E620 : Acide glutamique, E621 : Glutamate de sodium ou monosodique, E622 : Glutamate de potassium ou monopotassique, E623 : Glutamate de calcium ou Diglutamate monocalcique, E624 : Glutamate d'ammonium ou Glutamate monoammonique, E625 : Glutamate de magnésium ou Diglutamate nonomagnésique), exhausteurs de goût présents dans une grande majorité de produits industriels. Ils peuvent être utilisés en tant que tels ou par le biais de marqueurs de l'ultra-transformation générant la production de glutamates (extrait de levures, levures hydrolysées ou autolysées, isolats de protéines, protéines hydrolysées, extrait de soja...)

- **E471** : Mono-et diglycérides d'acides gras, émulsifiant présent dans un certain nombre de produits industriels

Le titulaire s'engage à poursuivre dans ce sens, dès le début de l'exécution du marché, en proposant des produits et préparations exempts de ces additifs et en fournissant les fiches techniques nécessaires à la collectivité, sur simple demande. Un suivi régulier est mis en place dans le cadre des « commissions menus ». Les fiches techniques afficheront la composition détaillée des produits, notamment en matière d'additifs.

- **Prescriptions relatives aux assaisonnements et aux sauces**

La Ville souhaite privilégier le « fait maison » à partir de produits bruts et frais.

De manière générale, les matières grasses seront choisies de sorte à améliorer l'équilibre lipidique et les recommandations nutritionnelles. À ce titre, les huiles et graisses végétales utilisées pour l'assaisonnement et la cuisson seront sélectionnées en fonction de leur richesse et de leur diversité en acides gras mono et polyinsaturés. L'huile d'arachide est interdite pour l'assaisonnement.

Le titulaire se montrera particulièrement attentif à la confection des vinaigrettes pour les salades (crudités, cuites...) qui devront dans la majorité des cas être « fait maison ».

L'usage de la mayonnaise et du ketchup doit demeurer peu fréquent et toujours en association avec un type de plat (frites, pommes sautées, etc. / œufs, crudités).

Les jus de viande, bouillons et sauces permettent d'agrémenter les plats et seront variés et goûteux sans être systématiques. Aussi, les produits industriels seront à limiter au maximum et seront issus de filières engagées garantissant le meilleur niveau de qualité sanitaire et organoleptique. Les matières premières nécessaires à leur élaboration seront sélectionnées avec la plus grande rigueur et seront adaptées aux différents modes de production. Elles seront garanties sans OGM. Les teneurs en matières grasses, en sel et en additifs seront limitées, conformément aux dispositifs du présent marché. Sel et poivre ne seront pas mis à disposition des enfants.

Prescriptions relatives au sel

Le sel (NaCl) est notre première source de sodium (Na).

Cet élément est essentiel à l'organisme mais un excès est à l'inverse néfaste pour la santé.

Aussi, soucieuse de la santé des usagers et au regard des recommandations du PNA (Programme National pour l'Alimentation) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé), la Ville souhaite à travers ce marché limiter les produits industriels et ultra transformés qui en sont particulièrement riches, au bénéfice du « fait maison », avec une vigilance particulière portée sur les quantités de sel ajouté. Aucune salière ou sachet de sel ne sera mis à disposition des convives.

- **Prescriptions relatives au sucre et dérivés**

La Ville s'engage à privilégier au maximum la mise en avant de produits bruts et nature afin de promouvoir les qualités organoleptiques et nutritionnelles. Aussi, au regard des recommandations du PNA (Programme National pour l'Alimentation) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé), le titulaire devra limiter les produits industriels au bénéfice du « fait maison » avec une vigilance particulière portée sur les quantités de sucre ajouté.

- **Prescriptions relatives aux OGM et à l'huile de palme**

En référence au décret n° 2012-128 du 30 janvier 2012 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans organismes génétiquement modifiés », les produits et dérivés contenant des OGM sont strictement interdits. Une attention sera portée à la nourriture des animaux d'élevage qui devra être exempte d'OGM.

Par ailleurs, les graisses de palme (y compris sous l'appellation graisses végétales) ou de coprah sont également interdites.

Le titulaire s'engage à une traçabilité de son mode d'approvisionnement (références par produit ou familles de produits, fournisseurs...) et à fournir tout justificatif demandé par les services de la Ville.

Non-respect de l'éviction des produits contenant les additifs et les marqueurs associés identifiés dans le CCP, des OGM et de l'huile de palme (article 2.3 du CCTP) : 300 € par manquement constaté chaque fois que le produit non conforme est servi.

2.3.2 Les prescriptions en matière de produits de saison et issus de circuits contribuant au développement d'une agriculture nourricière de proximité

Dans le cadre de la politique de la Ville, un regard particulier sera porté sur l'environnement. La Ville accordera notamment une priorité aux produits dont la fabrication et l'acheminement nécessitera le cycle de transport le plus court.

Les produits issus de circuits de proximité sont caractérisés par des approvisionnements directs de produits de l'agriculture et par la limitation des intermédiaires.

Le recours à des approvisionnements via des coopératives ou des plateformes de producteurs est également à encourager.

Un certain nombre de produits devront impérativement respecter les circuits courts (en saison pour les fruits et légumes et dans la limite des disponibilités saisonnières) :

- Carottes ;
- Pommes de terre ;
- Salades ;
- Choux ;
- Pommes ;
- Poires ;
- Raisins ;
- Endives ;
- Courges et potirons ;
- Céleris.

Par ailleurs, le titulaire devra faire des propositions à la Ville en matière d'approvisionnement direct sur un certain nombre de produits en s'engageant sur un pourcentage donné sur les gammes de produits suivantes:

- Fruits ;
- Légumes ;
- Viandes, notamment les volailles ;
- Produits laitiers (yaourts, fromages blancs, fromages, lait, beurre...).

Le candidat présentera les moyens mis en œuvre pour répondre à l'ensemble de ces exigences à travers le tableau synthétisant les performances en matière d'approvisionnement direct de produits issus de l'agriculture pour chaque famille et catégorie (produits frais, surgelés, conserves, 4ème et 5ème gamme) de produits.

Le titulaire est invité à fournir la garantie de la conformité de ses produits et la Ville pourra exiger à tout moment toute preuve justifiant l'origine et la qualité des aliments de saison issus de ces filières. Un bilan par cycle de menus (en nombre de composant) et annuel (en valeur achat) sera demandé (cf. 2.7 du présent CCTP).

2.3.3 Les prescriptions en matière de produits durables et de qualité

En référence à la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite EGalim) et la loi Climat et Résilience de 2021, les restaurants collectifs en charge d'une mission de service public doivent proposer au plus tard au 1^{er} janvier 2022, au moins 50% de produits durables et de qualité. Ce pourcentage est exprimé en valeur d'achat HT et est calculé sur la totalité des achats de denrées annuels. Sont considérés comme produits durables et de qualité :

- Produits issus de l'agriculture biologique,
- Produits bénéficiant des signes officiels de la qualité et de l'origine suivants : Label Rouge, Appellation d'origine (AOP), Indication géographique protégée (IGP), Spécialité Traditionnelle Garantie,
- Produit « Fermier » ou « produit de la ferme » lorsqu'elle est définie par arrêté (œufs, fromages fermiers, fromages blancs et volailles),
- Produits issus d'exploitations certifiées « Haute Valeur Environnementale » (HVE),
- Produits issus de la pêche affichant l'écolabel pêche durable,
- Produits au logo « Région Ultra- Périphérique » (pour produits d'Outre-Mer),
- Produits issus du commerce équitable tel que défini à l'article 60 de la loi n°2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises,
- Produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie,
- Produits dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, dans le respect des règles du code de la commande publique (notamment les produits en circuits courts, définis par l'absence d'intermédiaire ou sur l'existence d'un intermédiaire au maximum entre le producteur et le consommateur final, un intermédiaire étant constitué dès lors qu'un transfert de propriété est observé),

- Produits équivalents aux exigences définies par les signes, mentions, écolabels ou certifications listées ci-avant.

Le titulaire proposera une liste de produits variés, qu'il fera apparaître dans les exemples de menus proposés (printemps/été et automne/hiver) au moyen d'un signe distinctif ainsi qu'une fréquence d'apparition répartie équitablement sur un cycle de 4 semaines de menus, permettant de répondre à ces exigences.

Les prescriptions en matière de bio

La Ville d'Illkirch-Graffenstaden souhaite poursuivre son engagement dans les restaurations scolaires en matière de produits issus de l'agriculture biologique.

Elle impose au titulaire un minimum de **40% de produits issus de l'agriculture biologique (pain compris)**, au sens du règlement communautaire CE n°834/2007, et ce dès la première année d'exécution du marché. Il est exprimé en valeur d'achat HT et est calculé sur la totalité des achats de denrées annuels. Il pourra être revu annuellement à la hausse. Les nouveaux prix seront intégrés, le cas échéant, dans le marché par voie d'avenant.

Les fruits et légumes suivants : pommes à croquer (diversité de variétés), carottes, céleri, chou rouge, vert et blanc et tomates (en saison estivale) seront systématiquement issus de l'agriculture biologique.

Les œufs ou ovo-produits, (le lait, la crème,) les légumes secs, les céréales complètes et le pain complet seront systématiquement issus de l'agriculture biologique.

Dans la perspective d'assurer une diversité de produits parmi toutes les familles de produits et de respecter les saisons du territoire, le tableau ci-dessous précise, sur la base de 40% de produits issus de l'agriculture biologique choisi, une proposition de fréquences d'apparition de ces familles de produits dans les menus.

| Pourcentage de produits biologiques (en € HT, calculé sur la totalité des achats de denrée annuels) | Répartition par famille de produits | Fréquence minimale de présentation proposée (dans un cycle de 20 menus consécutifs comprenant minimum 4 composantes plus le pain) |
|---|---|--|
| 40% | Légumes | 8 fois dont 4 fois en entrée et 4 fois en accompagnement |
| | Fruits frais et/ou cuits | 4 fois |
| | Produits laitiers frais du type fromage, yaourt, fromage blanc, petit suisse, dessert lacté | 5 fois |
| | Viandes et oeufs | 2 fois dont : œufs et ovo-produits systématiques |
| | Céréales et/ou légumes secs | 4 fois dont : céréales complètes systématique et légumes secs systématiques |
| | Pain | 4 fois (1 fois par semaine) dont pain complet systématique |

Les produits issus de l'agriculture biologique devront être prioritairement acquis auprès de coopératives de producteurs.

2.3.5 Les prescriptions en matière de bien-être animal

Le décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics demande d'intégrer le bien-être animal dans les critères d'achats.

La Ville souhaite ainsi s'engager pour un modèle durable et éthique impliquant le bien-être animal, la santé publique, la préservation des territoires, et la lutte contre les problématiques environnementales dont l'élevage industriel et intensif est à l'origine.

A travers ce marché, la collectivité souhaite ainsi valoriser les élevages durables et respectueux des animaux, intégrant les conditions d'élevage et d'abattage (sont acceptés uniquement les abattoirs qui pratiquent l'étourdissement préalable).

A ce titre, les produits carnés issus de l'élevage intensif seront à proscrire.

Par ailleurs, le critère « bien-être animal » exclut complètement les trois pratiques suivantes : l'abattage sans étourdissement préalable, le gazage des cochons au CO₂ et la suspension des volailles encore conscientes. A ce titre, la collectivité ne souhaite plus aucun approvisionnement auprès d'abattoirs ne respectant pas ces pratiques.

Concernant les œufs et les ovo-produits, seules les catégories 0 (œufs de poules élevées en plein air et issues de l'agriculture biologique) seront autorisées et proviendront d'élevages respectueux du bien-être animal.

2.3.6 Les prescriptions spécifiques par famille de produits

Les spécifications techniques relatives aux produits énumérées dans le présent article ont vocation à s'appliquer à l'ensemble des denrées utilisées par le titulaire lors de la préparation des repas. Lorsqu'il n'existe pas de dispositions réglementaires ou contractuelles pour un produit ou une famille de produits, le titulaire du marché devra se conformer au moins aux guides de bonnes pratiques qui ont cours dans la profession.

- **Prescriptions relatives aux viandes**

Les viandes devront répondre à la charte de bonnes pratiques d'élevage ou équivalent et devront être issues d'animaux nés, élevés et abattus dans le même pays.

La viande de réforme bovine est proscrite, la viande de bœuf française issue de race allaitante sera privilégiée. Seront privilégiés les offres mettant en avant des viandes labellisées.

La qualité minimale des viandes est la suivante :

Bovins: L'engraissement des animaux sera d'un niveau maximum de 3 et une conformation minimum de classe R (grille de classification EUROP). La viande de veau proviendra d'animaux d'un minimum de 6 mois d'âge.

Ovins : le prestataire indiquera quel est son circuit d'approvisionnement.

Porc : label rouge ou équivalent à négocier. Le prestataire indiquera quel est son circuit d'approvisionnement.

Volailles : viande répondant aux caractéristiques organoleptiques des volailles label rouge ou équivalent. Il s'agira prioritairement de volailles labellisées ou fermières, issues d'élevages ayant un parcours en plein air, avec un minimum de durée d'élevage de 84 jours, alimentées avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 75% de céréales. Le prestataire indiquera quel est son circuit d'approvisionnement.

Poissons : Les poissons et produits de la mer pourront soit être issus d'élevages durables, soit de capture sauvage (pleine mer), y compris en eau douce. Les poissons frais (garantis sans arête) sont à privilégier. Les poissons répondant aux caractéristiques du label pêche durable ou équivalent seront privilégiés.

- **Prescriptions relatives aux produits laitiers**

Le choix des produits laitiers figurant sur les menus tiendra compte de leur richesse en calcium conformément aux recommandations du GEMRCN et de leur diversité la plus large possible afin de faire connaître aux enfants la richesse et la diversité des produits, tout en tenant compte du goût des enfants dû à leur jeune âge.

- le prestataire fournira des fromages de qualité et de maturité optimale ;
- la découpe ou demi-découpe se fera à la cuisine centrale : les entames seront écartées et les portions ou morceaux à portionner en restaurants satellites seront de taille et de forme régulières ;
- Les spécialités fromagères seront exclues ;
- Les fromages au lait cru sont interdits ;

Produits laitiers : les yaourts issus d'un approvisionnement en circuits courts seront privilégiés.

Fromages : il est demandé au prestataire de proposer une variété de fromages large afin de favoriser l'éveil au goût des convives. Les fromages répondant à un cahier des charges AOP ou équivalent seront privilégiés.

Fromages blancs : les produits fermiers, issus d'un approvisionnement direct seront privilégiés.

S'agissant du conditionnement de tous les produits, le titulaire devra préférer les produits pas ou peu emballés et en matériaux recyclés. Les spécialités type fromage blanc, yaourts devront être dressés en coupelle individuelle par le titulaire.

- **Prescriptions relatives aux fruits et légumes**

Ces produits s'inscriront dans une démarche protectrice de l'environnement et de développement durable. Il sera tenu compte du rythme de production saisonnier (cf. liste en annexe 9).

Il sera proposé chaque jour au moins un légume ou fruit cru et un légume ou fruit cuit.

Les produits bruts (1ère gamme) issus d'un approvisionnement direct seront privilégiés et devront respecter les notions de saisonnalité.

Les crudités en particulier seront réalisées à partir de produits bruts, frais et de saison.

Le délai entre la récolte et la livraison des légumes et fruits frais de saison devra être le plus court possible pour garantir la fraîcheur du produit (sauf poire).

Les légumes de conservation (carotte, pomme de terre, oignon...) seront issus prioritairement d'un approvisionnement en circuits courts, directement auprès de producteurs ou de groupements de producteurs.

Les fruits frais seront servis à maturité, la Ville portera une attention particulière à la qualité et à l'état de maturité des fruits proposés.

Le conditionnement en sachet n'est pas autorisé pour les crudités et les salades. La cuisine de production a été équipée d'uneessoreuse professionnelle à cet effet.

Pour respecter la saisonnalité, il sera servi principalement des fruits frais durant la période estivale et automnale ; l'offre de fruits cuits, en compote ou au sirop sera très occasionnelle durant cette période. En revanche durant la période hivernale ou au printemps quand les fruits frais sont moins disponibles les fruits cuits et transformés pourront figurer plus fréquemment sur les menus.

