

ANNEXE I.B. - SPECIFICATIONS TECHNIQUES

« Concession et prestations de services de restauration collective pour le compte du Centre polyvalent de l'enfance Interinstitutionnel – Kirchberg »

TABLE DES MATIÈRES

1	CONTEXTE.....	2
2	OBJET DU MARCHÉ	2
3	DESCRIPTION DES PRESTATIONS.....	3
3.1	MODALITES D'EXECUTION	3
3.1.1	<i>Usagers et contexte spécifique</i>	3
3.1.2	<i>Jours et horaires d'exécution des prestations.....</i>	4
3.1.3	<i>Offre journalière et fréquence.....</i>	6
3.1.4	<i>Les menus et plats du jour</i>	8
3.2	MODALITES DE FONCTIONNEMENT – SERVICE	10
3.2.1	<i>Reprise du personnel.....</i>	10
3.2.2	<i>Obligations du contractant</i>	11
3.2.3	<i>Modalités d'inscription et de facturation (repas de midi).....</i>	12
3.2.4	<i>Continuité de service.....</i>	13
3.2.5	<i>Exigences relatives au plan alimentaire.....</i>	14
3.2.6	<i>Exigences relatives au plan alimentaire pour les menus hypoallergéniques</i>	16
3.2.7	<i>Grammages des repas</i>	17
4	EXECUTION DU CONTRAT	20
4.1	PASSATION DES COMMANDES	20
4.2	DISPOSITIONS GÉNÉRALES.....	20
4.2.1	<i>Sécurité, santé, hygiène</i>	20
4.2.2	<i>Accès aux immeubles et consignes de sécurité</i>	22
4.2.3	<i>Gestion des déchets</i>	22
4.2.4	<i>Réunions et reporting</i>	22
4.2.5	<i>Langues de communication</i>	23
5	MOYENS MIS EN OEUVRE	23
5.1	MOYENS HUMAINS	23
5.1.1	<i>Personnel</i>	23
5.2	MOYENS TECHNIQUES ET MATERIELS	25
5.3	SUIVI ET CONTRÔLE DES PRESTATIONS	27
6	DOMMAGES-INTERÊTS	28
7	MISE A DISPOSITION DES LIEUX.....	29
8	IMPACT DES PRESTATIONS SUR L'ENVIRONNEMENT	29
9	APPENDICES	30

1 CONTEXTE

La Commission européenne (ci-après dénommée « l'Institution » ou "le pouvoir adjudicateur") est gestionnaire du Centre polyvalent de l'enfance interinstitutionnel (ci-après dénommé CPE) accueillant les enfants de fonctionnaires et autres agents des Institutions européennes en dehors des temps de scolarité obligatoire. Les enfants provenant de tous les Etats membres de l'Union européenne, âgés de 3-14 ans, y sont gardés dans le respect de leurs diversités linguistiques, culturelles et sociologiques.

Sites d'accueil du CPE

- Site CPE Kirchberg, rue Albert Borschette.
- Site CPE Bertrange/Mamer sur le campus de l'Ecole européenne 2 (pas concerné par le présent contrat);

Le site de CPE Kirchberg est composé de deux bâtiments :

- (1) le CPE3, hébergeant la structure du Centre d'études et de loisirs, fréquenté par les enfants scolarisés à l'école européenne 1 au Kirchberg, à la section primaire et la section secondaire.
- (2) Le CPE1, hébergeant la structure de la Garderie, fréquentée par une petite partie des enfants non-scolarisés qui sont présents toute la journée, ainsi que par les enfants scolarisés à l'école européenne 1 au Kirchberg à l'école maternelle. De plus, il héberge des enfants de la structure du Centre d'études et de loisirs qui sont scolarisés dans la première classe de la section primaire.

2 OBJET DU MARCHE

Le présent marché vise une **concession et prestations de services de restauration collective** pour le compte de la Commission Européenne à Luxembourg, Centre Polyvalent de l'Enfance Interinstitutionnel (ci-après dénommé «CPE»), géré par l'Office Infrastructures et Logistique Luxembourg.

Le contractant assure des missions de restauration collective sur le site du CPE au Kirchberg et plus particulièrement :

- en concession : les repas de midi pour 600¹ enfants,
- en contrat de service : les goûters pour 1200 enfants et les repas pour 55 personnes d'encadrement.

A l'heure actuelle, la restauration est assurée par un service d'OIL de la Commission européenne.

Le CONTRACTANT utilise les infrastructures existantes, conformément aux conditions figurant dans le présent document et dans le contrat.

¹ Chaque nombre indiqué dans le présent document est indicatif et sujet à modification en cours de contrat.

3 DESCRIPTION DES PRESTATIONS

Le CONTRACTANT assure la préparation des repas et les autres prestations dans les installations qui lui sont confiées par l'Institution. Les prestations comprennent en particulier :

- L'élaboration des menus dans la cuisine du CPE3;
- La préparation des repas de midi et des goûters;
- La mise à disposition des repas hypoallergéniques et/ou des repas excluant les allergènes les plus communs à midi,
- Un choix "hypoallergénique" pour les goûters ;
- Le service des repas à table aux réfectoires,
- La mise à disposition des goûters sur des plateaux et des chariots ;
- La préparation des goûters et des repas à emporter (lunch-packs) pour les activités extérieures ;
- Le débarrassage des plateaux des goûters;
- Le nettoyage et l'entretien quotidien des réfectoires et cuisines ;
- Le transport de repas et de goûters entre le bâtiment CPE 3 et le bâtiment CPE 1.

3.1 MODALITES D'EXECUTION

3.1.1 Usagers et contexte spécifique

Le CPE se compose des structures suivantes :

- D'une garderie (GA) – enfants de 3 à 6 ans – Bâtiment CPE 1

La GA accueille les enfants non scolarisés âgés de 3 à 4 ans et les enfants scolarisés à l'école maternelle âgés de 4 à 6 ans. Les enfants non scolarisés sont inscrits toute la journée alors que les enfants scolarisés y sont inscrits l'après-midi après l'école.

- D'un centre d'études et de loisirs (CEL) – enfants de 6 à 14 ans – Bâtiment CPE 3 et 2ème étage du bâtiment CPE 1

Le CEL accueille les enfants scolarisés à l'école primaire (âgés entre 6 et 11 ans) et à l'école secondaire (âgés entre 12 et 14 ans). Ils y sont inscrits l'après-midi après l'école.

Nombre des enfants inscrits en période scolaire pour le site CPE Kirchberg pour la rentrée en septembre de l'année scolaire 2019/2020 (estimation) :

Garderie (GA) :

TOTAL : 260 enfants:	Repas de midi au CPE	Goûters
25 enfants non-scolarisé le matin et l'après-midi	CPE1	CPE1
235 enfants l'après-midi (20 groupes)	CPE3	CPE1

Centre d'études et de loisirs (CEL) :

TOTAL : 910 enfants:	Repas de midi au CPE	Goûters
250 enfants (14 groupes)	CPE3	CPE3
430 enfants (29 groupes)	NON*	CPE3
110 enfants (8 groupes)	CPE1	CPE1
124 enfants de la section secondaire (5 groupes)	NON*	CPE3

*ne sont pas concernés par les prestations du repas de midi pendant la période scolaire car ils déjeunent à la cantine de l'école européenne 1.

