

VILLE DE STRASBOURG

Cahier des clauses particulières

Fourniture de repas en liaison froide pour les restaurants des écoles maternelles et élémentaires, des accueils de loisirs municipaux et des établissements d'accueil de la petite enfance situés sur le territoire de la Ville de Strasbourg

Lot 1 : Ecoles et accueils de loisirs municipaux quartiers Centre-Ouest

Lot 2 : Ecoles et accueils de loisirs municipaux quartiers Centre-Est

Lot 3 : Ecoles et accueils de loisirs municipaux quartiers Centre-Sud

SOMMAIRE

ARTICLE 1 - OBJET DE LA CONSULTATION – DISPOSITIONS GENERALES

1.1 OBJET DU MARCHE

1.2 DECOMPOSITION EN LOTS

1.3 DUREE ET DELAIS D'EXECUTION DU MARCHE

1.4 PROCEDURE DE PASSATION

1.5 REPRISE DU PERSONNEL

ARTICLE 2 - DOCUMENTS CONTRACTUELS DU MARCHE

ARTICLE 3 - PRESTATIONS ATTENDUES

3.1 ELEMENTS DE CONTEXTE

3.1.1 Enjeux

3.1.2 Publics visés

3.1.3 Typologies de repas

3.1.4 Modes et jours de fonctionnement des restaurants

3.1.5 Dispositifs de commande des repas

3.2 ETABLISSEMENT DU PLAN ALIMENTAIRE ET DES MENUS

3.2.1 Le plan alimentaire

3.2.2 L'élaboration et la déclinaison des menus

3.2.3 Les adaptations de menus et prestations spécifiques

3.2.4 La continuité de service public

3.2.5 La communication des menus

3.2.6 Les modalités de validation des menus et des prestations servies

3.3 GESTION DES APPROVISIONNEMENTS

3.3.1 La qualité des matières premières

- 3.3.2 Les prescriptions spécifiques par famille de produits
- 3.3.3 Les prescriptions en matière de bio et de commerce équitable
- 3.3.4 La préparation des plats
- 3.3.5 Les modalités de suivi et de contrôles

3.4 MISE A DISPOSITION D'EQUIPEMENTS ET DE MATERIEL

- 3.4.1 Les fours de remise en température
- 3.4.2 Les autres équipements
- 3.4.3 Les serviettes de tables

3.5 CONDITIONNEMENTS, CONTENANTS ET ETIQUETAGE

- 3.5.1 Les contenants
- 3.5.2 Les modes de conditionnement
- 3.5.3 L'étiquetage des plats

3.6 TRANSPORT ET LIVRAISON

- 3.6.1 Les horaires de livraison
- 3.6.2 Les conditions de transport et de livraison
- 3.6.3 Les modalités de suivi et de contrôle des livraisons (réception)

3.7 ACCOMPAGNEMENT DES EQUIPES DE LA VILLE DE STRASBOURG DANS UNE DEMARCHE D'AMELIORATION CONTINUE

- 3.7.1 La formation et l'accompagnement des agents de restauration
- 3.7.2 La sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire

3.8 PRESTATION DE SERVICE SUPPLEMENTAIRE DE RESTAURATION

- 3.8.1 Les objectifs
- 3.8.2 Les prestations attendues
- 3.8.3 Les modalités de suivi et de contrôle de la prestation supplémentaire de service de restauration

ARTICLE 4 - PROMOTION DE L'EMPLOI

4.1 ATTENDUS

4.2 PUBLICS ELIGIBLES

4.3 MODALITES DE MISE EN OEUVRE

4.3.1 Des heures d'insertion

4.3.2 Des heures de formation

4.4 MODALITES DE SUIVI ET DE CONTRÔLE DES DISPOSITIFS DE PROMOTION DE L'EMPLOI

4.4.1 L'accompagnement pour la mise en œuvre, le contrôle et l'évaluation de l'action d'insertion

4.4.2 La réunion semestrielle de suivi du volet social

4.4.3 Le bilan annuel de l'action d'insertion

ARTICLE 5 – CLAUSES DE REEXAMEN (PLAN DE PROGRES)

5.1 REPORTING TRIMESTRIEL

5.2 GROUPE DE TRAVAIL « RESTAURATION »

5.3 RENCONTRES PERIODIQUES AVEC LES REPRESENTANTS DE PARENTS

5.4 ENQUETES DE SATISFACTION ANNUELLES

5.5 COMMISSION ANNUELLE DE SUIVI

ARTICLE 6 – CONDITIONS FINANCIERES

6.1 FORME ET CONTENU DES PRIX

6.2 MODALITES DE VARIATION DES PRIX

6.3 AVANCES

6.4 MODALITES DE FACTURATION ET DE REGLEMENT DES COMPTES

6.5 PENALITES

6.5.1 Pénalités liées à l'obligation de reprise du personnel

6.5.2 Pénalités liées au plan alimentaire et aux menus

6.5.3 Pénalités liées à la gestion des approvisionnements de denrées et à la préparation des plats

6.5.4 Pénalités liées à la mise à disposition d'équipements et de matériels

6.5.5 Pénalités liées au conditionnement et à l'étiquetage

6.5.6 Pénalités liées au transport et à la livraison

6.5.7 Pénalités liées à l'accompagnement des équipes

6.5.8 Pénalités liées à la prestation supplémentaire de service de restauration

6.5.9 Pénalités liées au suivi du marché et à la clause de réexamen

6.5.10 Pénalités liées au dispositif d'insertion par l'emploi

ARTICLE 7 – GARANTIE

ARTICLE 8 – DISPOSITIONS DIVERSES

8.1 LANGUE

8.2 ASSURANCES

8.3 CONFIDENTIALITE

ARTICLE 9 - LITIGES

9.1 DIFFERENDS

9.2 RESILIATION

9.3 CONTENTIEUX

ANNEXES

Annexe 1 – Synthèse des besoins en restauration par lot

Annexe 2 – Allotissement et localisation des restaurants

Annexe 3 – Calendrier de saisonnalité des fruits et légumes bio

Annexe 4 – Repas d'urgence et liste des sites concernés

Annexe 5 – Prestation de service supplémentaire et missions des agents

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES (CCP)

Le présent document est commun aux lots 1 à 3

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION – DISPOSITIONS GENERALES

1.1 OBJET DU MARCHE

La présente consultation a pour objet la fourniture de repas en liaison froide pour les restaurants des écoles maternelles et élémentaires, des accueils de loisirs municipaux et des établissements d'accueil de la petite enfance situés sur le territoire de la Ville de Strasbourg.

1.2 DECOMPOSITION EN LOTS

La présente consultation se décompose en 4 lots, détaillés en annexes 1 et 2 du présent CCP :

Lot n°	Désignation	Nombre indicatif moyen de repas par jour*
1	Ecoles et accueils de loisirs municipaux quartiers Centre-Ouest	2281
2	Ecoles et accueils de loisirs municipaux quartiers Centre-Est	3536
3	Ecoles et accueils de loisirs municipaux quartiers Centre-Sud	3673
4	Etablissements d'accueil de la petite enfance	289

* calculé sur la base d'un historique de consommation (janvier à juin 2016). Les variations de fréquentation ne sont pas prévisibles pour le moment et sont susceptibles d'évoluer d'ici le démarrage du marché. A titre indicatif, l'évolution moyenne des effectifs de la restauration scolaire s'élève à 2.5% par an et est variable selon les sites.

Le présent CCP concerne uniquement les lots 1 à 3.

Le lot 4 fait l'objet d'un CCP dédié.

1.3 DUREE ET DELAIS D'EXECUTION DU MARCHE

Le marché est conclu pour une durée initiale allant de sa notification valant démarrage de la période de préparation jusqu'au 31 août 2019. Il pourra être reconduit tacitement pour une période de deux ans, du 1^{er} septembre 2019 au 31 août 2021.

Si l'acheteur décide de ne pas reconduire le marché, il notifie au titulaire sa décision de non-reconduction au plus tard trois mois avant l'échéance du marché.

La date de démarrage effectif de la prestation de fourniture de repas sera fixée par ordre de service.

Les délais d'exécution sont fixés dans le présent cahier des clauses particulières et dans les ordres de service ou bons de commandes prescrivant l'exécution des prestations.

1.4 PROCEDURE DE PASSATION

Les prestations font l'objet d'accords-cadres à bons de commande sans montants minimum ni maximum passés selon la procédure adaptée en application des articles 28 et 78 du Décret 2016-360 du 25 mars 2016.

L'acheteur public garantit au titulaire l'exclusivité de la fourniture de repas pour les restaurants scolaires d'ores et déjà inclus dans le périmètre de l'accord-cadre. Il se réserve cependant la possibilité de recourir à une consultation séparée pour la fourniture de repas des restaurants dont l'ouverture est prévue en cours d'exécution du marché.

1.5 REPRISE DU PERSONNEL

Dans le cas où le titulaire du présent marché entre dans le champ d'application de l'obligation de reprise prévue par les articles L 1223-1 et suivants du Code du Travail ou, le cas échéant, par une convention collective, il est tenu de prendre contact avec le titulaire du précédent marché pour organiser la reprise du personnel entrant dans le champ d'application de cette obligation.

S'il ne se conforme pas à cette obligation légale dès lors qu'il y est soumis, il s'expose à la résiliation pour faute du marché.

Par ailleurs, en vue de la remise en concurrence du marché à l'expiration de celui-ci, le titulaire du marché s'engage à fournir à la collectivité, au plus tard deux semaines calendaires à compter de la demande de la collectivité, un document indiquant, le cas échéant par lot et, au sein de chaque lot, par site :

- Le nombre de salariés à reprendre ;
- La nature des contrats à reprendre ;
- L'expérience, l'ancienneté et la qualification des personnels ;
- Les avantages dont disposent les personnels ;
- Tout autre élément nécessaire à l'évaluation de la masse salariale concernée par la reprise.

ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONTRACTUELS DU MARCHE

Le marché est constitué des éléments contractuels énumérés ci-dessous, par ordre de priorité décroissante :

- L'acte d'engagement et ses annexes
- Le présent cahier des clauses particulières (CCP) et ses cinq annexes
- Le bordereau des prix propre à chaque lot
- Le mémoire technique
- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et services (CCAG-FCS) approuvé par l'arrêté du 19 janvier 2009 (document visé, mais non joint à la mise en forme du marché)

ARTICLE 3 : PRESTATIONS ATTENDUES

Les missions incombant principalement au titulaire sont les suivantes :

- établissement du plan alimentaire et des menus (cf. article 3.2 du CCP)
- gestion des approvisionnements de denrées (cf. article 3.3 du CCP)
- mise à disposition d'équipements et de matériels (cf. article 3.4 du CCP)
- préparation, conditionnement et livraison en temps, quantité et qualité, de repas en liaison froide pour les restaurants et périodes concernés (cf. article 3.6 du CCP)

- accompagnement, expertise et conseil en vue d'une amélioration continue du service de restauration, notamment en matière de politique éducative (cf. article 3.7 du CCP)

A titre accessoire, le titulaire pourra être amené à assurer une prestation supplémentaire de service de restauration sur un site déterminé (réception, remise en température et distribution des repas, plonge, nettoyage, ...) (cf. article 3.8 du CCP).

3.1 ELEMENTS DE CONTEXTE

3.1.1 Enjeux

La Ville de Strasbourg ayant fait de l'amélioration de la qualité de la pause méridienne des enfants une priorité de ses politiques sanitaire, éducative et de développement durable, les prestations objet du présent marché s'inscrivent dans un triple objectif :

Agir dans une logique de santé publique

>>> La Ville de Strasbourg veille, pour les 66% d'enfants scolarisés inscrits au service de restauration scolaire et leurs accompagnants, au respect de l'équilibre nutritionnel, à la variété des menus, à la qualité des produits ou encore à la découverte de nouvelles saveurs.

>>> En outre, elle souhaite privilégier l'usage des contenants réutilisables inertes, préservant la santé des usagers.

Le titulaire veillera à ce que les menus proposés soient conformes aux recommandations nutritionnelles pour les enfants, mises à jour en août 2015 par le Groupe d'Etudes des Marchés de la Restauration Collective et de la Nutrition (GEMRCN) et respectent 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 et dans le cadre de la restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans (hors établissements scolaires).

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 trouve notamment sa traduction dans le Programme National Nutrition Santé (PNNS) n°3 et le plan de lutte contre l'obésité.

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.

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 de la Ville de Strasbourg dans le cadre de leurs missions de service et d'encadrement.

Il prendra également part à des ateliers de travail avec la collectivité dans une démarche d'amélioration continue du service public.

Poursuivre son engagement en faveur du développement durable, dans ses trois dimensions : environnementale, sociale et éthique

>>> La Ville de Strasbourg est engagée depuis 2009 dans une politique agricole durable : conversion d'exploitations en agriculture biologique, accroissement du maraîchage sur l'Eurométropole, ... Par ailleurs depuis 2015, la Ville de Strasbourg est labellisée « Territoire de commerce équitable ». Forte de tout cela, elle souhaite poursuivre les efforts déjà initiés en contribuant à la structuration de filières responsables et éthiques pour permettre aux producteurs de pérenniser leur activité et aux publics éloignés de l'emploi d'y accéder.

Les axes dans lesquels s'inscrit le présent marché sont, en l'espèce, les suivants :

- **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 les fruits et les légumes **de saison** visant à garantir les qualités organoleptique et nutritionnelle des denrées proposées ;
- >> en proposant régulièrement des **produits biologiques** issus de préférence de **circuits de proximité**

- **soutenir une démarche éthique et sociale**

Le titulaire proposera dans son offre de menus des **produits équitables**, pour un commerce international plus juste.

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

Enfin, le titulaire soutiendra l'accès à l'emploi de publics qui en sont éloignés sur les métiers d'avenir dans le cadre du programme « Strasbourg Eco 2030 ».

- **limiter le gaspillage alimentaire et valoriser les déchets**

Dans le cadre d'une nouvelle politique de réduction, réutilisation, recyclage et valorisation des déchets inscrite dans le label « Territoire Zéro Déchet, Zéro Gaspillage » décerné en 2016 par le Ministère de l'Environnement à l'Eurométropole de Strasbourg, la Ville de Strasbourg ambitionne de lutter drastiquement contre toutes les formes de gaspillage.

Au travers du présent marché, la Ville de Strasbourg entreprend, en lien avec le titulaire, d'ajuster certains grammages, de limiter le nombre de composantes et le choix en self, tout en garantissant aux usagers une offre de qualité.

La collecte et la valorisation des bio-déchets dans les restaurants est à l'étude et fera l'objet d'une prestation spécifique non incluse dans le périmètre du présent marché.

Le titulaire proposera des menus simples et des **recettes goûteuses** adaptées aux jeunes convives.

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 sa prestation la question de la **gestion et de la valorisation de ses déchets** et de ses **surplus de production** en cuisine centrale.

Il assurera une **veille technique** quant à la valorisation des conditionnements, le temps nécessaire vers l'évolution des contenants réutilisables inertes.

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.

3.1.2 Publics visés

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

- Les **enfants de 2 à 11 ans** fréquentant les **restaurants scolaires** des écoles maternelles et élémentaires (les enfants de moins de 3 ans sont minoritaires et ne bénéficient pas d'une prestation particulière) et les **enfants de 3 à 6 ans** fréquentant les **accueils de loisirs**
- Des **adultes** : accompagnateurs, agents de restauration, enseignants ou personnels travaillant sur les sites et désireux de déjeuner sur leur lieu de travail, et, occasionnellement, élus, parents d'élèves élus, personnel de la Direction de l'Enfance et de l'éducation ...

3.1.3 Typologies de repas

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

- **Repas standard**
- **Repas sans porc**
- **Repas halal**
- **Repas végétarien**

La répartition actuelle de ces repas par lot et par restaurant est communiquée en annexe 1 du présent CCP.

Les particularités de chaque typologie de repas sont décrites à l'article 3.2.2 du présent CCP.

3.1.4 Modes et jours de fonctionnement des restaurants

Modes de fonctionnement

Selon les sites, la Ville de Strasbourg propose un **service à table** ou en **self-service** (cf. Annexe 1)

En cours de marché, certains restaurants scolaires seront restructurés ce qui induira une évolution de leur mode de fonctionnement. Le titulaire en sera informé en amont afin qu'il puisse prendre les dispositions nécessaires.

Le **self-service** est proposé aux enfants d'âge élémentaire dans certains restaurants scolaires. Ce mode de service fonctionne en continu sur une plage horaire qui s'étend de 11h45 à 13h50 selon les établissements.

Le **service à table** est, quant à lui, appliqué à tous les restaurants des écoles maternelles, des accueils de loisirs maternels et à ceux des écoles élémentaires ne disposant pas d'une configuration adaptée à du libre-service. Il s'organise dans la plupart de cas en deux services, l'un à 12h et l'autre à 13h. La durée du repas est en moyenne de 45 minutes.

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

Jours de fonctionnement

Les restaurants scolaires sont à ce jour ouverts 4 jours par semaine : lundi, mardi, jeudi, vendredi, soit environ 140 jours par an en fonction du calendrier scolaire de la zone dans laquelle se situe la ville de Strasbourg (zone B en 2017).

Certains restaurants scolaires accueillent également le public des **accueils de loisirs maternels** les mercredis et les vacances scolaires, soit en moyenne 105 jours par an.

3.1.5 Dispositifs de commande des repas

Le titulaire devra tenir compte dans son organisation de plusieurs dispositifs de commande synthétisés ci-dessous et amenés à évoluer en cours de marché.

Pour les **restaurants scolaires**, la Ville de Strasbourg fonctionne à l'heure actuelle sur la base d'un système de « table ouverte ». Il est proposé aux familles une inscription :

- **en formule « abonnement »** : l'enfant est inscrit sur un ou plusieurs jours fixes de la semaine. Ce planning peut toutefois être suspendu ou modifié tous les quinze jours. Ce mode d'inscription concerne à ce jour peu d'enfants (4 000 sur 16 000 inscrits au service). A noter que dès la rentrée 2017, la Ville souhaite favoriser la formule « abonnement » par une politique tarifaire plus incitative.
- **en formule « ticket papier »** : l'enfant dépose son ticket le matin en arrivant à l'école à 8h30 pour un repas consommé le jour même.