Afin d'améliorer la consommation de légumes par les enfants, les recettes et les présentations seront particulièrement soignées. Il est demandé au titulaire de veiller à la découpe des fruits et de mettre à disposition le matériel de découpe (coupe pomme, couteau...) fourni par la Ville.

- **Prescriptions relatives aux produits céréaliers**

Les céréales (pâtes, riz, semoule, blé, quinoa...) devront être sélectionnées en fonction de leurs qualités sanitaire, organoleptique et nutritionnelle. Le recours à des référentiels de qualité et d'origine officiels (produits sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine ou équivalent...) devra constituer un critère essentiel de sélection des produits. Les céréales semi-complètes ou complètes seront systématiquement issues de l'agriculture biologique.

Les pâtes aux œufs issues d'un cahier des charges IGP ou équivalent seront privilégiées.

Les légumineuses seront systématiquement issues de l'agriculture biologique. Elles devront prioritairement être cuisinées à partir de leur état "sec" ou "précuit surgelé". L'usage de la conserve devra rester exceptionnelle. Ces produits devront être proposés régulièrement aux menus,

notamment pour agrémenter les prestations végétariennes. Ils seront variés et cuisinés de manière attractive et goûteuse.

Le pain servi sera frais du jour, de qualité artisanale et de 2 variétés différentes par semaine (a minima 1 fois par semaine complet), il devra également répondre à l'exigence relative aux circuits courts évoquée. Le pain ne devra pas être entreposé dans les enceintes frigorifiques des camions. Le pain complet servi sera entièrement issu de l'agriculture biologique.

Tromperie avérée sur la qualité des matières premières et sur les prescriptions spécifiques aux familles de produits, notamment en ce qui concerne les origines, les labels ou les certificats (article 2.3 du CCTP) : transmission aux autorités administratives compétentes du dossier portant sur l'utilisation frauduleuse de documents, de labels ou de certificats et résiliation du marché pour faute.

2.4 LES MODALITES DE SUIVI ET DE CONTROLE

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

Le prestataire de service est le seul responsable, à l'égard des consommateurs, des conséquences qui seraient dues à une erreur ou une mauvaise hygiène lors de la préparation ou du portage des repas.

A cet effet il est précisé que les factures et justificatifs de traçabilité des marchandises produits sur demande de la Ville ne devront concerner que les marchandises dédiées exclusivement à la production des repas prévus dans ledit marché à l'exclusion de toute autre marchandise dédiée à d'autres usages que la production des repas de la restauration scolaire.

Les comptes rendus et bilans des contrôles réalisés, tant par le prestataire que par les services compétents de l'Etat, sont **systematiquement** transmis à la Ville d'Illkirch-Graffenstaden dès qu'ils sont connus.

Non production des résultats des contrôles et des analyses microbiologiques (article 2.4 du CCTP) : 150 € par jour ouvré de retard, à compter du quinzième jour du mois M+1 en cas de non transmission des résultats du mois M.

- **Suivi et contrôle des spécifications techniques des denrées**

En début d'exécution du marché, le titulaire précisera au service de la Ville les procédures de contrôle garantissant la conformité et la qualité sanitaire des produits livrés. A ce titre, il s'engage à :

- réaliser selon son analyse des risques, des autocontrôles réguliers du producteur au consommateur ;
- mettre en place des procédures fiables de traçabilité avec ses propres chaînes d'approvisionnement.

Le titulaire devra apporter les justificatifs de l'ensemble des spécifications générales et particulières des denrées sur simple demande.

Les fiches techniques transmises à la demande de la collectivité permettent de vérifier la conformité des spécifications relatives aux approvisionnements de denrées. Sur ces fiches techniques figureront notamment la liste des ingrédients entrant dans la composition des produits intégrant le cas échéant les additifs, la liste obligatoire des allergènes.

Il sera également transmis, sur simple demande de la collectivité au titulaire, les bons de livraison et/ou les factures des denrées alimentaires rentrant dans la composition des prestations servies, spécifiant les fournisseurs et/ou les producteurs, les quantités commandées, ainsi que les éléments de traçabilité pour les viandes de la naissance à l'abattage (origine géographique, durée d'élevage, conditions d'élevage, mode d'alimentation, état d'engraissement, conditions d'abattage...).

- **Suivi et contrôle de la préparation des plats**

Le prestataire est tenu de procéder à ses frais aux contrôles de la qualité bactériologique des repas, prévus par la loi. Les résultats des contrôles et des analyses microbiologiques, ainsi que les plans d'action définis, seront transmis dès connaissance à la Direction de l'Enfance et de la Vie Educative.

En cas de non-conformité, le titulaire devra mettre en œuvre et identifier les plans d'actions correctifs nécessaires.

Par ailleurs, le titulaire devra apporter, à la demande des services de la Ville, les justificatifs de l'ensemble des préparations livrées. Ces fiches de production (recettes) seront spécifiques à chaque catégorie de convives et indiqueront la liste des ingrédients, les quantités, la liste des allergènes et selon les possibilités les valeurs nutritionnelles (protides, lipides, glucides).

En complément, La ville se réserve la possibilité de faire appel à un service d'audit externalisé en cours d'exécution du marché et qui sera amené à solliciter le titulaire sous différentes formes.

- **Les plats témoins sur les sites satellites**

Il sera fait application du dispositif inclus dans le prix du repas et proposé par le titulaire dans le cadre de son offre pour la conservation journalière de plats témoins sur les sites de restauration livrés à la fin de chaque tournée de livraison.

Le dispositif appliqué sera conforme à la réglementation en vigueur et prendra en compte :

- les quantités nécessaires pour chacune des préparations concernées par le dispositif ;
- les contenants et les étiquetages appropriés pour réaliser les échantillonnages ;
- les instructions nécessaires aux agents de restauration pour sa mise en place et son suivi.

En cas de suspicion de toxi-infection alimentaire, ces échantillons seront tenus à la disposition des services officiels de contrôle pour permettre leur analyse dans le cadre des réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur.

Non production, à la suite d'une demande écrite de la collectivité et dans les délais prescrits par cette demande, des certificats de provenance ou autres documents, parmi lesquels les factures d'achats et les certificats destinés à connaître le type de produits servis et leur provenance (article 2.4 du CCTP) : 300 € par jour ouvré de retard, jusqu'au 7ème jour de retard inclus. Au-delà de ce délai, la collectivité se réserve le droit de résilier le marché pour faute et de faire exécuter les prestations par un autre prestataire aux frais du titulaire du marché jusqu'à notification d'un nouveau marché.

Non fourniture du dispositif de conservation des plats témoins (article 2.4 du CCTP) : 100 € par dispositif non fourni sur les sites définis et validés d'un commun accord entre les parties, et par jour ouvré de non fourniture. 50 € par plat témoin non fourni sur les sites définis et validés d'un commun accord entre les parties.

2.5 PREPARATIONS, CONDITIONNEMENTS, CONTENANTS ET ETIQUETAGE

2.5.1 La préparation et la mise en valeur des prestations

- **Dispositions générales**

Les procédés de fabrication des repas devront être conformes à la réglementation en vigueur relative à la restauration collective.

Le titulaire sera associé et impliqué pleinement dans toutes démarches visant à lutter contre le gaspillage alimentaire. Dans cette optique, il veillera à proposer des menus simples, des préparations goûteuses et variées, des grammages adaptés afin de répondre aux attentes des consommateurs.

- **Le « fait maison »**

L'article 27 de la loi EGalim préconise une extension des préparations « maison » dans les menus de la restauration collective.

Ce présent marché a pour objectif de mettre l'accent sur des préparations « maison » de qualité, en privilégiant la mise en œuvre de produits bruts, frais et de saison, exempts d'additifs, sans recours à des produits industriels, ultra-transformés.

La notion « fait maison » sera spécifiée sur les menus par un symbole.

Concernant les desserts (autres que fruits et laitages), seront privilégiées les offres qui feront apparaître un engagement chiffré fort en matière de préparations dites « fait maison » (par opposition aux desserts industriels ou partiellement industriels type sachets de préparation).

- **La présentation des plats**

Une attention particulière sera à apporter à la présentation des plats proposés incitant ainsi les jeunes convives à goûter et à mieux consommer ainsi qu'à la diversité des produits utilisés et à la diversité de présentation pour un même produit.

2.5.2 Les contenants

Actuellement, l'ensemble des sites de restauration fonctionne en bacs gastronormes inox.

Caractéristiques des contenants

La taille des contenants sera en outre optimisée en fonction des effectifs, du type de convives, des préparations servies, des typologies de repas.

Le conditionnement du potage « maison » devra faire l'objet d'une attention particulière.

De manière générale, les emballages à usage unique (cartons, cagettes...) doivent être limités au maximum et le vrac est à encourager. L'usage de cagettes en bois est interdit. La livraison des repas et de certains produits tels que les fruits (à l'exception des fruits fragiles), les fromages et desserts emballés (laitages, compotes, gâteaux secs...) devra se faire dans des contenants réutilisables qui seront ensuite récupérés par le prestataire.

**Non-respect des engagements pris en matière de contenants (ex : non-respect des contenants et de leurs caractéristiques techniques, usage répété et non justifié de cagettes en bois et de carton...)
(article 2.5 du CCTP) : 200 € par site et par jour de dysfonctionnement ***

2.5.3 L'étiquetage des plats

Le titulaire prévoira une signalétique simple, lisible et facilement identifiable (codes couleur, pictogrammes...) sur l'étiquetage des repas.

Sur chaque contenant devront figurer les indications suivantes de manière lisible et compréhensible :

- L'identification des repas selon leur typologie : standard, sans viande ou végétarien (une fois par semaine) ;
- le groupe de convives auquel est destinée la préparation : maternelle, élémentaire, adulte ;
- le nombre de portions dans le contenant ;
- la date de fabrication et la date limite de consommation.

Absence ou non-conformité de l'étiquetage des plats (article 2.5 du CCTP) : 10 € par contenant non étiqueté ou mal étiqueté.

2.6 TRANSPORT ET LIVRAISON

2.6.1 Les horaires de livraison

Le titulaire doit assurer la livraison des repas sur l'ensemble des sites de restauration en fonction des jours concernés par le fonctionnement de la restauration scolaire et des centres de loisirs. Le titulaire doit mettre en place une organisation pour que le service soit assuré.

Le titulaire du marché doit pouvoir fournir à la Ville l'organisation mise en place et les différents horaires de livraison sur les différents sites une semaine avant le début des prestations.

La Ville s'engage à fournir au titulaire tous les accès aux différents sites de livraison. Toutes les clés ou badges d'accès mis à disposition seront récupérés par le titulaire à l'échéance du marché en vue de leur restitution à la Ville.

Si des modifications devaient être apportées au circuit ou aux horaires de livraison, le titulaire doit en informer les services de la Ville à minima 8 jours avant.

Si, pour quelque raison que ce soit, le titulaire devait rencontrer une difficulté particulière dans la livraison des repas du jour, il devra prendre contact au plus tôt avec la Direction de l'Enfance et de la Vie Educative.

Le transport des repas est assuré au moyen de véhicules frigorifiques garantissant un maintien en température entre 0 et + 3°C, conformément à la réglementation.

Les véhicules nécessaires à la livraison des repas sur site seront ceux du titulaire du marché.

De manière générale, le prestataire devra s'engager dans une démarche durable pour le transport des repas, levier majeur pour améliorer la qualité de l'air en ville, passant par un choix de véhicules à faible impact environnemental (électriques, hybrides, EURO 6...) tenant compte notamment de l'intégration de la commune dans une ZFEm, par une optimisation de ses tournées de livraison, par une sensibilisation à l'éco-conduite à l'égard des chauffeurs livreurs.

Il est rappelé que le pain ne doit pas être entreposé dans l'habitacle frigorifique du véhicule afin de garder toutes ses qualités organoleptiques.

En cas de non-respect des horaires de livraison (article 2.6 du CCTP) la collectivité appliquera, par demi-heure de retard, une réfaction de 20% du prix du repas livré en retard, sauf cas de force majeure telle que définie par la jurisprudence administrative, ou sauf accord écrit de la collectivité.

Le constat du retard sera établi contradictoirement par un représentant de la ville et le livreur.

2.6.2 Les modalités de suivi et de contrôle des livraisons (réception)

- Les contrôles à réception

Ces éléments seront assurés par le titulaire conformément à la réglementation.

La Ville se réserve le droit d'effectuer des contrôles de manière inopinée. Ces derniers pourront porter sur différents points :

- les horaires de livraisons en fonction des informations transmises par le prestataire (conformément au 3.6.2) ;
- les températures ;
- les dates limites de consommation (DLC) et dates de durabilité minimale (DDM) : elles ne devront pas être dépassées au jour de consommation du produit ;
- les conditionnements : ils devront être fermés, propres, sans cabossage ou altération ;
- les quantités : elles devront être conformes au bon de livraison ;
- la nature des aliments : elle devra être conforme au menu et aux indications figurant sur le bon de livraison ;
- la qualité des fruits frais : ils ne devront pas être altérés et devront être à maturité.

En cas de non-conformités constatées, le titulaire sera immédiatement informé par le service et il se chargera de mettre en œuvre les correctifs adaptés pour organiser la livraison des prestations manquantes ou défectueuses et assurer le service des repas de midi.

Pour non-respect des températures des prestations à réception, des DLC (dates limites de consommation) ou DDM (dates de durabilité minimum) (article 2.6.2 du CCTP), le titulaire sera mis en demeure de remplacer les produits refusés à ses frais dans un délai permettant d'assurer le service du jour. L'étiquetage insuffisamment explicite en matière de DLC et de DDM entraîne l'application de la même pénalité.

En cas d'absence de prise de mesures pour organiser la livraison des prestations manquantes ou défectueuses et assurer le service des repas de midi suite à constat de non-conformités observées à réception (article 2.6 du CCTP) l'assiette de la pénalité est fixée à 25% du prix HT des repas non conformes livrés. Si toutefois les produits sont remplacés à l'identique et dans les délais impartis, le paiement se fera normalement, sur la base des tarifs des repas mentionnés dans le bordereau des prix.

- Les contrôles des quantités et de la qualité organoleptique des préparations

L'évaluation de la satisfaction des convives passe par un suivi régulier, à travers des supports adaptés et structurés.

L'objectif est de pouvoir connaître et suivre en temps réel l'appréciation de la prestation et des anomalies rencontrées et observées par les encadrants. Ces contrôles sont assurés au quotidien par les personnels d'encadrement, et concerneront notamment :

- les quantités, en référence aux grammages préconisés par le GEMRCN, et ceux convenus dans le dispositif qui sera mis en place dans la cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire (grammages spécifiques moyens de la Ville...);
- la qualité organoleptique des prestations ;
- la satisfaction des convives.

Concernant les grammages, des contrôles, effectués par pesée, pourront être réalisés par le personnel encadrant.

En cas d'anomalie, le titulaire sera averti immédiatement de manière à pouvoir vérifier la mesure effectuée et prendre les dispositions nécessaires pour que l'anomalie ne se reproduise plus. À défaut de solution satisfaisante, le titulaire s'expose à l'application d'une pénalité (cf. article 11 du CCAP).

Pour non-respect des grammages (article 2.6.2 du CCTP) des pénalités seront perçues avec mise en demeure préalable et s'élèveront à 300 € par site et par jour ouvré de dysfonctionnement constaté à compter de la date prévue dans la mise en demeure.

2.7 LA COMMUNICATION

2.7.1 Les modalités de validation des menus et des prestations servies

Dans une optique d'amélioration continue, une instance de validation est mise en place par la collectivité et se réunit en moyenne toutes les 6 à 8 semaines sur la base de deux temps de travail auxquels le titulaire du marché est convié sur convocation transmise par la collectivité :

1^{er} temps de travail : La Commission menus

Participeront à cette rencontre des représentants du titulaire du marché (a minima le diététicien en charge du suivi des menus), l'élue en charge de la restauration scolaire, le gestionnaire de la restauration scolaire, le service des Centres de Loisirs, des représentants du collège Nelson Mandela ainsi que des parents définis par la Ville.