Personnel éducatif CPE : 85 personnes dont 30 ne sont pas concernés par les prestations car ils mangent à la cantine de l'école européenne 1.

Le nombre d'enfants inscrits évolue continuellement au cours de l'année (annulations des inscriptions et nouveaux arrivants chaque mois). En règle générale, tout au long de l'année, le nombre d'enfants diminue au CEL et augmente à la GA.

Le nombre de repas/goûters à prévoir est à réadapter tous les mois en fonction des nouveaux arrivants et d'éventuelles annulations d'inscriptions.

Les statistiques de fréquentation de l'année 2018, données à titre indicatif, se trouvent en appendice I.B.a

La plupart des enfants sont inscrits pour toute l'année scolaire pour une fréquentation toute la semaine. Les jours réellement fréquentés pendant la semaine peuvent varier. Il existe une possibilité d'inscription en "dépannage" destinée à des enfants inscrits au préalable pour une période de courte durée (pour les vacances scolaires par exemple).

Vacances scolaires

Le CPE est ouvert pendant toutes les vacances scolaires de l'école européenne. Les enfants sont présents toute la journée ou une demi-journée, en fonction de l'inscription préalable.

Les périodes des vacances scolaires (Toussaint, Noël, Carnaval, Pâques, Pentecôte et vacances d'été, y inclus la journée pédagogique de l'école européenne) sont définies chaque année en fonction du calendrier de l'Ecole Européenne 1. Ce calendrier scolaire est publié sur le site web de l'Ecole : (<http://www.euroschool.lu/esluxone/Home/holiday.html>). Pendant les vacances d'été (juillet et août), les enfants des deux sites sont généralement regroupés pendant 2 à 3 semaines au mois d'août sur celui du CPE Bertrange/Mamer (le site du Kirchberg est fermé). Chaque année, le CONTRACTANT est informé en temps utile de la période exacte.

3.1.2 Jours et horaires d'exécution des prestations

A. Programme hebdomadaire et horaires – période scolaire

Les tableaux ci-dessous détaillent le type de repas, l'horaire, le nombre et type de clients ainsi que le lieu du repas. Tous les chiffres sont donnés à titre indicatif.

L'administration du CPE se réserve le droit de modifier les horaires de tous les repas. Le CONTRACTANT est informé par écrit de ces modifications au plus tard une semaine à l'avance.

Garderie – période scolaire

Type de repas	Jours/horaire*	Nombre et type de clients	Lieu
Repas de midi	1er service : lundi – vendredi : 11h30 – 12h15	± 25 enfants ± 5 adultes	Réfectoires CPE 1
	2ème service : mardi – vendredi : 13h00 – 13h45	± 235 enfants ± 25 adultes	Réfectoire CPE 3
Goûter de l'après-midi	lundi – vendredi : 16h00 – 16h30	± 260 enfants (22 groupes)	Kitchenettes et réfectoires CPE 1
Goûter à emporter*	Certains jours de la semaine. Prêt pour 11h au plus tard	Mardi/mercredi ± 30 enfants Jeudi ± 60 enfants	À emporter en activité

*Les jours des activités, le nombre de goûters sur place est à adapter, l'information est communiquée au CONTRACTANT avec la commande mensuelle.

Centre d'Etudes – période scolaire

Type de repas	Jours/horaire	Nombre et type de clients	Lieu
Repas de midi	mardi, jeudi, vendredi: 13h40 – 14h30	± 360 enfants scolarisés au cycle primaire* (22 groupes) ± 25 adultes	Réfectoire CPE 3 Réfectoires CPE 1
Goûter de l'après-midi	lundi et mercredi : vers 17h00 mardi, jeudi, vendredi : vers 16h30	± 910 enfants (51 groupes)*	Salles de groupes au CPE3 Réfectoire CPE3 Réfectoires CPE 1
Goûter à emporter	Vendredi** prêt pour 11h au plus tard	± 70 enfants	À emporter en activité

* Environ 430 enfants du CEL avec leurs éducateurs déjeunent au réfectoire de l'école européenne 1. Pendant la période scolaire, ils ne sont pas concernés par le repas de midi au CPE.

Les enfants scolarisés au cycle secondaire prennent leur repas en principe à l'école pendant la période de cours scolaire. Ils ne sont pas concernés par le repas de midi au CPE pendant la période scolaire.

** Les jours des activités, le nombre de goûters sur place est à adapter, l'information est communiquée au CONTRACTANT avec la commande mensuelle.

B. Programme hebdomadaire et horaires – vacances scolaires

Le nombre de repas à prévoir peut uniquement être défini et communiqué au CONTRACTANT deux semaines à l'avance en fonction du nombre d'enfants inscrits pour ladite période. Le CONTRACTANT en est informé avec la commande effectuée pour la période de vacances.

Garderie – vacances scolaires

Type de repas	Jours/horaire*	Nombre et type de clients	Lieu
Repas de midi	lundi – vendredi : 11h45 – 12h30	Selon inscription pour la période de vacances – information avec la commande	Réfectoire CPE 3
Goûter de l'après-midi	lundi – vendredi 16h00 – 16h30	Selon inscription pour la période de vacances - information avec la commande	Kitchenettes CPE 1

Centre d'Etudes – vacances scolaires

Type de repas	Jours/horaire	Nombre et type de clients	Lieu
Repas de midi	lundi – vendredi : 12h45	Selon inscription pour la période de vacances – information avec la commande	Réfectoire CPE 3
Goûter* de l'après-midi	lundi – vendredi: 16h30	Selon inscription pour la période de vacances – information avec la commande	Réfectoire CPE 3
Goûter à emporter	prêt pour 9h ou 11h (possible tous les jours sauf lundis)	information avec la commande	À emporter en activité

*Les jours d'activités, le nombre de goûters sur place est à adapter, l'information est communiquée au CONTRACTANT avec la commande.

3.1.3 Offre journalière et fréquence

Le CONTRACTANT ne peut modifier les prestations telles que décrites ci-après sans l'accord préalable et écrit de l'Administration du CPE.

Des projets de menus sont à établir pour une période de six semaines. Le CONTRACTANT les soumet pour information à la personne de contact du CPE Kirchberg au moins deux

semaines avant la publication. Toute modification apportée aux menus est portée sans retard à la connaissance de la personne de contact du CPE Kirchberg.

Pour chaque groupe, il y a un nombre maximal d'enfants inscrits (voir statistiques nombre d'enfants par groupe au point 3.1.1). C'est le nombre maximal des enfants qui pourraient être présents. La fréquentation réelle par groupe et par jour varie, en particulier au CEL.

Le CONTRACTANT reçoit mensuellement un détail de chaque groupe avec le nombre d'enfants inscrits par jour de la semaine et un coefficient de fréquentations lui permettant chaque jour de préparer le juste nombre de goûters pour chaque groupe. Pour le repas de midi, il reçoit également mensuellement le détail du nombre à préparer pour les enfants de la Garderie et du CEL ainsi que le nombre de repas pour le personnel.