La typologie du repas (standard, sans porc, halal, végétarien) est choisie pour l'année mais peut toutefois être modifiée une fois par année scolaire sur demande écrite de la famille.

Ce mode de fonctionnement a pour avantage d'être très souple pour les familles, mais nécessite une organisation logistique complexe à la fois pour le titulaire et pour la Ville de Strasbourg. Il a pour conséquence une **commande ferme de repas par typologie et par restaurant le jour même de la prestation**. Une précommande n'est pas envisageable.

Les commandes sont transmises par fax ou téléphone au titulaire, site par site, **au plus tard à 9h30**. Elles détaillent le nombre de repas par catégorie de convives (maternelles, élémentaires, adultes) et typologie de repas. La consolidation des données relève de la responsabilité du titulaire. Il assure les aléas liés aux variations de fréquentation du service de restauration.

Concernant les **accueils de loisirs**, les stipulations suivantes s'appliquent :

- **pour les repas des mercredis :**

>>> **précommandes au plus tard le dernier jeudi du mois pour tous les repas des mercredis du mois suivant.** Elles détailleront le nombre de repas par catégorie de convives (maternelles, adultes), les typologies de repas, et les sorties ;

>>> **commandes fermes incluant des ajustements si nécessaire tous les mardis avant midi pour le lendemain.** En l'absence de commande ferme transmise dans les délais impartis, la précommande est considérée comme définitive.

- **pour les repas des vacances scolaires :**

>>> **précommandes au plus tard le jeudi précédent le début des vacances pour tous les repas de la période de congés.** Elles détailleront le nombre de repas par catégorie de convives (maternelles, adultes), les typologies de repas et les sorties ;

>>> **commandes fermes incluant des ajustements si nécessaire chaque matin avant 9h30.** En l'absence de commande ferme communiquée dans les délais impartis, la précommande est considérée comme définitive.

Pour l'été, la précommande se fait en deux temps : pour Juillet et pour Août selon les modalités décrites supra.

Evolution prévue en cours de marché

La Ville de Strasbourg s'est engagée dans un processus de dématérialisation de la gestion administrative de la restauration visant en premier lieu à améliorer le service aux usagers. Ce processus permettra au titulaire d'avoir de la prévisibilité quant au nombre de repas à servir, d'améliorer la gestion de la prestation, de rationaliser les flux logistiques et de limiter le gaspillage alimentaire et les déchets.

Ainsi, le dispositif actuel de commandes décrit plus haut est amené à évoluer en cours d'exécution du marché pour les restaurants scolaires et les accueils de loisirs.

A ce stade, il est prévu une réservation obligatoire des repas par les familles, qui permettra, une **anticipation des commandes fermes**, transmises **le jeudi avant midi de la semaine S pour toute la semaine S+1, sauf en cas de grève** ou autres aléas, où un réajustement sera envisageable selon les modalités de l'article 3.2.4 du présent CCP.

Lorsque le jeudi n'est pas un jour travaillé, la commande sera passée selon une organisation qui reste à définir.

Ces commandes intégreront les effectifs par catégorie de convives (maternelles, élémentaires, adultes) et par typologie de repas, selon une organisation qui reste encore à définir, en lien avec le titulaire.

3.2 ETABLISSEMENT DU PLAN ALIMENTAIRE ET DES MENUS

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

Ils seront conformes **pour chaque catégorie de convives :**

- aux Apports Nutritionnels Conseillés pour la population française (ANC – Edition 2010) - le repas de midi apportant environ 40% des apports conseillés ;
- aux recommandations relatives à la nutrition préconisées 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 3.2.6 du présent CCP.

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 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 au tableau des fréquences du GEMRCN.

3.2.1 Le plan alimentaire

Les menus seront proposés à partir d'un plan alimentaire établi pour 4 semaines, soit 20 repas consécutifs, du lundi au vendredi, mercredi inclus. Ce plan alimentaire permettra d'offrir une alimentation variée indispensable pour garantir l'équilibre alimentaire et couvrir les besoins nutritionnels des convives.

Pour la restauration scolaire et les accueils de loisirs :

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

- **une entrée** (crudité, cuité ou potage*, hors d'œuvre protidique, féculents,...), **un plat protidique** (viande, poisson, œuf ou équivalent), **une garniture** (légume et/ou féculent), **un dessert** (fruit cru, fruit cuit, laitage, pâtisserie,...)

* Le potage sera proposé en période hivernale et sera de préférence servi le lundi.

OU

- **un plat protidique** (viande, poisson, œuf ou équivalent), **une garniture** (légume et/ou féculent), **un laitage** (fromage, yaourt nature, petit suisse nature, fromage blanc nature), **un dessert** (fruit cru, fruit cuit,...)

Dans l'objectif de diminuer les émissions de gaz à effet de serre liées aux choix des matières premières, il conviendra d'**inclure des repas végétariens (sans viande et sans poisson) sur la base d'une fois par cycle de 4 semaines**. Les protéines animales seront pour la plupart remplacées par des protéines végétales, tels que des légumineuses, des céréales, des légumes, complétées de laitages et d'œufs, permettant ainsi de couvrir l'ensemble des besoins nutritionnels des enfants.

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 du responsable qualité de la Ville de Strasbourg au début de l'exécution du marché. En tout état de cause, le plan alimentaire définitif devra être adressé au responsable qualité **au plus tard le 31 juillet 2017**.

En cas de modifications ou d'évolution de ce plan alimentaire en cours de marché :

- à la demande du responsable qualité de la Ville de Strasbourg : le plan alimentaire revu devra être adressé par le titulaire au responsable qualité par courriel au plus tard deux semaines calendaires à compter de l'émission de la demande.
- à l'initiative du titulaire : l'accord préalable et la validation du responsable qualité de la Ville de Strasbourg devront être recueillis. En cas de désaccord persistant entre les parties, le dernier plan alimentaire validé par le responsable qualité de la Ville de Strasbourg sera celui qui continuera à s'appliquer.

3.2.2 L'élaboration et la déclinaison des menus

L'élaboration des menus

Les menus seront établis sur la base du plan alimentaire pour une période de **8 semaines minimum**. **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.

>>> 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,
- Laitages : Brie ou Camembert
- Desserts : Yaourt ou fromage blanc

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
- Lors de repas de grèves ou autres aléas

Une **corbeille de fruits frais** sera présentée sur la ligne de self tous les jours, comme alternative aux autres desserts. 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 sur commande de l'agent de restauration.

La déclinaison des menus

Les menus seront déclinés selon la typologie suivante :

- **Un repas standard** : les préparations proposées seront exemptes de gélatine animale ; les accompagnements seront dans la plupart des cas identiques à toutes les typologies de repas et seront garantis sans graisse animale à l'exception du beurre et de la crème fraîche ; l'usage du vin ou autres alcools sera exclu dans les préparations à base de poissons et d'œufs.
- **Un repas sans porc** : sont proposées en entrée ou en plat principal, les jours concernés, des préparations de substitution à la viande de porc et ses dérivés

- **Un repas végétarien** ne comprenant ni produits carnés, ni produits de la mer, pour lequel l'équilibre protidique et énergétique est assuré en tenant compte de la complémentarité des protéines d'origine végétale (céréales, légumineuses, légumes) et par un supplément d'apport lacté ou d'ovo-produits selon les cas. Des aliments spécifiques à base de tofu et de seitan peuvent également être proposés en substitution de la viande ou du poisson
- **Un repas halal**, conforme aux préconisations de l'alimentation halal. En conséquence, ne sont utilisés que des viandes certifiées halal et des produits autorisés, en excluant dans toutes les préparations, l'usage de vin ou autres alcools, de graisses animales autres que le beurre ou la crème fraîche, d'assaisonnements à base d'extrait de viandes, de gélatine animale. Les produits utilisés doivent répondre aux exigences qualitative et hygiénique édictées par la législation européenne en vigueur.

La prestation halal est, dans la mesure du possible, de même nature que celle proposée dans le cadre de la prestation standard. Les hors d'œuvre (à l'exception de ceux à base de viande), les préparations sans viande (poissons, œufs...) les accompagnements, les fromages, les desserts, le pain sont les mêmes que ceux proposés au menu standard et respectent les préconisations notifiées ci-dessus.

Les plats pour lesquels il n'est pas possible de servir séparément la viande et l'accompagnement (exemples: hachis Parmentier, raviolis, lasagnes...), sont remplacés soit par un plat complet halal de même nature, soit par un autre plat et un accompagnement conformes, soit par un plat végétarien. Du poisson peut occasionnellement être proposé.

Pour mémoire, la répartition indicative globale des repas consommés par typologie figure à l'annexe1 du présent CCP.

Le pain viendra compléter le repas et sera livré quotidiennement (cf. article 3.3.2 du présent CCP). Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, la quantité de pain livré tiendra compte de la composition du menu du jour.

Le titulaire devra également être en mesure de proposer à la demande :

- **Un repas de type « pique-nique »** décliné selon toutes les typologies de repas (standard, sans porc, halal et végétarien) et adapté à l'âge des convives, en remplacement du menu du jour: repas froid à consommer sur le pouce, composé a minima d'un sandwich, d'un fromage, d'un dessert (fruit frais, compote, ...) et accompagné d'eau de source en bouteille (500 ml).

Ce type de repas est principalement commandé par les accueils de loisirs lorsque des sorties sont proposées aux enfants, mais il peut également être commandé pour les enfants fréquentant la restauration scolaire, notamment pour des sorties ou des repas festifs de fin d'année scolaire.

La qualité organoleptique et nutritionnelle des produits proposés est exigée.

Par ailleurs, pour créer une dynamique autour de l'alimentation et faire du temps de repas un moment de partage, de convivialité et d'apprentissage, le titulaire s'engage à proposer des **repas thématiques** déclinés de la façon suivante :

- **Les repas « à thème »** pour faire découvrir de nouveaux produits, des cultures culinaires régionales ou internationales, introduire des thématiques ludiques ou décliner l'actualité du moment (exemples : repas alsacien, repas grec, semaine du goût, semaine du développement durable, ...). Sa fréquence d'introduction est fixée à une fois par mois.

Parmi l'ensemble des repas à « thème » qu'il propose, le titulaire en choisira un par trimestre qui fera impérativement l'objet d'une animation et d'une communication renforcée : supports d'affichage, documents informatifs et pédagogiques adaptés aux enfants, décorations appropriées et en rapport avec le thème abordé (pour les salles à manger), outils pédagogiques,... Les supports, documents et décorations utilisés ne comporteront aucune publicité à caractère commercial, à l'exception du logo du titulaire, s'il le souhaite. Ces repas « à thème » sur lesquels un effort particulier d'animation et de communication est attendu seront donc au nombre de trois par année scolaire (un par trimestre).

L'ensemble des supports et du matériel prévu sera à mettre à disposition des agents de restauration et des équipes éducatives dans le but de créer une ambiance festive au moment du repas.

>>> Suggestion concernant la Semaine du goût : organisée au niveau national au courant du mois d'octobre de chaque année, cet événement majeur s'inscrit dans le cadre des repas à thème proposés. Cette manifestation a pour objectif de reconnaître et d'apprécier la diversité des saveurs, de transmettre le plaisir du goût et d'encourager les comportements alimentaires s'inscrivant dans un mode de vie équilibré et durable. Ce pourrait être l'occasion d'organiser des ateliers de dégustation ou autres démarches éducatives à construire avec le responsable qualité de la collectivité et les équipes de la Ville de Strasbourg (exemple : concours de dessins ou de bricolages).

- **Les repas « fêtes calendaires »** : afin de donner aux enfants le goût des traditions festives et culturelles, les fêtes calendaires seront mises à l'honneur et constitueront un « événement » dans l'assiette. La fréquence d'introduction de ces repas est bien entendu à corrélérer avec les fêtes calendaires traditionnellement célébrées.
- **Les repas « bons pour ta planète »** : ces repas sont proposés depuis 2013 par la Ville de Strasbourg dans le cadre de sa démarche environnementale de limitation des gaz à effet de serre (en l'occurrence ici produits par l'alimentation). Il s'agit de repas pauvres en carbone, un peu originaux, riches en protéines végétales, principalement constitués de légumineuses, de céréales et de légumes, complétés par des laitages et/ou des ovo-produits, et permettant de couvrir l'ensemble des besoins nutritionnels des enfants. Le choix et l'origine des produits est également à prendre en compte (produits biologiques, équitables, de saison, ...).

La fréquence d'introduction de ce type de repas est fixée à une fois mois. Au titre du mois de juin, le repas « bon pour ta planète » sera proposé dans le cadre de la semaine nationale du développement durable (événement annuel).

- **Le repas « proposé par les enfants »** des restaurants scolaires ou des accueils de loisirs : amener les enfants à devenir des acteurs dans l'organisation de leur restauration est l'un des enjeux que la Ville de Strasbourg souhaite développer. Outre la mise en place d'une commission des enfants dans chaque restaurant scolaire avec la collaboration des équipes éducatives, le souhait de la Ville de Strasbourg est de donner la parole aux enfants en les associant à l'élaboration des menus de leur restaurant. L'action dans laquelle s'inscrit ce repas, conduite en lien avec le responsable qualité de la Ville, est organisée en collaboration avec les référents de la cuisine centrale ; elle a pour but de sensibiliser les élèves à l'équilibre et à la diversité alimentaire sur la base du programme scolaire, de mieux comprendre les techniques de production d'une cuisine centrale et la manière de décliner les menus. A l'issue de ce parcours de sensibilisation et de découverte, les élèves suggéreront des menus qui seront

ensuite élaborés par le titulaire pour l'ensemble des restaurants objets du marché. La fréquence d'introduction des repas « proposés par les enfants » sera fixée d'un commun accord entre le responsable qualité de la Ville de Strasbourg et le titulaire.

3.2.3 Les adaptations de menus et prestations spécifiques

Cas particulier des menus proposés aux jeunes convives d'âge maternel (2 à 5 ans)

Des adaptations de menus pourront être demandées afin de mieux répondre aux habitudes et aux repères alimentaires des enfants en bas âge.

Pour optimiser le service à table, les **viandes seront présentées émincées ou coupées**, à l'exception de certains morceaux piécés tels les cordons bleus, les steaks hachés, les boulettes de viande, les saucisses, le kassler (viande fumée alsacienne), la palette, le jambon, qui seront servis en l'état afin de garantir une bonne présentation visuelle. Seront également servis en l'état les poissons, les ovo-produits, les plats complets (lasagnes, hachis Parmentier, raviolis...), les galettes de céréales.

Les morceaux avec os, type cuisse de poulet, seront à éviter pour ce public.

Dans la mesure du possible, ce dispositif devra être mis en place pour l'ensemble des prestations (standard, sans porc, halal, végétarien).

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 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 Projet d'Accueil Individualisé (PAI) est mis en place.

Deux cas de figures peuvent se présenter :

- en cas d'allergie, d'intolérance alimentaire ou autre pathologie lourde, le « panier repas » confectionné par les familles est préconisé ;
- en cas d'allergie, d'intolérance alimentaire ou de pathologie plus légère, l'enfant peut consommer le repas du jour, en prenant soin de faire des évictions simples gérées par les agents de restauration et le personnel d'encadrement de la Ville de Strasbourg. Dans ce cas de figure, il pourra être demandé au prestataire de fournir des produits adaptés du type yaourt nature, compote, fruit frais, ... en remplacement du dessert du jour. Une commande spécifique sera passée par les agents de restauration.

Le règlement européen INCO du 13 décembre 2014 et son décret d'application en France en date du 17 avril 2015 demandent 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 et techniques puissent les exploiter dans le cadre des préconisations des PAI.

Le titulaire se conformera au dispositif qu'il aura présenté dans son offre.

3.2.4 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 de Strasbourg s'engage à transmettre dans les meilleurs délais au titulaire tous les éléments à sa disposition pouvant lui permettre de prendre ses dispositions, l'objectif étant, dans la plupart des cas, 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 affinées en phase d'exécution du marché en lien avec le responsable qualité de la Ville ou toute personne habilitée au sein de la Direction de l'Enfance et de l'éducation.

Les conditions de facturation et de règlement des prestations décrites dans ce chapitre sont explicitées à l'article 6.4 du présent CCP.

En cas de mouvement social chez le titulaire ou de circonstances exceptionnelles et imprévisibles impactant ses outils de production, de stockage ou de livraison

Le titulaire informe sans délai le responsable qualité de la Ville de Strasbourg. Quelles que soient les circonstances, il s'engage à livrer **à ses frais** des prestations adaptées à tous les publics de telle 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 de Strasbourg réglera le titulaire sur la base des prix mentionnés au bordereau des prix appliqués aux repas réellement livrés.

Si les prestations livrées le sont sous la forme d'un repas de remplacement unique sans viande (chaud ou froid), la Ville de Strasbourg réglera le titulaire sur la base du tarif des repas végétariens mentionné au bordereau des prix, appliqué aux repas réellement livrés.

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

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

- **Réadapter le menu du jour prévu,** en vue **d'un service de repas unique, chaud ou froid.** Ce menu ne comportera **pas de viande et sa composition sera définie entre les parties, au minimum une semaine avant la date de la grève,** si celle-ci est connue.
- **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 le jour suivant la grève (modification exceptionnelle du menu) sur validation du responsable qualité de la Ville de Strasbourg ou de toute autre personne habilitée au sein de la Direction de l'Enfance et de l'éducation. 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 du titulaire
Lundi	Vendredi de la semaine précédente, avant midi
Mardi, mercredi, jeudi, 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 de Strasbourg, qui règlera les repas sur les bases :

- des tarifs des repas prévus au bordereau des prix, appliqués au nombre de repas réellement livrés, s'il n'est procédé à aucun changement dans le menu.
- du tarif des repas standards, appliqué au nombre de repas réellement livrés, s'il est prévu un changement de menu unique défini une semaine avant.

Les repas qui auraient déjà été produits et qui ne pourraient être livrés seront à la charge du titulaire.

