

**SYNDICAT INTERCOMMUNAL A VOCATION SCOLAIRE  
DE DANZE RAHART EPUISAY**

Siège : Mairie de DANZE - 41160 DANZE

Tel. : 02 54 80 61 52 - Fax. : 02 54 80 66 53 - [sivos@danze41.fr](mailto:sivos@danze41.fr)

**RESTAURATION SCOLAIRE  
PREPARATION, FOURNITURE et LIVRAISON DE REPAS  
EN LIAISON FROIDE**

**DANS LES CANTINES SCOLAIRES  
DE DANZE RAHART ET EPUISAY**

**CAHIER DES CHARGES - 2020/2021**

Le présent cahier des charges est applicable au service de restauration scolaire, préparation, fourniture et livraison des repas en liaison froide, mis en consultation dématérialisée par le Syndicat Intercommunal à Vocation Scolaire de Danzé Rahart Epuisay, pour l'année scolaire 2020/2021 (renouvelable 2 fois). Le Syndicat Intercommunal à Vocation Scolaire organise la restauration scolaire dans les restaurants scolaires de DANZE RAHART EPUISAY. Adresse : mairie de DANZE - 12 place de l'église - 41160 DANZE

La personne responsable de la consultation est Madame la Présidente du Syndicat intercommunal à vocation Scolaire.

Le comptable assignataire de la collectivité est le Comptable des Finances Publiques de MOREE (41160)

Le titulaire de la consultation est désigné ci-après « Le titulaire ».

## **Article 1 : Objet du marché**

Le Syndicat intercommunal à Vocation Scolaire de DANZE RAHART EPUISAY, ci-après dénommé la Personne Publique, a décidé de confier la préparation, la fourniture et la livraison de repas en liaison froide destinés aux enfants et personnels fréquentant la restauration scolaire des écoles maternelles et élémentaires des communes de DANZE, RAHART et EPUISAY.

Le service confié au titulaire régi par le présent marché a pour objet :  
la préparation, la fourniture et la livraison de repas en liaison froide destinés aux enfants et personnels fréquentant la restauration scolaire des écoles maternelles et élémentaires des communes de DANZE RAHART et EPUISAY

**une formule de menus est proposée et se décompose comme suit :**

- 1 hors d'œuvre
- 1 plat protidique (viande, poisson, œufs, volaille,...)
- 1 légume et/ou féculent d'accompagnement : mettre de façon variée des légumes « verts » et des féculents
- 1 fromage ou autre produit laitier
- 1 dessert
- Ingrédients (moutarde, huile, sauces,...)

Les menus devront respecter l'équilibre du repas tant sur le plan des apports nutritionnels que caloriques.

## **Article 2 : durée du marché**

Le présent marché est passé pour une durée de 1 an à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2020, reconductible 2 fois.

## **Article 3 : évaluation des besoins**

### **3-1 : Volume initial**

A titre indicatif, le nombre de rationnaires sur la base de ces deux dernières années est en **moyenne** de :

RAHART : 1 classe de petite section

**21 rationnaires par jour sur le site de RAHART; soit volume annuel moyen de 2 940 repas**

DANZE : 4 classes moyenne section, grande section, CP et CE1

**45 rationnaires en maternelles par jour sur le site de DANZE soit volume annuel moyen de 6 300 repas**

**48 rationnaires en élémentaires par jour sur le site de DANZE soit volume annuel moyen de 6 720 repas**

EPUISAY : 3 classes : CE2 CM1 CM2

**63 rationnaires en élémentaires par jour sur le site d'EPUISAY soit volume annuel moyen de 8 820 repas**

Sur le regroupement scolaire des communes de DANZE RAHART EPUISAY, en moyenne 2 adultes commandent un repas par jour scolaire travaillé.

Le titulaire assurera la préparation, la fourniture et la livraison des repas, les lundis, mardis, jeudis et vendredi et les mercredis si le calendrier scolaire indique qu'une journée entière sera travaillée, dans les trois écoles chaque jour scolaire travaillé conformément au calendrier scolaire du Ministre de l'Education Nationale.

Il est rappelé que cette prévision n'est qu'indicative (repas estimés et non contractuels) et n'engage aucunement le maître d'ouvrage.

### **3-2 : Variation des besoins**

Compte tenu des modalités de commandes (annulations, commandes de repas occasionnels...), le nombre annuel de repas ainsi défini est susceptible de variation de + ou - 15%.

## **Article 4 : modalités d'exécution du marché**

Le titulaire est responsable de l'approvisionnement, de la préparation et de la livraison des repas conformément :

- à l'arrêté du 21/12/2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- à l'arrêté du 08/10/2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant,
- à l'arrêté du 02/02/2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n°37/2005.