En appendice I.B.a, se trouvent les détails sur les statistiques d'inscription et de fréquentation pour l'année scolaire et les vacances d'été sur la base de l'année 2018/2019.

L'offre journalière comprend au minimum (voir aussi les tableaux récapitulatifs sous points 3.1.2.A) et 3.1.2.B) pour les horaires, jours et nombre et type des clients) :

	GARDERIE	CEL
Repas de midi	<p>Entrée : potage ou crudités ***</p> <p>Plat protidique / végétarien / choix hypoallergénique et/ou repas excluant les allergènes les plus communs garni accompagné de: pommes de terre, riz ou autres féculents, légumes, salade ou crudités OU Plat de pâtes servi avec fromage râpé, salade verte et crudités. ***</p> <p>Dessert : fruits de saison ou laitage. ***</p> <p>Boissons : eau</p>	<p>Entrée : potage ou crudités ***</p> <p>Plat protidique / végétarien / choix hypoallergénique et/ou repas excluant les allergènes les plus communs garni accompagné de : pommes de terre, riz ou autres féculents, légumes, salade ou crudités. OU Plat de pâtes servi avec fromage râpé, salade verte et crudités. ***</p> <p>Dessert : fruits de saison ou laitage. ***</p> <p>Boissons : eau</p>
Après-midi	Goûter (y compris les goûters à emporter) avec choix hypoallergénique/allergénique	

Ce programme doit répondre aux exigences des présentes spécifications de telle manière à ce que les menus proposés soient variés, équilibrés et en rapport avec les besoins nutritionnels des différentes classes d'âges concernées.

3.1.4 Les menus et plats du jour

C. Offre hypoallergénique/allergénique

L'offre alimentaire pour tous les sujets présentant des problèmes d'allergie alimentaire comme les trois cas de figure suivants :

- A) Pour les individus allergiques qui supportent des éventuelles traces d'allergènes : Un repas chaud excluant les allergènes les plus communs doit être proposé aux enfants et au personnel éducatif à condition qu'un certificat médical soit fourni par les personnes présentant des allergies/intolérances.
- B) Un repas hypoallergénique chaud doit être proposé aux enfants et au personnel éducatif à condition qu'un certificat médical soit fourni par les personnes présentant des allergies telles que : allergies aux produits laitiers, gluten, œuf, soja, fruits à coques, froment, poisson, fruits de mer, tomate, paprika, moutarde, sésame, maïs, pois, haricots, et certains fruits. **Cette liste n'est pas exhaustive.**
- C) Les enfants allergiques ont également la possibilité d'amener leur nourriture de la maison, sous la responsabilité entière des parents. Le CONTRACTANT réchauffe les plats de ces enfants et les sert en même temps que les autres enfants. En février 2019, sur la totalité de 1100 enfants inscrits, 38 enfants étaient identifiés allergiques, dont 14 à la Garderie et 24 au CEL.

D. Repas chaud

Le CONTRACTANT doit adapter la quantité en fonction des grammages pour chaque tranche d'âge et veiller qu'il y ait toujours assez de nourriture pour le groupe entier. Le repas de l'éducateur qui mange avec les enfants doit correspondre à une portion d'adulte.

Les menus sont élaborés de façon soignée et diététique ; un plat de pâtes ne doit pas revenir au menu à moins de 3 repas d'intervalle.

Le CONTRACTANT s'engage de proposer une alternative végétarienne au plat protidique (la source protéinée classique est remplacée par des sources protéinées végétales) à chaque repas aux enfants/éducateurs recensés et communiqué au Contractant au préalable.

En février 2019, parmi les 1100 enfants inscrits, 4 enfants sont inscrits pour un repas végétarien à la GA et 9 enfants au CEL. Il y a également 27 éducateurs qui prennent cette option.

Le CONTRACTANT sert uniquement de l'eau en carafe comme boisson lors du repas de midi.

E. Goûter sur place

Le CONTRACTANT doit toujours proposer une alternative aux enfants allergiques pour les goûters.

Le goûter comprend des fruits ou des légumes, un élément céréalier ou des produits laitiers, et une boisson.

Exemples (à titre indicatif) :

- Pain (de préférence gris ou complet), biscottes, ...

Pour la garniture :

- o Un peu de matière grasse (beurre ou margarine végétale) ;
- o Fromage frais, fondu, en fines tranches ;
- o Confiture, miel.

Les garnitures doivent varier.

En accompagnement, le CONTRACTANT propose selon la garniture et saisons des légumes coupés (carottes, concombres, tomates, ...)

- Céréales de petit déjeuner (de préférence non sucrées) ou muesli + lait ou yaourt et fruit frais ;
- Yaourt ou fromage blanc;
- Fruits frais (éventuellement épluchés et coupés).

Le CONTRACTANT offre toujours un choix des fruits différents (corbeille des fruits).

- *Occasionnellement* : gâteaux ou pâtisseries faites maison ;
- Boissons : eau, infusion, éventuellement lait nature ou boisson au cacao pur.

Il est important que les aliments proposés pour les goûters ne soient pas préemballés et conditionnés de façon individuelle, mais qu'un usage soit possible pour tout le groupe, (par exemple : un pain, un paquet de biscuits, une motte de beurre, un pot de miel/confiture pour un groupe d'enfants au lieu de portions individuelles).

Le même type de goûter ne doit pas être servi deux fois au cours d'une même semaine.

F. Goûters à emporter ("sortie")

Le goûter à emporter est facile à transporter et consommer en sortie. Le CONTRACTANT l'adapte selon le type d'activité (cinéma, patinoire, etc.). Les portions individuelles sont permises.

Les goûters à emporter doivent être prêts avant le départ en activité (pour 09h00 ou 11h00 au plus tard) et mis à disposition à l'endroit spécifié lors de la commande.

Une portion d'un goûter à emporter doit consister au minimum en : 1 bouteille d'eau (minimum 200 ml), 1 fruit + 1 autre composant variable.

Avec la commande, le CONTRACTANT reçoit chaque mois les détails des activités, et prépare les goûters en fonction de la saison et du type d'activité, par exemple, des fruits faciles à manger (pas de kiwi, bananes pas trop mûres, etc.). De même, en cas d'activité sportive, il offre un goûter plus saturant que lors d'une activité cinéma, etc.

Pendant les vacances d'été, lors des activités journalières et pour certaines activités du vendredi, il peut être demandé de préparer des déjeuner à emporter (lunch-packs), en plus des goûters à emporter. Ce lunch-pack remplace le repas de midi pour les enfants et pour les éducateurs. À titre d'exemple le lunch-pack doit consister en : bouteille d'eau (minimum 200 ml), sandwich (jambon / fromage ainsi qu'une alternative végétarienne) et dessert (yaourt à boire, fruit ou biscuit).

A titre d'information, en 2018/2019, 500 lunch-packs ont été commandés.

G. Jours de fêtes au CPE

Le CONTRACTANT adapte son menu lors des jours de fêtes (fêtes de Noël, Carnaval, de Pâques, de fin d'année scolaire ...).