Si le titulaire est averti en dehors des plages définies dans le tableau ci-dessus, la Ville règlera les repas sur les bases :

- des tarifs des repas prévus au bordereau des prix, appliqués au nombre de repas réellement livrés, s'il n'est procédé à aucun changement dans le menu.
- du tarif des repas standards, appliqué au nombre de repas réellement livrés, s'il est prévu un changement de menu unique défini une semaine avant.
- Par ailleurs, la Ville prend en charge 50% du prix des repas produits et ne pouvant être livrés. Assiette de calcul : Le nombre de repas détaillé par typologie sera défini sur la base du nombre de repas servis le même jour de la semaine précédant la grève (S-1), en accord entre les parties. Si ce jour est non travaillé ou n'a pas fait l'objet d'une livraison de repas, la référence retenue sera celle du même jour de la dernière semaine ayant fait l'objet d'une livraison de prestations.

En cas d'alerte météorologique ou autre alerte émise par la Préfecture et comportant une clause d'interdiction de déplacement de groupes d'enfants (en bus ou à pied)

Ces situations impliquent la livraison de **repas dits d'urgence**. 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** et les produits seront **prêts à consommer**, et seront constitués :

- d'un plat principal à consommer froid, exempt de viande et composé d'une garniture de céréales et de légumes

- d'un dessert de type compote ou dessert lacté appertisé
- de biscuits secs
- de pain grillé ou de biscottes

Ces prestations seront complétées d'une commande de **vaisselle à usage unique** (assiettes, gobelets, kits couverts et serviettes), telle que décrite ci-dessous dans le présent article 3.2.4 du CCP.

L'ensemble de ces composantes sera commandé par la collectivité en **début d'année scolaire**, sur la base d'une fréquentation moyenne par site (cf. annexe 1 du CCP) et des tarifs correspondants du bordereau des prix. La livraison devra intervenir au plus tard la **dernière semaine du mois de septembre dans tous les établissements dont les élèves se déplacent chaque jour vers un lieu de restauration situé en dehors du périmètre de leur établissement** (restaurant scolaire situé dans une autre école intégrée dans la liste des sites du présent marché ou accueil conventionné au sein de structures tierces (ex : maison de retraite, auberge de jeunesse,...). **Leur stockage sera opéré dans les établissements de la Ville de Strasbourg.**

Certaines structures concernées par ces « repas d'urgence » n'étant pas soumises à la distribution de repas en liaison froide objet du présent marché, le titulaire pourra se référer à l'annexe 5 pour avoir la liste complète des sites impactés par ce dispositif.

En cours d'année et **en cas de consommation** d'une ou plusieurs composantes de ce « repas d'urgence », il sera demandé au prestataire de **réajuster les stocks**, dans les **deux semaines qui suivent la commande.**

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

Le titulaire assurera, sur commande de la Ville de Strasbourg au prix indiqué dans le bordereau des prix du marché, 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.

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.

En fonction des situations, différentes dispositions pourront être envisagées :

Si la livraison n'est pas encore intervenue au moment où survient le dysfonctionnement		
Origine du dysfonctionnement	Réponse envisagée (à valider en lien avec le responsable qualité de la Ville de Strasbourg)	Règlement des prestations
Four de remise en température	Le menu prévu reste d'actualité : le prestataire propose une solution alternative de remise en température	Les repas seront payés par la Ville de Strasbourg dans les conditions prévues au bordereau des prix, sans application d'indemnité supplémentaire.
	Livraison de prestations de substitution adaptées à tous les publics	Les repas qui auraient déjà été produits et qui ne pourraient être livrés seront à la charge du titulaire. Les prestations de substitution livrées seront payées par la Ville de Strasbourg aux tarifs des repas standards ou des produits d'urgence (en fonction de la solution qui aura été validée), mentionnés au bordereau des prix.
Autres (coupure de courant, panne d'armoire froide, inondation, ...)	Le menu prévu reste d'actualité : le prestataire propose d'adapter l'horaire de livraison	Les repas seront payés par la Ville de Strasbourg dans les conditions prévues au bordereau des prix, sans application d'indemnité supplémentaire.
	Livraison de prestations de substitution adaptées à tous les publics	Les repas qui auraient déjà été produits et qui ne pourraient être livrés seront pris en charge par la Ville à hauteur de 50% du prix des repas prévus en livraison. Assiette de calcul : Le nombre de repas détaillé par typologie sera défini sur la base du nombre de repas servis le même jour de la semaine précédant la grève (S-1), en accord entre les parties. Si ce jour est non travaillé ou n'a pas fait l'objet d'une livraison de repas, la référence retenue sera celle du même jour de la dernière semaine ayant fait l'objet d'une livraison de prestations. Les prestations de substitution livrées seront payées par la Ville de Strasbourg aux tarifs des repas standards ou des produits d'urgence (en fonction de la solution qui aura été validée), mentionnés au bordereau des prix.

Si la livraison est déjà intervenue au moment où survient le dysfonctionnement		
Origine du dysfonctionnement	Réponse envisagée (à valider en lien avec le responsable qualité de la Ville de Strasbourg)	Règlement des prestations
Four de remise en température	Le menu prévu reste d'actualité : le prestataire propose une solution alternative de remise en température	Les repas seront payés par la Ville de Strasbourg dans les conditions prévues au bordereau des prix, sans application d'indemnité supplémentaire.
	Livraison de prestations de substitution adaptées à tous les publics	Les repas déjà livrés et ne pouvant être remis en température seront à la charge du titulaire. Les prestations de substitution livrées seront payées par la Ville de Strasbourg aux tarifs des repas standards ou des produits d'urgence (en fonction de la solution qui aura été validée), mentionnés au bordereau des prix.
Autres (coupure de courant, panne d'armoire froide, inondation, ...)	Si les prestations livrées ne sont plus conformes : le prestataire livre des prestations de substitution adaptées à tous les publics	Les repas déjà livrés (devenus non conformes) seront payés par la Ville de Strasbourg selon les tarifs du bordereau des prix. Les prestations de substitution livrées seront payées par la Ville de Strasbourg aux tarifs des repas standards ou des produits d'urgence (en fonction de la solution qui aura été validée), mentionnés au bordereau des prix.

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

Le titulaire fournira, aux prix indiqués dans le bordereau des prix, de la **vaisselle à usage unique** comprenant des gobelets, des assiettes, des kits couverts intégrant une serviette, sur l'ensemble des restaurants scolaires.

Un **stock tampon de vaisselle à usage unique** comprenant des gobelets, des assiettes et des kits couverts et 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 en annexe 1 du présent CCP.

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

>>> **Caractéristiques de la vaisselle à usage unique :**

Dans le cadre de la loi relative à la transition énergétique, le décret daté du 30 août 2016, interdira l'usage de vaisselle en plastique à l'horizon 2020. La Ville de Strasbourg souhaite appliquer ce dispositif dès le démarrage du marché en proposant le recours à de la vaisselle jetable conforme au décret,

composée à 50 % de matières bio-sourcées, c'est-à-dire **compostables** et constituées de **matériaux biologiques** (amidon de maïs, fibres textiles, ...).

Les **serviettes** seront quant à elles en papier **recyclé et biodégradables**.

L'ensemble des articles à usage unique proposés devra être **adapté aux jeunes convives pour une utilisation optimale et sécurisée**.

3.2.5 La communication des menus

Les parents d'élèves et convives sont informés à l'avance des menus proposés et validés en « commission menus ».

Ils seront transmis à la Ville de Strasbourg au moins une semaine calendaire avant le début de la prestation. Une organisation spécifique sera à définir pour les menus de la rentrée scolaire.

- **par voie d'affichage hebdomadaire à l'entrée des établissements** : le prestataire communiquera le cycle de menus à l'ensemble des sites de restauration livrés. Les menus seront imprimés en couleur et communiqués aux agents de restauration sur la base d'un nombre d'exemplaires défini pour chaque site permettant un affichage adapté par les agents de la ville (panneaux d'affichage à l'entrée des établissements, salles de restauration).
- **via le site internet de la ville www.strasbourg.eu** : le prestataire communiquera le cycle de menus par courriel au responsable qualité de la Direction de l'enfance et de l'éducation qui se chargera de sa mise en ligne, le vendredi de la semaine S-1 avant le démarrage de la prestation du lundi de la semaine S.
- **via un support pédagogique** et ludique pour les enfants fréquentant la restauration scolaire et les accueils de loisirs: y seront présentés les menus d'une période de 8 semaines ou, de préférence, d'un cycle compris entre deux périodes de congés scolaires et y seront communiquées des informations pratiques en rapport avec l'alimentation, le développement durable, les événements calendaires ou tout autre sujet en relation avec la restauration. Figuretront également dans ce document les repas proposés par les enfants sous l'intitulé « menu proposé par les élèves de l'école ... ». Cet outil de communication devra être adapté au jeune public. Il sera un lien utile avec les familles. Les supports seront livrés sur les sites et remis aux agents de restauration qui se chargeront de la distribution aux enfants.

Les informations suivantes figureront sur le cycle de menus :

- les dates ;
- les menus pour chaque typologie de repas (standard, sans porc, halal, végétarien) ;
- la dénomination précise de chacun des plats servis, sans mention de marques, avec des explications complémentaires quant à la composition de certaines préparations, 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 régionaux, labellisés issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable ;
- les événements calendaires et les repas thématiques, valorisés par une signalétique spécifique ;
- le cas échéant, les repas proposés par les enfants, clairement identifiés

Le nombre minimal de supports à transmettre est communiqué en début de marché. Il pourra être ajusté en cours d'exécution 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.

3.2.6 Les modalités de validation des menus et des prestations servies

La « commission menus » se réunit en moyenne toutes les 8 semaines. Elle est composée de représentants de la Ville de Strasbourg et de représentants du titulaire (en particulier son responsable de production et son (sa) diététicien(ne)).

La commission a notamment pour mission :

- de valider les menus pour chaque cycle, d'examiner les animations thématiques proposées et de faire le point sur les supports de communication et décorations pour le cycle considéré ;
- de faire le point sur l'exécution du marché sur la base des fiches de liaison transmises par les équipes de la Ville de Strasbourg et des comptes rendus de visites de sites (les points forts, les points faibles en matière de respect des menus, de qualité hygiénique et organoleptique des repas, de quantités servies...) pour trouver des solutions pragmatiques dans une optique d'amélioration continue ;

La commission se réunit sur convocation du responsable qualité de la Ville de Strasbourg. Cette convocation est transmise aux personnes compétentes au plus tard un mois calendaire avant l'échéance fixée.

Afin d'alimenter les échanges de la « commission menus », le titulaire s'engage à transmettre par courriel en amont de chaque réunion (au minimum une semaine calendaire avant leur tenue) les éléments suivants, à l'ensemble des représentants de la « commission menus » :

- le cycle de menus à valider ;
- la grille de fréquences du GEMRCN en lien avec les menus proposés ;
- le détail du programme thématique et des supports associés, en vue de leur transmission ultérieure aux équipes pédagogiques pour relais auprès des enfants.

Les propositions de menus sont validées directement en « commission menus », d'un commun accord entre les parties. S'il y a lieu, le titulaire procèdera à d'éventuelles adaptations avant transmission à la Ville conformément aux stipulations de l'article 3.2.5 du présent CCP.

Chaque « commission menus » donnera lieu à la rédaction, par le titulaire, d'un compte-rendu faisant apparaître notamment :

- les points évoqués, les réponses apportées et décisions prises ;
- les suggestions d'amélioration faites par les deux parties.

Ce compte-rendu sera le cas échéant complété et validé par le responsable qualité de la Ville avant diffusion et devra être transmis dans le mois qui suit la date de la commission.

3.3 GESTION DES APPROVISIONNEMENTS DE DENREES ET PREPARATION DES PLATS

La Chambre d'Agriculture d'Alsace, l'Organisation Professionnelle de l'Agriculture Biologique en Alsace (OPABA), la Ville et l'Eurométropole de Strasbourg se sont associées depuis 2010 dans le cadre d'un partenariat dont l'ambition est de relocaliser le système alimentaire pour gagner en autonomie. La stratégie mise en œuvre vise le maintien et le développement d'une agriculture durable et innovante, colonne vertébrale de ce qui représente un véritable Projet Alimentaire pour notre Territoire (PAT).

L'approvisionnement de la restauration scolaire en est un axe structurant. Par conséquent, les achats de matières premières et la fabrication des repas, effectués sur les unités de production du titulaire, respecteront les prescriptions du présent article.

3.3.1 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 municipaux font partie des axes prioritaires que se donnent la Ville de Strasbourg.

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, le cas échéant, à celles des guides relatifs aux familles de produits ;
- aux objectifs nutritionnels du PNNS ;
- 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 ;
- aux critères organoleptiques de rigueur (maturité des fruits, tendreté, teneur en matières grasses...).

Les produits et dérivés contenant des OGM sont strictement interdits. Les graisses de palme seront limitées au maximum dans les préparations.

Le titulaire s'engage à une traçabilité de son mode d'approvisionnement (références par produit ou famille de produits, fournisseurs,...) et à fournir tout justificatif demandé par le responsable qualité de la Ville de Strasbourg.

3.3.2 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 :

	Référentiels qualité	Conditions d'élevage	Conditions d'abattage, de découpe, de conditionnement et d'étiquetage	Préparations - Transformations Spécificités nutritionnelles	Fréquence	Traçabilité
Viandes bovines	<p>Les <u>viandes</u> proviendront d'animaux de race bouchère ou de type racial et seront prioritairement issus de filières de proximité.</p> <p>Les <u>steaks hachés</u> de bœuf et la <u>viande hachée de bœuf</u> (cheveu d'ange ou égréné) seront prioritairement d'origine française, et conforme aux spécifications du GEMRCN B1-12-03 du 28 janvier 2003 (mis à jour en mars 2015) et du règlement CE 853/2004.</p> <p>Le <u>veau</u> sera au minima rosé selon la dénomination en vigueur</p>	<p>Les viandes proviendront d'élevages engagés dans des démarches de développement durable et de respect du bien-être animal</p> <p>L'alimentation des animaux concernés excluant toute farine animale</p> <p>L'engraissement des animaux sera d'un niveau maximum de 3 et une conformation minimum de classe R (grille de classification EUROP)</p> <p>Au minimum 30% du bœuf proposé chaque année seront certifiés biologiques, prioritairement issus de filières de proximité.</p> <p>La viande de veau proviendra d'animaux d'un minimum de 6 mois d'âge.</p>	<p>La viande doit satisfaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - aux critères microbiologiques et sanitaires définis dans la réglementation communautaire 	<p>Viande fraîche réfrigérée ou conditionnée sous vide</p> <p>Les <u>steaks hachés de bœuf et de veau et le bœuf haché</u> (cheveu d'ange, égréné) : la teneur en matières grasses et le rapport collagène/protéines ne devra pas dépasser 15%.</p> <p>Les <u>préparations à base de bœuf ou de veau haché</u> (boulettes, hamburgers) devront convenir un minimum de 70% de viande de bœuf et ne devront pas excéder 20% de matières grasses</p>	<p>En fonction des recommandations du GEMRCN sauf stipulations contraires dans le présent cahier CCP</p> <p>Le titulaire s'engage chaque année à proposer un minimum 30% du bœuf certifié biologique, prioritairement issus de filières de proximité.</p>	<p>Affichage informatif sur l'origine des viandes bovine à chaque service et dans chaque site de restauration conformément aux recommandations du décret du 17 décembre 2002</p> <p>Le pourcentage annuel en bio sera calculé sur le tonnage annuel des commandes de bœuf effectuées</p>
Viande d'agneau	<p>Les viandes proviendront d'animaux prioritairement d'origine européennes.</p> <p>Elles seront conformes aux spécifications du GEMRCN n°B1-15-05 du 31 mars 2005 applicables aux viandes d'ovins en muscles ou pièces.</p>	<p>Les viandes d'agneau proviendront d'élevages engagés dans des démarches de développement durable et de respect du bien-être animal, en particulier selon les référentiels fixés par la Charte des bonnes pratiques d'élevage ou tout autre démarche équivalente. Les viandes issues de filières utilisant une alimentation sans OGM sont à privilégier.</p>	<p>- aux principes de la protection des animaux au moment de leur mise à mort, définis par le règlement CE 1099/2009 du 24 septembre 2009, stipulant notamment l'obligation de l'étourdissement de l'animal avant sa mise à mort.</p> <p>Cas particulier des viandes "halal" :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le prestataire s'achalandra prioritairement en viandes "halal" provenant d'animaux abattus dans des abattoirs pratiquant un abattage rituel avec étourdissement de l'animal avant sa mise à mort. Dans les autres cas, le décret n° 2011-2006 du 28 décembre 2011 fixant les conditions d'autorisation des établissements d'abattage à déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux devra être appliqué par les abattoirs. - Etiquetage obligatoire apposé d'un signe visible certifiant que l'animal a été abattu conformément aux prescriptions rituelles. 	<p>Viande fraîche réfrigérée ou conditionnée sous vide</p> <p>Les <u>merguez</u> contiendront un minimum de 70% de viande (agneau, veau ou bœuf), sans OGM.</p> <p>Les <u>boulettes d'agneau</u> seront garanties sans OGM. Fabriquées avec un minimum de 70% de viande d'agneau et des protéines végétales de bonne qualité; elles pourront contenir au maximum 28% de viande de mouton.</p>	<p>En fonction des recommandations du GEMRCN sauf stipulations contraires dans le présent cahier CCP</p>	<p>Les fournisseurs devront être en capacité de fournir, à la demande, une attestation définissant leur stratégie qualitative et l'origine des produits (BL du fournisseur, préparations sans OGM, qualité des protéines végétales, teneurs en matières grasses...)</p>
viandes de volailles ou de lapin	<p>Les viandes proviendront d'animaux prioritairement issus de filières de proximité (a minima européennes pour les viandes de lapin). Elles seront conformes aux spécifications du GEMRCN n°B1-18-07 et B1-19-08 du 4 mai 2007 applicables aux viandes et aux abats de volaille, de lapin ou de cailles, en carcasses ou pièces et aux préparations de viandes et produits à base de viande de volaille ou de lapin.</p>	<p>Les viandes proviendront d'élevages engagés dans des démarches de développement durable et de respect du bien-être animal, en particulier selon les référentiels fixés par la Charte des bonnes pratiques d'élevage ou tout autre démarche équivalente. Les viandes issues de filières utilisant une alimentation sans OGM sont à privilégier.</p> <p>Les volailles devront avoir été nourries avec une alimentation 100% végétale (avec un minimum de 60% de céréales), minérales et vitamines. Leur alimentation devra avoir été engagée dans une démarche raisonnée en matière d'utilisation d'antibiotiques et d'alimentation (absence de farine, de graisse animale ou d'hormones de croissance)</p> <p>Les volailles devront être principalement issues de souches à croissance intermédiaire ou rustique et lente.</p>	<p>- Etiquetage obligatoire apposé d'un signe visible certifiant que l'animal a été abattu conformément aux prescriptions rituelles.</p>	<p>Viande fraîche réfrigérée ou conditionnée sous vide</p> <p>Les <u>beignets de poulet (nuggets)</u> devront avoir été produits à base de filet de poulet sans peau, enrobés d'une pâte à beignet et frits pour assurer une coloration jaune brun en surface, et cuits à cœur. Le pourcentage de viande devra être compris entre 60 et 65% minimum. Le taux de lipides ne pourra être supérieur à 10% pour assurer un rapport P/L supérieur à 1,5.</p> <p>Les <u>cordons bleus</u> (de volaille ou de dinde) devront avoir été préparés selon les règles de l'art, écuant les viandes séparées mécaniquement, le cou ou les abats. La viande devra représenter un minimum de 50% du produit total, la panure ne pouvant excéder 27%.</p> <p>Les <u>paupiettes et rôti de lapin farci</u> devront être composés de viande reconstituée, à l'exclusion des VSM de la viande de cou et des abats. La part de viande devra représenter au minimum 40% du poids total de produit fini, farce, barde et ficelle exclues.</p>	<p>Le titulaire s'engage à proposer au minimum un service de viande poulet à croissance intermédiaire par cycle de 8 semaines de menus de qualité "label rouge" ou équivalent ou issu de l'agriculture biologique au sens du règlement CE 834/2007.</p>	<p>Les fournisseurs devront être en capacité de fournir, à la demande, une attestation définissant leur stratégie qualitative et l'origine des produits (BL du fournisseur, préparations sans OGM, qualité des protéines végétales, teneurs en matières grasses...)</p>
Viandes de porc	<p>Les viandes proviendront d'animaux prioritairement issus de filières de proximité. Elles seront conformes aux spécifications du GEMRCN n°B1-16-05 du 31 mars 2005 applicables aux viandes de porcins en muscles ou pièces.</p> <p>Les charcuteries autres que cervelas, saucisse ou kassler mentionnées dans la cellule suivante seront conformes aux spécifications du GEMRCN n°B2-18-99 relatives aux charcuteries</p>	<p>50% du jambon cuit sera de qualité "label rouge" ou équivalent au sens des dispositions de l'article 10 du décret du 25 mars 2016.</p> <p>50% du jambon cuit sera certifié biologique selon les conditions posées par le règlement CE 834/2007.</p> <p>Les charcuteries de type cervelas, saucisse blanche, paysanne, fumée, de Strasbourg, de viande ainsi que le kassler fumé seront fabriqués exclusivement à partir de porcs issus de filières respectant les critères suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porcs élevés avec une alimentation garantie sans antibiotiques, sans OGM, sans farine animale ou hormones de croissance - porcs élevés sur paille, avec liberté de mouvement, sans époutage des dents - le fumier et compost obtenus sont utilisés à l'enrichissement des terres agricoles - les éleveurs bénéficient d'un prix ferme (non indexé au cadran porcin de Piérin) 	<p>La viande doit satisfaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - aux critères microbiologiques et sanitaires définis dans la réglementation communautaire - aux principes de la protection des animaux au moment de leur mise à mort, définis par le règlement CE 1099/2009 du 24 septembre 2009, stipulant notamment l'obligation de l'étourdissement de l'animal avant sa mise à mort. 	<p>Viande fraîche réfrigérée ou conditionnée sous vide</p>	<p>En fonction des recommandations du GEMRCN sauf stipulations contraires dans le présent cahier CCP</p>	<p>Le pourcentage annuel en bio/label sera calculé sur le tonnage annuel des commandes de jambon effectuées</p>