### **4-1 Commande des repas ou annulation :**

En fonction des inscriptions recueillies par les services du Syndicat Scolaire, un nombre moyen de commande sera transmis à l'avance.

Le nombre exact de rationnaires pourra être précisé chaque jour.

Des modalités pour les annulations ou les commandes de repas supplémentaires ainsi qu'en cas de grève générale ou partielle ou d'arrêt intempestif quelconque de toute ou partie de l'activité du restaurant scolaire devront être prévues au contrat.

Le prestataire donnera à la collectivité ses meilleures modalités et conditions de commande et d'annulation des repas.

### **4-2 Livraison des repas**

Les repas sont livrés le matin même de leur consommation comme suit :

- DANZE : à 10h00 maximum
- RAHART : à 10h30 maximum
- EPUISAY : à 10h30 maximum

### **4-3 Conditionnement**

Chaque conditionnement devra être identifié selon la réglementation sanitaire en vigueur.

Les repas seront conditionnés de façon à manipuler le moins d'emballage possible tout en respectant les dimensions maximales des grilles des fours à savoir :

Longueur : 45 cm

Largeur : 27 cm

Hauteur : 6.5 cm

Tout emballage individuel des portions sera proscrit dans un souci de limiter la production de déchets, sauf lorsque le nombre de repas commandé ne correspond pas à un multiple d'emballages ou pour les produits nécessitant un conditionnement en pots (yaourt, crème, etc.)

**Des exemples de conditionnement seront fournis en fonction du présent marché.**

### **Précision sur l'étiquetage**

Chaque contenant est étiqueté selon la normalisation en vigueur et comporte l'ensemble des indications permettant une identification claire et rapide du produit, notamment :

- La dénomination du produit et spécifiquement pour tout produit biologique
- La date de fabrication
- La date limite de consommation
- Le site sur lequel il a été fabriqué
- L'origine des viandes
- Le procédé de remise en température (ouvert/fermé)
- Pour les portions individuelles le temps de remise en température au four
- Présence d'allergène.

#### **4-4 Réception des repas**

Chaque réception de repas donne lieu à la remise d'un bon détaillé fourni par la société prestataire, faisant apparaître le nombre de repas de chaque catégorie effectivement livrés. Ce bon est remis à l'agent territorial gestionnaire du restaurant scolaire chargé de la réception des marchandises.

En cas d'absence de l'agent territorial, ce bon sera déposé dans l'endroit qui sera indiqué par la Collectivité.

La collectivité se réserve le droit de prescrire toutes mesures de contrôle des marchandises livrées :

- pesées,
- dénombrement et analyses de laboratoire, inspection des services vétérinaires, prises de température.

Si la quantité est inférieure à la commande l'agent territorial peut mettre en demeure le prestataire, au moment de la livraison et/ou du contrôle, de compléter la livraison.

## **Article 5 : composition des repas**

### *Elaboration des menus :*

Le fournisseur devra assurer l'élaboration des menus. Ces menus seront réalisés par un nutritionniste ou diététicien. Il garantira un équilibre alimentaire favorisant la découverte du goût et des saveurs, permettant d'éviter toute lassitude des jeunes consommateurs (élaboration spécifique pour la semaine du goût et autres menus festifs)

Le prestataire proposera au minimum des affiches permettant l'information et l'éducation nutritive et hygiénique des enfants notamment pendant la semaine du goût. Aucune publicité pour des marques alimentaires n'est autorisée.

Les menus mensuels devront parvenir au siège de la Collectivité au moins dix jours avant le mois concerné pour affichage. Aucun changement de menu ne sera accepté, sauf cas de force majeure, explicitement justifié auprès de la collectivité qui doit en être informée. Dans tous les cas, les prescriptions quantitatives et qualitatives devront être respectées.

### *Composition des menus :*

Les menus, variés et équilibrés, seront conformes aux différentes normes et règles en vigueur en matière de restauration collective.

De même, le titulaire s'engage à respecter les règles essentielles de l'équilibre alimentaire et s'engage à suivre :

- les recommandations Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (G.E.M.R.C.N.) - ex Groupement Permanent d'Etudes de Marché sur les Denrées Alimentaires (G.P.E.M.D.A) réactualisées le 06 mai 1999, portant sur l'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas.
- l'arrêté du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle de repas servis dans le cadre de la restauration scolaire,
- les recommandations du Programme National Nutrition Santé instauré par le ministère de la santé.

Les repas fournis par le titulaire devront répondre, conformément aux recommandations du PNNS 2011-2015 aux objectifs nutritionnels suivants :

- augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents,
- diminuer les apports lipidiques et rééquilibrer la consommation d'acides gras,
- diminuer la consommation de glucides simples ajoutés,
- augmenter les apports en fer,
- augmenter les apports calciques

Il est recommandé de veiller à ne pas consommer trop de sel.