Le CONTRACTANT doit être en mesure de fournir des spécialités locales/régionales pour les jours de fêtes (Boxemännchen pour St. Nicolas, etc.).

Le thème, des suggestions de repas et la date du menu seront communiqués un mois à l'avance au CONTRACTANT. Voir tableau ci-dessous pour exemples.

Exemple de goûter et de repas à thème au CPE		
<i>Thème</i>	<i>Repas à midi</i>	<i>Collation (Garderie) Goûter (Garderie et CEL)</i>
Carnaval	Pizza Salade verte Glace au lait	Un petit goûter à thème Nœuds (beignets) Fruits Bonbons (smarties par exemple) Lait chocolaté froid en brique ou en carafe et sirop de grenadine
Pâques	Nuggets de poulet Pommes de terre Salade verte Glace	Petits lapins briochés Lait chocolaté et sirop de grenadine
Fête de fin d'année (fin juin)	Pizza Salade verte Glace au lait	Fruits Mignardises Lait chocolaté Quelques friandises Glace à l'eau (des fusées par exemple)
Halloween	Soupe de potiron Pizza Gâteau à thème	Friandises Biscuit ou chocolat à thème Sirop de grenadine + menthe
Saint Nicolas	Repas à thème	Clémentines Brioche en forme de bonhomme ("Boxemännchen") Fruits secs : abricots, dattes, figues et bananes Petits pains d'épices au chocolat (étoiles, cœurs, etc.) Sirop de grenadine + menthe

3.2 MODALITES DE FONCTIONNEMENT – SERVICE

3.2.1 Reprise du personnel

Le pouvoir adjudicateur souhaite protéger le personnel extérieur des cuisines, restaurants et cafétérias mis à disposition de la Commission (contrat OIL/06/PN/2015/058) et travaillant au CPE. Suite à l'attribution du présent marché, ledit personnel extérieur sera transféré entre l'ancien contractant (le cédant) et le nouveau (le contractant) selon les modalités suivantes:

- Le contractant reprend dans le même type de fonctions 100% des salariés qui le souhaitent et qui bénéficient d'un contrat à durée indéterminée ou d'au moins six mois d'ancienneté dans l'exécution du contrat OIL/06/PN/2015/058 à la date d'entrée en vigueur du contrat. Ce transfert concerne également les salariés en congé de maladie, congé de maternité, congé parental et congé pour raisons familiales.

Les effectifs actuellement employés se composent de 17 personnes dont 12 sont du personnel extérieur. Les fonctions sont les suivantes:

- Personnel du pouvoir adjudicateur :
 - 1 chef de site
 - 1 adjoint au chef de site
 - 2 cuisiniers
 - 1 économe/chauffeur
- Personnel extérieur à reprendre (Contrat OIL/06/PN/2015/058 de mise à disposition de personnel de cuisine) :
 - 1 chef d'équipe
 - 1 aide-cuisinier
 - 10 agents de service
- Le cédant peut garder l'ensemble ou une partie des salariés affectés au contrat, moyennant l'accord de ceux-ci.
- Les salariés repris par le contractant garderont tous leurs droits et obligations résultant de leurs contrats de travail.
- Le contractant garde la faculté d'affecter, sans préavis, une partie des salariés transférés sur un autre site concerné par le présent marché.
- Le contrat précédent prévoit pour le cédant l'obligation de transmettre au contractant la liste des salariés transférés ainsi que, pour chacun d'eux, une copie du contrat de travail avec les annexes afférentes, y compris les informations précises sur leur salaire et leur ancienneté dans l'exécution du contrat OIL/06/PN/2015/058.
- Le pouvoir adjudicateur s'efforcera de conclure le présent marché au plus tard un mois avant son entrée en vigueur, de manière à pouvoir organiser l'éventuel transfert.
- Le cédant et le contractant informent le pouvoir adjudicateur des modalités pratiques de transfert du personnel avant le début de l'exécution du contrat.

3.2.2 Obligations du contractant

Le CONTRACTANT met en place le personnel dûment qualifié et en nombre suffisant afin d'assurer un service optimal en respectant les horaires des repas. Le CONTRACTANT veille à ce que tous les types de repas (protidique, alternative végétarienne, ...) soient servis en même temps.

Il met à disposition des serviettes en papier, gobelets, bols, et toute la vaisselle nécessaire à la consommation.

H. Le transport des repas

Le Contractant assure le transport des repas et des goûters qui sont destinés aux enfants de la GA et du CEL au bâtiment CPE1. Le transport se déroule dans les conditions d'hygiène

prescrites par les lois et règlements en vigueur au Grand-Duché de Luxembourg. Le transport n'entrave pas la sécurité des enfants. Pour ce faire, les repas et goûters devront, entre autres, être couverts avec housses, réfrigérés, Le Contractant doit également, et ce suivant les dispositions décrites, assurer la mise à disposition d'armoires chauffantes ou d'un dispositif équivalent, de camions réfrigérés dotés de méthode de relevé de températures pour le transport des repas vers le CPE1.

I. Repas de midi

Les carafes d'eau, la vaisselle avec les couverts et serviettes nécessaires sont mis sur les tables. La nourriture est apportée à table pour chaque groupe dans des récipients appropriés. Viande, sauces, légumes et féculents sont séparés. Le pain n'est pas mis à disposition à table, mais à un endroit central pour tous les groupes. L'éducateur se charge de servir les enfants. Le CONTRACTANT ne débarrasse et ne nettoie les tables que lorsque les enfants ont terminé leur repas.

L'administration du CPE fournit au CONTRACTANT un plan de tables pour chaque année scolaire, et l'informe en cas de changement.

J. Goûter

Garderie (CPE 1)

Salles au RDC : les plateaux sont mis à disposition dans les kitchenettes et débarrassés par le Contractant.

Salles 1^{er} étage et 2^{ème} étage : les plateaux sont mis à disposition sur des chariots à l'étage concerné. Les goûters sont pris dans les réfectoires.

Une fois le goûter terminé, les plateaux sont redéposés sur les chariots par les éducateurs. Le CONTRACTANT doit les débarrasser.

Centre d'Etudes

Dans les salles de groupes ($\pm 50\%$ des groupes):

Les plateaux sont mis à disposition pour chaque salle sur des chariots à l'étage concerné. Une fois la collation terminée, les plateaux sont redéposés sur les chariots par les éducateurs. Le CONTRACTANT doit les débarrasser. Les tables dans les salles de groupe sont nettoyées par les éducateurs.

Dans le réfectoire du CPE 3 ($\pm 50\%$ des groupes):

Un plateau est préparé sur la table pour chaque groupe, ces plateaux sont débarrassés par le Contractant après le repas.

3.2.3 Modalités d'inscription et de facturation (repas de midi)

L'inscription au CPE inclut toujours l'inscription pour un repas de midi, sauf pour les enfants de la section secondaire qui mangent à l'école pendant l'année scolaire. A noter que, le service "tartiniste", courant à l'école européenne, n'est pas autorisé au CPE.