Prescriptions relatives aux autres matières premières issues de la production animale

	Référentiels qualité	Variété	Conditionnement	Préparations - Transformations Spécificités nutritionnelles	Fréquence	Traçabilité
Poissons et produits de la pêche	La Ville de Strasbourg souhaite soutenir les filières durables de pêcheries afin d'assurer la pérennité des populations de poissons, maintenir la structure, la production et la fonction des écosystèmes. La gamme d'espèces proposées devra donc être aussi variée que possible. Les crevettes et autres fruits de mer proviendront prioritairement de pêches européennes.	Les poissons et produits de la mer pourront soit être issus d'élevage, soit de capture sauvage, y compris en eau douce.	Tous les poissons (filets, produits panés, meunière, en beignets) et autres produits de la mer seront frais ou surgelés, garantis sans arête et sans peau (à l'exception du thon, de la sardine et du maquereau qui pourront être appertisés). Les produits de la mer devront être présentés en plaques ou filets individuels.	Produits enrobés (pané, en beignets) : La proportion de chair de poisson par portion devra représenter un minimum de 70% de la totalité de la préparation protidique. L'enrobage est laissé au libre choix du titulaire parmi les options suivantes: chapelure, pâte à beignets ou préparations aromatisées. Le rapport P/L devra être au minimum de 1,5.	En fonction des recommandations du GEMRCN sauf stipulations contraires dans le présent cahier CCP	Le titulaire s'engage à apporter les justificatifs des garanties qualitatives à chaque service (BL du fournisseur, fiche produit précisant la zone de pêche, rapport P/L....)
Oeufs et ovo-produits	Dans un souci de cohérence de la démarche de soutien au bien-être animal , la Ville de Strasbourg souhaite avoir recours à des œufs et ovo-produits issus de filiales labellisées ("label rouge", "Agriculture Biologique" ou équivalent). Les œufs frais porteront prioritairement le code FR et l'estampille des classes d'élevage 0, 1 ou 2. Les autres ovo-produits seront fabriqués à base d'œufs respectant ces mêmes classes d'élevage.	Les œufs devront être produits par des poules fermières, élevées et nourries selon un mode de production fermier et/ou biologique, en plein air et conformément au cahier des charges du label proposé.	Pour garantir une bonne qualité organoleptique, les œufs durs écalés ou pochés prêts à l'emploi devront être conditionnés sous atmosphère protectrice, garantis sans adjonction de conservateurs chimiques et non saumurés. L'usage d'omelettes surgelées devra demeurer exceptionnel. Les omelettes fraîches semi-élaborées devront être conditionnées sous atmosphère contrôlée.	Les omelettes "maison" devront être préparées à base de coule d'œufs pasteurisés.	En fonction des recommandations du GEMRCN sauf stipulations contraires dans le présent cahier CCP Le titulaire s'engage à proposer au minimum une fois par mois (20 repas consécutifs) une préparation à base d'œufs biologiques dans le respect des fréquences définies dans le présent CCP.	Le titulaire s'engage à apporter les justificatifs des garanties qualitatives sur demande (BL du fournisseur notamment....) Le pourcentage en bio/label sera calculé sur la fréquence d'apparition des denrées de chaque cycle. selon les pourcentages définis dans le présent CCP Le titulaire priorisera les produits issus de circuits de proximité.
Fromages et produits laitiers	Afin de garantir la qualité des produits, le recours à des produits laitiers labellisés ("label rouge" ou équivalent, "agriculture biologique" ou équivalent, AOC, IGP...) sera à privilégier selon la fréquence définie dans les pièces du marché.	Le titulaire proposera aux convives une variété la plus large possible de <u>fromages</u> de qualité, préparés à partir de lait pasteurisé et à maturité optimale. Les fromages au lait cru sont interdits. Les autres produits laitiers (crèmes desserts, liégeois, mousses, flans...) devront être exempts de gélatine animale.	La découpe ou semi-découpe des <u>fromages</u> devra être effectuée en unité de production (les entames seront écartées), en portions de tailles et de formes régulières. Les portions individuelles pourront occasionnellement être emballées (spécialités fromagères à tartiner ou choix en libre service...) Dans le cas particulier du <u>fromage râpé</u> , proposé en accompagnement de certaines préparations, la portion individuelle minimum est de 15g par convive (il devra soit être incorporé directement dans la préparation, soit livré en vrac). La portion individuelle de <u>petits suisses</u> correspondra à 2 fois 60g dans le cas d'un dessert lacté et de 60g s'il remplace le fromage du jour.	<u>Les yaourts</u> proposés aux convives devront avoir été élaborés avec du lait partiellement écrémé ou entier selon les préparations. Ils seront proposés soit nature et accompagné d'une dosette de 5g de sucre à rajouter, soit sucrés, aromatisés (arôme de synthèse, fruits...). <u>Les petits suisses et fromages blancs</u> seront proposés selon les mêmes modalités que les yaourts, incluant une teneur en matières grasses de 20 à 40%.	en fonction des recommandations du GEMRCN sauf stipulations contraires dans le présent cahier CCP Le titulaire s'engage à proposer des produits laitiers biologiques selon les fréquences définies dans le présent CCP.	Le titulaire s'engage à apporter les justificatifs des garanties qualitatives sur demande (fiches techniques....) Le pourcentage en bio/label sera calculé sur la fréquence d'apparition des denrées de chaque cycle. selon les pourcentages définis dans le présent CCP Le titulaire priorisera les produits issus de circuits de proximité.

Prescriptions relatives aux fruits, légumes et produits céréaliers

	<u>Référentiels qualité</u>	<u>Gamme</u>	<u>Préparations - Transformations</u> <u>Spécificités nutritionnelles</u>	<u>Fréquence</u>	<u>Traçabilité</u>
Fruits et légumes	Les légumes devront être issus d'une agriculture préconisant une utilisation de traitements phytosanitaires de manière sélective, efficace et limitée, ainsi qu'un rythme de production saisonnier.	Les légumes devront avoir été sélectionnés en 1ère, 2ème, 3ème ou 4ème gamme en fonction de critères gustatifs qui devront être déterminants dans les choix opérés. les produits frais sont à privilégier. Dans les cas spécifiques de produits bio et/ou issus du commerce équitable dont la fréquence d'introduction est précisée dans le présent CCP, le titulaire s'engage à proposer des produits principalement frais.	<u>Les légumes frais</u> respecteront impérativement la saisonnalité. <u>Les légumes en conserve</u> sont à limiter au maximum en fréquence et en références. Ces dernières sont strictement limitées aux propositions du titulaire dans son offre. <u>Des potages</u> devront être proposés en période hivernale (novembre à mars), à raison d'une fois par semaine et de préférence le lundi. Ils devront correspondre à un apport de légumes au minimum de 40% par portion. Ces potages pourront être "faits maison" ou conditionnés en briques. <u>Les fruits frais</u> proposés seront impérativement de saison et servis à maturité. Le titulaire sera attentif à la teneur en sucre ajouté des <u>fruits cuits</u> qui ne devra pas excéder 15% (compotes, fruits en sirop).	En fonction des recommandations du GEMRCN sauf stipulations contraires dans le présent cahier CCP Le titulaire s'engage à proposer des fruits et légumes biologiques ou équitables , dans le respect des fréquences définies dans le présent CCP.	Le pourcentage en bio/label sera calculé sur la fréquence d'apparition des denrées de chaque cycle. selon les pourcentages définis dans le présent CCP Le titulaire priorisera les produits issus de circuits de proximité.
Pains et produits céréaliers	<u>Les pains</u> devront être de qualité artisanale , frais du jour et croustillant. Les céréales (pâtes, riz, semoule, blé, quinoa...) devront être sélectionnés en fonction de leur qualité organoleptique.	Le titulaire proposera 2 à 3 variétés de <u>pains</u> par semaine. Ils seront issus de filières traditionnelles ou biologiques selon les fréquences définies dans le marché. Le titulaire apportera une attention toute particulière à la qualité organoleptique des pains issus de l'agriculture biologique pour qu'elle corresponde aux goûts de jeunes enfants. <u>Pour les céréales</u> , le recours à des référentiels de qualité et d'origine officiels ("label AB" ou équivalent, AOC, IGP...) devra constituer un critère essentiel de sélection des produits. <u>Les pâtes et la semoule</u> seront de qualité supérieure et fabriquées à partir de semoule de blé dur. <u>Les céréales semi-complètes ou complètes</u> seront systématiquement issus de l'agriculture biologique.	<u>Le pain</u> devra être livré tranché (portionné). La livraison de pain rassis, repassé au four, congelé est interdite. Il ne devra pas être entreposé dans des locaux frigorifiques (unités centrales, camions de livraison). Il devra être livré dans les créneaux d'ouverture du site de restauration. Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, la quantité de pain devra être ajustée en fonction de la composition des menus du jour. <u>Les pâtisseries salées ou sucrées</u> seront a minima de qualité artisanale ou "fait maison". Dans ces préparations, le recours à des produits à base de gélatine animale, additifs "non halal" ou graisses de palme sont interdits. Le titulaire veillera par ailleurs à limiter les matières grasses hydrogénées.	En fonction des recommandations du GEMRCN sauf stipulations contraires dans le présent cahier CCP Le titulaire s'engage à proposer pain et des produits céréaliers biologiques ou équitables , dans le respect des fréquences définies dans le présent CCP.	Le pourcentage en bio/label sera calculé sur la fréquence d'apparition des denrées de chaque cycle. selon les pourcentages définis dans le présent CCP Le titulaire priorisera les produits issus de circuits de proximité.

Prescriptions relatives aux matières grasses et aux sauces

Les matières grasses seront choisies de sorte à améliorer l'équilibre lipidique et les recommandations nutritionnelles. A 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.

Le titulaire se montrera particulièrement attentif au choix des **sauces d'assaisonnement prêtes à l'emploi** dont l'étiquetage précisera clairement, outre la composition, la DDC et les conditions de durée de conservation après ouverture. En tout état de cause, **l'huile d'arachide est interdite pour l'assaisonnement des salades et l'usage de la mayonnaise doit demeurer exceptionnel.**

Les jus et les sauces permettent d'agrémenter les plats au quotidien et seront variés et goûteux. Les produits 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 à la liaison froide. Elles seront garanties sans OGM. Les teneurs en matières grasses et en additifs seront limitées.

3.3.3 Les prescriptions en matière de bio et de commerce équitable

Le projet éducatif et nutritionnel déployé dans le cadre de la restauration municipale s'articule autour de la promotion d'une alimentation responsable et citoyenne. A ce titre, les menus proposés aux convives doivent :

- intégrer des produits issus de **l'agriculture biologique** privilégiant les circuits de proximité et du **commerce équitable** ;
- privilégier les **produits de saison**
- favoriser la **structuration de filières engagées**.

Fréquence d'introduction des produits biologiques dans les menus

Le pourcentage de produits issus de l'agriculture biologique au sens du règlement communautaire CE n°834/2007 proposés dans les menus sera d'un minimum de 25% pour la première année d'exécution du marché.

Il pourra être revu annuellement à la hausse et être porté à 30 ou 40 % le cas échéant, dans le cadre d'un plan de progrès (cf. clause de réexamen – article 5 du présent CCP), qui pourra intégrer une négociation de prix dans la limite des prix plafonds proposés par le titulaire dans son offre. Les nouveaux prix seront intégrés, le cas échéant, dans le marché par voie d'avenant.

Le pourcentage de produits issus de l'agriculture biologique s'applique non en valeur mais en nombre de composantes, à l'échelle d'un cycle de 20 menus consécutifs, dans la perspective:

- d'assurer une diversité de produits parmi tous les groupes d'aliments (fruits, légumes, laitages, viandes, œufs, légumineuses, céréales, pains) ;
- de privilégier les produits issus de filières engagées ;
- de respecter les saisons du territoire

Les tableaux ci-dessous précisent, en fonction du pourcentage de produits issus de l'agriculture biologique choisi, les fréquences d'apparition de ces familles de produits dans les menus.

Pourcentage de produits biologiques	Répartition par famille de produits	Fréquence de présentation (dans un cycle de 20 menus consécutifs comprenant 4 composantes plus le pain)
25%	Légumes	10 fois dont 5 fois en entrée et 5 fois en accompagnement
	Fruits frais et/ou cuits	4 fois
	Produits laitiers frais du type fromage, yaourt, fromage blanc, petit suisse, dessert lacté	3 fois
	Viandes et œufs	2 fois dont au minimum 1 fois viande
	Céréales et/ou légumes secs	2 fois
	Pain	4 fois (1 fois par semaine)
30%	Légumes	10 fois dont 5 fois en entrée et 5 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 œufs	3 fois dont au minimum 2 fois viande
	Céréales et/ou légumes secs	4 fois
	Pain	4 fois (1 fois par semaine)
40%	Légumes	12 fois dont 6 fois en entrée et 6 fois en accompagnement
	Fruits frais et/ou cuits	8 fois
	Produits laitiers frais du type fromage, yaourt, fromage blanc, petit suisse, dessert lacté	4 fois
	Viande et œufs	4 fois dont au minimum 2 fois viande
	Céréales et/ou légumes secs	4 fois
	Pain	8 fois (2 fois/semaine)

Les produits issus de l'agriculture biologique devront être prioritairement acquis auprès de coopératives de producteurs. Les exigences du label AB français ou celui de l'agriculture biologique de l'Union Européenne sont présumées satisfaire aux exigences de l'acheteur public, qui accepte, en outre, tout autre moyen de preuve approprié.

Les produits suivants seront systématiquement issus de l'agriculture biologique, et proviendront de filières engagées :

- pomme (différentes variétés),
- carotte,
- céleri,
- chou (blanc, rouge, vert),
- tomate (en période estivale)
- yaourt nature

Ils seront intégrés au menu dans le respect du calendrier des saisons - France Métropole (Corse incluse) et pourront évoluer selon les conditions météorologiques (cf. annexe 3 - Calendrier de saisonnalité des fruits et légumes bio). En cas de non disponibilité sur le marché, le titulaire en informera dès que possible le responsable qualité de la Ville de Strasbourg afin d'envisager un produit de substitution issu ou non de l'agriculture biologique dont l'intégration définitive sera validée d'un commun accord.

Fréquence d'introduction des produits issus du commerce équitable

Le titulaire s'engage à introduire régulièrement dans ses menus des produits respectant les critères internationaux du commerce international définis par FLO (Fairtrade Labelling Organisation) et IFTA (International Fair Trade Association), à raison **d'une fois par mois au minimum, avec une exigence de qualité et de variété.**

Le titulaire s'assurera que ces produits font l'objet d'un étiquetage certifiant qu'ils sont issus du commerce équitable, en référence au décret n° 2007-986 du 15 mai 2007 relatif à la reconnaissance des personnes veillant au respect des conditions du commerce équitable.