Les commissions menus seront planifiées sur l'année scolaire et auront lieu au maximum 20 jours ouvrés avant la période et aura pour objectif :

- le bilan de la période écoulée (qualité, le visuel des assiettes, animations, suggestions etc.) ;
- la validation des menus pour la période suivante (choix des composantes, recettes, approvisionnement, etc.) ;
- des échanges sur les animations / actions de la période suivante ;
- un état des exigences du cahier des charges ;
- les fréquences en lien avec les préconisations du GEMRCN ;
- la communication (support de communication, enquête de satisfaction etc.).

Pour se faire, le prestataire devra fournir :

- Une proposition de menu au maximum 10 jours ouvrés avant la date de la commission menus avec les différents symboles indiquant le « fait maison », composant « issus de l'agriculture biologique », composant issus de « produits durable et de qualité » ;
- une grille de fréquence en lien avec la proposition de menu avec le respect des préconisations GEMRCN.

Suite à la commission menu, le prestataire transmettra une version mise à jour des documents cités ci-dessus pour validation au maximum 7 jours ouvrés après la commission.

Le prestataire proposera également une information sur la présence des 14 allergènes majeurs présents dans les menus servis de manière claire et lisible ainsi qu'un compte-rendu de la commission menu.

Le prestataire assurera une mise à jour des menus et allergènes majeurs sur les supports dématérialisés en cas de modification des menus (défaut de livraison, rupture de denrées etc..)

Non transmission des documents demandés dans le cadre de la « commission menus » (cycles de menus à valider, grille de fréquences, détail du programme thématique et des supports associés, fiches techniques, fiches de production...) et/ou du compte-rendu de la réunion de commission dans les délais prescrits (article 2.7.2 et 2.7.1 du CCTP) : 50 € par jour ouvré de retard

Non-respect des menus validés en « commission menus » (articles 2.7.1 et 2.2.2 du CCTP) : 25% du prix HT des repas livrés non conforme au menu validé*.

2^{ème} temps de travail : Commission technique

Participeront à cette rencontre, des représentants du titulaire du marché (en fonction de l'organisation du prestataire), le responsable du service périscolaire, le gestionnaire de la restauration scolaire, la responsable du service des centres de loisirs, des représentants du collège Nelson Mandela et de la Collectivité Européenne d'Alsace. Elle se réunira une fois chaque trimestre.

Ce temps de travail plus technique a pour objectif de faire un point sur la prestation rendue, l'organisation du personnel, les animations, le reporting trimestriel des engagements achats.

2.7.2 La communication des menus

Les familles, les convives et les agents de la collectivité en charge de la restauration sont informés à l'avance des menus proposés et validés en « commission menus » :

Les menus seront transmis à la ville **au moins 15 jours** avant le début de la prestation.

Le prestataire devra prévoir un plan de communication à l'attention des parents dont il devra faire part dans son offre. Celui-ci devra notamment comprendre un accès en ligne pour les parents à un menu en version imprimable et à une information sur la qualité nutritionnelle des repas servis.

Les informations suivantes figureront sur le cycle de menus :

- les dates ;
- les menus pour chaque typologie de repas (standard, sans viande) ;
- la dénomination précise de chacun des plats servis, sans mention de marques, avec des explications complémentaires quant à la composition de certaines préparations (salades composées, purées ou gratin de légumes...), et notamment celles contenant les allergènes les plus fréquents (fruits à coque...);
- un marquage spécifique et légendé permettant d'identifier facilement les produits de saison, les produits issus de circuits de proximité, sous signes de qualité et d'origine, issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable, issus de filières engagées dans le respect du bien-être animal
- l'intitulé « fait maison » de chaque préparation en tant que telle ;
- les événements calendaires et les repas thématiques, valorisés par une signalétique spécifique.

Le nombre minimal de supports à transmettre est communiqué en début de marché. Il pourra être ajusté en cours d'exécution du marché en fonction du nombre de panneaux d'affichage, du nombre de salles de restauration et du nombre de rationnaires.

Ces documents (support d'affichage / support pédagogique) ne comporteront aucune publicité à caractère commercial, à l'exception du logo du titulaire s'il le souhaite.

Non-respect de la forme et des exigences de présentation des menus et supports d'information (article 2.7.2) : 50 € par support non conforme

En parallèle des menus, le titulaire sera en capacité de produire un état récapitulatif présentant le pourcentage de produits frais, issus de l'agriculture biologique et des circuits courts qui sera servi sur la période de menus en conformité avec les éléments du présent CCTP. Une présentation sous forme de tableau ou autre qui pourra être communiqué en même temps que les menus (Produit / quantité / label / origine / produit de saison) qu'il mettra dans le cadre de sa réponse.

Non-respect des engagements des fréquences prescrites dans le présent CCTP de préparations maison, des produits en circuits de proximité, des labels, du bio,...) (article 2.3 et 2.5 du CCTP) : 100 € par item non respecté par manquement constaté par cycle de menus de 8 semaines.

2.7.3 Les rencontres ponctuelles avec les représentants de parents d'élèves élus

Dans une démarche de participation accrue des usagers, ces rencontres organisées ponctuellement et directement sur les sites de restauration peuvent associer parents élus, élus de la Ville, service de la Ville. Elles ont pour objectif, d'une part, de partager les informations relatives à l'organisation du service de restauration dudit site, et d'autre part, d'être à l'écoute de toutes remarques et suggestions permettant de faire progresser les pratiques.

2.7.4 Enquêtes de satisfaction annuelles

Deux fois par année scolaire (novembre et mai) le titulaire s'engage à élaborer, suivre et communiquer les résultats de deux types d'enquêtes de satisfaction :

- une enquête destinée aux enfants permettant d'évaluer le niveau de satisfaction autour de la qualité des plats proposés, les quantités servies, la variété, l'environnement d'accueil, l'accompagnement... ;

- une autre enquête à destination des adultes (équipe encadrante) permettant de mesurer la qualité des services associés : communications, qualité des repas proposés...

Des modèles d'enquête sont à proposer dans le cadre du mémoire technique. L'enquête doit permettre une évaluation de la prestation réalisée auprès des convives et la Ville devra être informée des périodes d'enquête mais devra également valider le type de questions posées.

En amont de ces campagnes d'enquêtes de satisfaction, le titulaire transmettra ses outils et son projet qui apporteront toute suggestion utile.

L'analyse des résultats de ces enquêtes sera restituée par le titulaire de manière globale et par site de restauration ; elle permettra de définir des plans d'actions appropriés, en lien avec les équipes éducatives de chaque site, dans l'objectif de s'engager vers une démarche d'amélioration continue.

2.7.5 Récapitulatif mensuel

Chaque fin de mois, le prestataire transmettra à la Ville, sous forme de fichier informatique, un état récapitulatif des repas commandés et livrés, ventilé par typologie de repas qu'il transmettra le dernier jour ouvrable du mois aux interlocuteurs désignés à cet effet par la Ville.

2.7.6 Reporting trimestriel

A compter de la notification du marché, le titulaire s'engage à transmettre au service de la Ville et de la Collectivité Européenne d'Alsace, et ce à la fin de chaque trimestre (période septembre-décembre au mois de janvier, janvier-février-mars au mois d'avril mai-juin-juillet-août au mois de septembre), un tableau de bord actualisé précisant :

- Le nombre de repas produits et livrés pour chaque restaurant fonctionnant en période scolaire, les mercredis et pendant les vacances scolaires (accueils de loisirs), en identifiant le mode de distribution (service à table, self), les catégories de convives (maternelle, élémentaire, adulte), les typologies de repas (standard, sans viande) ;
- Les taux mensuels de conformités et non-conformités relatifs aux analyses bactériologiques, en identifiant les actions correctives engagées ;
- Le bilan en valeur achat des approvisionnements par catégorie de matières premières et par familles de produits utilisées dans le cadre de l'exécution du marché, stipulant la provenance des produits, en faisant le lien avec les exigences de la Loi EGalim et la loi Climat et Résilience et celles mentionnées dans le présent CCTP :
 - les produits de filières issues de circuits de proximité ;
 - les produits issus de l'agriculture biologique, dont ceux issus de circuits de proximité ;
 - les produits durables et de qualité au sens de la loi EGalim et Climat et Résilience ;
 - le suivi des indicateurs de qualité des prestations livrées et des plans de progrès (analyses bactériologiques, compte-rendu de visites...).

Cette liste n'est pas exhaustive et pourra évoluer en cours d'exécution du marché. Ces tableaux de bord seront transmis sous forme numérique à une adresse et des dates à convenir en cours d'exécution. Le format et la présentation des données de ces tableaux devront permettre à la Ville et à la collectivité Européenne d'Alsace d'effectuer le reporting annuel réglementaire sur la plateforme « Ma cantine »

Pour non-respect de la transmission des documents à la Ville (reporting trimestriel, groupe de travail enquêtes de satisfaction, commission annuelle de suivi...) (article 2.7 du CCTP) : sans mise en demeure, une pénalité de 50 € par jour ouvré de retard sera appliqué.

ARTICLE 3 MISE A DISPOSITION DE LOCAUX, D'EQUIPEMENTS ET DE MATERIEL

La Ville s'engage à tout mettre en œuvre pour que les locaux, agencements, matériels et mobiliers soient conformes à la réglementation en vigueur, notamment aux règles d'hygiène alimentaire dans les établissements publics et scolaires.

Les prestations demandées, objet du présent article, sont réputées incluses dans les prix des repas au titre des services associés. Une exception est permise pour les chariots bain-marie qui donneront lieu à des tranches optionnelles.

3.1 MISE A DISPOSITION D'EQUIPEMENT ET DE MATERIEL PAR LA VILLE

3.1.1 La cuisine centrale

Une cuisine centrale de production est mise à disposition du titulaire du marché dans le cadre d'une convention de mise à disposition annexée au présent marché qui précise les conditions de cette mise à disposition.

➤ **Le matériel et les équipements**

Le matériel et les équipements mis à disposition se trouve dans l'annexe N°3 (*03_ANNEXE 3_Liste_équipements_amortissements*) de la Convention avec la liste des équipements leur date d'achat et l'évaluation de leur état sur la base d'un audit de 2021

➤ **L'entretien et la maintenance des équipements**

Un tableau annexé à la convention précise les éléments à la charge du prestataire en terme d'entretien, maintenance, réparation des équipements (*cf 08_ANNEXE 8_CMD_Reporting maintenance et entretien_CC*)

3.1.2 Les offices relais

Les offices relais des offices sont mis à disposition du titulaire à titre gratuit, précaire et non exclusif. Cette mise à disposition à d'autres fins que pour la prestation faisant l'objet du présent marché est interdite.

➤ **Le matériel, les équipements, et le mobilier de restauration scolaire**

• **La vaisselle et le matériel de service**

La vaisselle et le matériel de service est mis à disposition par la Ville sur chaque site de restauration.

Un inventaire contradictoire relatif au matériel de service et à la vaisselle (verrerie, couverts, assiettes, ramequins, coupelles...) mis à disposition sera dressé avant tout commencement d'exécution des présentes pour chaque site de restauration de telle sorte que les quantités correspondent aux effectifs accueillis. Un réassort par la Ville sera fait en cas d'augmentation des effectifs et un nouvel inventaire sera fait.

Le matériel mis à disposition du prestataire sera sous sa responsabilité durant l'exécution du présent contrat. Le prestataire aura la charge (financière et logistique) du remplacement de ce matériel si nécessaire pendant et à l'issue du marché.

- **Le mobilier**

Le mobilier de restauration scolaire (tables, chaises, clostra, poubelles à pédales et meubles de rangement,...) situé dans les salles de restauration sont mis à disposition du titulaire à titre gratuit.

L'entretien, le nettoyage et la désinfection du mobilier est à la charge du prestataire. Les éventuels réparations, remplacements ou achats sont à la charge de la Ville.

- **L'entretien et la maintenance des équipements**

Un tableau annexé au CCTP précise les éléments à la charge du prestataire en terme d'entretien, maintenance, réparation des équipements (cf *02_ANNEXE 2_CCTP_Reporting maintenance et entretien_offices relais*)

N.B : Le site de restauration nommé « Hollau » (cf. *01_ANNEXE 1_CCTP_Tableau fonctionnement_site de restauration*) est une situation spécifique du fait d'un co-usage sur l'office relais et tous entretien, maintenance et réparation sera pris en charge par la Ville.

Pour le renouvellement des équipements, la répartition financière entre le prestataire et la Ville est définie dans l'annexe concernée *07_Répartition financière_Ville prestataire*.

3.2. MISE A DISPOSITION D'EQUIPEMENTS, DE MATERIEL ET DE CONSOMMABLES PAR LE PRESTATAIRE

3.2.1 Les fours de remise en température

Le titulaire indiquera le type de fours de remise en température proposé ainsi que ses caractéristiques techniques site par site et selon les besoins dans le cadre du mémoire technique.

- **L'installation des fours**

Cette installation est assurée avant le démarrage de la prestation de fourniture de repas, selon un planning et des modalités qui seront définis entre les parties en début d'exécution du marché.

La Ville assure l'installation des conduites électriques nécessaires au fonctionnement des fours et prend en charge la consommation du courant.

Le titulaire du marché assure la programmation de la température des fours (120° C maximum) et la durée moyenne de remise en température.

- **La capacité des fours**

Les fours doivent avoir une capacité suffisante permettant la remise en température des plats selon les effectifs moyens, le mode de fonctionnement (service à table ou libre-service) et le nombre de services (cf annexe 1 du CCTP – *01_ANNEXE 1_CCTP_Tableau fonctionnement_sites restaurations scolaires*)

Il sera également tenu compte dans cette évaluation du nombre et du type de contenants utilisés (bacs gastronomes en inox ou barquettes lorsque le fonctionnement l'impose), des typologies de repas et des services d'entrées chaudes.

En cas de variations des effectifs, d'ajouts ou de restructurations de sites de restauration scolaire, la Ville se réserve le droit de demander au titulaire, sans frais supplémentaire, de prendre toute mesure

nécessaire pour adapter les équipements en conséquence (enlèvement, changement ou complément d'équipements, branchement).

Pour non mise à disposition de fours en capacité suffisante ou manquements aux obligations prescrites à l'article 3.2 du CCTP. Si la capacité des fours en début d'exécution a été mal appréhendée, que les fours mis en place ne sont pas conformes aux fiches techniques transmises, le titulaire aura deux semaines calendaires à compter de la demande de la collectivité pour ajuster les équipements, joindre la fiche de consignes et/ou former les agents. Au-delà de ces deux semaines calendaires, une pénalité de 100 € par jour ouvré de retard sera appliquée sans mise en demeure préalable.

- L'entretien et la maintenance des fours

Le livret technique et le mode d'emploi de chaque four sont disponibles sur chaque site de restauration.

Les fours restent la propriété intégrale du titulaire.

A ce titre, il en assure l'entretien courant et la maintenance, à savoir :

- une vérification annuelle de leur programmation (réglage de température) ;
- les éventuelles réparations.

Ces dernières seront à sa charge, sauf si la panne résulte d'une faute imputable à la Ville ou si les dommages peuvent trouver leur cause dans les locaux dont la Ville a la responsabilité (vol, vandalisme, incendie, dégât des eaux...).

En cas de panne survenant au moment de la remise en température ou du service, le titulaire a l'obligation d'intervenir et/ou d'assurer la fourniture d'un repas de remplacement dans les meilleures conditions (cf. article 2.2.4 du présent CCTP).

L'entretien journalier (nettoyage) incombe au titulaire.

Les vérifications techniques prévues par l'article R.123-43 du Code de la construction et de l'habitation doivent être effectuées soit par des organismes agréés par le Ministère de l'intérieur, soit par des techniciens compétents.

Les installations d'appareils de remise en température doivent être vérifiées dans les conditions prévues à la section II des articles GE 6 à 10 des dispositions générales du règlement de sécurité contre l'incendie relatif aux établissements recevant du public. Conformément à l'article GC 21 et GC 22 du même règlement, les vérifications périodiques doivent avoir lieu tous les ans et ont pour objet d'assurer l'état d'entretien et de maintenance des installations et appareils.