L'inscription couvre toute l'année scolaire, à l'exclusion des périodes de petites vacances et des vacances d'été. Pour l'inscription au repas de midi, le CONTRACTANT met en place une plateforme Web où les parents inscrivent leur enfant au service de restauration selon la fréquentation du CPE de leur enfant (voir tableau ci-dessous). L'adresse de cette plateforme est communiquée par l'administration du CPE aux parents. **La facturation directe par le CONTRACTANT aux parents** est semestrielle.

De même, l'inscription au CPE pour les périodes de vacances inclut également l'inscription pour le repas de midi (sauf pour une inscription uniquement l'après-midi).

A la fin de chaque période de vacances, l'administration du CPE communique au CONTRACTANT la liste avec les noms des enfants inscrits. Il procède ensuite à la facturation directe des parents.

L'administration du CPE ne peut pas être tenue responsable des factures non-payées de la part des parents.

Facturation

Repas de midi	Année scolaire	Période Vacances
GA enfants non-scolarisés		
• Fréquentation toute la journée	X, lundi à vendredi	Selon inscription
• Fréquentation uniquement le matin	X, lundi à vendredi	Selon inscription
• Fréquentation uniquement l'après-midi	Néant	Selon inscription
GA enfants scolarisés		
• Fréquentation après l'école	X (sauf lundi)	Selon inscription
CEL		
• enfants section primaire	X (sauf lundi et mercredi)	Selon inscription
• CEL enfants section secondaire	Néant	Selon inscription
Enfants en fréquentation « Vacances »	Néant	Selon inscription

3.2.4 Continuité de service

Le CONTRACTANT s'engage à mettre en œuvre tous les moyens pour assurer la fourniture de prestations de qualité, telles qu'elles sont prévues au présent contrat.

Le CONTRACTANT s'engage à informer au préalable la Commission de tout changement organisationnel affectant le service de restauration.

Il est cependant entendu que pour les événements présentant un caractère de force majeure, en cas de survenance de tout événement indépendant de la volonté du CONTRACTANT susceptible d'interrompre le service, les obligations de ce dernier seront suspendues de plein droit, sans formalité, sans que sa responsabilité ne puisse être engagée.

Sont notamment considérés comme susceptibles de justifier la suspension des obligations du CONTRACTANT, les évènements suivants :

- Non-fonctionnement des installations mises à disposition du CONTRACTANT ;
- Interruption dans les fournitures d'énergies ou de fluides ;
- Entrave empêchant le CONTRACTANT ou ses fournisseurs de remplir leurs obligations dans des conditions normales.

Le CONTRACTANT s'engage néanmoins à **maintenir un service minimum** dans les cas où le service est rendu impossible en cas de force majeure et/ou en cas de tout évènement

indépendant de sa volonté, par exemple sous forme de sandwiches/lunch-packs et de mise en place des solutions de substitution si cela s'avère nécessaire.

3.2.5 Exigences relatives au plan alimentaire

Le CONTRACTANT s'engage à proposer chaque jour des repas de qualité, variés et équilibrés, mettant en valeur les notions de présentation et de goût.

Pour garantir l'équilibre diététique, le CONTRACTANT doit :

- a. Respecter un équilibre énergétique compatible avec une croissance harmonieuse et en regard des besoins d'activité physique ;
- b. Respecter les grammages par tranche d'âge ;
- c. Respecter les fréquences de chaque groupe d'aliment et des denrées alimentaires spécifiques ;
- d. Varier les apports alimentaires ;
- e. Couvrir les besoins hydriques ;
- f. Stimuler la consommation de fruits frais et de légumes cuits et crus ;
- g. Préférer les aliments riches en fibres aux aliments raffinés ;
- h. Fournir des produits lactés nature ou limités en sucres et matières grasses ;
- i. Équilibrer les apports en protéines, notamment en variant les sources de protéines, minimiser les produits riches en graisses et graisses saturées et en insérant régulièrement des protéines végétales ;
- j. Préférer les matières grasses d'origine végétale et riches en acides gras mono et polyinsaturés pour l'assaisonnement ;
- k. Limiter l'ajout de matières grasses pour la cuisson des denrées alimentaires ;
- l. Contrôler les fréquences d'aliments trop riches en graisses, sucres et sel ;
- m. Recourir au maximum à des aliments frais (ou surgelés) non préparés ;
- n. Sur la base de recommandations de santé publique, il est déconseillé de servir des aliments comportant des additifs (arômes artificiels, colorants, conservateurs, exhausteurs de goût, agents de texture, antioxydants, antibiotiques, ...). Il en est de même pour les édulcorants : aspartam, acésulfam K, maltitol, sorbitol, stévia...

Les matières premières et ingrédients entrant dans la préparation des repas doivent être de qualité, et ne pas présenter de risque alimentaire.

Le CONTRACTANT privilégie les produits frais, spécialement concernant la viande et le poisson, puis les produits surgelés. Tous les produits proposés sont de première qualité.

Le CONTRACTANT définit les moyens qui seront mis en œuvre dans le domaine de l'équilibre alimentaire et de l'utilisation des produits, pour lutter efficacement contre l'obésité. Une préférence sera donnée à l'utilisation de l'huile d'olive. L'huile de palme est proscrite en cuisine, elle est tolérée pour les produits manufacturés.

Le CONTRACTANT veille à prendre en compte les nouvelles tendances en matière de restauration ainsi que celles relatives à l'équilibre nutritionnel.

Les menus doivent satisfaire à des exigences d'apports énergétiques et d'équilibre nutritionnel en rapport avec l'âge des convives.

L'appendice I.B.b aux spécifications reprend les standards à utiliser en matière de choix des aliments. Ces critères de choix sont à respecter, à moins d'indications contraires dans ce document, lesquelles prévalent.

Produits labellisés

Le CONTRACTANT fait le nécessaire pour présenter régulièrement des produits labellisés du terroir et des produits d'origine biologique.

De ce fait, sa politique d'approvisionnement contribue au développement de l'offre alimentaire auprès de ses fournisseurs et tient compte de l'attente des parents quant à une offre de nutrition équilibrée, de qualité et variée. Le CONTRACTANT encourage la consommation des produits labellisés.

Poissons

Le poisson est en pièce ou en filet. Le poisson reconstitué et le poisson dont l'espèce est en péril ne sont pas acceptés. La perche du Nil n'est pas acceptée. Le poisson qui a subi une double surgélation est refusé. Le poisson sera servi une fois par semaine.

Viandes

Le CONTRACTANT propose de préférence des produits locaux, frais et bio.

Volaille et saumon

Le CONTRACTANT doit garantir la fourniture de volaille et saumon ayant un label rouge ou équivalent validé par la Commission.

Arachide

La cuisine sera entièrement réalisée sans arachide de manière à éviter cet allergène.

Pain

Le CONTRACTANT propose du pain blanc, du pain complet ou du pain aux céréales.

Produits laitiers

Les laitages comme les yaourts et les produits lactés sont de préférence non-sucrés et demi-écrémés.