En outre, le titulaire s'engage à apporter la preuve de ces certifications sur simple demande du responsable qualité de la Ville de Strasbourg.

3.3.4 La préparation des plats

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 en vue de diminuer le gaspillage dans l'assiette.

Cas particuliers des repas halal

Le terme « halal » renvoie à un processus de préparation licite au sens des règles de l'alimentation rituelle. Le titulaire mettra en œuvre les dispositions formulées dans son offre permettant de garantir la licéité des repas proposés. En cas de préparations sous-traitées, les dispositions formulées devront être en tout point appliquées par le ou les sous-traitants.

Le titulaire s'engage à respecter les prescriptions relatives aux viandes « halal » décrites dans l'article 3.2.2 du présent CCP.

Le titulaire s'engage en outre à ouvrir ses portes et à présenter ses procédés et tout justificatif ou fiche technique à un ou plusieurs représentants du Conseil Régional du Culte Musulman (CRCM) sur simple demande de leur part, en lien avec le responsable qualité de la Ville.

En cas d'observation formulée par le ou les représentants du CRCM, le titulaire s'engage à prendre toute mesure nécessaire pour apporter les corrections ou adaptations demandées.

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. Le titulaire s'engage à valoriser ces préparations par des éléments de décoration (salade, persil, rondelles de citron, cornichons, coulis,...). Certains seront intégrés directement dans les plats livrés, d'autres pourront être proposés à part, permettant aux agents de restauration de valoriser les préparations, notamment celles présentées en vitrine en self-service.

Selon les produits, l'assaisonnement se fera en dernière minute. A ce titre, le titulaire livrera les produits nécessaires : vinaigrette prête à l'emploi, huile, vinaigre (une variété d'huiles et de vinaigres pourra être proposée pour diversifier les goûts et les saveurs selon les produits), sel et poivre.

Les commandes seront faites par fax par les agents de restauration selon leurs besoins.

3.3.5 Les modalités de suivi et de contrôle

Suivi et contrôle des spécifications techniques des denrées

En début d'exécution du marché, le titulaire précisera au responsable qualité de la Ville de Strasbourg 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 leur propre chaîne d'approvisionnement

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

Sauf mention contraire dans les tableaux relatifs aux prescriptions techniques par familles de produits (article 3.3.2 du présent CCP), **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 et les apports nutritionnels pour 100 g de produits ou le cas échéant par portion ainsi que la liste des allergènes. En cas de modification des produits utilisés, les nouvelles fiches techniques devront être communiquées au responsable qualité de la Ville de Strasbourg, 15 jours avant le premier service.

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,...).

Suivi et contrôle de la préparation des plats

Le titulaire fera état auprès de la Ville de Strasbourg de la conformité de son unité centrale de préparation de repas et de l'ensemble de sa prestation au regard du Paquet hygiène : règlement CE 178/2002, complété des règlements 852/2004 et 853/2004.

Il 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** seront transmis **chaque mois** pour information au responsable qualité de la Direction de l'Enfance et de l'éducation.

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

Lors de la commission de suivi annuelle, ces résultats d'analyses feront l'objet d'un bilan complet, intégrant les plans de progrès.

Par ailleurs, le titulaire devra apporter, à la demande du responsable qualité 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).

>>> 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.

Les sites bénéficiant de repas témoins seront identifiés et validés en lien avec le responsable qualité de la Ville en phase d'exécution du marché et pourront être réadaptés au fil de l'eau si nécessaire.

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.

3.4 MISE A DISPOSITION D'EQUIPEMENTS ET DE MATERIEL

Les prestations, objet du présent article, sont réputées incluses dans les prix des repas au titre des services associés.

3.4.1 Les fours de remise en température

L'installation des fours

La Ville de Strasbourg assure l'installation des conduites électriques nécessaires au fonctionnement des fours, tenant compte de la place disponible dans les offices de restauration, et prend en charge la consommation du courant.

A titre indicatif, l'annexe 1 identifie le nombre maximum de branchements envisageables pour l'installation des fours par sites de restauration.

La livraison, le raccordement et le réglage des fours sont assurés par le titulaire du marché

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.

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

Il est demandé au titulaire de dispenser aux agents de restauration une formation relative au fonctionnement et à l'utilisation de ce matériel (cf. article 3.7.1 du présent CCP)

Une fiche de consignes est à mettre à disposition des agents afin d'assurer une remise en température adaptée selon le type de préparations.

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).

Il sera également tenu compte dans l'estimation de la capacité des fours nécessaire, du nombre et du type de contenants utilisés, des typologies de repas et des services d'entrées chaudes.

En cas de variation des effectifs ou de restructurations de restaurants, la Ville de Strasbourg 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).

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) 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 de Strasbourg ou si les dommages peuvent trouver leur cause dans les locaux dont la Ville de Strasbourg 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 3.2.4 du présent CCP)

L'entretien journalier (nettoyage) incombe aux agents de restauration présents sur chaque site.

Le titulaire fera procéder à une **vérification annuelle des fours par un organisme agréé**, en application de l'arrêté du 10 octobre 2005 portant approbation de diverses dispositions complétant et modifiant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public, en particulier de sa Section VI « Appareils installés dans les locaux accessibles ou non au public » et de son article GC 19 « Limite de puissance des appareils », des articles L 2121-29, L 2122 et suivants du Code Général des Collectivités Territoriales et des articles R 123-43 et suivants du Code de la construction et de l'habitation.

L'attestation de contrôle qui aura été établie par le tiers vérificateur sera transmise au responsable qualité de la Ville de Strasbourg **au plus tard à la date de démarrage de chaque rentrée scolaire**.

La reprise des fours

A l'issue de l'exécution du marché, le titulaire dispose d'une semaine calendaire à compter de la demande écrite de la collectivité pour retirer l'ensemble de ses fours des sites de restauration. A défaut, la Ville de Strasbourg appliquera le dispositif et les pénalités prévues à l'article 6.5.4 du présent CCP.

3.4.2 Les autres équipements

Le matériel pour la mise en œuvre du potage

Après les vacances de la Toussaint, du potage est proposé aux enfants, à raison d'une fois par semaine, sur une base moyenne de 1 litre pour 6 convives.

Il est demandé au titulaire de mettre à disposition des **marmites en inox avec couvercle**, adaptées à tous les feux, de capacité suffisante (2 marmites maximum par site). Ces casseroles seront livrées principalement sur les sites non équipés de self, les autres sites étant équipés de marmites bain-marie.

En attendant le service, le potage est versé dans des **pichets isothermes** par les agents de restauration qui devra être maintenu à température jusqu'au moment du service. **Ces pichets sont à fournir par le titulaire** pour l'ensemble des sites de restauration. Ces contenants devront être facilement manipulables afin que le potage puisse être servi à table par le personnel d'encadrement en toute sécurité.

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 supplémentaire.

Les containers isothermes

Il est demandé au titulaire de **mettre à disposition des containers isothermes**, dans les cas suivants :

- **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.
- **pour compenser momentanément une insuffisance de capacité de four en attendant la mise en place d'un nouvel équipement** : ces matériels seront nettoyés et retournés au titulaire, une fois le nouveau four installé. L'analyse et la demande sont faites en lien avec le responsable qualité de la Ville de Strasbourg.
- **pour le maintien en température des repas de certains sites** lorsque les salles de restauration sont éloignées de l'office. L'analyse et la demande sont faites en lien avec le responsable qualité de la Ville de Strasbourg.

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 11 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.

Reprise des équipements et matériels

A l'issue de l'exécution du marché, le titulaire dispose d'une semaine calendaire à compter de la demande écrite de la collectivité pour retirer l'ensemble équipements et matériels mis à disposition de la collectivité. A défaut, la Ville de Strasbourg appliquera le dispositif et les pénalités prévues à l'article 6.5.4 du présent CCP.

3.4.3 Les serviettes de table

Des serviettes de table seront fournies avec les repas, à raison d'une serviette par convive et par jour. Un stock sera livré chaque semaine sur la base des effectifs moyens de chacun des sites. Ces serviettes ne comporteront aucune indication de marque ou de société. Elles seront **en papier recyclé biodégradable ou compostable**.

3.5 CONDITIONNEMENTS, CONTENANTS ET ETIQUETAGE

3.5.1 Les contenants

La Ville souhaite faire évoluer son organisation du service de restauration scolaire, en particulier sur la question des contenants, afin :

- de répondre aux préoccupations de santé publique, en évitant notamment tout risque de migration de perturbateurs endocriniens dans les aliments ;
- de réduire et valoriser les déchets qui en sont issus ;

- d'optimiser les questions logistiques afférentes.

Les contenants réutilisables inertes pour le conditionnement des préparations chaudes et froides

La Ville souhaite généraliser l'usage de **contenants réutilisables inertes** pour le conditionnement des préparations rentrant dans la composition des menus de la restauration municipale.

Cette évolution se fera de manière progressive et la démarche sera co-construite sous la forme de groupes de travail intégrant l'ensemble des parties prenantes : techniciens des services de la Ville, représentants d'usagers (parents, ...), ainsi que le titulaire du marché, qui devra être un interlocuteur privilégié, sans demande de contrepartie financière.

Afin que les représentants des usagers puissent prendre en compte les enjeux d'une telle démarche, le titulaire pourra être amené, en cours d'exécution du marché, à organiser des visites de son site de production. La Ville proposera également de découvrir l'organisation du service sur ses sites de restauration (livraison des repas, préparation, remise en température, distribution, plonge,...)

Cette évolution s'articulera en **deux temps**, correspondant aux deux périodes d'exécution du marché.

Ainsi, **à l'horizon d'août 2019**, nous nous fixons un objectif de déployer le plus rapidement possible l'utilisation des contenants réutilisables **a minima à 50% de nos effectifs journaliers en restauration scolaire** (soit près de 5000 convives sur la totalité des lots).

A l'échéance du marché (août 2021), la proportion de contenants réutilisables inertes devra atteindre ou être proche de 100%.

Un bilan sera réalisé avec le titulaire chaque année, dans le cadre de la clause de réexamen (plan de progrès) prévue à l'article 5.5 du présent marché, l'objectif étant de progresser régulièrement dans l'usage des contenants réutilisables inertes.

>>> Caractéristiques des contenants

Les contenants réutilisables devront être adaptés :

- au mode de fonctionnement de la restauration (service à table, self-service) ;
- à la configuration des locaux (offices, salles de restaurant, ...) ;
- aux équipements (armoires froides,...) ;
- aux conditions de mise en œuvre du service de distribution des repas.

Leur taille sera en outre optimisée en fonction des effectifs, des préparations servies, des typologies de repas, mais tiendra également compte des contraintes de manipulation par les personnels, en portant une attention particulière à la **limitation des ports de charges**.

Ils seront en **matériau inerte avec couvercle étanche, empilable**, du type **gastronorme** ou équivalent, de taille GN1/1, GN 1/2, GN 1/3, GN 1/4,... ou équivalents.

Concernant les **contenants individuels**, le titulaire se chargera de trouver un fournisseur en capacité de répondre à ce besoin. Toutefois, en attendant de trouver un matériel adapté, le titulaire pourra de manière transitoire et durant un délai limité, défini et validé par la collectivité, recourir à un contenant individuel alternatif répondant aux normes sanitaires en vigueur et aux préconisations du présent CCP.

Enfin, **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 la mesure du possible, dans des contenants réutilisables qui seront ensuite récupérés par le prestataire.

L'usage de cagettes en bois, de cartons et autres emballages devra être limité au maximum.

>>> Sites concernés

Les contenants inertes réutilisables seront **systematisés dans les restaurants fonctionnant en self-service**, dès la **rentrée 2017**, pour le conditionnement des entrées, du potage (si celui-ci est « fait maison »), des plats protidiques, des garnitures et de certains fromages et desserts livrés en vrac.

Leur usage **sera étendu progressivement** au fur et à mesure de l'exécution du marché, notamment dans les restaurants fonctionnant sur le mode **service à table**.

Cette extension se fera sur la base d'une **liste de sites définie par la collectivité**. Cette dernière communiquera ladite liste au titulaire du marché dès notification du contrat. Toute modification de cette liste sera notifiée au titulaire, qui disposera d'un **délaï de trois mois** à compter de l'inscription d'un site supplémentaire sur cette liste pour le desservir en contenants inertes réutilisables.

>>> Entretien des contenants réutilisables

Ces contenants réutilisables ne pourront être systématiquement lavés dans tous les offices de restauration de la Ville de Strasbourg. Aussi, la Ville de Strasbourg se réservera la faculté de commander ou non cette prestation de lavage sur la base des prix de repas prévus au bordereau des prix et d'une liste de sites qu'elle adressera au titulaire trois mois au plus tard avant le démarrage attendu de la prestation.

Dans la mesure du possible, le titulaire s'orientera vers un mode de transport limitant les émissions de gaz à effet de serre, et privilégier le recours à des personnels issus de l'économie sociale et solidaire.

Les autres contenants pour le conditionnement des préparations chaudes et froides

Dans l'intervalle, **pour les restaurants ne pouvant pas être livrés en contenants réutilisables inertes**, le titulaire proposera une alternative de **contenants valorisables et recyclables (polypropylène)**, répondant aux normes sanitaires en vigueur, **exempts a minima de bisphénol A et de phtalates**.

Toute évolution des contenants (composition, prix,...) sera abordée annuellement dans le cadre du plan de progrès (cf. article 5.5 - Clause de réexamen – Commission annuelle de suivi) et se fera en concertation entre les parties. A cette occasion, pourra intervenir une négociation de prix dans la limite des prix plafonds proposés par le titulaire dans son offre.

En outre, dans une optique d'amélioration continue du service de restauration, le titulaire :

- assurera une veille permanente quant à l'évolution des contenants (acteurs en présence, avancées techniques, réglementaires et sanitaires, ...) ;
- rendra périodiquement compte de ces évolutions à la Ville de Strasbourg ;
- apportera son expertise et tout conseil utile - y compris en termes d'organisation de la prestation et d'adaptation des locaux - en vue de réduire la proportion de contenants valorisables et d'accroître la part de contenants réutilisables inertes dans les restaurants concernés par le marché.

3.5.2 Les modes de conditionnement

Le mode de conditionnement en portions individuelles ou en multi-portions sera défini en début d'exécution du marché, en fonction des contingences des sites concernés par le marché, du nombre de services, de la typologie de repas et de la catégorie de convives.

Toute évolution en cours de marché se fera en concertation entre les parties et ne donnera lieu à aucune compensation financière, sauf celle liée aux changements de contenants et stipulée dans le bordereau des prix.

3.5.3 L'étiquetage des plats

Le titulaire prévoira une signalétique simple (utilisant des codes couleur, pictogrammes...) sur l'étiquetage des repas. Sur chaque contenant devront figurer les indications suivantes de manière lisible et compréhensible :

- la dénomination de la préparation ;
- l'identification des repas selon leur typologie : standard, sans porc, halal, végétarien ;
- 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 ;
- la température de conservation ;
- la durée de remise en température préconisée ;
- l'état de l'opercule ou du couvercle pour la remise en température de certains plats (ex : pour les entrées chaudes, les gratins,...il est conseillé d'enlever l'opercule ou le couvercle) ;
- l'origine des viandes bovines ;
- la marque de salubrité (agrément sanitaire de la cuisine centrale).

Pour faciliter le service, il sera demandé, dans la mesure du possible, **un code couleur spécifique pour chaque typologie** de repas. Pour information, la Ville de Strasbourg a mis en place un code couleur spécifique exploité dans les self-services, sur lequel le titulaire pourra s'appuyer :

- repas standard => bleu
- repas sans porc => rose
- repas halal => rouge
- repas végétarien => vert

3.6 TRANSPORT ET LIVRAISON

3.6.1 Les horaires de livraison

Le titulaire doit tenir compte dans son organisation des différents dispositifs de commande détaillés à l'article 3.1.5 du présent CCP ainsi que des ajustements exceptionnels susceptibles d'intervenir, notamment dans les cas décrits à l'article 3.2.4 « Continuité du service public ».

Sur la base de ces dispositifs, et afin de permettre aux agents de restauration de réaliser les préparations terminales (potages, assaisonnement des salades,...) ainsi que la remise en température des plats dans de bonnes conditions pour chacun des services, les horaires de livraison sont les suivants :

Pour les commandes passées le jour même

Pour les **restaurants en service à table** : livraisons le matin même de la consommation des repas, **entre 8h et 11h**.

Pour les **self-services** : livraisons **entre 8h et 10h**, dernier délai.

En cas de dépannage, lorsque la première livraison effectuée n'est pas conforme à la commande du jour, le réassort devra être livré de manière à assurer en temps et en qualité les préparations et la remise en température des repas pour le service concerné.

Si, pour quelques raisons que ce soit, le titulaire devait rencontrer une **difficulté particulière** dans la livraison des repas du jour, il devra **prendre contact avant 10h30** avec le responsable qualité de la Ville de Strasbourg et avec l'agent de restauration concerné, l'objectif étant de revoir le cas échéant l'organisation interne des services.

Cas des réservations anticipées

Lorsque la Ville de Strasbourg passera, en cours de marché, au dispositif de commande anticipée, les livraisons de dépannage n'auront plus lieu d'être. Les éventuelles modifications d'horaires et de modalités de livraison seront entérinées d'un commun accord entre les parties.

3.6.2 Les conditions de transport et de livraison

Les repas sont livrés par le titulaire, chaque jour concerné et aux horaires indiqués à l'article 3.6.1 du CCP, dans les offices de restauration.

Les modalités particulières seront définies avec le titulaire avant le démarrage des prestations.

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.

Le pain ne doit pas être entreposé dans l'habitacle frigorifique du véhicule afin de garder toutes ses qualités organoleptiques. En cas de livraison directe par un boulanger, le pain doit être livré dans les créneaux d'ouverture du site de restauration. Le cas échéant, une organisation spécifique devra être intégrée.

Le chauffeur livreur se charge du déchargement des repas et de la livraison jusque dans l'office de restauration. Il reste sur place en attendant les contrôles de conformité réalisés par les agents de restauration (relevés de températures, nombre de repas,...).