Un livret d'entretien sur le lequel l'exploitant est tenu de noter les dates des vérifications et des opérations de maintenance effectuées doit être annexé au registre de sécurité de l'établissement

Pour non-entretien et maintenance des fours et des bains-marie (article 3.2 du CCTP) : A chaque rentrée scolaire, si le titulaire ne peut pas fournir le justificatif d'entretien annuel des équipements mentionnés ci-dessus à la collectivité, une pénalité de pénalité de 100 € par équipement concerné sera appliqué.

➤ La reprise des fours

A l'issue de l'exécution du marché, le titulaire dispose de deux semaines calendaires à compter de la demande écrite de la collectivité pour retirer l'ensemble de ses fours des sites de restauration.

3.2.2 La mise à disposition des chariots bain-marie

Le titulaire indiquera le type de chariot bain-marie proposé ainsi que ses caractéristiques techniques site par site en fonction des besoins dans le cadre du mémoire technique. La mise en place des bains-marie est à faire sur le site de l'III aux loisirs. Ce mode de fonctionnement peut ensuite se développer au cours du marché, en fonction de l'expérience menée.

➤ Installation des chariots bain-marie

Cette installation est assurée avant le démarrage de la prestation de fourniture de repas, selon un planning et des modalités qui seront définis entre les parties en début d'exécution du marché.

La Ville assure l'installation des conduites électriques nécessaires au fonctionnement des chariots et prend en charge la consommation du courant.

➤ Capacité des chariots bain-marie

Les chariots devront avoir une capacité suffisante permettant le service des repas selon le mode de fonctionnement et le nombre de services le cas échéant (Annexe 1 du CCTP -01_ANNEXE 1_CCTP_Tableau Fonctionnement_sites de restauration). Le site fonctionnant déjà en bain-marie est le site de L'III aux Loisirs.

➤ Entretien et maintenances

Le livret technique et le mode d'emploi de chaque bain-marie sont disponibles sur chaque site de restauration.

Les bains-marie restent la propriété intégrale du titulaire.

A ce titre, il en assure l'entretien courant et la maintenance, à savoir :

- une vérification annuelle de leur programmation (réglage de température) avant chaque rentrée scolaire ;
- les éventuelles réparations.

Ces dernières seront à sa charge, sauf si la panne résulte d'une faute imputable à la Ville ou si les dommages peuvent trouver leur cause dans les locaux dont la Ville a la responsabilité (vol, vandalisme, incendie, dégât des eaux...).

En cas de panne survenant au moment du service, le titulaire a l'obligation d'intervenir et/ou d'assurer la fourniture d'un repas de remplacement dans les meilleures conditions (cf. article 2.2.4 du présent CCP).

L'entretien journalier (nettoyage) incombe au titulaire.

Les vérifications techniques prévues par l'article R.123-43 du Code de la construction et de l'habitation doivent être effectuées soit par des organismes agréés par le Ministère de l'intérieur, soit par des techniciens compétents.

Les installations d'appareils de maintien en température doivent être vérifiées dans les conditions prévues à la section II des articles GE 6 à 10 des dispositions générales du règlement de sécurité contre l'incendie relatif aux établissements recevant du public. Conformément à l'article GC 21 et GC 22 du même règlement, les vérifications périodiques doivent avoir lieu tous les ans et ont pour objet d'assurer l'état d'entretien et de maintenance des installations et appareils.

Un livret d'entretien sur le lequel l'exploitant est tenu de noter les dates des vérifications et des opérations de maintenance effectuées doit être annexé au registre de sécurité de l'établissement

➤ La reprise des bains-marie

A l'issue de l'exécution du marché, le titulaire dispose de deux semaines calendaires à compter de la demande écrite de la collectivité pour retirer l'ensemble de ses bains-marie des sites de restauration.

Pour non mise à disposition ou non remplacement des autres équipements (article 3.2.3 du CCTP) En cas de non mise à disposition des containers isothermes une pénalité de 100 € par container isotherme manquant sera appliquée.

3.2.3 Les autres équipements et matériels

- **Le matériel pour la mise en œuvre du potage**

Concernant la remise en température du potage livré en liaison froide, la Ville met à disposition sur chaque office relais des casseroles en inox avec couvercle de capacité suffisante ainsi qu'une plaque à induction. Un renouvellement de matériel sera assuré en cas d'usure. En cas d'évolution des effectifs, du matériel complémentaire pourra être mis à disposition par la Ville.

Le potage est remis en température par le prestataire et mis dans des pichets isothermes en acier inoxydable pour être maintenu à température jusqu'au moment des différents services. Ces pichets sont à fournir par le titulaire pour l'ensemble des sites de restauration, en tenant compte des effectifs moyens.

Ces contenants devront être facilement manipulables afin que le potage puisse être servi à table par le personnel d'encadrement en toute sécurité.

Les modèles adaptés au lavage au lave-vaisselle devront être privilégiés. L'ensemble de ce matériel est mis à disposition des sites avant le démarrage de la prestation.

Un renouvellement de matériel est à assurer en cas d'usure. En cas d'évolution des effectifs, du matériel complémentaire pourra être demandé sans frais supplémentaires.

➤ **Les containers isothermes**

Il est demandé au titulaire de mettre à disposition des containers isothermes, lors de la livraison de pique-niques. Ils seront équipés de plaques eutectiques, de roulettes (ou socles à roulettes) pour le transport des repas jusqu'au lieu de sortie, garantissant ainsi le respect de la chaîne du froid pour une sécurité alimentaire optimale.

Ces matériels seront nettoyés et retournés au titulaire le lendemain.

➤ **Une signalétique pour les selfs**

Pour les restaurants dotés d'un self-service, le titulaire proposera une signalétique attractive adaptée aux enfants de 6 à 15 ans, leur permettant de guider leurs choix. Ces supports d'affichage ne comporteront aucune publicité à caractère commercial, à l'exception du logo du titulaire s'il le souhaite.

En cas de non fourniture ou de non-conformité de signalétique adaptée pour les selfs (article 3.2 du CCTP) il sera fait application, sans mise en demeure préalable, d'une pénalité de 50 € par site et par jour ouvré de retard à compter de la date définie en commun accord en début d'exécution du marché.

➤ **Reprise des équipements et matériels**

A l'issue de l'exécution du marché, le titulaire dispose de deux semaines calendaires à compter de la demande écrite de la collectivité pour retirer l'ensemble équipements et matériels mis à disposition de la collectivité.

3.2.4 Les consommables

➤ **Les serviettes de table**

Des serviettes de table seront fournies avec les repas, à raison d'une serviette par convive et par jour. Ces serviettes ne comporteront aucune indication de marque ou de société. Elles seront en papier recyclé non blanchi biodégradable ou compostable dont le grammage est à minima de 60 g/m². Les serviettes seront quant à elles composées de papier recyclé et biodégradables. L'ensemble des articles à usage unique proposés devra être adapté aux jeunes convives pour une utilisation optimale et sécurisée.

➤ **La vaisselle à usage unique**

Dans le cadre de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite EGalim), l'usage de la vaisselle jetable en plastique est interdite depuis le 1er janvier 2020. L'ensemble de la vaisselle à usage unique sera composé à minima de 50 % de matières bio-sourcées (60% à partir de 2025), c'est-à-dire compostables et constituées de matériaux d'origine végétale (amidon de maïs, fibres textiles, bois, pulpe de canne à sucre ou bagasse...).

ARTICLE 4 MISE EN ŒUVRE DE LA PRESTATION DE RESTAURATION SCOLAIRE

Cette prestation de service a pour objet l'élaboration des menus, l'approvisionnement en denrée, la fabrication des repas, le transport et la livraison des repas sur les sites, la réception des repas livrés, leur préparation, leur remise en température et leur distribution (à table ou en self-service), la plonge, le nettoyage de l'office, des salles de restauration et des locaux annexes ainsi que le tri et l'acheminement des déchets vers les containers prévus (cf. fiches annexes de 1 à 8')

Le titulaire mettra en place sous son entière responsabilité financière et légale, une politique de recrutement permettant d'employer les personnels nécessaires et qualifiés pour assurer les missions qui lui seront confiées tout au long du contrat.

4.1 Les prestations attendues en termes de personnel (cuisine centrale et office relais)

Les missions des agents de restauration des offices relais sont décrites dans l'annexe 6 du présent CCTP – *06_ANNEXE 6_CCTP_Missions des agents de restauration*

Un organigramme nominatif du personnel affecté au marché est à remettre à la Ville au démarrage du marché. La mise à jour sera réalisée par le titulaire et transmise dans les 15 jours qui suivent le changement sous peine de pénalité.

Il est également demandé au titulaire de fournir les qualifications des personnels de restauration ainsi qu'un état des formations effectuées et prévues dans le cadre de son plan prévisionnel de formation.

Une attention particulière sera portée sur le chef de cuisine. Il est demandé au titulaire de fournir le CV et les qualifications ainsi qu'un état des formations effectués ou prévues dans le cadre de son plan prévisionnel de formation. Ces éléments seront à fournir dans le cadre du mémoire technique.

En cas de non présentation de l'organigramme nominatif ou de non mise à jour dans les délais indiqués : 100 € par agent non formé sera appliquée en fin d'année civile.

4.2 La politique de recrutement

Il s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur, en matière de législation du travail, sécurité sociale et législation fiscale, et de lutte contre le travail clandestin. Le titulaire doit s'assurer que les agents entrant en contact avec les enfants ne font l'objet d'aucune condamnation incompatible dans le cadre de leur activité. Le titulaire devra être en mesure de le justifier auprès de la Ville.

En cas de changement ou de remplacement, pour quelque raison que ce soit, du personnel affecté, le titulaire du marché devra en informer sans délai la Ville.

Il devra s'assurer que les personnels de remplacement aient une qualification et une formation suffisantes pour la bonne exécution des prestations et qu'ils n'aient pas fait l'objet d'une condamnation incompatible avec le fait d'entrer en contact avec des enfants, comme stipulé ci-dessus.

Par ailleurs, en cas d'absence de personnel, le titulaire devra prendre les mesures nécessaires pour assurer leur remplacement et assurer une politique d'accompagnement et de suivi de telle manière à assurer une continuité du service et de la qualité.

En cours de marché, si le personnel déployé par le titulaire n'offre pas toutes les garanties quant à la bonne exécution des prestations, la ville se réserve le droit de faire des mises au point et, le cas échéant, de demander au titulaire un changement, sans que celui-ci ne puisse formuler la moindre réclamation financière supplémentaire.

Ce changement de personnel devra intervenir dans un délai de deux semaines calendaires à compter de la date d'émission de la demande.

4.3 Tenue de travail

Le personnel disposera d'une tenue de travail portée exclusivement pour l'accomplissement des missions de restauration. Elle sera entretenue et renouvelée régulièrement de manière à ce que la présentation du personnel soit toujours impeccable pendant le service. Le personnel disposera d'une paire de chaussures de sécurité réglementaire et des autres équipements de protection individuelle prévus par la législation.

4.4 Formations

Le titulaire veillera à ce que les personnels dédiés à l'exécution des missions décrites dans le présent CCTP et ses annexes soient formés conformément aux pratiques de la profession dans la cadre de la restauration collective (HACCP, sécurité au travail...).

Il est également demandé au titulaire de fournir, un rapport annuel des formations effectuées par le personnel ainsi que son plan prévisionnel de formation.

Le personnel devra respecter les règlements intérieurs propres à son employeur, ainsi que celui des sites de restauration scolaire concernés, concernant notamment les directives en matière d'hygiène, de sécurité, de conditions d'accès sur les sites.

Pour non-respect des engagements pris en matière de formation des agents de restauration (article 4 du CCTP) : 100 € par agent non formé sera appliquée en fin d'année civile.

4.5 Nombre d'agents affectés et horaires de travail

La Ville a fixé les besoins minimums en personnel sur les sites de restauration à 1 agent de restauration par tranche de 100 repas servis et celui-ci devra être également adapté à la configuration des locaux (exemple : 2 salles de restauration = 2 agents) afin de permettre un service efficace et de qualité.

Les horaires de travail des personnels et le phasage des différentes tâches seront compatibles avec l'organisation des sites de restauration scolaires telle que décrite dans le présent CCTP et dans l'annexe *01_ANNEXE 1_CCTP_tableau fonctionnement_sites de restauration*.

Le titulaire fournira l'ensemble de ces informations à l'aide du cadre de réponse du mémoire technique *05_ANNEXE 5_CCTP_cadre de réponse_Personnel* mis à disposition. La mise à jour sera réalisée par le titulaire et transmise dans les 15 jours qui suivent le changement.

Afin d'assurer un nettoyage approfondi des locaux et des matériels en période de vacances scolaires, 2 jours de travail minimum seront à intégrer dans le planning de travail des agents lors des congés d'été et 1 jour minimum lors des petites vacances.

En cas de non-respect des modalités de mise à disposition de personnels pour le nettoyage approfondi prévu pendant les congés scolaires dans le cadre du CCTP (article 4.5) : 150 € par jour de nettoyage prévu au CCTP en période de vacances scolaire non effectué.

Le titulaire pourra être sollicité pour proposer une prestation exceptionnelle de nettoyage en dehors des jours de livraison des repas (ouverture de restaurant, nettoyage spécial...). Le titulaire indiquera un cout horaire dans le bordereau des prix, incluant les personnels et les prestations de nettoyage demandées au CCTP (hors frais d'entretien). Le volume horaire de cette prestation sera déterminé en accord entre les parties en fonction des missions demandées.

En cas de non mise à disposition ou de non remplacement d'un agent de restauration qualifié (article 4.2 du CCTP) : après 1 jour 150 € de pénalité pour chaque jour de remplacement non effectué dans les termes de l'article 4.2 du CCTP.

4.6 Matériels et consommables

Le titulaire fournira les produits d'entretien et les produits lessiviels, ainsi que le matériel (chariots de ménage, auto-laveuse le cas échéant) et autres consommables (sacs poubelles différenciés pour les déchets organiques et non organiques...) nécessaires à la bonne exécution des prestations, en lien avec le protocole de nettoyage défini dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire.

Les protocoles de nettoyages seront affichés en cuisine relais.

Afin que ces produits garantissent les critères qualitatifs et environnementaux, ils viseront à réduire l'exposition aux perturbateurs endocriniens, ils devront obligatoirement respecter les critères des écolabels « Nature et Progrès », « Ecocert », « Ecolabel européen » ou équivalent ;

Le titulaire devra apporter la preuve du respect de ces critères. Il devra également fournir les Fiches Techniques et de Données de Sécurité des produits. Il tiendra à la disposition de la Ville les factures attestant de ces achats.

Avant l'exécution du marché, le titulaire procèdera au réglage des équipements de lavage, tenant compte des produits lessiviels utilisés et de la dureté de l'eau. Il gèrera de manière optimale ses stocks, les commandes et la livraison de tous les produits et matériels nécessaires à la réalisation de ses activités. Il contrôlera les inventaires afin de disposer continuellement, raisonnablement et suffisamment de tout ce dont il a besoin.

En cas de non mise à disposition de produits d'entretien en quantité suffisante et en conformité avec le CCTP (article 4.6 du CCTP) : 50 € de pénalité pour chaque insuffisance manifeste constatée de mise à disposition des produits nécessaires. 50 € de pénalité par jour d'utilisation de produit non conforme aux dispositions de l'article 4.6 du CCTP. La preuve du respect des critères mentionnant étant à fournir par le titulaire.

4.7 La sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Dans le cadre des obligations de la Loi EGalim et la loi Climat et Résilience et de la politique de réduction, réutilisation, recyclage et valorisation des déchets, la ville souhaite mettre en place une politique afin de lutter contre toutes les formes de gaspillage, notamment à travers son service de restauration.

Outre les différentes démarches déjà mentionnées dans le présent CCTP (adaptation des grammages, simplification des prestations, choix des selfs, qualité des préparations,...), le titulaire sera pleinement associé et devra être force de propositions dans toutes les actions de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire menées auprès des équipes et des convives (réalisation de diagnostics de consommation et de mesures du gaspillage : pesées, participation à des semaines thématiques nationales...), mais aussi auprès de ses collaborateurs.

Il devra dans le cadre du mémoire technique, proposer des actions concrètes qu'il pourra mettre en place sur la première année du marché avec un plan de progression sur les années suivantes.