Pâtisseries et gâteaux

Les gâteaux et la pâtisserie sont principalement faits « maison » et non-industriels. Ils sont à privilégier pour les goûters et ne doivent pas être proposés systématiquement pour les desserts.

Desserts

Le diététicien du CONTRACTANT propose une répartition équilibrée entre les fruits et les laitages.

Fruits

Les fruits sont de saison, de bonne qualité et sont servis à température ambiante.

Sel

Sur recommandation du Ministère de la Santé - Division de la Médecine Préventive, il est demandé d'utiliser exclusivement du sel iodé. Les quantités du sel devront être minimisées, selon les prescriptions d'usage.

Condiments

Le CONTRACTANT propose gratuitement aux usagers des condiments variés : sel, poivre, huile d'olive, vinaigre, vinaigrette, moutarde, mayonnaise, ketchup, citrons,

Plats végétariens

Les plats végétariens devront être d'un point de vue nutritionnel, équivalents à un plat traditionnel.

3.2.6 Exigences relatives au plan alimentaire pour les menus hypoallergéniques

Les menus hypoallergéniques et les repas chauds excluant les allergènes le plus communs devront être d'un point de vue nutritionnel, équivalents à un plat traditionnel.

Le CONTRACTANT veille qu'il y ait toujours un choix « hypoallergénique » pour les enfants concernés au goûter de l'après-midi ainsi que lors des repas à thème.

Le CONTRACTANT garantit que les menus sont préparés conformément à la réglementation en vigueur et que pendant la chaîne de transport et la distribution, il n'y a aucun risque de contamination avec des allergènes.

Le CONTRACTANT facture les menus et goûters hypoallergéniques au même prix que les menus et les goûters normaux, pour autant que le nombre d'enfants demandant ce type de repas soit inférieur à 4 % du nombre total d'enfants concernés. Passé ce pourcentage, le coût supplémentaire est pris en charge par la Commission.

Pour l'enfant qui présente un certificat médical d'un allergologue confirmant qu'il ne peut pas manger les préparations hypoallergéniques du CONTRACTANT, et qui a été vu par le pédiatre du CPE à cet effet, le CONTRACTANT réchauffe le plat apporté par les parents dans un micro-onde dûment entretenu et nettoyé.

Liste des allergènes (non-exhaustive):

- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre) ;
- Crustacés ;
- Œufs ;
- Poissons ;
- Arachides ;
- Soja ;
- Lait ;
- Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pistaches, noix de pécan, noix de macadamia) ;
- Céleri ;
- Moutarde ;
- Graines de sésame ;
- Sulfites ;
- Lupin ;
- Mollusques.

3.2.7 Grammages des repas

Les repas respectent les grammages suivants :

PROTIDES	GA non scolarisé	GA	CEL Primaire	CEL SEC/adultes
Poissons maigres et gras	50g	65g	75g	160g
Fish Stick	50g	65g	75g	160g
Viandes blanches	50g	65g	75g	160g
Viandes hachées	50g	65g	75g	160g
Viandes rouges	50g	65g	75g	160g
Volailles	50g	65g	75g	160g
Œufs	1 unité	1 unité	1 unité	2 unités
VEGETAUX	GA non scolarisé	GA	CEL Primaire	CEL SEC/adultes
Compote de fruits	100g	100g	150g	150g
Crudités pour entrée	50g	60g	100g	120g
Légumes	125g	150g	150g	250 g
Légumineuses	30g	50g	75g	100g
Potages de légumes	125 ml	150 ml	200ml	250ml
FECULENTS	GA non scolarisé	GA	CEL Primaire	CEL SEC/adultes
Fritures (Frites, croquettes ...)	120g	155g	170g	225g
Pommes de Terre, purée de pommes de terre	120g	155g	170g	225g
Riz, semoule, blé tendre, quinoa,...	120g	155g	170g	225g
Pâtes	120g	155g	170g	225g
CONDIMENT	GA non scolarisé	GA	CEL Primaire	CEL SEC/adultes
Huile pour la vinaigrette	5g	7g	8g	10g
DESSERTS	GA non scolarisé	GA	CEL Primaire	CEL SEC/adultes
Pâtisseries	20g	30g	30g	50g
Viennoiserie	30g	30g	30g	50g
Fruits frais*	100g	140g	140g	140g
Glaces	50ml	60ml	90 ml	120ml
LAITAGES	GA non scolarisé	GA	CEL Primaire	CEL SEC/adultes
Entremets lactés	100ml	100ml	125ml	125ml
Yaourts	100ml	100ml	125ml	125ml
GOUTERS/COLLATIONS	GA non scolarisé	GA	CEL Primaire	CEL SEC/adultes
Pain (collation/goûter)	30g	40g	40g	80g
Pâte à tartiner chocolaté, miel, confiture	20g	20g	20g	30g
Beurre	8g/portion	8g/portion	8g/portion	16g
Céréales	35g	25g à 35g	40g à 45g	60g
Fromage	20g	30g	30g	40g

BOISSONS	GA non scolarisé	GA	CEL Primaire	CEL SEC/adultes
Jus de fruit (sans sucre ajouté)	125ml	125ml	125ml	200ml
Lait demi écrémé	125ml	125ml	125ml	250ml
Lait demi écrémé chocolaté (1 cuillère à café de cacao pur)	125ml	125ml	125ml	250ml

Tous les poids sont exprimés sur poids cru et partie comestible, sauf autrement indiqué.

K. Présentation et quantité :

Les repas sont de qualité irréprochable et de présentation agréable, de manière à plaire aux publics auxquels ils sont destinés.

Pour toutes les tranches d'âges, il est recommandé de varier les couleurs dans l'assiette, de même que d'utiliser des formes contemporaines de présentation de certaines préparations (wraps, etc.).

Le CONTRACTANT présente les aliments sous forme appropriée pour chaque tranche d'âge. Par exemple, à la Garderie, il est préférable que la viande soit émincée, etc.

Les repas doivent être variés et équilibrés. Le CONTRACTANT est tenu de prendre toutes les mesures utiles pour garantir, à la fois un nombre adéquat de repas quotidiens et des portions suffisantes pour toutes les composantes des repas, selon le tableau des grammages (Cf. Tableau : « Grammage repas » au point 3.2.6).

L. Publication des menus

Tous les menus proposés sont publiés au minimum 6 semaines à l'avance sur le site web dédié du CONTRACTANT.

L'interface du site web est intuitive et agréable à utiliser. Les menus sont consultables par structure, par jour, par semaine ou par mois.

Pour chaque plat, le CONTRACTANT indique la liste des ingrédients principaux ainsi que les allergènes présents. Il indique également les labels bio, du terroir, ou toute autre information pertinentes.

Cela est valable sur le site web et pour l'affichage dans les bâtiments.

M. Animations et repas thématiques

Il est toujours bienvenu par la Commission que le CONTRACTANT recherche et soumette de nouveaux concepts dans la restauration scolaire.

Le CONTRACTANT fait le nécessaire pour présenter des repas thématiques inspirés de différents pays de l'Union européenne ou du monde.