Toute nouvelle réglementation de lois spécifiques à la restauration scolaire ou collective s'appliquera automatiquement au présent marché.

Ils doivent en outre être adaptés à la variabilité des besoins énergétiques des différents types de consommateurs qui sont :

- des enfants de 3 à 6 ans (école maternelle),
- des enfants de 6 à 11 ans (école élémentaire),

Le prestataire fournira un cahier de grammage poids net dans l'assiette qui demeurera annexé au présent cahier des charges. Il précise le poids net pour chaque plat suivant les aliments proposés.

Chaque repas sera constitué de :

- 1 hors d'œuvre
- 1 plat protidique (viande, poisson, œufs, volaille,...)
- 1 légume et/ou féculent d'accompagnement : mettre de façon variée des légumes « verts » et des féculents
- 1 fromage ou autre produit laitier
- 1 dessert
- Ingrédients (moutarde, huile, sauces,...)

La livraison du pain et la fourniture de la boisson seront assurées par la Collectivité.

Le prestataire devra notamment :

- assurer la traçabilité de tous les produits carnés et autres entrant dans la composition des repas
- limiter au maximum l'utilisation des produits reconstitués
- privilégier des fruits et légumes frais et de saison
- intégrer au maximum l'utilisation de produits frais dans l'élaboration des menus
- privilégier les circuits courts concernant les produits entrant dans la composition des menus (afin de limiter l'impact écologique et d'optimiser le bilan carbone de l'activité)
- Intégrer les produits qui bénéficient d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) : (AOP-AOC, indication géographique protégée, spécialité traditionnelle garantie, agriculture biologique, label rouge)
- Proscrire les poissons exotiques.

Conformément aux dispositions ministérielles et, notamment à l'arrêté du 28/06/1994, modifié, la collectivité est tenue d'indiquer les provenances des produits qui font l'objet du marché. A cet effet, la société prestataire devra présenter à la collectivité une fiche pour chaque produit compris dans la fabrication des repas, indiquant le pays d'origine. Elle devra respecter la réglementation en vigueur en matière d'approvisionnement et les recommandations de la direction générale de l'alimentation concernant l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB).

Des exemples de menus sur au moins 3 mois consécutifs seront fournis pour permettre d'évaluer l'ensemble des préconisations du présent cahier des charges (% de produits frais, de conserves, de produits surgelés ; produits locaux, qui bénéficient d'un SIQO...)

Une liste de repas « pique-nique » complet sera fournie au présent cahier des charges. Les pique-niques seront commandés par la collectivité.

Pour les cas d'allergies alimentaires notifiés sur certificat médical spécifiques (allergologues) et/ou faisant l'objet d'un projet d'accueil individualisé, un produit de substitution sera proposé. Le choix du produit sera défini par le client à partir d'une gamme préalablement établie et proposée par le prestataire.

**Les équipements existants dans les cuisines sont :**

- fours de réchauffement
- armoires réfrigérée
- chariots
- lave vaisselle
- spécificité à DANZE : vitrine froide, bain-marie, meubles self

### ***Transport***

Le transport est à la charge du prestataire.

Livraison sur les trois sites : DANZE RAHART et EPUISAY

Le personnel préposé aux transports et aux manipulations doit observer les règles d'hygiène les plus strictes.

Cette réception terminée, les fournitures passent sous la responsabilité du service de restauration scolaire qui devra conserver les repas dans les conditions optimales.

Le prestataire indiquera tous les moyens mis en œuvre pour respecter la livraison du midi chaque jour : moyens quotidiens, équipements de remplacement....

#### **Contrôle bactériologique :**

Le prestataire s'engage à suivre la qualité microbiologique des préparations en faisant réaliser à ses frais chaque mois au minimum 4 prélèvements pour analyse d'aliments prélevés le jour de leur consommation.

Le prestataire s'engage également à fournir des résultats d'analyses microbiologiques sur les matières premières entrant dans la fabrication des plats servis dans les restaurants de la commune.

Les résultats des analyses sont communiqués chaque mois à la municipalité.

## **Article 6 : Détermination des prix des repas**

Les prix des prestations sont ceux qui figurent dans le bordereau des prix figurant dans l'acte d'engagement et sont réputés complets et fermes.

Ils sont établis hors TVA. Le taux de TVA applicable est celui en vigueur à la date de l'établissement des prix.

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales et autres frappant obligatoirement la prestation, ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, l'assurance, au stockage et au transport jusqu'au lieu de livraison.

Les prix sont établis en fonction des tâches de confection et du prix des denrées et fournitures.