Tableau fonctionnement site de restauration

| Sites Périscolaires | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------|----------------------|------------------------|------------------|----------|-----------|---------------------|-----------------|--|----------------------------|----------------------------------|----------|---|-----------------|----------------------------------|---------------|-----------------------|---------------|---|
| Nom et Coordonnées | | | Age des convives | | | Modalité de service | | Fonctionnement* | | Locaux | | | | Entretien Nettoyage Désinfection | | | | Particularités |
| Site de Restauration | Adresse | Ecole Concernée | 3-6 ans | 6-11 ans | 11-15 ans | Self | Service à table | Horaires d'arrivée | Nombre max de repas servis | Usage et Occupation Office Relai | | Usage et Occupation Salle de restauration | | Office Relai | | Salle de Restauration | | |
| | | | | | | | | | | | | | | Avant service | Après service | Avant service | Après service | |
| Salle des fêtes | 158 route de Lyon | EE ¹ CENTRE | | x | | x | | Arrivée entre 12h10 et 13h05 | 242 Repas / jour | Usage Unique | ∅ | Co-Usage | | Prestataire | Prestataire | Ville | Prestataire | Office relais attendant à la cuisine centrale de production Occupation de la salle restauration soirée et week-end, remise en place et chaises par les usagers. |
| | | EE SUD | | x | | | | | | | | | | | | | | |
| Hollau | 5-7 rue de la Plaine | EE VERGERS | | x | | | x | Groupe 1: 12h10 Groupe 2: 12h15 Groupe 3: 12h35 Groupe 4: 12:55 | 170 Repas / jour | Co-Usage | Week end | Co-Usage | Soir + Week end | Paroisse Prestataire | Prestataire | Paroisse Prestataire | Prestataire | Occupation de l'office relai le week-end. Occupation de la salle restau en soirée et week-end. Manutention tables à prévoir le mardi et vendredi en fin de service (table rabattable à roulette x10) Parquet vitrifié: Nécessite produit fournit par la Ville |
| | | EM ² PLAINE | x | | | | | | | | | | | | | | | |
| Complexe Lixenbuhl | 24, rue de Lixenbuhl | EE LIXENBUHL | | x | | x | | Groupe 1: 12h10 Groupe 2: 12h25 Groupe 3: 12h35 | 176 Repas / jour | Usage unique | ∅ | Co-Usage | Soir + Week end | Prestataire | Prestataire | Ville | Prestataire | Occupation de la salle restauration en soirée et week-end. |
| | | EE NORD | | x | | | | | | | | | | | | | | |
| Libermann | 1 rue des Roseaux | EE LIBERMANN | | x | | x | | Arrivée entre 12h05 - 13h00 | 126 Repas / jour | Usage unique | ∅ | Usage Unique | ∅ | Prestataire | Prestataire | Ville | Prestataire | Sol? Occupation? Vigilance sur la puissance maximum possible pour les fours de remise en température (max: 18kW pour l'ensemble de l'office relais) |
| Mat Lix | 22A rue d'Alsace | EM Lixenbuhl | x | | | | x | Groupe 1: 12h05 Groupe 2: 12h15 Groupe 3: 12h55 | 99 Repas / jour | Usage unique | ∅ | Co-Usage | Soir | Prestataire | Prestataire | Ville | Prestataire | Occupation de la salle de restauration sur temps périscolaire. La ville procédera à la mise en place des tables et chaises et leur enlèvement si nécessaire. |
| | | EM Nord | x | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ill aux loisirs | 1 rue des Boulangers | EE SUD (CP) | | x | | | x | Groupe 1: 12h05 Groupe 2: 12h15 Groupe 3: 12h55 | 107 Repas / jour | Usage unique | ∅ | Co-Usage | Temps Scolaire | Prestataire | Prestataire | Ville | Prestataire | Occupation de la salle restauration sur temps scolaire Parquet vitrifié: Nécessite produit fournit par la Ville Bain-marie mobile sur le site |
| | | EM SUD | x | | | | | | | | | | | | | | | |
| Schwilgué | 1 rue Schwilgué | EE CENTRE (CP) | | x | | | x | Groupe 1: 12h00 Groupe 2: 12h50 Groupe 3: 13h00 | 115 Repas / jour | Usage unique | ∅ | Co-Usage | Soir | Prestataire | Prestataire | Ville | Prestataire | Occupation de la salle de restauration en soirée et le week-end. La Ville procédera à la mise en place des tables et des chaises ainsi qu'à leur enlèvement si nécessaire. |
| | | EM CENTRE | x | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mat Vergers | 8 rue des Iris | EM VERGERS | x | | | | x | 12h05 | 44 Repas / jour | Usage unique | ∅ | Co-Usage | Soir | Prestataire | Prestataire | Ville | Prestataire | Occupation de la salle de restauration sur temps scolaire et associative en soirée. Le prestataire procédera à la mise en place des tables et des chaises ainsi qu'à leur enlèvement à l'issue du service. |

| Sites Centre de loisirs | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------|----------------------|--------------------------------|------------------|----------|-----------|---------------------|-----------------|----------------------|----------------------------|---------------|--|-----------------------|--|---|---|--|
| Nom et Coordonnées | | | Age des convives | | | Modalité de service | | Fonctionnement* | | Locaux | | | | Particularités | | |
| Site de Restauration | Adresse | Ecole Concernée | 3-6 ans | 6-11 ans | 11-15 ans | Self | Service à table | Horaires d'arrivée | Nombre max de repas servis | Office Relais | | Salle de restauration | | | Entretien et Nettoyage** | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salle des fêtes | 158 route de Lyon | Centre loisirs Muhlegel | | x | x | x | | entre 11h45 et 12h55 | 158 Repas / jour | Co-Usage | | Co-Usage | | Office Relai à la charge exclusive du prestataire Salle Restauration avant le service à la charge de la ville Salle Restauration à l'issu du service à la charge du prestataire | Office relais attendant à la cuisine centrale de production Occupation de la salle restauration soirée et week-end, remise en place et chaises par les usagers. 11-15 ans présent uniquement sur les petites vacances | |
| Ill aux loisirs | 1 rue des Boulangers | Centre loisirs Ill aux loisirs | | x | | | x | entre 11h45 et 12h50 | 102 Repas / jour | Usage unique | | Co-Usage | | Office Relai: Nettoyage à la charge du prestataire Salle de restauration: Nettoyage avant le service par la ville. Nettoyage à l'issu du service | Parquet vitrifié: Nécessite produit fournit par la Ville Bain-marie mobile sur le site | |

| Site Collège | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------|-------------------|------------------------|------------------|----------|-----------|---------------------|-----------------|--------------------|----------------------------|---------------|--|------------------------|--|---|---|--|
| Nom et Coordonnées | | | Age des convives | | | Modalité de service | | Fonctionnement* | | Locaux | | | | Particularités | | |
| Site de Restauration | Adresse | Ecole Concernée | 3-6 ans | 6-11 ans | 11-15 ans | Self | Service à table | Horaires d'arrivée | Nombre max de repas servis | Office Relais | | Salle de restauration | | | Entretien et Nettoyage** | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Libermann | 1 rue des Roseaux | Collège Nelson Mandela | | | x | x | | | 120 Repas / jour | Usage unique | | usage exclusif Collège | | Après le service, à la charge du prestataire. Si utilisation par le collège, nettoyage à la charge de la CEA au plus tard avant le début du service | Le collège utilisera la salle de restauration pour d'autres événements - Vigilance sur la puissance maximum possible pour les fours de remise en température (max: 18kW pour l'ensemble de l'office relais) | |

* indications non contractuelles données à titre d'indication

** le détail est précisé dans le CCTP relatif à la fourniture de repas pour la restauration scolaire et ex

EE¹ Ecole élémentaire

EM² Ecole maternelle

Reporting Maintenance, Entretien et Réparation des équipements annexes à la production des repas dans les offices relais

| Structure | Nature du contrat | souscription et suivi du contrat par | | coût supporté par | | Observations |
|--------------------------------------|---|--------------------------------------|----------------|-------------------|----------------|---|
| | | La ville | le prestataire | la ville | le prestataire | |
| Complexe Lixenbuhl | Maintenance des équipement de sécurité incendie | X | | X | | |
| | Hotte | | X | | X | |
| | Adoucisseur Lave vaisselle | | X | | X | |
| | Lave vaisselle | | X | | X | |
| | Four remise en température | | X | | X | Mise à disposition du four par le prestataire |
| | Fontaine à eau | X | | X | | Co-usage de l'équipement |
| | Dégraisseur | | X | | X | |
| | Armoire Froide | | X | | X | |
| Ecole élémentaire LIBERMANN | Maintenance des équipement de sécurité incendie | X | | X | | |
| | Hotte | | X | | X | |
| | Adoucisseur | | X | | X | |
| | Four remise en température | | X | | X | Mise à disposition du four par prestataire |
| | Dégraisseur | | X | | X | |
| | Armoire Froide | | X | | X | |
| Ecole maternelle Lixenbuhl | Maintenance des équipement de sécurité incendie | X | | X | | |
| | Hotte | | X | | X | |
| | Adoucisseur | | X | | X | |
| | Four remise en température | | X | | X | Mise à disposition du four par prestataire |
| | Armoire Froide | | X | | X | |
| Vergers | Maintenance des équipement de sécurité incendie | X | | X | | |
| | Adoucisseur | | X | | X | |
| | Four remise en température | | X | | X | Mise à disposition du four par prestataire |
| | Armoire Froide | | X | | X | |
| Schwilgué Ecole maternelle Centre | Maintenance des équipement de sécurité incendie | X | | X | | |
| | Hotte | | X | | X | |
| | Adoucisseur Lave-Vaisselle | | X | | X | Adoucisseur intégré au Lave-Vaisselle |
| | Four remise en température | | X | | X | Mise à disposition du four par prestataire |
| | Dégraisseur | | X | | X | |
| | Armoire Froide | | X | | X | |
| III aux loisirs Ecole maternelle Sud | Maintenance des équipement de sécurité incendie | X | | X | | |
| | Hotte | | X | | X | |
| | Adoucisseur | | X | | X | |
| | Four remise en température | | X | | X | Mise à disposition du four par prestataire |
| | Bain marie mobile | | X | | X | |
| | Dégraisseur | | X | | X | |
| | Armoire Froide | | X | | X | |
| Hollau | Maintenance des équipement de sécurité incendie | X | | X | | Co-usage des locaux |
| | Hotte | X | | X | | |
| | Adoucisseur | X | | X | | |
| | Four remise en température | | X | | X | Mise à disposition du four par le prestataire |
| | Dégraisseur | X | | X | | Co-usage des locaux |
| | Armoire Froide | | X | | X | |

Performances en matière d'approvisionnement direct de produits issus de l'agriculture pour chaque famille et catégorie (produits frais, surgelés, conserves, 4^{ème} et 5^{ème} gamme) de produits

| Produit | | % (€ HT sur la totalité des achats annuels par famille) issu d'un approvisionnement direct ou 1 intermédiaire | Informations sur le(s) fournisseur(s) <i>(dupliquer pour les principaux fournisseurs)</i> | | Nombre d'intermédiaire(s) entre le producteur et la cuisine centrale <i>(cocher la case correspondante)</i> | | | |
|--------------------------------------|----------------------|---|--|-----------------|--|-----------------|------------------|--------------------------|
| Famille de produit | Catégorie de produit | | Nom du fournisseur | Adresse/commune | Approvisionnement direct producteur ou coopérative | 1 intermédiaire | 2 intermédiaires | 3 intermédiaires et plus |
| Fruits | Produits frais | | | | | | | |
| | Surgelés | | | | | | | |
| | Conserves | | | | | | | |
| | 4ème gamme | | | | | | | |
| | 5ème gamme | | | | | | | |
| Légumes | Produits frais | | | | | | | |
| | Surgelés | | | | | | | |
| | Conserves | | | | | | | |
| | 4ème gamme | | | | | | | |
| | 5ème gamme | | | | | | | |
| Produits céréaliers - accompagnement | Produits frais | | | | | | | |
| | Conserves | | | | | | | |
| Viandes bovines | Produits frais | | | | | | | |
| | Surgelés | | | | | | | |
| Viandes ovines | Produits frais | | | | | | | |
| | Surgelés | | | | | | | |
| Viandes porcines | Produits frais | | | | | | | |
| | Surgelés | | | | | | | |
| Volailles | Produits frais | | | | | | | |
| | Surgelés | | | | | | | |
| Ovo-produits | Produits frais | | | | | | | |
| Poissons | Produits frais | | | | | | | |
| | Surgelés | | | | | | | |
| Produits laitiers | Produits frais | | | | | | | |
| Pâtisseries | Produits frais | | | | | | | |
| | Surgelés | | | | | | | |
| Pain | Produits frais | | | | | | | |

Personnels mis à disposition par site de restauration scolaire pour la réalisation de la prestation

| Nbre d'agents | Poste | Horaires de travail journaliers | Volume horaires hebdomadaires | Jours de travail | Description des missions |
|-----------------------------|-------|---------------------------------|-------------------------------|------------------|--------------------------|
| Salle des fêtes | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Hollau | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Libermann | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Vergers | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Schwilghé | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Complexe Lixenbuhl | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Maternelle Lixenbuhl | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Ill aux Loisirs | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

MISSIONS ET SUIVI DES AGENT(E)S DE RESTAURATION DANS LE CADRE DE LA PRESTATION DE SERVICE DE RESTAURATION SUR LES OFFICES RELAIS

MISSIONS

La prise de poste

- Se mettre en tenue de travail conformément à la réglementation en vigueur
- Vérifier les températures des armoires froides et, le cas échéant, du congélateur, puis les enregistrer dans le registre de relevés températures prévu à cet effet.

La réception des repas sur site

- En présence du chauffeur, contrôler les températures à la livraison et les consigner sur le registre de relevés de températures à réception prévu à cet effet.
- Au regard des commandes, vérifier la conformité des prestations livrées comme détaillés dans le présent CCTP
- En cas de non-conformité, contacter la cuisine centrale pour analyse et mise en place d'un plan d'action.

La préparation des prestations

- assurer toutes les opérations prévues pour le service des repas (présentation des entrées et desserts en coupelles, découpage des fromages...)

La mise en place des salles à manger

- Avant le service, nettoyer les tables avec un produit désinfectant adapté
- Dresser les tables en salle (sauf dans le cas d'un fonctionnement en libre-service)
- Adapter la vaisselle en fonction des plats proposés (ramequins, petites cuillères...)
- Mettre en place les poubelles selon les modalités de tri prévues
- Avant le début de chaque service, préparer les paniers à pain et l'eau en carafe
- En lien avec les équipes éducatives, mettre en place les affichages et décorations prévues lors d'évènements particuliers (menus hebdomadaires, repas à thème...)

La remise en température des repas

- Remettre en température les différentes prestations en conformité avec le mode opératoire prévu et dans le respect de la réglementation en vigueur
- Vérifier les températures avant chaque service, s'assurer qu'elles soient en conformité avec la réglementation et les enregistrer dans le registre de températures prévu à cet effet

Le service des repas

Service à table (sites livrés en contenants inox)

- En amont du service, préchauffer le bain-marie en veillant à garder les couvercles fermés
- Charger le bain-marie en vue du service et en assurer le réassort au fur et à mesure des besoins
- Le service sur assiette sera assuré en binôme par un agent de restauration et un encadrant selon une organisation à définir entre les parties (gestion « petite faim » « grande faim »)
- Le service à table est assuré par le personnel d'encadrement

Service à table (sites livrés en barquettes)

- Livrer les prestations en salle à manger au fur et à mesure des besoins et des services
- Donner les informations nécessaires au personnel d'encadrement afin d'assurer un service de qualité (gestion « petite faim » « grande faim »)
- Le service est assuré en binôme par un agent de restauration et un encadrant selon une organisation à définir entre les parties

En self-service

- Assurer la présentation et le réassort en vitrine des entrées, fromages et desserts, et le service du pain
- Servir le plat principal sur assiette en respectant les typologies de repas, l'appétit des convives, en lien avec les encadrants (gestion petite faim, grande faim)

Le débarrassage et le tri des déchets en salle à manger

Service à table

- Le débarrassage de tables est assuré par le personnel encadrant de la Ville et par les enfants. Les assiettes, couverts et verre sont déposés sur différents équipements (chariots de service, chariots à niveau constant, échelles pour les bacs gastronomes...) mis à disposition en salle par les agent(e)s de restauration. Ils seront récupérés après chaque service pour mise à la plonge.
- Le tri des déchets organiques se fait à l'aide de poubelles de table qui seront vidées en fin de service par les encadrants

Self-service

- Selon la configuration des sites, les enfants participeront au débarrassage des plateaux, en assurant le tri de la vaisselle et des déchets..