La composition des repas pourra être modifiée le jour de l'animation sous réserve d'un accord de la Commission. Les projets d'animation et de repas thématiques sont soumis au minimum 6 semaines avant l'évènement, pour accord, à la Commission. Sans réponse de la Commission dans un délai de 2 semaines avant la date prévue de l'évènement, le CONTRACTANT peut mettre en place tous les moyens nécessaires à l'organisation de l'animation et/ou du repas thématique.

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

N. Démarche qualité

Le CONTRACTANT s'engage à préciser quelle est sa démarche de Qualité Permanente et quelles sont les mesures qui vont être mises en place afin de mesurer la qualité perçue par les convives et répondre à leurs attentes tout au long de l'exécution du contrat. Le CONTRACTANT définit les moyens qu'il met en œuvre pour y parvenir, en concertation avec la Commission. La Commission se réserve le droit de mettre en place son propre système de contrôle qualité.

O. Tracabilité et qualité alimentaire

Le suivi de la chaîne alimentaire est documenté par le CONTRACTANT, de l'origine du produit jusqu'à sa consommation aussi bien auprès des fournisseurs que jusqu'aux phases successives de mise en œuvre des produits. Le CONTRACTANT se charge également de la bonne application des règles et principes de la maîtrise du risque ainsi que la qualification de son personnel en respectant les règlements en vigueur au Grand-Duché de Luxembourg.

P. Contrôle et audit : Qualité des aliments et hygiène

La qualité des produits livrés et préparés est régulièrement contrôlée par le CONTRACTANT ainsi que par des organisations externes sous contrat avec la Commission. Des contrôles d'hygiène, alimentaires, de surface, d'air et eau sont également réalisés mensuellement par ces instances ainsi que des audits d'hygiène. En cas de résultat non-conforme, le CONTRACTANT veille à prendre toutes les mesures correctrices qui s'imposent dans les plus brefs délais.

Sur l'initiative de la Commission, il peut être procédé à une analyse des fournitures. La constatation des avaries sera en principe faite contradictoirement avec le CONTRACTANT. Les frais de vérification, épreuves, analyses ou expertises seront à la charge du CONTRACTANT, si le problème vient du non-respect de l'une quelconque des présentes clauses contractuelles.

Q. Produits bio, labellisé

Le CONTRACTANT remet à l'occasion de chaque réunion avec le service gestionnaire du CPE un rapport relatif aux produits bio, frais, surgelés, labellisés, ... qu'il a écoulés sur la période. Il fournit les documents nécessaires prouvant qu'il respecte les taux moyens auxquels il s'est engagé par la remise de son offre.

La Commission est autorisée à mener des contrôles et des audits indépendants afin de vérifier que le CONTRACTANT tient ses engagements relatifs aux produits bio, produits frais, produits labellisés du terroir,

4 EXECUTION DU CONTRAT

4.1 PASSATION DES COMMANDES

- Modalités de commande et de facturation (repas de midi personnel, goûters)

L'administration du CPE envoie chaque mois l'information suivante au CONTRACTANT par courrier électronique:

- a) Nombre et type des repas de midi pour le personnel du CPE
- b) Nombre des goûters pour les enfants et les dates et types des sorties.

Le Contractant reçoit mensuellement un détail de chaque groupe avec le nombre **d'enfants inscrits** par jour de la semaine et un coefficient de fréquentation lui permettant chaque jour de préparer le juste nombre des goûters pour chaque groupe. Pour le repas de midi, il reçoit également mensuellement le détail du nombre à préparer pour le personnel.

Pour les prestations pendant la période des vacances, l'administration du CPE adresse cette information au CONTRACTANT deux semaines avant la période de vacances concernées.

Le Contractant présente pour chacune des prestations sous point a) et sous point b) une facture mensuelle HTVA pour demander un paiement. Les paiements sont effectués mensuellement, à terme échu, sur la base des prix indiqués dans le bordereau des prix (annexe I.A au contrat) et des prestations effectuées.

4.2 DISPOSITIONS GÉNÉRALES

4.2.1 Sécurité, santé, hygiène

- *Plan d'hygiène*

Afin de maintenir tous les équipements en parfait état de propreté, le CONTRACTANT met en œuvre un plan d'hygiène conforme avec la législation en vigueur au Grand-Duché de Luxembourg. Une copie du manifeste définissant les procédures de mises en place est remise à la Commission.

- *Nettoyage*

Le nettoyage des installations mises à disposition du CONTRACTANT lui incombe totalement. Il est tenu de maintenir tous les locaux dans un état de propreté et d'hygiène irréprochables. Il devra garantir la traçabilité du nettoyage des locaux et des installations.

Le CONTRACTANT est responsable de la propreté générale et assure le nettoyage journalier de tous les locaux de restauration de la Commission, des lieux de production, du mobilier, du matériel de cuisine et des réfectoires et en partie du centre de tri pour ses propres déchets.

Il veille aussi à ce que les mobiliers des réfectoires soient nettoyés entre les différents services.

Il devra également garantir la traçabilité du nettoyage des camions réfrigérants ou autres transportant les aliments.

Les modalités de prestation du nettoyage sont décrites dans un planning de nettoyage élaboré par le CONTRACTANT et annexé au plan d'hygiène.

Le suivi de nettoyage actuellement en place avec les opérations journalières, hebdomadaires, mensuelles et annuelles est joint à ce dossier, à titre d'exemple (appendice I.B.e).

Le nettoyage annuel des vitres reste à la charge de la Commission. Par contre si des interventions ponctuelles sont nécessaires, elles sont prises en charge par le CONTRACTANT.

Dans le cas où une salle de réfectoire ou autre installation est utilisée par la Commission en dehors des heures de repas, le nettoyage est effectué par les soins du CPE. Les kitchenettes au CPE 3 et au CPE1 sont nettoyées à la fin de la journée par la Commission.

- *Lutte contre des nuisibles*

La Commission dispose d'un contrat avec une firme spécialisée qui est en charge de la lutte contre des nuisibles dans les bâtiments du CPE, en accord avec la législation en vigueur.

- *Consommables liés à l'hygiène*

Le CONTRACTANT prend en charge tous les produits consommables nécessaires à l'hygiène des locaux qui lui sont attribués tels que : les essuie-mains, les différents types de savon, le papier hygiénique, etc. et les produits à usage unique tels que : gants, charlottes, serviettes en papier pour les convives, sacs en plastiques, etc....

- *Hygiène et contrôles bactériologiques*

Le CONTRACTANT s'engage à respecter la réglementation luxembourgeoise en matière d'hygiène applicable dans les établissements et restaurants scolaires et à mettre en place les outils d'exploitation (plan d'hygiène et méthode HACCP) requis par le Ministère de la Santé, respectivement la Division de l'Inspection Sanitaire, dans le cadre des règlements CE n°178/2002 et n°852/2004 et ce pour l'ensemble des installations du site.

Le CONTRACTANT s'engage à transmettre à la Commission, dès réception des données, l'ensemble des documents relatifs au fonctionnement du CPE (par exemple : résultats des analyses sanitaires, fiches d'enregistrement du plan d'hygiène, etc.)

La Commission peut aussi initier à tout moment des contrôles complémentaires. Le CONTRACTANT met à disposition de la Commission tous les moyens pour effectuer des contrôles périodiques.