En cas d'absence de l'agent de restauration à l'heure de livraison prévue (cas de certains accueils de loisirs), une clé est mise à disposition du chauffeur pour accéder à l'office de restauration.

Le chauffeur est alors chargé de faire un contrôle de températures qu'il notifiera sur le bon de livraison et de stocker les repas en armoire ou chambre froide. Les autres contrôles prévus au 3.6.3 du CCP seront effectués a posteriori lors de l'arrivée de l'agent de restauration.

Toutes les clés mises à disposition seront récupérées par le titulaire à l'échéance du marché en vue de leur restitution à la Ville de Strasbourg.

La Ville de Strasbourg a annoncé la mise en place d'une zone interdite aux véhicules de livraison les plus polluants dans le centre-ville à partir de janvier 2017, sur une plage horaire définie entre 10h et 20h. Ce type de mesure de restriction d'accès est un des leviers d'amélioration de la qualité de l'air à la disposition des collectivités. A ce titre, le prestataire devra prévoir des véhicules de type Euro 5 pour assurer notamment les livraisons de dépannage (réassort) situées dans ces créneaux horaires pour les sites concernés par ce dispositif.

De manière générale, le prestataire devra s'engager dans une démarche durable pour le transport des repas, passant par un choix de véhicules à faible impact environnemental, par une optimisation de ces tournées de livraison, par une sensibilisation à l'éco-conduite à l'égard de ses chauffeurs livreurs.

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

Les contrôles à réception

Les prestations sont soumises à des opérations de **vérifications quantitatives et qualitatives**, effectuées par un agent de restauration chargé d'assurer la réception des repas livrés. Elles portent notamment sur :

- **Les horaires de livraisons** tels que définis à l'article 3.6.1 du présent CCP ;
- **Les températures** : elles sont prises à l'aide d'une sonde électronique sur un échantillonnage de préparations livrées et consignées dans un référentiel prévu par la Ville. La température cible est comprise entre 0 et + 3°C, cependant une tolérance est acceptée selon le type de produit et les circonstances ;
- **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. Si la commande attendue est différente du bon de livraison, le réassort devra être livré en conséquence dans les délais impartis ;
- **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.

Ces contrôles sont réalisés en présence du chauffeur livreur.

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

De manière générale, le responsable qualité de la Ville de Strasbourg sera averti et prendra toutes mesures nécessaires, en lien avec le titulaire, pour garantir la continuité du service, analyser les raisons des non-conformités et éviter qu'elles ne se reproduisent. Selon les situations, la Ville de Strasbourg se réserve ainsi le droit de refuser certaines marchandises, sans indemnités pour le titulaire.

Dans ce cas, le titulaire devra faire procéder sans indemnités :

- à la reprise des produits non-conformes ;
- au remplacement et à la livraison des produits défectueux afin d'assurer le début du service du jour.

Cas particulier du contrôle des températures, des DLC et DDM

Si, lors d'un contrôle opéré par un agent de restauration les températures relevées sont supérieures à + 6°C ou les DLC et DDM ne sont pas conformes (que ce contrôle ait lieu en présence du chauffeur-livreur ou en son absence alors qu'il aurait dû rester durant le contrôle opéré par l'agent), la totalité de la livraison pourra être refusée.

Avant toute prise de décision, le responsable qualité de la collectivité devra être informé afin qu'il se mette en rapport avec le titulaire. Afin d'éviter le gaspillage, certains produits pourront être conservés tels le pain, les produits appertisés, les biscuits secs, les fruits.

Le titulaire sera mis en demeure de remplacer les produits refusés à ses frais dans un délai permettant d'assurer le service du jour.

Si les produits sont remplacés à l'identique et dans les délais impartis, le paiement se fera sur la base des tarifs des repas mentionnés dans le bordereau des prix.

Si les produits sont remplacés par d'autres produits équivalents, en accord avec le représentant de la Ville, le titulaire encourt une pénalité indiquée à l'article 6.5 du présent CCP.

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 agents.

Ces contrôles sont assurés au quotidien par les agents de restauration et les personnels d'encadrement, et concerneront :

- les quantités, en référence aux grammages préconisés par le GEMRCN et ceux convenus dans le dispositif mis en place dans la cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- la qualité organoleptique des prestations.

En cas de non-conformités, elles sont transmises au référent de la cuisine centrale et au responsable qualité de la Ville, par fax ou voie électronique sur la base d'une **fiche de liaison fournie par le titulaire**. Celui-ci définira les plans d'actions correctifs à mettre en application et les transmettra au responsable qualité de la Ville par voie électronique, et par fax aux agents de restauration.

Concernant les grammages, les contrôles, effectués par pesée, pourront être réalisés par les agents de la Ville de Strasbourg ou par un expert mandaté en cas de non-conformités récurrentes. 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. A défaut de solution satisfaisante, une pénalité sera appliquée (cf. article 6.5 du présent CCP).

3.7 ACCOMPAGNEMENT DES EQUIPES DE LA VILLE DE STRASBOURG DANS UNE DEMARCHE D'AMELIORATION CONTINUE

3.7.1 La formation et l'accompagnement des agents de restauration

Chaque année, le titulaire proposera **une demi-journée de formation** destinée à tous les agents de restauration. Le programme et le(s) date(s) de ces formations seront déterminés d'un commun accord entre le titulaire et le responsable qualité de la Ville de Strasbourg au cours de chaque premier trimestre de fonctionnement du service de restauration scolaire (septembre à novembre). Pour garantir la qualité de l'intervention et faciliter les échanges, on comptera une moyenne 15 agents par session de formation.

Ces formations, réputées incluses dans le prix du repas, porteront notamment sur les normes d'hygiène en restauration collective, la démarche environnementale, la nutrition...

Par ailleurs, un **accompagnement technique sur toute la période du marché**, sera apporté aux agents de restauration par le biais de passages réguliers sur les sites qui feront l'objet d'un compte-rendu communiqué au référent de la Ville.

Cet accompagnement sera également programmé, en concertation avec le responsable qualité, lors d'une restructuration ou d'ouverture de restaurant et lors d'un changement d'équipement ou de contenants en cours de marché.

De plus, il est prévu **une réunion avec les agents de restauration**, organisée **un mois après chaque rentrée**. Ces rencontres ont pour objectif de faire un point d'étape avec le titulaire relatif au fonctionnement de la restauration.

3.7.2 La sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Dans le cadre d'une nouvelle politique de réduction, réutilisation, recyclage et valorisation des déchets inscrite dans le label « Territoire Zéro Déchet, Zéro Gaspillage » décerné en 2016 par le Ministère de l'Environnement à l'Eurométropole de Strasbourg, la Ville de Strasbourg ambitionne de lutter drastiquement contre toutes les formes de gaspillage, notamment à travers son service de restauration.

Outre les différentes démarches déjà mentionnées dans le présent CCP (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.

3.8 PRESTATION SUPPLEMENTAIRE DE SERVICE DE RESTAURATION

3.8.1 Les objectifs

Cette prestation de service a pour objet 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. Annexe 5).

Il pourra être demandé au titulaire d'assurer cette prestation dans certains restaurants scolaires en complément des attendus décrits dans les autres articles du CCP. Le recours à cette prestation complémentaire sera entériné par voie d'avenant pour les restaurants concernés, à l'exception du restaurant scolaire « Conseil des XV rue de Wallonie » présenté dans le présent CCP (lot 2).

3.8.2 Les prestations attendues

Pour l'exécution des prestations, le titulaire prévoira le **déploiement d'agents de restauration qualifiés** en tenant compte de l'organisation du ou des restaurants concernés. Il sera responsable du remplacement de ses agents en cas d'absence.

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 de Strasbourg se réserve le droit de demander au titulaire un changement de personnel, sans que le titulaire 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.

En cas de grèves

En cas de grève de son personnel de service, le titulaire devra informer immédiatement le responsable périscolaire de site (RPS) et responsable technique de site (RTS). Il devra faire en sorte de déployer un service minimum pour assurer la restauration.

En cas de grève de l'éducation nationale pouvant avoir un impact sur les effectifs, ou de grève des agents municipaux pouvant avoir un impact sur l'organisation du service, le responsable périscolaire de site (RPS) ou responsable technique de site (RTS) en informera le prestataire afin qu'il puisse, le cas échéant, prendre ses dispositions et opérer tous les ajustements nécessaires au sein de ses équipes.

Dispositions particulières

Les personnels de service déployés par le titulaire seront **formés aux normes HACCP** et porteront des **vêtements et des EPI (Equipements de Protection Individuelle)** conformes à la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité. Ces vêtements et équipements ainsi que leur entretien sont à la charge du titulaire, ils seront changés et lavés selon les normes en vigueur. Un espace vestiaire et toilettes sera dédié au personnel.

La formation des personnels est à la charge du titulaire du marché, qui devra sur demande du responsable qualité de la Ville de Strasbourg fournir les attestations de formation du personnel affecté à ces missions.

Le titulaire mettra à disposition **les produits d'entretien et les produits lessiviels, ainsi que le matériel** (chariot de ménage,...) nécessaires à la bonne exécution des prestations, en lien avec le protocole de nettoyage défini. Avant la mise en service de cette prestation supplémentaire de service, le titulaire procédera entre autre au réglage du lave-vaisselle, tenant compte des produits lessiviels utilisés et de la dureté de l'eau.

Il gèrera de manière optimale les stocks, la commande et la livraison de tous les produits 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. Les livraisons de matériels auront toujours lieu durant les heures ouvrables du restaurant. Il s'assurera que tout le matériel d'emballage de la livraison (palettes, films plastiques, bacs,...) soit repris par le livreur. Un local sera mis à la disposition des agents du titulaire pour stocker son matériel et ses produits.

Cas particulier : Restaurant scolaire, rue de Wallonie (Lot 2)

Ce site est situé, 6 rue de la Wallonie à Strasbourg et accueille les enfants du cycle 3 de l'école élémentaire du Conseil des XV. La fréquentation moyenne est précisée dans les annexes 1 et 6 du présent CCP.

Le titulaire devra assurer **dès la rentrée 2017**, les services supplémentaires suivant :

- la mise en place d'une prestation de service de restauration supplémentaire sur la base des éléments décrits ci-dessus ;
- la fourniture et la livraison quotidienne de vaisselle nécessaire au service des repas (assiettes, verres, couverts, bols en période hivernale, ...) ;
- la prise en charge quotidienne du lavage de la vaisselle, sachant qu'il n'y a pas de lave-vaisselle sur place dans l'office.

3.8.3 Les modalités de suivi et de contrôle de la prestation supplémentaire de service de restauration

Les agents seront sous l'autorité du titulaire. Ils seront amenés à entrer en contact avec des agents de la Ville : le **Responsable Périscolaire de Site (RPS)** pour l'accueil des enfants et l'organisation des services et le **Responsable technique de Site (RTS)** pour les aspects techniques et logistiques.

Un **cahier de liaison** sera mis en place permettant d'identifier les problématiques au fil de l'eau et de définir les plans d'actions en conséquence.

Des **contrôles réguliers** seront réalisés de manière programmée ou inopinée, sur la base d'une grille d'évaluation transmise dans le cadre de l'avenant ou en début d'exécution du marché pour le cas particulier du restaurant scolaire Conseil des XV situé rue de Wallonie (lot 02).

Par ailleurs, **une réunion sera organisée trimestriellement** entre le titulaire et les services de la Ville de Strasbourg afin de faire un point sur le fonctionnement de la prestation de service.

Le titulaire veillera à ce que ses agent(s) respectent les prestations prévues à l'annexe 5 du présent CCP.

ARTICLE 4 : PROMOTION DE L'EMPLOI

Dans le cadre des objectifs de développement durable et notamment d'insertion sociale et professionnelle, la Ville de Strasbourg a décidé d'appliquer les dispositions de l'article 38 de l'Ordonnance n° 2015-899 du 23 Juillet 2015 en incluant dans le cahier des charges une clause obligatoire d'insertion par l'activité économique.

4.1 ATTENDUS

Le titulaire devra réaliser une action d'insertion visant à promouvoir l'accès ou le retour à l'emploi de personnes rencontrant des difficultés sociales ou professionnelles particulières.

Dans ce cadre, le titulaire mettra tout en œuvre pour :

- réaliser les heures d'insertion et de formation prescrites à l'acte d'engagement (300 heures d'insertion par tranche de 100 000 € HT de prestation facturée, se décomposant en 292 heures de présence effective sur le ou les postes de travail et 8 heures de formation) ;
- participer chaque semestre à une réunion de suivi du volet social.

Les volumes d'heures indiqués constituent des minimums obligatoires. Le titulaire pourra, s'il le souhaite, aller au-delà de ces obligations, sans qu'il puisse à ce titre revendiquer une augmentation de prix.

4.2 PUBLICS ELIGIBLES

Le dispositif mis en place vise à favoriser l'accès ou le retour à l'emploi de personnes se trouvant dans les situations suivantes : demandeurs d'emploi de longue durée, allocataires du revenu de solidarité active ou de minima sociaux, personnes reconnues travailleurs handicapés, jeunes sortis sans qualification à l'issue de leur scolarité ou sans expérience professionnelle et sans emploi depuis plus de 6 mois, personnes relevant d'un dispositif de l'insertion par l'activité économique ou, plus généralement, personnes rencontrant des difficultés particulières pouvant, sur avis motivé de Pôle Emploi, des Maisons de l'Emploi, des Plans Locaux pour l'Insertion et l'Emploi, des Missions Locales ou de CAP Emploi, être considérées comme relevant des publics éloignés de l'emploi.

4.3 MODALITES DE MISE EN OEUVRE

4.3.1 Des heures d'insertion

Le titulaire réserve une part du temps total de travail nécessaire à l'exécution de son marché à une action d'insertion réalisée selon l'une des cinq modalités définies ci-dessous et au moins à hauteur du nombre d'heures mentionné à l'acte d'engagement.

1. le recours à la sous-traitance ou à la cotraitance avec une Structure d'Insertion ;
2. le recours à un organisme de mise à disposition de salariés en insertion (comme une entreprise de travail temporaire d'insertion ou une association intermédiaire) ;
3. l'embauche directe par l'entreprise titulaire du marché ;
4. le recours à un organisme de mise à disposition de salariés comme une Entreprise de Travail Temporaire ;
5. le recours à un Groupement d'Employeurs pour l'insertion et la qualification.

4.3.2 Des heures de formation

Le titulaire réserve une part du temps total de travail nécessaire à l'exécution de son marché à une action de formation réalisée selon l'une des trois modalités définies ci-dessous et au moins à hauteur du nombre d'heures mentionné à l'acte d'engagement.

1. Module de formation externe à l'entreprise : formation délivrée par un organisme de formation habilité ;
2. Module de formation interne à l'entreprise : formation délivrée par un salarié missionné de l'entreprise (le titulaire devra dans ce cas établir et rédiger un contenu détaillé de la formation et les périodes de formation feront l'objet d'émargement de la part des salariés en insertion) ;
3. Formation en alternance.

Répartition des heures de formation entre les salariés en insertion :

50% du volume total d'heures de formation destinées aux publics en insertion doit bénéficier a minima à 50% des publics en insertion. L'assiette de calcul retenue pour l'évaluation des 50% des publics en insertion correspond au nombre de personnes éligibles ayant passé au minimum 6 mois dans l'entreprise à la fin de chaque période d'exécution du marché.

4.4 MODALITES DE SUIVI ET DE CONTRÔLE DES DISPOSITIFS DE PROMOTION DE L'EMPLOI

4.4.1 L'accompagnement pour la mise en œuvre, le contrôle et l'évaluation de l'action d'insertion

Sur demande de la Ville de Strasbourg, le contrôle de l'exécution et l'évaluation de l'action d'insertion sont effectués par le Relais Chantiers désigné ci-après comme le facilitateur.

Relais Chantiers

7 Rue du Verdon 67100 Strasbourg

M Gilles Grosclaude

03 88 23 32 81 – 06 12 43 91 73

Le titulaire communiquera au facilitateur, en début d'exécution du marché, les coordonnées de l'interlocuteur "Insertion" qu'il aura désigné au sein de son entreprise pour la mise en œuvre des actions d'insertion.

Pendant et à l'issue du marché, le titulaire s'engage à faciliter les contacts des partenaires de l'opération avec les personnes bénéficiaires du dispositif de clause d'insertion et à transmettre les documents nécessaires à l'évaluation du dispositif.

En particulier, le titulaire fournira au Relais Chantiers, à la fin de chaque trimestre d'exécution du marché, les renseignements relatifs :

- Aux embauches effectuées directement ou indirectement par copie de toutes les feuilles de paye ou certificats de sous-traitance ou certificats de mise à disposition de personnel en cas de recours à une ETT, une ETTI, une AI ou un GEIQ, documents qui seront accompagnés des justificatifs d'éligibilité du public concerné
- Aux actions de formation mises en œuvre pour le personnel en parcours d'insertion.

Les dates limites imposées à l'entreprise pour fournir ces documents sont les suivantes :

Trimestres concernés calés sur l'exécution du marché	Dates limites de remise des documents précités
1er trimestre (septembre / octobre / novembre)	15 décembre
2e trimestre (décembre / janvier / février)	15 mars
3e trimestre (mars / avril / mai)	15 juin
4e trimestre (juin / juillet / août)	15 septembre

Dans le cas où il n'y aurait pas eu de public éligible sur le trimestre considéré, le titulaire en informera le Relais chantier par tout moyen qu'il jugera utile dans les délais prescrits ci-dessus.

L'absence ou le refus de transmission de ces renseignements entraînera l'application des pénalités prévues à l'article 6.5 du présent CCP.

Difficultés particulières d'exécution

Toute difficulté rencontrée dans le cadre de l'exécution de la clause d'insertion doit être signalée dès que possible au facilitateur par tout moyen utile (courriel, courrier, ...).

Dans ce cas, le facilitateur étudiera avec le titulaire, en concertation avec le pouvoir adjudicateur, les moyens à mettre en œuvre pour respecter l'objectif d'heures d'insertion et de formation fixé.

4.4.2 La réunion semestrielle de suivi du volet social

Cette réunion est organisée à l'initiative du Relais Chantiers.

Le titulaire sera invité au plus tard 2 semaines calendaires avant la date de réunion prévues par courriel ou courrier simple.