La plonge (à l'exception du restaurant du Conseil des XV rue de Wallonie)

- Assurer la plonge de toute la vaisselle, des ustensiles et des équipements utilisés

Le nettoyage des locaux

À l'issue du service, assurer le nettoyage et le rangement de l'ensemble des locaux de restauration et annexes (office, salles de restaurant, toilettes d'appoint du restaurant, vestiaires et toilettes des agents, salle de détente, local poubelles...)

Dans les salles de restauration

- Nettoyer les tables entre 2 services et après le service
- Mettre les chaises sur les tables
- Laver les sols
- Nettoyer, si nécessaire les vitrages à proximité des enfants

Dans l'office

- Laver les sols à l'aide des centrales de désinfection
- Nettoyer les chariots
- Nettoyer quotidiennement les filtres du lave-vaisselle
- Nettoyer périodiquement les armoires froides et les fours de remise en température les chariots bain-marie selon le plan de nettoyage en vigueur (une fois par semaine minimum et à chaque fois que de besoin)

Un nettoyage approfondi de l'office, des salles et autres locaux afférents à la restauration, ainsi que les équipements devra être programmé à chaque vacance scolaire selon une organisation à définir avec la Ville (prévoir 2 jours minimum en période de congés d'été, 1 jour minimum pendant les petites vacances)

Le tri et l'évacuation des déchets

- Trier les déchets organiques et non-organiques
- Acheminer les déchets dans les containers prévus à cet effet, en tenant compte du dispositif mis en place sur le site.

Cas particulier de la gestion des paniers repas dans le cadre d'un projet d'accueil individualisé (PAI)

- Prendre connaissance des modalités d'accueil des enfants allergiques ou intolérants, en lien avec le responsable périscolaire
- Remettre en température des plats (fermés) issus des paniers repas (si pas de micro-ondes en salle à manger) et en assurer le service, en lien avec les encadrants
- Restituer les sacs isothermes et les contenants lavés
- En cas de non-conformité du panier repas fourni (problème de contenants, de date limite de consommation...), en référer au responsable périscolaire

Remarques : Cette liste de tâches n'est pas exhaustive et peut évoluer en fonction des situations et des besoins, notamment lors de périodes de crises sanitaires. Des rencontres régulières avec le responsable périscolaire et les services de la Ville seront programmées auxquelles le prestataire seront conviées. Par ailleurs, un cahier de liaison est mis en place dont le suivi est assuré par le responsable périscolaire.



CADRE DE REPONSES DU MEMOIRE TECHNIQUE

NOM DU CANDIDAT :

En relation avec l'article 5.2 du règlement de la consultation, le candidat devra compléter le cadre du mémoire technique en apportant les éléments nécessaires aux questions suivantes et compléter les tableaux s'y afférant.

Ce cadre de réponse sera complété par un mémoire justificatif des dispositions que l'entreprise se propose d'adopter pour l'exécution du contrat permettant aux candidats de compléter leur offre concernant les points non évoqués au cadre de mémoire technique.

Ce document a une valeur contractuelle et doit être complété sous peine de nullité de l'offre.

1 – Evaluation de la qualité et de la diversité de l'offre alimentaire :

- Présentation d'un plan alimentaire

- Présentation d'un projet de menus conforme au plan alimentaire fourni (cycle de 20 menus) : un printemps/été et un automne/hiver adapté aux différentes tranches d'âges prévu au bordereaux de prix

- Présentation d'au minimum de 2 fiches recettes par semaine de menus dont 1 fiche recette végétarienne soit au total 16 fiches recettes au total dont 8 végétariennes (8 pour le menu printemps/été et 8 pour le menu automne/hiver)

- Quel sera le pourcentage de différence de grammage par personne et par catégorie (maternelle, élémentaire, collège, adultes) est fait entre « les petites faims » et « les grandes faims » par rapport au grammage standard ? et sur quel(s) composant(e)(s) ?

- Quels sont les engagements en pourcentage pour l'approvisionnement en produits frais et bruts, y compris pour le végétarien ?

- Quels sont les engagements pris par le candidat sur « le fait-maison » en % de plats (pâtisserie salée et sucrée dont pâtisserie...)?

- Comment le candidat prend-il en compte la saisonnalité et la fraîcheur des produits servis aux convives ?
- Quels sont les moyens mis en œuvre par le candidat pour garantir les taux d'alimentation durable et de qualité, tels que décrits dans le CCTP du présent marché, dans l'exécution de la prestation ?
- Quels sont les capacités du candidat à dépasser les exigences du cahier des charges en termes d'alimentation durable et de qualité, d'approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique avec une évaluation de l'impact financier sur le cout du repas ?
- Quelles sont les composants des échantillons pour la commission dégustation ?

2 – Evaluation de la qualité du service :

Animation et Education :

- Quels sont les moyens mis en œuvre par le candidat pour répondre au volet « repas à thème et animations »
- Quels sont les exemples d'actions qui peuvent être mis en place par le candidat sur la thématique de « la lutte contre le gaspillage alimentaire »

Communication et information :

- Quels sont les moyens mis en œuvre par le candidat pour la communication et information en direction de la Ville, des familles et des convives ?
- Quels sont les propositions du candidat en terme de d'enquête de satisfaction (enquête à destination des enfants et des adultes) ?

Moyens humains et formations :

- Quels sont les moyens humains mis en œuvre par le candidat pour réaliser de la prestation

- présentation de l'équipe d'encadrement et de l'équipe du suivi (CV, expérience, organigramme...)

- quelle est la politique de recrutement du candidat ?

- Méthodologie et Organisation des moyens humains (prise en compte des contraintes et organisation des sites)

**tableau « personnel mis à disposition par site de restauration pour la réalisation de la prestation » - 05_ANNEXE
5_CCTP_cadre de réponse_Personnels mis à disposition à compléter**

- Quels sont les moyens mis en œuvre par le candidat dans le cadre de la formation de son personnel ?

Moyens techniques mis en œuvre :

- Equipements : fiches technique de fours de remise en température, fiches techniques des bains-marie
- Hygiène : Fiches techniques des produits lessiviel et d'entretien

Nettoyage, désinfection et entretien

- Quels sont les moyens mis en œuvre par le candidat pour assurer le nettoyage, la désinfection et l'entretien des offices-relais, du matériel, des équipements mis à disposition dans le cadre de la prestation ? (*Plan nettoyage, process, fréquence, contrôle...*)

| |
|---|
| 3 – Evaluation de la performance en matière d'approvisionnements directs et de produits de l'agriculture : |
|---|

- Quelle est la capacité du candidat à référencer des producteurs et groupement de producteur?

- Quelle est la capacité du candidat à s'approvisionner en direct/circuits courts de manière régulière et non ponctuelle, engagements % sur la part d'approvisionnement en circuits courts) ?
Tableau « performance en matière d'approvisionnement direct de produits issus de l'agriculture pour chaque famille et catégorie (produits frais, surgelés, conserves, 4^{ème} et 5^{ème} gamme de produit) » - 04_ANNEXE 4_CCTP_Cadre de réponse_tableau fournisseurs à compléter



STRUCTURES PETITE ENFANCE

1 - Crèche des Vignes

2A rue George Sand - Tél : 03 88 66 90 80

2 - Multi-accueil de l'ill

156-3 route de Lyon - Tél : 03 90 40 70 30

3 - Crèche familiale/Midi-tatie

1A rue Messmer - Tél : 03 88 66 35 80

4 - Halte-garderie «La Maisonnelle»

20A rue des Roseaux - Tél : 03 88 66 67 00

5 - Relais des Assistantes Maternelles

156-3 route de Lyon - Tél : 03 69 06 15 04

6 - Crèche parentale «L'ill aux enfants» - 8 rue des Iris - Tél : 03 88 43 56 87

7 - Crèche «L'arbre à bulles»

Rue Benjamin Baillaud - Parc d'Innovation - Tél : 03 59 61 02 90

8 - Lieu d'Accueil Enfants/Parents (LAEP)

20A rue des Roseaux - Tél : 03 88 66 96 18

CENTRES DE LOISIRS

1 - L'ill aux Loisirs (3/6 ans) - 1 rue des Boulangers - Tél : 03 88 66 82 61

2 - Le Muhlegel (6/15 ans) - 4 rue Krafft - Tél : 03 69 06 15 00

ÉCOLES MATERNELLES ET ÉLÉMENTAIRES

1 - Ecole Maternelle du Centre - 3 place de la Mairie - Tél : 03 88 67 54 87

2 - Ecole Maternelle Libermann

30 rue du Général Libermann - Tél : 06 31 04 43 06

3 - Ecole Maternelle Lixenbuhl - 22A rue d'Alsace - Tél : 06 49 40 01 95

4 - Ecole Maternelle du Nord - 4 route Burkel - Tél : 06 07 70 73 04

5 - Ecole Maternelle de l'Orme - 37 rue de l'Orme - Tél : 06 72 77 39 29

6 - Ecole Maternelle de la Plaine - Rue de la Saône - Tél : 07 72 77 39 20

7 - Ecole Maternelle du Sud - 1 rue des Boulangers - Tél : 03 88 66 54 02

8 - Ecole Maternelle des Vergers - 8 rue des Iris - Tél : 06 07 70 40 57

9 - Ecole Élémentaire du Centre - 3 place de la Mairie - Tél : 03 88 67 54 88

10 - Ecole Élémentaire Libermann - 1 rue des Roseaux - Tél : 03 88 40 83 96

11 - Ecole Élémentaire Lixenbuhl - 13 rue Kageneck - Tél : 07 72 38 41 84

12 - Ecole Élémentaire du Nord - 4 route Burkel - Tél : 06 08 08 65 82

13 - Ecole Élémentaire du Sud - 1 rue des Boulangers - Tél : 06 07 70 86 46

14 - Ecole Élémentaire des Vergers - 8 rue des Iris - Tél : 07 85 01 43 04

Structures petite enfance, centres de loisirs et écoles



**CONVENTION D'OCCUPATION
DU DOMAINE PUBLIC COMMUNAL**
CUISINE CENTRALE DE LA SALLE DES FETES MUNICIPALE
158 route de Lyon à ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN

CAHIER DES CHARGES

I. OBJET DE LA CONSULTATION

La Ville d'Illkirch-Graffenstaden lance une procédure visant à la conclusion d'un marché public de restauration scolaire et extrascolaire. Le titulaire dudit contrat utilisera et occupera la cuisine centrale de la salle des fêtes municipale dans le cadre de l'exécution de ses missions.

Le présent cahier des charges a pour objet de présenter les modalités relatives à l'autorisation d'utilisation et d'occupation desdits locaux.

II. NATURE DE L'AUTORISATION

L'autorisation consentie à l'issue de la procédure de consultation permettra à son titulaire d'occuper le domaine public communal en vertu d'un marché public comprenant une convention à conclure avec la Ville, selon les conditions et modalités décrites dans les documents de la consultation, notamment celles ci-après, et complétées par les éléments de l'offre du candidat retenu.

En conséquence, seront pleinement applicables l'ensemble des dispositions législatives et réglementaires relatives au domaine public et aux autorisations d'occupation de celui-ci, issues notamment du Code général de la propriété des personnes publiques.

Ainsi, la convention portant autorisation d'occupation du domaine public communal présentera un caractère temporaire, précaire et révocable.

En aucun cas, l'occupation et l'exploitation des locaux désignés ci-dessous ne pourra être préjudiciable, en aucune manière, au fonctionnement et à l'affectation du site de la salle des fêtes municipale.

Le titulaire de l'autorisation d'occupation du domaine public ne pourra en aucune manière se prévaloir du statut des baux commerciaux ou des baux professionnels ou de toute autre disposition susceptible de conférer un droit au maintien dans les lieux ou de renouvellement de l'autorisation non prévu par cette dernière.

Enfin, la convention qui devrait être conclue à l'issue de la présente consultation avec son lauréat présentera un caractère intuitu personae. Autrement dit, le bénéficiaire de ladite convention d'occupation ne pourra donc pas céder ou transmettre tout ou partie des droits ou obligations découlant de l'autorisation sans l'accord exprès et préalable de la Ville et pour une durée n'excédant pas la durée restant à couvrir du contrat. Dans cette dernière hypothèse, cette cession de droits ou obligations ne pourra avoir pour effet de nuire d'une quelconque manière à la procédure de consultation menée par la Ville relative à la restauration scolaire et extrascolaire.

III. DESIGNATION DES LOCAUX

L'autorisation d'occupation du domaine public portera sur des locaux aménagés en cuisine centrale, à la salle des fêtes municipales, sise 158 route de Lyon à Illkirch-Graffenstaden.

Le site de la salle des fêtes municipale se trouve sur les parcelles cadastrées, appartenant à la Ville d'Illkirch-Graffenstaden, en section 68 numéro 13 et 330, respectivement d'une contenance approximative de 18 ares et 41 centiares et de 17 ares. Un plan de localisation figure ci-joint (ANNEXE 1).

Ces parcelles sont inscrites au Livre Foncier au nom de la commune d'Illkirch-Graffenstaden, en qualité de propriétaire.

La Ville déclare qu'à sa connaissance et après consultation du Livre Foncier, les biens et droits immobiliers désignés ci-avant sont libres de toute charge et hypothèque quelconque.

Les locaux constituant la cuisine centrale, propriétés de la Ville et représentés sur le plan ci-joint (ANNEXE 2), sont d'une surface totale approximative de 483 m² et comprennent :

- Laverie-vaisselle : 17,97 m² ;
- Stock vaisselle : 9,77 m² ;
- Local déchets : 19,03 m² ;
- Stocks froids -20°C : 9,61 m² ;
- Stocks froids +1°C : 9,61 m² ;
- Stocks froids +3°C : 9,61 m² ;
- Stocks froids +4°C : 8,76 m² ;
- Réception : 15,89 m² ;

- Bureau : 11,96 m² ;
- Tubercules : 4,99 m² ;
- Produits d'entretien : 6,36 m² ;
- Stock neutre : 45,10 m² ;
- Repos : 11,38 m² ;
- Vestiaires hommes : 17,59 m² ;
- Vestiaires dames : 17,50 m² ;
- Légumerie : 11,98 m² ;
- Chambre froide +3°C : 9,09 m² ;
- Stock batterie : 16,29 m² ;
- Plonge batterie : 14,91 m² ;
- Chambre produits finis +3°C : 44,58 m² ;
- Préparations froides : 26,67 m² ;
- Cuisson : 49,42 m² ;
- Refroidissement : 9,38 m² ;
- Sas : 9,95 m² ;
- Circulation (en co-usage) : 75.92 m².

La Ville ne confère aucune garantie des surfaces indiquées qui sont approximatives et renseignées à simple fin d'information.

La circulation donnant accès à la cuisine est en co-usage dans le cadre du fonctionnement habituel de l'office traiteur indépendant de la cuisine centrale. En conséquence, le bénéficiaire de l'autorisation d'occupation de la cuisine centrale devra prendre les dispositions nécessaires à la bonne sécurisation des locaux occupés exclusivement par lui.

IV. DESTINATION

Les locaux mentionnés ci-dessus sont aménagés en cuisine et destinés à la production de repas.

Le bénéficiaire devra principalement exploiter les locaux mis à disposition en vue de produire des repas dans le cadre du marché public de restauration scolaire et extrascolaire conclu entre lui et la commune d'Illkirch-Graffenstaden. Il est concédé la possibilité de produire des repas à d'autres fins que le seul service de restauration scolaire, une redevance sera prévue à cet effet tel que détaillée dans le CCAP du marché.