Tous les ans, à la date d'anniversaire du contrat, les prix unitaires des repas pourront être révisés conformément à l'indice de révision.

## **Article 7 : Mode de règlement**

Le Syndicat Intercommunal à Vocation Scolaire de DANZE RAHART EPUISAY se libérera des sommes dues sur présentation des factures établies en un exemplaire chaque mois et adressées au siège du Syndicat à :

**Madame la Présidente**

Mairie de DANZE – 12 Place de l'église, 41 160 DANZE.

Celles-ci devront mentionner :

- la raison sociale de la société prestataire
- le N° du registre du commerce
- la domiciliation bancaire ou postale
- le N° et la date du marché
- la date d'établissement de la facture
- la quantité de repas livrés correspondant au nombre de repas commandés
- le prix unitaire hors taxes, le montant total hors taxes, le taux et le montant de la TVA en vigueur, le montant total TTC.

Au cas où le nombre de repas (repas complet ou partie de repas) effectivement livrés serait, pour un ou plusieurs jours, supérieur au nombre de repas commandé, c'est le nombre de repas effectivement commandé qui serait retenu pour lesdits jours. Au cas où le nombre de repas (repas complet ou partie de repas) effectivement livrés serait, pour un ou plusieurs jours, inférieur au nombre de repas commandé, c'est le nombre de repas effectivement livré qui serait retenu pour lesdits jours.

Le paiement sera effectué par mandat administratif trente (30) jours maximum à réception de la facture en faveur du compte qui sera préalablement indiqué par le prestataire.

Toute modification des coordonnées bancaires sera portée à la connaissance du Syndicat intercommunal à Vocation Scolaire de DANZE RAHART EPUISAY

## **Article 8 : clauses financières et de sûreté**

### **8-1 Avances et acomptes**

Compte tenu de la périodicité de facturation retenue à l'article 7, il ne sera versé ni avance, ni acompte.

### **8-2 Cautionnement**

Il n'est pas exigé de cautionnement.

## **Article 9 : carence du fournisseur - pénalités**

Sauf cas de force majeure, tout refus ou retard de livraison, livraison incomplète ou non-remplacement des fournitures ayant fait l'objet d'un rejet, seront soumis à l'application des pénalités de retard selon la réglementation en vigueur.

Dans l'hypothèse où la collectivité se trouverait, du fait de la non-exécution du marché par la société prestataire, dans l'obligation de s'adresser à un autre fournisseur ou de préparer elle-même un repas froid, les dépenses en résultant seraient automatiquement déduites de la plus proche facture présentée par la société prestataire. Toutefois, la carence répétée de la société prestataire entraînera la résiliation dans les conditions prévues à l'article 10 ci-après du marché, après avertissement de la commune par lettre recommandée avec accusé de réception. La date effective de résiliation ne pourra intervenir qu'à l'issue du délai nécessaire pour la commune de procéder à la désignation d'une nouvelle société prestataire.

Au cours de cette période toute nouvelle carence de la société prestataire sera soumise aux dispositions de l'alinéa précédent du présent article.

## **Article 10 : résiliation**

La collectivité peut résilier le marché selon l'article 58 de l'ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics.

## **Article 11 : dénonciation du marché**

Le présent marché pourra être dénoncé avant l'échéance annuelle par lettre recommandée avec avis de réception de l'une ou l'autre des parties signataires de l'acte d'engagement avec un préavis de 3 mois.

## **Article 12 : assurances**

Le titulaire du marché (et, s'il y a lieu, chacun des membres du groupement titulaire du marché) devra prendre toutes les mesures pour être en conformité avec les dispositions législatives et réglementaires en vigueur.

Le titulaire est tenu de souscrire au plus tard à la date de la signature du présent marché, et auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable, toutes les polices d'assurance nécessaires pour l'exécution des prestations du marché, de sorte à se trouver garanti de toute indemnité à laquelle l'exposerait l'activité entreprise au titre du présent marché.

Dès la notification du marché, il devra justifier qu'il possède une assurance, en cours de validité, garantissant sa responsabilité civile d'exploitation ainsi qu'une assurance couvrant les risques d'intoxication alimentaire.

La Collectivité pourra à tout moment, demander au prestataire de service, ou, à chacun des membres du groupement, la justification de la validité de sa couverture d'assurance et subordonner le paiement à la production de cette justification.

### **Article 13 : règlement des litiges**

En cas de conflit qui n'aurait pu être réglé à l'amiable par les deux parties, il sera fait appel à la juridiction compétente où le marché est exécuté, à savoir, le Tribunal Administratif de BLOIS.

Fait à DANZE, le \_\_\_\_\_  
Le Prestataire (Lu et approuvé)