4.4.3 Le bilan annuel de l'action d'insertion

A titre d'information, au terme du marché, un bilan fait état du résultat de la mise en œuvre de la clause d'insertion. Ce bilan, réalisé par le Relais Chantiers et transmis à la Ville de Strasbourg, mentionne les nombres d'heures d'insertion et d'heures de formation effectivement réalisés dans le cadre du marché.

En cas de non-respect du nombre d'heures d'insertion ou de formation, le titulaire encourt la pénalité pour non-respect de la clause d'insertion prévue à l'article 6.5 du présent CCP.

ARTICLE 5 : SUIVI DU MARCHE ET CLAUSE DE REEXAMEN (PLAN DE PROGRES)

Les dispositifs de suivi et de contrôle des prestations sont détaillés dans le présent CCP :

- à l'article 3.2.6 « Les modalités de validation des menus et des prestations servies »
- à l'article 3.3.5 « Les modalités de contrôle des spécifications techniques relatives aux denrées et de la préparation des plats »
- à l'article 3.5.3 « Les modalités de suivi et de contrôle des conditionnements et de l'étiquetage »
- à l'article 3.6.3 « Les modalités de suivi et de contrôle des livraisons »

- à l'article 3.8.3 « les modalités de suivi et de contrôle de la prestation supplémentaire de service de restauration »
- à l'article 4.4 « Les modalités de suivi et de contrôle des dispositions en matière de promotion de l'emploi »

Ces dispositifs, qui s'appliquent au fur et à mesure de l'avancement des prestations, sont complétés par une réunion annuelle, fixée à l'initiative de la Ville de Strasbourg en principe en fin d'année scolaire, permettant de faire le point sur l'exécution du marché et l'amélioration du service rendu aux usagers.

5.1 REPORTING TRIMESTRIEL

A compter de la notification du marché, le titulaire s'engage à transmettre au responsable qualité de la Ville de Strasbourg, et ce à la fin de chaque trimestre, 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, halal, sans porc, végétarien)
- les taux mensuels de conformités et non-conformités relatifs aux analyses bactériologiques, en identifiant les actions correctives engagées;
- le bilan 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 :
 - Les produits issus de filières issues de circuits de proximité (régionaux)
 - les produits issus de l'agriculture biologique, dont ceux issus de circuits de proximité (régionaux)
 - les produits issus du commerce équitable
 - les produits respectant les critères du bien-être animal
- le suivi des indicateurs de qualité des prestations livrées et des plans de progrès engagés;
- le bilan des sites et des effectifs induits ayant évolué vers une livraison de repas en contenants réutilisables inertes.

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.

5.2 GROUPE DE TRAVAIL « RESTAURATION »

Ce groupe de travail est constitué pour traiter des sujets relatifs aux différentes prestations et actions en matière de restauration dans une optique d'amélioration continue, notamment pour envisager l'extension des contenants inertes réutilisables. Il peut être amené à procéder à des visites sur sites.

Il se réunit chaque fois que nécessaire. Il est composé d'élus, de représentants de la Ville de Strasbourg, de représentants d'usagers (parents,...) et, le cas échéant, de représentants du titulaire du marché et d'autres partenaires intervenant sur le temps méridien.

Chaque réunion donnera lieu à la rédaction d'un compte-rendu rédigé par la Ville de Strasbourg.

Les réunions afférentes à ces groupes de travail ne feront l'objet d'aucune facturation.

5.3 RENCONTRES PERIODIQUES AVEC LES REPRESENTANTS DE PARENTS D'ELEVES ELUS

Dans une démarche de participation accrue des usagers, ces rencontres organisées ponctuellement et directement sur les sites de restauration, associent parents élus, responsables périscolaires de sites, accompagnateurs et agents de restauration, responsable qualité de la Ville de Strasbourg et référents de la cuisine centrale du titulaire.

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 nous engager dans une démarche d'amélioration continue.

5.4 ENQUETES DE SATISFACTION ANNUELLES

Une fois par an, le titulaire s'engage à élaborer, suivre et communiquer les résultats de deux types d'enquêtes de satisfaction :

- Une destinée à un échantillon de jeunes convives d'âge élémentaire et d'animateurs (questions autour de la qualité des plats proposés, les quantités servies, la variété, l'environnement d'accueil, l'accompagnement...)
- Une à destination d'un échantillon d'agents de restauration permettant d'évaluer la qualité des services associés : communications, livraisons, modalités d'étiquetage...

En amont de ces campagnes d'enquêtes de satisfaction, le titulaire transmettra ses outils et son projet de mise en œuvre au responsable qualité de la Ville de Strasbourg, qui apportera toute suggestion utile.

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

5.5 COMMISSION ANNUELLE DE SUIVI

Cette commission se réunit **une fois par an** à l'initiative de la Ville de Strasbourg, en principe en fin d'année scolaire. Elle est composée d'élus, de représentants de la Ville de Strasbourg et de représentants du titulaire.

Ces rencontres ont pour objectif, d'une part, de dresser un bilan de l'ensemble des prestations et services proposés sur la base notamment des tableaux de bord fournis dans le cadre du reporting trimestriel, et d'autre part, de se projeter et de définir les perspectives pour l'année N+1.

Pourront notamment être abordés à cette occasion :

- les évolutions techniques ou réglementaires en rapport avec l'objet du marché
- la pertinence, la cohérence et l'évolution des prix
- les points positifs et les difficultés particulières d'exécution du marché
- le niveau de satisfaction / d'insatisfaction des utilisateurs
- la qualité des relations commerciales entre les parties au contrat

Chaque réunion donnera lieu à la rédaction d'un compte-rendu rédigé conjointement par le titulaire et la Ville de Strasbourg.

A l'issue de ces rencontres, les éléments négociés sur lesquels la collectivité et le titulaire se seraient entendus et leur date d'entrée en vigueur donneront lieu à une modification du contrat conformément à l'article 139 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.

ARTICLE 6 : CONDITIONS FINANCIERES

6.1 FORME ET CONTENU DES PRIX

Les prix unitaires facturés dans le cadre du présent marché sont ceux :

- prévus au bordereau des prix unitaires propre au lot concerné
- fixés dans les devis relatifs à d'éventuelles réparations imputables à la Ville de Strasbourg sur les équipements mis à sa disposition
- découlant des dispositifs prévus au présent CCP, notamment en cas de demande de prestation supplémentaire de restauration (article 3.8) et dans les cas prescrits au chapitre « continuité du service public » (article 3.2.4)

Les prix des repas proposés par le titulaire dans le bordereau des prix unitaires sont réputés inclure tous les frais, charges et déplacements éventuels et couvrent nécessairement :

- les coûts liés à l'élaboration et à la communication du plan alimentaire et des menus, incluant les animations (article 3.2 du CCP)
- les coûts d'approvisionnement de denrées, de préparation et de stockage des repas (article 3.3 du CCP)
- les coûts de mise à disposition d'équipements et de matériels (article 3.4 du CCP)
- les coûts résultant des dispositifs de conditionnement et d'étiquetage intégrant leur évolution en cours d'exécution du marché (article 3.5 du CCP)
- les coûts de transport et de livraison, y compris dans des situations d'urgence (article 3.6 du CCP)
- les coûts d'accompagnement des équipes municipales (article 3.7 du CCP)
- les coûts liés à la réalisation de l'ensemble des prestations accessoires réalisées par le titulaire pour assurer la livraison de repas en conformité avec le présent CCP
- les coûts de déplacement et de temps passé dans les différentes réunions et commissions
- les assurances, les taxes, les charges fiscales/parafiscales ou autres

Sont considérés comme des prix définitifs (néanmoins soumis aux dispositions de révision des prix prévues au présent marché) l'ensemble des prix du bordereau des prix, à l'exception des prix relatifs aux repas intégrant 30% et 40% de produits issus de l'agriculture biologique. Ces derniers sont en effet considérés comme des prix plafonds (néanmoins soumis aux modalités de révision des prix prévues dans le cadre du marché) et feront l'objet d'une négociation annuelle dans les conditions fixées à l'article 5 du présent CCP (clause de réexamen). Les nouveaux prix ne pourront être entérinés que par voie d'avenant.

Les prix relatifs à une éventuelle prestation supplémentaire de restauration (réception, préparation, remise en température, distribution (à table ou en self-service), plonge, nettoyage de l'office, des salles

de restauration et des locaux annexes, tri et acheminement des déchets, ...) ne sont pas inclus dans les prix des repas et seront, à ce titre, facturés en sus de ces derniers, sur la base d'avenants.

Lorsque le menu proposé est identique à toutes les typologies, le prix du repas correspondra à celui du prix unitaire prévu pour le repas standard.

Par ailleurs, le jour du poisson, le repas sera facturé au tarif prévu pour le repas standard pour tous les convives à l'exception des repas végétariens commandés ce jour-là.

6.2 MODALITES DE VARIATION DES PRIX

Les prix unitaires du bordereau des prix propre à chaque lot seront appliqués aux quantités réellement exécutées.

Les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de mars 2017 ; ce mois est appelé « mois zéro ».

Ils sont révisibles annuellement les 1^{er} septembre 2018, 2019 et 2020 par application aux prix du marché d'un coefficient Cn de révision donné par la formule suivante pour tous les lots :

$C_n = 12,50\% + 87,50\% [I_n/I_0]$, dans laquelle :

- Cn : coefficient de révision applicable aux prix concernés
- I₀ : valeur de l'indice de référence I au « mois zéro » d'établissement des prix du marché
- I_n : dernière valeur connue et publiée de l'indice de référence I au moment de l'établissement de la demande de révision

Les indices de référence I pris en compte dans la formule de révision et consultables sur le site de l'INSEE (<https://www.insee.fr/fr/accueil>), sont les suivants :

Prestations principales	Prix des repas, y compris repas d'urgence (kits couverts inclus)	Indice mensuel des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France métropolitaine - Nomenclature Coicop : 11.1.2.0 – Cantines (identifiant INSEE 001764236)
Prestations annexes	Vaisselle à usage unique	Indice des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France métropolitaine - Nomenclature Coicop : 05.4.0.3 - Ustensiles et articles de cuisine non électriques (identifiant INSEE 001764053)
	Mise à disposition ponctuelle de vaisselle et lavage	Indice des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France métropolitaine - Nomenclature Coicop : 05.4.0.1 - Verrerie, cristallerie, céramique et porcelaine (identifiant INSEE 001764051)
	Eau en bouteille	Indice des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France métropolitaine - Nomenclature Coicop : 01.2.2.1 - Eaux minérales ou de source (identifiant INSEE 001763938)
	Mise à disposition de personnel et de vaisselle pour le restaurant scolaire de la rue de Wallonie (ne concerne que le lot 2)	Indice mensuel du coût horaire du travail révisé - Salaires et charges - Tous salariés - Hébergement, restauration (NAF rév. 2 section I) (identifiant INSEE 001565191)

Les prix ainsi révisés seront fermes et invariables pendant la période considérée.

La révision pourra être demandée par écrit (lettre recommandée avec accusé de réception) par la collectivité ou par le titulaire au plus tard un mois calendaire avant la fin de chaque période d'exécution (soit le 31 juillet), de manière à être applicable au 1er septembre de la période concernée. Passé ce délai, les deux parties sont réputées avoir renoncé à appliquer la révision pour la période concernée.

6.3 AVANCE

6.3.1 Conditions de versement et de remboursement

Sauf indication contraire dans l'acte d'engagement du marché, une avance est accordée pour chaque bon de commande d'un montant supérieur à 50 000 € HT et d'une durée d'exécution supérieure à deux mois.

Le montant de l'avance est fixé à 5,00 % 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 5,00 % d'une somme égale à douze fois le montant du bon de commande divisé par cette durée exprimée en mois.

Le montant de l'avance ne peut être affecté par la mise en œuvre d'une clause de variation de prix.

Le remboursement de l'avance commence lorsque le montant des prestations exécutées par le titulaire atteint ou dépasse 65,00 % du montant du bon de commande. Il doit être terminé lorsque ledit montant atteint 80,00 % du montant, toutes taxes comprises, du bon de commande.

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

Nota : Une avance sera versée, sur leur demande, aux sous-traitants bénéficiaires du paiement direct suivant les mêmes dispositions (taux de l'avance et conditions de versement et de remboursement ...) que celles applicables au titulaire du marché, avec les particularités détaillées à l'article 135 du Décret n°2016-360 du 25 mars 2016.

6.3.2 Garanties financières de l'avance

Aucune garantie financière ne sera demandée au titulaire pour le versement de l'avance.

6.4 MODALITES DE FACTURATION ET DE REGLEMENT DES COMPTES

6.4.1 Présentation des demandes de paiement

Contenu des factures

Les factures afférentes au paiement seront établies mensuellement en un exemplaire original et une copie portant les mentions légales suivantes :

- le nom/raison sociale du créancier
- le n° SIREN/SIRET
- le numéro du compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé sur l'acte d'engagement
- la date de facture
- la désignation de la collectivité ou de l'organisme débiteur
- le numéro de marché
- le numéro d'engagement comptable
- le montant hors TVA
- le détail et le montant de la TVA en application des taux en vigueur
- le montant total TTC

En outre, le titulaire s'engage à paramétrer son système de facturation de manière à ce qu'apparaisse sur chaque facture **pour les restaurants scolaires et les accueils de loisirs le nombre consolidé de repas par typologie de repas et type de contenants.**

Chaque facture sera accompagnée d'une annexe mensuelle détaillant pour chaque point de livraison (sites de restauration) et par jour :

- les types de convives (maternelles, élémentaires, adultes)
- les 4 typologies de repas (standard, sans porc, halal, végétarien)
- les types de contenants

Le titulaire prévoira également une **facture mensuelle spécifique par point de livraison pour l'ensemble des prestations annexes** : repas d'urgence, vaisselle à usage unique, bouteille d'eau, prestation supplémentaire de service de restauration, ...

Toute demande de paiement ne respectant pas ces prescriptions sera rejetée.

Le règlement des factures s'effectuera en une seule fois sur la base du montant global TTC de chaque facture.

Transmission des factures et annexes par voie dématérialisée (facturation électronique)

La loi du 3 janvier 2014 habilitant le Gouvernement à simplifier la vie des entreprises prévoit que les entreprises devront dématérialiser l'envoi de leurs factures aux collectivités publiques progressivement, à compter de 2017.

La dématérialisation des factures se fera en plusieurs étapes. Ainsi, l'ordonnance n°2014-697 du 26 juin 2014 relative au développement de la facturation électronique fixe, en fonction des catégories d'entreprise, l'obligation de transmission des factures sous forme électronique pour les contrats en cours d'exécution ou conclus postérieurement au :

- 1^{er} janvier 2017 : pour les grandes entreprises
- 1^{er} janvier 2018 : pour les entreprises de taille intermédiaire.
- 1^{er} janvier 2019 : pour les petites et moyennes entreprises.
- 1^{er} janvier 2020 : pour les microentreprises.

Dans le respect de l'article 1.II de ladite ordonnance, le pouvoir adjudicateur accepte les factures et leurs annexes transmises par voie électronique.

Toutefois, en fonction de leur taille et de l'échéancier auquel elles sont soumises, les entreprises ont la possibilité d'adresser leurs factures par courrier.

La transmission des demandes de paiement (factures et annexes) s'effectue conformément aux dispositions du décret n°2016-1478 du 2 novembre 2016 relatif au développement de la facturation électronique. De plus, l'arrêté du 9 décembre 2016 précise les modalités pratiques de la facturation électronique dans la commande publique.

Le titulaire peut utiliser au choix l'un de ces 3 dispositifs :

- Mode Portail : dépôt (format PDF signé ou non signé, PDF mixte ou XML) ou saisie sur le portail <https://chorus-pro.gouv.fr/>
- Mode EDI : transmission de flux au format structuré ou mixte
- Mode service : utilisation des services du Portail sous forme d'API

Les conditions techniques (guide utilisateurs du portail, kit de raccordement technique et spécifications du format normalisé d'échange) et réglementaires dans lesquelles s'opère la dématérialisation des factures sont consultables à l'adresse suivante : <https://chorus-pro.gouv.fr/> ; rubrique « aide en ligne ». Le Portail propose également une FAQ et une assistance technique disponible à l'adresse <https://communaute-chorus-pro.finances.gouv.fr/>

Une réunion de cadrage pourra être organisée avec le titulaire de l'accord-cadre afin de définir conjointement les modalités pratiques de mise en œuvre.

Les modalités de transmission des demandes de paiement sont susceptibles d'évoluer en cours d'exécution de l'accord-cadre en fonction de l'état d'avancement du projet de dématérialisation comptable. Si tel est le cas, la collectivité en informera le titulaire.

6.4.2 Modalités de règlement des comptes

Le paiement est effectué sur demande de paiement émise par le titulaire, après attestation du service fait par l'acheteur.

Acomptes

Les règlements effectués mensuellement ont le caractère de paiements partiels définitifs au sens de l'article 11.2 du CCAG-FCS. Compte tenu de la périodicité mensuelle des règlements, l'accord-cadre ne donne pas droit au versement d'acomptes.

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.

Modalités de liquidation des créances

Les sommes dues en exécution du marché seront payées par mandat administratif au compte du titulaire suivant les règles de la comptabilité publique dans les conditions prévues à l'article 11 du C.C.A.G.-F.C.S.

Taux de TVA : il sera fait application du ou des taux de TVA en vigueur à la date du fait générateur de l'application de la TVA.

6.5 PENALITES

6.5.1 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 – article 1.5 du CCP, le titulaire encourt, sans mise en demeure préalable, une pénalité de 50 € par jour ouvré de retard.