V. DUREE DE L'AUTORISATION

La convention d'occupation de la cuisine centrale, à conclure entre la Ville et le lauréat de la procédure de consultation relative au marché public de restauration scolaire et extrascolaire aura la même durée que celle dudit marché public. Elle prendra donc effet selon les dispositions de ce dernier.

Le bénéficiaire entrera en possession et en jouissance à compter de la date de prise d'effet de la convention.

La durée de l'accord-cadre susvisé est renseignée au CCAP du présent marché. Il est conclu pour une période allant du 01/09/2023 (ou de la date de notification du contrat si elle est postérieure) jusqu'au 31/08/2025. Le marché est reconductible deux fois pour une durée d'un an.

La convention susvisée ne pourra faire l'objet d'aucun renouvellement ou aucune prolongation d'aucune sorte sauf, éventuellement, en cas de renouvellement ou de prolongation du marché public de restauration scolaire ou extrascolaire dans les conditions prévues par celui-ci et selon les mêmes modalités que celles du contrat d'occupation du domaine public communal à conclure.

VI. RESILIATION – CADUCITE – FIN DE L'AUTORISATION

La convention portant autorisation d'occupation du domaine public prendra fin :

- de plein droit et sans formalité quelconque, par l'expiration de la durée prévue par le contrat d'occupation, autrement dit à l'occasion de la fin du marché public de restauration scolaire et extrascolaire conclu entre les parties ;
- de plein droit, par la résiliation du contrat suite à une destruction totale, par cas fortuit ou force majeure, des locaux désignés précédemment ;
- en cas de résiliation du marché public de restauration scolaire et extrascolaire susvisé, selon les dispositions du C.C.A.P. de l'accord-cadre.

Quelle que ce soit la cause de la fin du contrat d'occupation, à l'exception unique de la résiliation pour motif d'intérêt général, le bénéficiaire ne pourra prétendre à aucune indemnité d'aucune sorte de la Ville.

En cas de dégradation de quelque sorte que ce soit, au vu des états des lieux d'entrée et de sortie, le bénéficiaire devra, à ses frais, remettre les locaux en l'état originel et libérer intégralement les lieux à compter de la date de fin du contrat.

Sort des améliorations en fin de contrat

Si le bénéficiaire a réalisé des améliorations dans les locaux, nécessairement acceptées préalablement par la Ville, cette dernière en bénéficiera dès après échéance de la convention à conclure sans qu'aucune indemnité ne soit due au bénéficiaire. Dans cette hypothèse, la Ville pourra, a contrario, solliciter auprès du bénéficiaire la remise en état aux frais de ce dernier. Par exception, il en ira différemment si les parties au contrat conviennent par écrit qu'une

indemnité, dont le montant devra expressément être fixé, sera versé par la Ville au bénéficiaire pour une amélioration déterminée.

S'agissant des équipements, du matériel et mobilier éventuellement acquis par le bénéficiaire au cours de l'exécution du marché public de restauration scolaire et extrascolaire, celui-ci en demeure pleinement propriétaire. Les parties pourront convenir ultérieurement de leur acquisition par la Ville au prix qu'elles auront défini.

VII. ETAT DES LIEUX

Le bénéficiaire prendra les locaux en l'état.

Il déclare avoir une parfaite connaissance des lieux pour les avoir vus et visités dans le cadre de la consultation relative au marché public de restauration scolaire et extrascolaire.

Un état des lieux sera établi conjointement par les parties, au plus tard, le jour de la prise d'effet du contrat ou à défaut, le premier jour ouvré suivant cette date. Outre les locaux, il comprendra les équipements, le matériel et le mobilier mis à disposition du bénéficiaire.

Un état des lieux sera également établi, selon les mêmes modalités, à l'issue de l'occupation.

VIII. ENTRETIEN, MAINTENANCE, REPARATION ET RENOUVELLEMENT

Locaux mis à disposition

Le bénéficiaire supportera les travaux et les réparations d'entretien courant dites locatives au sens de l'article 605 du Code civil et du décret n° 87-712 du 26 août 1987.

Elles seront toutefois à la charge de la Ville si ces travaux et réparations sont occasionnées par la faute de cette dernière ou encore par malfaçon, vice de construction ou force majeure.

Le bénéficiaire devra effectuer ou faire effectuer les travaux de nettoyage et d'entretien conformément aux lois et règlements applicables, notamment aux règles d'hygiène et de sécurité et selon les règles de l'art et usages en la matière.

Les produits d'entretien pour le nettoyage doivent garantir les critères qualitatifs et environnementaux, ils viseront à réduire l'exposition aux perturbateurs endocriniens, ils devront obligatoirement respecter les critères des écolabels « Nature et Progrès », « Ecocert », « Ecolabel européen » ou équivalent. Le titulaire devra apporter la preuve du respect de ces critères. Il devra également fournir les Fiches Techniques et de Données de sécurité des produits. Il tiendra à la disposition de la Ville les factures attestant de ces achats.

La Ville prendra en charge les grosses réparations visées à l'article 606 du Code civil.

Si la réalisation de tels travaux devait entraîner une privation de jouissance anormale des locaux, une diminution de la redevance sera appliquée proportionnellement au temps pendant lequel le bénéficiaire a été privé de l'occupation des locaux.

Equipements, matériel et mobilier

Le bénéficiaire entretiendra les équipements, et le cas échéant les biens mobiliers, mis à disposition et supportera le renouvellement de ceux-ci selon les modalités fixées en annexe n°1. L'ensemble de ces biens seront listés dans l'état des lieux d'entrée visé au point VII.

L'ensemble des charges et frais relatifs aux équipements et mobiliers (notamment ceux nécessaires à l'exercice de l'activité du bénéficiaire), par exemple ceux relatifs à leur acquisition ou à leur installation, autres que les équipements et mobiliers mentionnés à l'état des lieux, seront à la charge exclusive et intégrale du bénéficiaire. Il en supportera donc l'entretien et le renouvellement. Tout document justifiant de la contractualisation de la maintenance des équipements pourra, à tout moment, être demandé par la Ville.

Aucune participation d'aucune sorte ne pourra être demandée à la Ville en vue de participer à un quelconque investissement réalisé par le bénéficiaire.

Le bénéficiaire devra être en mesure de produire à la Ville tout document justifiant de la bonne maintenance et entretien des équipements et mobilier qui lui sont confiés.

L'aménagement, la décoration et l'acquisition ou le renouvellement des équipements ou du mobilier des locaux devront être réalisés en conformité avec l'ensemble des lois et règlements applicables.

Aucun équipement, matériel ou mobilier ne pourra, en aucun cas, être aménagé de façon fixe, sans accord exprès préalable de la Ville. Le bénéficiaire ne pourra pas non plus effectuer de travaux ou de transformation dans les locaux, notamment sur le clos et le couvert, sans l'accord exprès et préalable de la Ville, sauf s'il répond strictement à ses obligations de maintenance, d'entretien, de réparation et de renouvellement. L'obligation pour le bénéficiaire de recueillir le consentement préalable de la Ville ne s'appliquera pas non plus pour des éléments de simple décoration ou la mise en place de mobilier qui ne sauraient en aucun cas altérer l'état des locaux ou transformer ces derniers.

IX. MISE AUX NORMES ET ADAPTATION DES LOCAUX

La Ville garde à sa charge la réalisation des travaux rendus nécessaires par la mise en conformité des installations, équipements et, plus globalement, des locaux avec toute réglementation de toute origine et toute nature liée à l'usage de ces lieux par le bénéficiaire ou à son activité selon un calendrier qu'elle communiquera audit bénéficiaire.

Il est précisé que cela concerne, notamment, les règles applicables aux établissements recevant du public, à l'accessibilité – y compris des personnes handicapées –, à la sécurité, à l'hygiène – y compris des travailleurs –, aux risques naturels, technologiques ou miniers ou encore à une opération de désamiantage à entreprendre et plus largement tous les travaux à réaliser sur injonction ou prescription administrative.

X. REDEVANCE

a) Redevance pour occupation du domaine public

En contrepartie de l'occupation du domaine public communal et en sus des charges relatives à l'occupation des locaux, le bénéficiaire versera à la Ville une redevance, en deux règlements, à la date des 1^{er} mars et 1^{er} juin de chaque année.

Ladite redevance tiendra compte de la valeur locative des locaux ainsi que, le cas échéant, des avantages de toute nature dont l'occupant profitera, mais aussi de l'économie générale du marché public de restauration scolaire et extrascolaire.

Le montant de la redevance sera celui proposé dans l'offre du candidat retenu à l'issue de la procédure de consultation relative au marché public de restauration scolaire et extrascolaire. Ce montant ne pourra être inférieur à 42 000 € (en toutes lettres : quarante-deux mille euros) pour 12 mois.

En cas de retard dans le paiement de la redevance et pour quelque cause que ce soit, les redevances échues portent intérêt de plein droit au taux légal.

b) Redevance par repas produit hors marché

Compte tenu de la possibilité donnée au bénéficiaire de pouvoir réaliser des repas supplémentaires, en sus de ceux produits dans le cadre du marché de restauration scolaire et extrascolaire, et de l'avantage financier qui en découle, le bénéficiaire s'acquittera d'une redevance forfaitaire de 1 euro par repas supplémentaire produit hors marché.

Cette redevance devra être acquittée semestriellement selon le même calendrier que la redevance pour occupation du domaine public.

Afin de permettre à la Ville d'Illkirch-Graffenstaden d'établir le titre de recettes, le bénéficiaire s'engage à lui communiquer par mail (finance@illkirch.eu), dans la première quinzaine de chaque semestre, une attestation sur l'honneur indiquant le nombre de repas qu'il aura produit en dehors du cadre du marché au cours du semestre n-1. Cette attestation devra également être produite avec la mention « néant » si aucun repas n'était produit.

En cas de retard dans le paiement de la redevance et pour quelque cause que ce soit, les redevances échues portent intérêt de plein droit au taux légal.

XI. FRAIS – CHARGES RELEVANT DU BENEFICIAIRE

En sus de la redevance d'occupation du domaine public, le bénéficiaire acquittera toutes les contributions ainsi que tous les frais, taxes et impôts, de toute nature, auxquels les locataires ou occupants du domaine public sont ordinairement assujettis et celles et ceux qui peuvent être dû en raison de son occupation des locaux ou de son activité.

Il souscrira directement tout contrat ou abonnement de toute nature et nécessaire à l'exercice de son activité et à l'exécution de ses obligations, notamment pour l'alimentation en énergies et en eau des locaux ou encore en matière d'entretien. Ainsi, le bénéficiaire prendra en charge

tous les frais relatifs à l'installation et à la souscription des abonnements aux différents réseaux nécessaires à l'exploitation des locaux et supportera seul le coût des consommations correspondantes (notamment, eau, gaz, électricité, éclairage, téléphone, internet, etc.) ainsi que les taxes afférentes. Il supportera également les frais liés à la gestion et l'enlèvement des déchets, toutes taxes et redevances y relatives.

Par exception unique et sans préjudice aux alinéas précédents, la Ville demeurera titulaire des contrats suivants :

- Alimentation en eau ;
- Alimentation en électricité ;
- Alimentation en gaz (postes P1/2 chauffage, P1/3 eau chaude, P1/4 abonnement et P1/7 TICGN, du marché d'exploitation des installations thermiques et aérauliques de la Ville) ;
- Pour les installations de chauffage et de ventilation : l'entretien, les prestations de conduite et de surveillance (poste P2) ainsi que la garantie totale (poste P3) du marché d'exploitation des installations thermiques et aérauliques de la Ville) ;
- La redevance spéciale déchets ou toute taxe ou redevance qui s'y substituerait.

La Ville établira, à l'issue de la période d'occupation, un décompte des charges à l'attention du bénéficiaire, permettant de régulariser la situation eu égard aux frais relatifs à l'occupation et l'exploitation des locaux décrits ci-avant, dus par le bénéficiaire et avancés par le propriétaire. Ledit décompte comprendra notamment, outre les dépenses avancées par la Ville pour l'alimentation eau, en électricité et en gaz des locaux (postes P1/2, P1/3, P1/4 et P1/7 TICGN), celles relatives à l'entretien des installations de distribution de gaz (postes P2 et P3) et à la redevance spéciale déchets ou toute autre taxe ou redevance qui s'y substituerait.

Les contrats relatifs à l'alimentation en énergie des locaux concernant l'ensemble du site de la salle des fêtes, les consommations des locaux occupés par le bénéficiaire seront sous-comptées lorsque les installations sont présentes. En l'absence de sous compteur, la facturation sera effectuée au prorata de la surface occupée par le bénéficiaire par rapport à la surface totale alimentée, ratio arrondi à 33 % puis au prorata du temps d'occupation (selon les jours de présence pour la réalisation des prestations relatives à la production de repas pour la restauration scolaire et extrascolaire).

Les frais relatifs à l'entretien, aux prestations de conduite et de surveillance et à la garantie totale des installations de chauffage et de ventilation seront refacturées de la même manière.

Par exception, la consommation en électricité sera facturée au bénéficiaire, en l'absence de sous-compteur, à hauteur de 75 % (pourcentage établi à partir de l'historique des consommations des locaux affectés à la restauration scolaire et extrascolaire et de celle de l'ensemble du site). Les parties s'engagent à se rencontrer pour revoir, le cas échéant, cette clé de répartition dans l'hypothèse où la consommation du site en électricité devait évoluer de manière substantielle.

Le bénéficiaire devra veiller à la salubrité quotidienne des locaux et ses accès et abords et se conformer aux consignes données par la Ville concernant la gestion des déchets.

Il est, en tout état de cause, responsable de l'évacuation des déchets produits dans le cadre de son activité.

En cas de résiliation de la convention à conclure, il est précisé que la redevance et les frais et charges relevant du bénéficiaire seront dus jusqu'à la date de prise d'effet de ladite résiliation.

XII. ELEMENTS RELATIFS A L'OCCUPATION ET L'ACTIVITE DU BENEFICIAIRE

Le bénéficiaire sera pleinement et exclusivement responsable de l'activité qu'il exercera dans les locaux conformément à la destination de ceux-ci telle qu'elle est indiquée ci-avant. Il sera notamment responsable de la sécurité des personnes, notamment salariées, accueillies dans les locaux.

Il jouira de l'usage des biens désignés précédemment raisonnablement.

Il est notamment tenu d'obtenir les autorisations éventuellement nécessaires et de se conformer à l'ensemble des règles législatives et réglementaires, de toutes sortes, applicables.

Il s'engage notamment à fournir à la Ville le récépissé de sa déclaration d'activité auprès des services vétérinaires.

Il fera son affaire personnelle des entraves à son activité du fait de ces lois et règlements, quels qu'ils soient, et ne pourra réclamer de ce fait aucune indemnité quelconque ou réduction des redevance, frais ou charges.

Sans préjudice des autres dispositions de la convention à conclure, la Ville pourra, en cas de carence grave du bénéficiaire, de menace à l'hygiène ou à la sécurité, de mise en danger des personnes, prendre toute mesure adaptée à la situation, y compris la fermeture temporaire des locaux. Aucune indemnité ne pourra être sollicitée auprès de la Ville à ce sujet.

Les conséquences financières des mesures prises par la Ville en vertu de l'alinéa précédent seront à la charge du bénéficiaire sauf force majeure ou s'il démontre que ce qui est à l'origine desdites mesures est totalement étranger à son activité, l'exploitation ou l'occupation des locaux et qu'il n'a pas pu le prévoir et que cela ne pouvait être évité.

Le bénéficiaire s'engage à suivre les consignes données par la Ville pour la gestion du système d'alarme intrusion. Il sera redevable de potentiels frais acquittés par la commune et consécutifs à un non-respect desdites consignes.

Le bénéficiaire devra permettre l'accès aux locaux pour les agents de la Ville dans l'exercice de leurs fonctions ainsi que pour les entreprises mandatées par elle dans le cadre des obligations mise à la charge de la commune aux termes de la convention à conclure.

Les services de secours devront être en mesure d'accéder aux locaux dans le cadre de leurs activités.

La Ville s'efforcera d'assurer une jouissance paisible des locaux au bénéficiaire en remédiant aux défauts de nature à y faire obstacle sauf ceux éventuellement consignés dans l'état des lieux ou la convention à conclure ou encore ceux dont est responsable le bénéficiaire, en raison de son activité ou de ladite convention.