6.5.2 Pénalités liées au plan alimentaire et aux menus

En cas de manquements aux obligations du cahier des charges, les pénalités suivantes s'appliqueront, **sans mise en demeure préalable** :

Non transmission du plan alimentaire dans les délais prescrits à l'article 3.2.1 du CCP	100 € par jour ouvré de retard
Non-respect du plan alimentaire validé par la collectivité lors de l'exécution du marché (article 3.2.1 du CCP)	100 € par jour ouvré de non-respect du plan *
Non transmission des documents demandés dans le cadre de la « commission menus » (cycles de menus à valider, grille de fréquence, détail du programme thématique et des supports associés) et/ou du compte-rendu de la réunion de commission dans les délais prescrits à l'article 3.2.6 du CCP	100 € par jour calendaire de retard
Non-respect des menus validés en « commission menus » (articles 3.2.2 et 3.2.6 du CCP)	25% du prix HT des repas livrés non conformes au menu validé *

Non-respect de la fréquence d'introduction des repas thématiques, non-respect des repas à thème ou du programme d'animations annoncé (article 3.2.2 du CCP)	300 €, en une fois, au dernier jour de l'année scolaire pour chaque repas thématique ou animation non réalisés pendant l'année scolaire échues *
Non-respect de l'adaptation des menus proposés aux jeunes convives d'âge maternel (article 3.2.3 du CCP)	25% du prix HT des repas livrés non conformes *
Non-respect des engagements liés à la continuité de service public , en cas de mouvement social chez le titulaire, en cas de grève, en cas d'alerte, en cas de coupure d'eau ou d'impact sur le fonctionnement de la restauration municipale, vaisselle jetable (article 3.2.4 du CCP)	300% 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
Non communication des menus, non transmission des supports aux fins d'information des agents et des usagers (article 3.2.5 du CCP)	100 € par jour calendaire de retard
Non-respect de la forme et des exigences de présentation des menus et supports d'information (article 3.2.5 du CCP)	100 € par support non conforme

* sauf cas de force majeure telle que définie par la jurisprudence administrative ou sauf accord écrit de la collectivité

6.5.3 Pénalités liées à la gestion des approvisionnements de denrées et à la préparation des plats

En cas de manquements aux obligations du cahier des charges, les pénalités suivantes s'appliqueront, **sans** mise en demeure préalable :

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 (bio, équitable, halal, ...) – articles 3.3.1 et 3.3.2 du CCP	Indépendamment de la transmission aux autorités administratives compétentes du dossier portant sur l'utilisation frauduleuse de documents, de labels ou de certificats, résiliation du marché pour faute.
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 3.3.2 et 3.3.5 du CCP)	300 € par jour ouvré de retard, jusqu'au 7e 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-respect des prescriptions relatives à la préparation des plats halal (article 3.3.4 du CCP)	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 production des résultats des contrôles et des analyses microbiologiques (article 3.3.5 du CCP)	300 € par jour ouvré de retard, à compter du quinzième jour du mois M+1 en cas de non transmission des résultats du mois M
Non fourniture du dispositif de conservation des plats témoins et des plats témoins (article 3.3.5 du CCP)	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

6.5.4 Pénalités liées à la mise à disposition d'équipements et de matériels

Pour non mise à disposition de fours en capacité suffisante ou manquements aux obligations prescrites à l'article 3.4.1 du CCP

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 au responsable qualité de la Ville de Strasbourg, que la température et la durée moyenne de remise en température des fours n'ont pas été programmées par le titulaire, que la fiche de consignes n'est pas jointe ou que la formation des agents de restauration au fonctionnement des fours n'a pas été assurée, 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 150 € par jour ouvré de retard sera appliquée sans mise en demeure préalable.

En cas d'augmentation des effectifs sur un site de restauration en cours de marché, le titulaire doit être en mesure d'ajuster la capacité des fours en place ou de mettre un dispositif adapté en place, dans un délai d'un mois, à compter de la demande écrite de la collectivité. Au-delà de cette échéance, une pénalité de 150 € par jour de retard sera appliquée.

Pour non-entretien et maintenance des fours (article 3.4.1 du CPP)

Si le titulaire ne peut pas transmettre le justificatif d'entretien annuel des fours à la collectivité (organisme agréé), une pénalité de 300 € par four concerné sera appliquée, sans mise en demeure préalable, à la date de chaque rentrée scolaire.

En cas de non-respect de la vérification des fours avant chaque rentrée, une pénalité de 150 € par four non vérifié à la date de chaque rentrée scolaire sera appliquée sans mise en demeure préalable.

Dans le cas où un four nécessite une intervention ou une réparation pour fonctionner correctement, ou s'il doit être remplacé, l'article 3.2.4 concernant la continuité de service prévoit des dispositions pour

assurer la fourniture de repas de remplacement dans les meilleures conditions le jour même du constat. Si le lendemain, le titulaire n'a pris aucune disposition pour remédier au dysfonctionnement dudit four à la demande écrite de la collectivité, une pénalité de 30 € par repas commandé concerné par le dysfonctionnement et par jour sera appliquée.

Pour non enlèvement des fours (article 3.4.1 du CCP)

A l'issue de l'exécution du marché, le titulaire dispose d'une semaine calendaire à compter de la demande écrite de la collectivité pour retirer l'ensemble de ses fours des sites de restauration. A défaut, la Ville de Strasbourg se réserve le droit de débrancher les fours et de les stocker dans un endroit à l'abri des intempéries, sans que le propriétaire des fours ne puisse engager la responsabilité de la collectivité en cas de vol ou de dégradation. Une pénalité de 100 € s'appliquera en outre par four non repris et par jour ouvré de retard. Après 8 semaines calendaires de conservation des fours dans ses locaux, décomptées à partir de l'échéance d'enlèvement découlant de la transmission de la demande de reprise des fours formulée par la collectivité, le décompte de la pénalité susvisée prendra fin, et la Ville de Strasbourg renverra les fours au titulaire et lui facturera l'intégralité des frais engagés pour ce renvoi. Le titulaire ne saurait se retourner contre la collectivité et se prévaloir d'une quelconque demande indemnitaire en cas de dégradation constatée ou de four(s) manquant(s) à réception.

Pour non mise à disposition ou non remplacement des autres équipements (marmites, pichets, containers isothermes...) (article 3.4.2 du CCP)

En cas de non mise à disposition des marmites et des pichets après les vacances de la Toussaint afin d'assurer le service du potage, une pénalité de 100 € par jour ouvré de retard sera appliquée.

En cas de non mise à disposition des containers isothermes à la date de demande écrite par la collectivité dans les cas précisés à l'article 3.4.2, une pénalité de 100 € par containers isothermes manquant sera appliquée.

Pour non reprise des équipements et matériels (article 3.4.2 du CCP)

A l'issue de l'exécution du marché, le titulaire dispose d'une semaine calendaire à compter de la demande écrite de la collectivité pour retirer l'ensemble des équipements et matériels mis à disposition de la collectivité. A défaut, la Ville de Strasbourg appliquera, sans mise en demeure préalable, une pénalité de 20 € par matériel non repris et par jour ouvré de retard. Après 8 semaines calendaires de conservation des équipements et matériels dans ses locaux, décomptées à partir de l'échéance d'enlèvement découlant de la transmission de la demande de reprise des équipements et matériels formulée par la collectivité, le décompte de la pénalité susvisée prendra fin, la Ville de Strasbourg les renverra au titulaire et lui facturera l'intégralité des frais engagés pour ce renvoi. Le titulaire ne saurait se retourner contre la collectivité et se prévaloir d'une quelconque demande indemnitaire en cas de dégradation constatée ou des équipements ou matériels manquant(s) à réception.

En cas de non fourniture ou de non-conformité de signalétique adaptée pour les selfs (article 3.4.2 du CCP)

En cas de non fourniture ou de non-conformité de signalétique adaptée pour les selfs, 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.

6.5.5 Pénalités liées au conditionnement et à l'étiquetage

En cas de manquements aux obligations du cahier des charges, les pénalités suivantes s'appliqueront, **sans** mise en demeure préalable :

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 3.5.1 du CCP)	200 € par site et par jour de dysfonctionnement *
Non-respect des modalités d'enlèvement et de nettoyage des contenants réutilisables (article 3.5.1 du CCP)	200 € par site et par jour de dysfonctionnement *
Absence ou non-conformité de l'étiquetage des plats (article 3.5.3 du CCP)	10 € par contenant non étiqueté ou mal étiqueté

* sauf cas de force majeure telle que définie par la jurisprudence administrative ou sauf accord écrit de la collectivité

6.5.6 Pénalités liées au transport et à la livraison

En cas de non-respect des horaires de livraison (article 3.6.1 du CCP)

En cas de livraison après 11 heures pour les restaurants en service à table et 10 heures pour les self-services (sauf cas de dépannage), ou en cas de livraison du réassort ne permettant pas la remise en température et les préparations pour assurer le service (article 3.6.1 du CCP) et dont la cause incombe au titulaire, la collectivité appliquera, par demi-heure de retard, une réfaction de 25% 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 de Strasbourg et le livreur.

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 (articles 3.6.1 et 3.6.3 du CCP)

En cas de non correction des non-conformités des prestations livrées constatées lors du contrôle à réception (conditionnement, quantité, nature du produit, qualité des fruits, étiquetage), même en l'absence du chauffeur livreur alors qu'il aurait dû rester durant le contrôle opéré par l'agent, sauf cas de force majeure telle que définie par la jurisprudence administrative, ou sauf accord écrit de la collectivité, 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.

Pour non-respect des températures des prestations à réception, des DLC (dates limites de consommation) ou DDM (dates de durabilité minimum) (article 3.6.3 du CCP)

Le titulaire sera mis en demeure de remplacer les produits refusés à ses frais dans un délai permettant d'assurer le service du jour.

Si, dans les délais impartis, les produits ne sont pas remplacés à l'identique, mais par des produits équivalents (en accord avec le représentant de la Ville de Strasbourg), le titulaire encourt, sans mise en demeure préalable, une pénalité de 25% du prix HT des repas livrés avec ces produits de remplacement.

L'étiquetage insuffisamment explicite en matière de DLC et de DDM entraîne l'application de la même pénalité.

Pour non-respect des grammages (article 3.6.3 du CCP)

En cas de non-respect des grammages, des pénalités seront perçues avec mise en demeure préalable et s'élèveront à 500 € par site et par jour ouvré de dysfonctionnement constaté à compter de la date prévue dans la mise en demeure.

6.5.7 Pénalités liées à l'accompagnement des équipes

Pour non-respect des engagements pris en matière de formation des agents de restauration (article 3.7.1 du CCP)

En cas de non-respect des sessions de formation annuelles définies dans le cadre du présent marché, une pénalité de 150 € par agent non formé sera appliquée en fin d'année scolaire.

Si le titulaire ne participe pas à la réunion prévue avec les agents de restauration organisée un mois après chaque rentrée comme définie dans le cadre du marché, une pénalité de 300 € par réunion manquée sera appliquée, sauf cas de force majeure telle que définie par la jurisprudence administrative, ou sauf accord écrit de la collectivité.

6.5.8 Pénalités liées à la prestation supplémentaire de service de restauration

Dans le cadre de la prestation de service de restauration prévue au chapitre 3.8 du présent marché, concernant le restaurant scolaire rue de Wallonie (lot 2), le titulaire respectera les modalités définies.

En cas de non mise à disposition ou de non remplacement d'un agent de restauration qualifié, une pénalité de 300 € par agent manquant et par jour sera appliquée.

En cas de non mise à disposition de vaisselle lavée et propre, une pénalité de 300 € par jour de non-conformité sera appliquée, après mise en demeure préalable. Le titulaire sera tenu de trouver une solution pour remplacer la vaisselle sale ou de livrer de la vaisselle jetable à ses frais dans un délai permettant d'assurer le service du jour.

6.5.9 Pénalités liées au suivi du marché et à la clause de réexamen

Pour non-respect des modalités définies à l'article 5 du CCP (reporting, groupe de travail « restauration » rencontres périodiques, enquêtes de satisfaction, commission annuelle de suivi)

A la fin de chaque trimestre, le titulaire s'engage à fournir au responsable qualité un tableau de bord (reporting) tel que défini à l'article 5.1 du CCP. En cas de non-respect des délais de transmission fixés en phase d'exécution entre les deux parties, la collectivité appliquera une pénalité de 100 € par jour ouvré de retard.

Si le titulaire ne participe pas aux rencontres périodiques avec les représentants des parents d'élèves élus, aux commissions annuelles de suivi, aux réunions du groupes de travail « restauration » définies dans le cadre du marché, une pénalité de 300 € par réunion manquée sera appliquée, sauf cas de force majeure telle que définie par la jurisprudence administrative, ou sauf accord écrit de la collectivité.

Si l'enquête de satisfaction annuelle n'est pas proposée et organisée par le titulaire, sauf accord écrit de la collectivité, une pénalité de 500 € sera appliquée.

6.5.10 Pénalités liées au dispositif d'insertion par l'emploi

En cas de non-respect du nombre d'heures d'insertion prévu au marché, le titulaire encourt, sans mise en demeure préalable à chaque fin de période d'exécution du marché, une pénalité égale à 35 euros H.T. par heure d'insertion non réalisée.

En cas de non-respect du nombre d'heures de formation prévu au marché, le titulaire encourt, sans mise en demeure préalable à chaque fin de période d'exécution du marché, une pénalité égale à 50 euros H.T. par heure de formation non réalisée.

En cas de non-respect de la répartition des heures de formation entre les salariés en insertion, le titulaire encourt, sans mise en demeure préalable à chaque fin de période d'exécution du marché, une pénalité égale à :

- Non atteinte de l'objectif de formation de 50% des salariés en insertion : 1 500 euros H.T. par salarié en insertion qui n'a pas bénéficié de formation alors qu'il aurait dû en bénéficier en vertu du seuil de 50%
- Non atteinte de l'objectif de 50% des heures : 30 euros H.T. par heure de formation non dispensée alors qu'elle aurait dû l'être en vertu du seuil de 50%

Retard de transmission des documents et justificatifs relatifs aux embauches et aux obligations de formation : si dans un délai de 30 jours calendaires après les dates limites prévues à l'acte d'engagement pour la transmission trimestrielle des documents et justificatifs relatifs aux embauches et aux obligations de formation, l'entreprise n'a pas remis les documents prescrits au Relais Chantiers, une pénalité de 30€ par jour ouvré de retard sera appliquée sans mise en demeure préalable.

Dans le cas où il n'y aurait pas eu de public éligible sur le trimestre considéré, le titulaire en informera le Relais chantier par tout moyen qu'il jugera utile dans les délais prescrits à l'acte d'engagement.

ARTICLE 7 : GARANTIE

Sans objet

ARTICLE 8 : DISPOSITIONS DIVERSES

8.1 LANGUE

Tous les documents, correspondances, demandes de paiement ou modes d'emploi doivent être entièrement rédigés en langue française. S'ils sont rédigés dans une autre langue, ils doivent être accompagnés d'une traduction en français.

8.2 ASSURANCES

Dans un délai de quinze jours à compter de la notification du marché et avant tout commencement d'exécution, le titulaire devra justifier qu'il est couvert par un contrat d'assurance au titre de la responsabilité civile découlant des **1240 à 1242 du Code civil ainsi qu'au titre de sa responsabilité professionnelle.**

Le titulaire devra établir que le contrat d'assurance souscrit permet de garantir sa responsabilité à l'égard du pouvoir adjudicateur, des usagers du service et des tiers d'accidents ou de dommages causés par l'exécution des prestations, notamment en cas de toxi-infections alimentaires ou d'empoisonnement.

Il devra donc fournir une attestation de son assureur justifiant qu'il est à jour de ses cotisations et que sa police contient les garanties en rapport avec l'importance de la prestation.

A l'issue de ce délai, et en l'absence de transmission de l'attestation d'assurance requise, l'acheteur se réserve le droit de suspendre toutes les demandes de paiement émises par le titulaire défaillant, jusqu'à la régularisation par ce dernier de son dossier administratif.

La présente clause n'est pas opposable au titulaire qui a joint une attestation d'assurance comportant les informations précitées à l'appui de son dossier de candidature.

A tout moment durant l'exécution de la prestation, le titulaire doit être en mesure de produire cette attestation actualisée, sur demande de l'acheteur et dans un délai de quinze jours à compter de la réception de la demande.

8.3 OBLIGATION DE CONFIDENTIALITE

Le titulaire s'engage à mettre en œuvre les moyens appropriés afin de garder confidentiels les informations, les documents et les objets auxquels il aura accès lors de l'exécution du marché, sans qu'il soit besoin d'en expliciter systématiquement le caractère confidentiel. Ces informations, documents ou objets ne peuvent être, sans autorisation expresse de l'acheteur, divulgués, publiés, communiqués à des tiers ou être utilisés directement par le titulaire, hors du marché ou à l'issue de son exécution.

L'acheteur pourra demander à tout moment au titulaire de lui retourner les éléments ou supports d'information confidentiels qui lui auraient été fournis.

Réciproquement, la Ville de Strasbourg sera tenue à une obligation de confidentialité quant aux informations qui lui seront transmises par le titulaire, dès lors qu'elles relèvent du secret industriel et commercial.

La violation des obligations de confidentialité énoncées ci-dessus pourra entraîner la résiliation du marché pour faute.

ARTICLE 9 : LITIGES

9.1 DIFFERENDS

En cas de différend relatif à l'exécution du marché, les parties conviennent de rechercher prioritairement une solution amiable au litige. Elles pourront, si elles l'estiment nécessaire, recourir à un arbitrage ou à une médiation.

9.2 RESILIATION

L'accord-cadre peut être résilié dans les conditions décrites par le CCAG-FCS, notamment dans les cas suivants :

Pour faute

En cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux articles 48 et 51 du Décret n°2016-360 du 25 mars 2016 ou de refus de produire les pièces prévues aux articles D. 8222-5 ou D. 8222-7 à 8 du Code du travail conformément à l'article 51-III du Décret n°2016-360 du 25 mars 2016, il sera résilié aux torts du titulaire.

En cas de non-respect des engagements pris dans le cadre de l'offre du titulaire, notamment ceux liés à la typologie des repas (standard, sans porc, halal et végétarien), l'installation des fours ou la qualité des repas et des préparations, le marché sera résilié aux torts exclusifs du prestataire et, le cas échéant, à ses frais et risques.

L'acheteur se réserve la possibilité de faire exécuter par un tiers les prestations aux frais et risques du titulaire.

Pour motif d'intérêt général

En cas de résiliation pour motif d'intérêt général à l'initiative de l'acheteur, le titulaire percevra à titre d'indemnisation une somme forfaitaire calculée en appliquant au montant initial hors TVA, diminué du montant hors TVA non révisé des prestations admises, un pourcentage égal à 5,00 %.

9.3 CONTENTIEUX

Le présent marché est régi par le droit français.

Le tribunal compétent pour le règlement des litiges est le tribunal administratif de Strasbourg.