XIII. ASSURANCES ET DESORDRES

Le bénéficiaire sera pleinement et exclusivement responsable des désordres, dommages ou dégradations de toutes sortes, causés par l'exploitation ou l'occupation des locaux hors la vétusté consécutive à une exploitation et une occupation raisonnables et normales des locaux, conformes aux dispositions du contrat d'occupation.

Conformément au point VIII., le précédent alinéa ne s'appliquera pas aux équipements, matériel et mobilier, de toute nature, mis à disposition ou non par la Ville et pour lesquels l'entretien, les réparations et le renouvellement relèveront, en tout état de cause, du bénéficiaire.

Le bénéficiaire signalera à la Ville tout désordre qu'il pourrait constater, ou porté à sa connaissance, dans les locaux dans les meilleurs délais et au plus tard sous 48 heures en cas de dommages susceptibles de relever de garanties d'assurance souscrites par la Ville.

Le bénéficiaire sera responsable de tout dommage pouvant survenir aux personnes ou aux biens, appartenant à la Ville ou à des tiers, et causé par son activité ou l'exploitation et l'occupation des locaux.

La responsabilité de la Ville ne pourra pas être recherchée en cas d'accident, de vol, de sinistre, de perte ou de détérioration des équipements, matériel et biens mobiliers de toute nature entreposés ou utilisés dans les locaux, sauf s'il est démontré que les dommages ont été causés directement par la Ville.

Le bénéficiaire devra s'assurer contre l'ensemble des risques dont il doit répondre au titre de l'exercice de son activité et de la convention à conclure. La Ville pourra solliciter, à tout moment, les attestations d'assurances correspondantes, permettant de démontrer que cette obligation essentielle est bien remplie, à compter de l'entrée en vigueur de la convention.

XIV. SERVITUDES

Les parcelles cadastrées en section 68 n° 13 et 330 sont grevées d'une servitude décrite au Livre Foncier de la manière suivante.

Numéro AMALFI : S2014STR001930

Libellé : Servitude foncière de passage de câbles électriques souterrains, d'accès, de non-aedificandi, consistant en une restriction au droit de bâtir et de planter

Fonds servants : ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN S 68 N° 13 et S 68 N° 330

Fonds dominants : GEISPOLSHEIM S 26 N° 110, 111, 210 et 290 (propriété de STRASBOURG ELECTRICITE RESEAUX)

La Ville déclare qu'elle n'a créée ni laissé acquérir aucune autre servitude et qu'à sa connaissance, il n'en existe aucune autre que celles résultant de la situation naturelle des lieux, de la loi ou des règlements d'urbanisme ou celle décrite ci-avant.

Le bénéficiaire supportera les servitudes passives, apparentes, occultes, continues ou discontinues, qui peuvent grever les immeubles mis à disposition et profitera en retour de celles actives, le tout, s'il en existe, à ses risques et périls et sans recours contre la Ville.

En tout état de cause, la présente clause ne pourra conférer, à qui que ce soit, plus de droit qu'il n'en aurait en vertu de titres réguliers non prescrits ou de la loi.

Le bénéficiaire ne pourra en aucun cas constituer de servitude. En cas de nécessité pour l'exercice de son activité, il pourra solliciter la Ville en ce sens qui décidera de répondre favorablement ou non à cette demande, sans qu'il ne puisse exercer aucun recours contre cette décision qui n'aura pas à être motivée.

Les éventuels droits conférés par la convention à conclure au bénéficiaire ne seront pas susceptibles d'hypothèque. Ils ne seront pas, en principe, non plus cessibles, en tout ou partie, conformément au point II. ci-dessus.

XV. ETAT DES RISQUES ET DIAGNOSTICS

Le cas échéant, le bénéficiaire devra respecter l'ensemble des prescriptions qui peuvent découler des charges, servitudes ou de l'état des risques et pollutions. Il en fera son affaire personnelle sans recours d'aucune sorte contre la Ville sur de tels fondements.

Le bénéficiaire n'aura aucun recours contre la Ville pour quelque cause que ce soit notamment en raison : de l'état naturel du sol ou du sous-sol ; de la vétusté des constructions ; de la désignation des locaux et notamment leurs contenances et surfaces que la Ville ne saurait garantir, peu important la différence qui pourrait exister entre les surfaces réelles et celles sus indiquées, en plus ou moins, devant faire le profit ou la perte du bénéficiaire.

Un état des risques figure en annexe.

Il résulte des informations sur les risques majeurs naturels prévisibles, que la commune sur laquelle est située l'emprise louée est concernée par un plan de prévention des risques naturels approuvé le 20/04/2018 : PPRI de l'Eurométropole de Strasbourg. Les risques naturels pris en compte sont l'inondation par remontée de nappe et submersion.

La consultation des planches A-18 (intitulée plan de zonage réglementaire – zones inondables par débordement de cours d'eau) et B-18 (intitulée plan de zonage réglementaire – zone de remontée de la nappe phréatique), annexées à l'arrêté préfectoral du 20 avril 2018 susvisé, montrent que l'emprise objet de la convention à conclure est exposée au risque suivant : zone de remontée de nappe non débordante.

Le PRENEUR déclare avoir pris connaissance du Règlement du Plan de prévention des risques d'inondation de l'Eurométropole du 20 avril 2018 et être parfaitement informé des prescriptions établies par celui-ci.

Il n'existe, à ce jour, ni de plan de prévention des risques miniers ni de plan de prévention des risques technologiques applicables aux immeubles susvisés, ainsi que les parties en déduisent du dossier communal d'information. Il est précisé que la commune n'est pas située en secteur d'information sur les sols.

L'emprise objet de la convention à conclure est située en zone de sismicité 3 – modérée.

Il est précisé que la commune d'Illkirch-Graffenstaden se situe en zone 1 : zone à potentiel radon faible.

Diagnostics

Un dossier technique amiante relatif aux locaux est annexé également.

Sur la base des informations disponibles sur le site internet de la Préfecture du Bas-Rhin, il est précisé qu'il n'existe aucun arrêté préfectoral relatif à la présence de termites ou de mères. La Ville déclare qu'elle n'a pas constaté la présence de mères dans les locaux et qu'à sa connaissance, ils ne sont pas infestés par les termites.

XVI. MODIFICATION DE LA CONVENTION

Toute modification de la convention d'occupation du domaine public devra impérativement faire l'objet d'un avenant écrit, dûment signé par les parties.

En aucun cas, la convention ne pourra être modifiée par avenant si cette modification, prise en compte initialement, aurait été de nature à bouleverser substantiellement les conditions et modalités de la présente consultation et les offres des candidats.

XVII. LITIGES ET VOIES DE RECOURS

Les parties s'efforceront de régler à l'amiable leurs éventuels différends relatifs à l'interprétation et à l'exécution de la convention à conclure sans que cela n'implique de formalisme quelconque.

En cas d'échec des démarches amiables, les litiges issus de l'interprétation ou de l'exécution de ladite convention seront soumis au Tribunal Administratif de Strasbourg.

LISTE DES ANNEXES : 7

| | |
|---|---|
| 1 | PLAN LOCALISATION SALLE DES FÊTES |
| 2 | PLAN DES LOCAUX DE LA CUISINE CENTRALE |
| 3 | LISTE DES EQUIPEMENTS ET AMORTISSEMENT |
| 4 | ETAT DES RISQUES ET POLLUTION |
| 5 | FICHE COMMUNALE INFORMATION RISQUE IG |
| 6 | DTA Salle des fêtes |
| 7 | REPORTING MAINTENANCE ET ENTRETIEN CUISINE CENTRALE |

Répartition financières dans le cadre du renouvellement des équipements de la cuisine centrale et des offices relais

A) Prise en charge financière du renouvellement des équipements techniques

Concernant la cuisine centrale, les équipements techniques correspondent aux équipements nécessaires et dédiés à la production des repas installés.

Concernant les offices relais, les équipements techniques correspondent aux équipements nécessaires à la préparation du service, après livraison des repas.

La répartition financière du renouvellement des équipements techniques se base sur leur amortissement par rapport à la date d'achat

Cet amortissement est une base pour évaluer la répartition financière d'un équipement en cas de renouvellement au cours de ce marché.

La durée d'amortissement des équipements techniques d'une cuisine professionnelle s'élève à 5 ans. Cette durée conditionnera la répartition financière de la prise en charge des équipements techniques.

En 2021, un audit a été réalisé pour évaluer l'état de l'ensemble des équipements de la cuisine centrale et des offices relais. Cet audit a permis de notifier l'état des équipements de la cuisine centrale dans l'annexe relative au listing des équipement en cuisine centrale et dans les offices relais.

B) Cuisine centrale : répartition financière des équipements techniques

| | N+1 | N+2 | N+3 | N+4 | N+5 et plus |
|-------------|------|-----|-----|-----|-------------|
| Prestataire | 100% | 80% | 60% | 40% | 20% |
| Ville | 0% | 20% | 40% | 60% | 80% |

Lecture du tableau :

En cas d'équipement hors service nécessitant son renouvellement, l'achat de celui-ci s'effectuera selon la répartition financière indiquée au tableau ci-dessus.

Par exemple : si l'achat de l'équipement date de trois ans, la Ville prendra en charge 40% du nouvel achat de l'équipement concerné et le prestataire prendra en charge 60%. La prise en charge de cet équipement par le prestataire s'effectuera par le biais d'un titre de recettes via les services des finances de la Ville (finance@illkirch.eu)

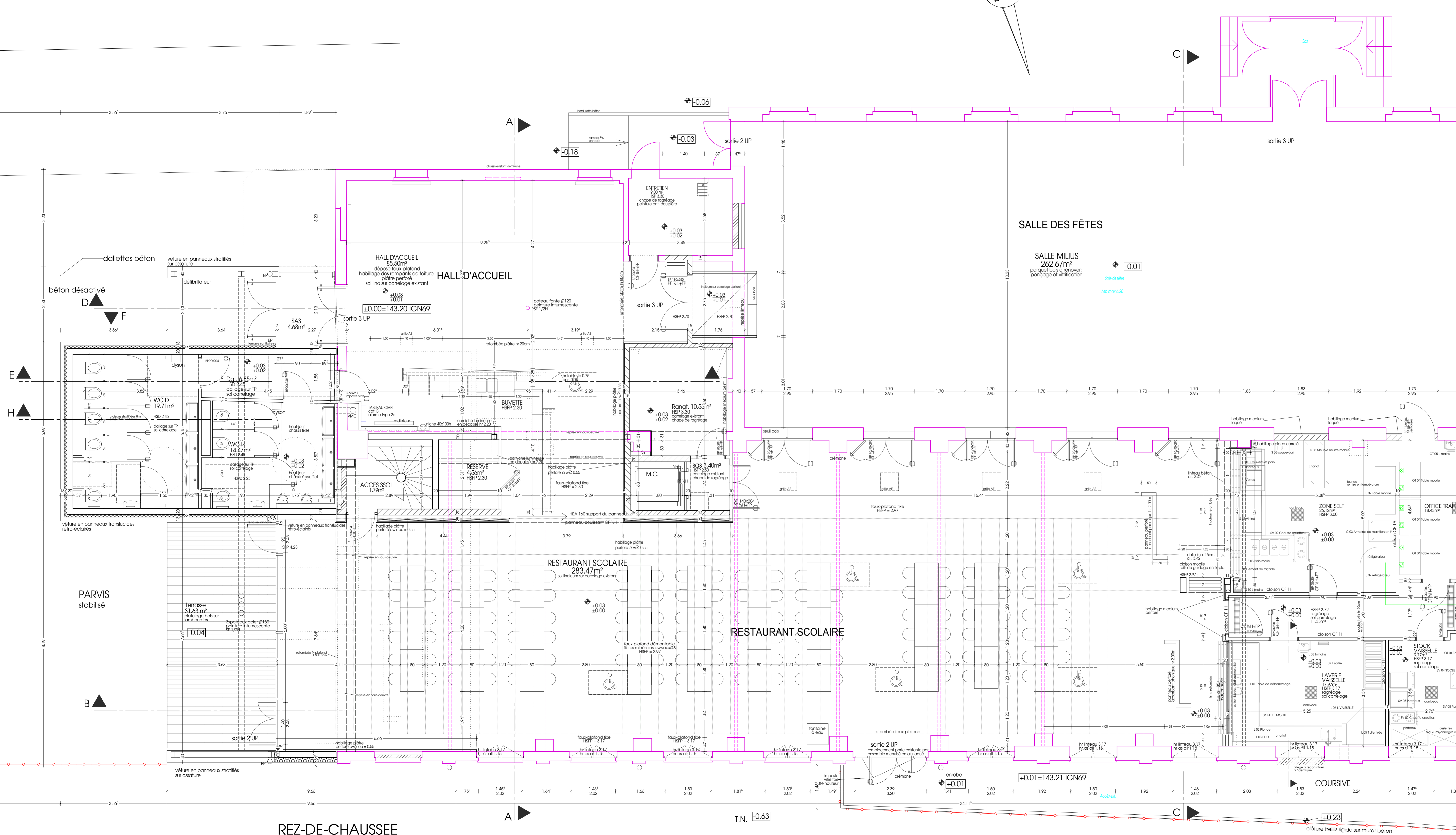
C) Offices relais : répartition financière des équipements techniques (hors site de la Hollau)

| | N+1 | N+2 | N+3 | N+4 | N+5 et plus |
|-------------|------|-----|-----|-----|-------------|
| Prestataire | 100% | 80% | 60% | 40% | 20% |
| Ville | 0% | 20% | 40% | 60% | 80% |

Lecture du tableau :

En cas d'équipement hors service nécessitant son renouvellement, l'achat de celui-ci s'effectuera selon la répartition financière indiquée au tableau ci-dessus.

Par exemple : si l'achat de l'équipement date de trois ans, la Ville prendra en charge 40% du nouvel achat de l'équipement concerné et le prestataire prendra en charge 60%. La prise en charge de cet équipement par le prestataire s'effectuera par le biais d'un titre de recettes via les services des finances de la Ville (finance@illkirch.eu)



| | | | | | |
|----------|--------|--------|---------------|--|-----|
| 28.02.14 | | | | | |
| 01.02.12 | BMO | DEF | 1ère édition | | 0 |
| date | dessin | statut | Modifications | | ind |

Maîtrise d'Ouvrage
Mairie d'Illkirch-Graffenstaden
 181 route de Lyon
 BP60023 - 67401 ILLKIRCH cedex
 Tél. 03 88 66 80 00
 Fax 03 88 67 27 25

Bureaux d'études
SERUE
 Espace Européen de l'Entreprise
 4 rue de Vienne
 BP 7008
 67013 STRASBOURG CEDEX
 Tél: 03 88 33 60 20
 Fax: 03 88 62 42 92
 Mail : info@serue.fr

B.E.T. Economiste
 ALPHA PROCESS s.a.r.l.
 15 Allée Gluck
 BP 2299 - 68069 MULHOUSE CEDEX
 Tél: 03 89 33 72 50
 Fax: 03 89 43 30 40
 a.belouhri@architectes-aea.com

B.E.T. Cuisine
 IG Consultant
 10 a rue Principale
 67230 HERBSHEIM
 Tél: 09 50 59 59 60
 ig.consultant@free.fr



SCHWEBLIN - SOLDERMANN - VIGANOTTI - ORTIZ - LANG - THIEMANN - ODIC
 Société Civile Professionnelle au capital de 238 080 € RCS Mulhouse D 348 836 727 web:www.architectes-aea.com

MULHOUSE 15 allée Gluck - 08e parc Gluck - 68069 MULHOUSE CEDEX tel 03 89 33 72 72 - fax 03 89 43 30 40
STRASBOURG 3A rue du 22 Novembre - 67000 STRASBOURG tel 03 90 23 58 00 - fax 03 89 59 61 20
MARSEILLE 27 boulevard Christophe MONCADA - 13015 MARSEILLE tel 04 91 08 07 81 fax 04 91 50 66 61

VILLE D'ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN
RESTRUCTION DE LA SALLE DES FÊTES
ET DE SON RESTAURANT SCOLAIRE