Le CONTRACTANT s'engage à transmettre tout autre document et information relatifs à l'hygiène sur demande expresse de la Commission. En cas de non-conformité réglementaire, le CONTRACTANT s'engage à mettre en œuvre les actions correctives et préventives et en informer dans les plus brefs délais la Commission.

La Commission se réserve un droit de regard sur les engagements assumés par le CONTRACTANT et peut faire recours à un tiers en cas de litige.

Le CONTRACTANT veille particulièrement à la propreté des installations, des tenues de travail, et de son personnel conformément à la législation en vigueur et suivant les prescriptions de l'inspection sanitaire.

4.2.2 Accès aux immeubles et consignes de sécurité

- *Sécurité et accès au site*

Le CONTRACTANT prendra toutes les mesures nécessaires pour la protection de la sécurité et de la santé de ses salariés. Le CONTRACTANT est responsable des accidents qui sont imputables à son personnel ou qui pourraient lui survenir. Il est également responsable de l'application des mesures pour prévenir les risques de vol, d'incendie, de dégâts aux installations, de bris de matériel et glaces, et de l'application de toutes les prescriptions et consignes de sûreté et de sécurité énoncées par la Commission. Il est assuré à cet effet, et il communique une copie de ses polices acquittées à la Commission.

Le personnel du CONTRACTANT ainsi que ses sous-traitants respectent les règles d'accès et consignes de sécurité émises par la Commission.

Le CONTRACTANT veille à ce que ses fournisseurs effectuent leurs livraisons dans des conditions qui ne gênent pas le bon fonctionnement de la Commission.

Toutes les portes des locaux techniques doivent toujours être fermées à clé.

Il est strictement interdit de caler une porte en position ouverte.

- *Produits d'entretien*

La présence de produits d'entretien est impérativement signalée à la Commission et les fiches de données de sécurité ainsi que les fiches techniques en français lui sont remises préalablement.

- *Equipements de Protection Individuel*

Le CONTRACTANT dote son personnel d'Equipements de Protection Individuel dits EPI chaque fois que l'exécution de sa tâche présente un risque particulier. La formation sur les EPI est à charge du Contractant.

4.2.3 Gestion des déchets

La gestion et le tri des déchets de la cuisine de production et des réfectoires est ainsi que le conditionnement journalier est à charge du CONTRACTANT.

L'évacuation des déchets est effectuée par la Commission qui dispose de contrats pour les déchets de papier, les déchets ménagers et les déchets alimentaires et avec une société spécialisée pour les déchets huile de friture, de verre et de plastique.

Le CONTRACTANT s'engage à respecter l'environnement et veille à la bonne gestion des déchets et du tri sélectif.

Tous les prix indiqués dans le bordereau de prix comprennent cette prestation de gestion des déchets.

4.2.4 Réunions et reporting

Les responsables du CPE organisent périodiquement des rencontres avec le contractant afin de garantir un bon déroulement des prestations. Le contractant fournit lors de ces réunions ou sur demande :

- Une synthèse de fréquentation et le nombre de repas enfants fournis de la période

- écoulée depuis la dernière réunion ;
- Les résultats des analyses bactériologiques ;
- La carte des menus pour les six semaines à venir ;
- Les propositions de menus thématiques ;
- Le rapport sur les produits bio, frais, surgelés, labellisés, qu’il a écoulé sur la période ;
- Les éventuelles modifications de sous-traitance ;

Objectifs de cette réunion :

- Que le CONTRACTANT puisse répondre aux questions et prendre connaissance des critiques et des suggestions ;
- Que le CONTRACTANT puisse soumettre toutes propositions visant à améliorer le fonctionnement du service de restauration ;
- Evaluer le service apporté, prendre connaissance des projets de nouveaux menus, émettre des suggestions sur l’organisation des repas et traiter les éventuelles réclamations ;
- Contrôler les dernières analyses bactériologiques ;
- Emettre son avis préalable, sur d’éventuelles modifications de prestations, définies dans le présent dossier de soumission ;
- Emettre toutes propositions visant à améliorer le fonctionnement du service de restauration ;
- Emettre son avis, et donner son accord préalable à toute modification de prix.

Le CONTRACTANT s’engage à répondre au mieux aux demandes. Si le CONTRACTANT ne peut pas répondre favorablement à la requête, le CONTRACTANT s’engage à envoyer une explication écrite à la Commission.

Tout changement de produits ou de prix doit être validé au préalable et par écrit par la Commission. Le CONTRACTANT n’est pas autorisé à proposer de nouveaux produits, pas même pour un essai, sans cette autorisation préalable.

4.2.5 Langues de communication

Tous les documents émanant du Contractant sont écrits en langue française, ou en langue anglaise. Le Contractant ne met à disposition sur le site que du personnel maîtrisant au moins une des trois langues suivantes : la langue française, la langue anglaise ou la langue allemande.

5 MOYENS MIS EN OEUVRE

5.1 MOYENS HUMAINS

5.1.1 Personnel

En vue de la reprise du personnel extérieur actuellement sur place et ultérieurement, lors de la fin du contrat, le CONTRACTANT s’engage à respecter les lois et règlements relatifs au maintien des droits des travailleurs en cas de transfert d’entreprise.

Le CONTRACTANT met en place sous son entière responsabilité financière et légale, le personnel en nombre suffisant, dûment qualifié pour assurer le fonctionnement tout au long du contrat.

Le CONTRACTANT assure la gestion de ses ressources humaines, il est chargé du recrutement de son personnel.

Le CPE étant une structure accueillant des enfants, il est demandé au CONTRACTANT de procéder à une sélection rigoureuse de son personnel. Le CONTRACTANT s'engage à n'envoyer sur le site que des personnes pour lesquelles il a vérifié qu'elles n'ont pas fait l'objet d'une condamnation pénale ni d'une sanction civile ou administrative de nature à leur interdire d'approcher des enfants. Il assume toute responsabilité vis-à-vis de la Commission et des parents au cas où un incident répréhensible serait imputable à un manquement de son personnel.

La composition des équipes de service devra être stable. Les personnes absentes sont remplacées. L'effectif des équipes est défini par le CONTRACTANT.

A l'entrée en vigueur du contrat, le CONTRACTANT remet par écrit à la Commission la liste du personnel qui est affecté sur le site, ainsi que l'extrait de casier judiciaire de chaque membre du personnel affecté avant son intervention sur le site.

Afin de pouvoir remplacer le personnel absent (congé, maladie, etc.) ou renvoyé, le CONTRACTANT dispose en permanence d'une réserve suffisante de personnel pour pouvoir assurer à tout moment un service irréprochable.

Le CONTRACTANT informe préalablement et par écrit de tout changement de personnel. La Commission se réserve le droit d'exiger le renvoi immédiat des personnes qui ne lui donnent pas satisfaction, en présentant au CONTRACTANT les justifications de sa décision.

Le CONTRACTANT observe toutes les dispositions en matière de protection légale des travailleurs sur leur lieu de travail.

Le CONTRACTANT est responsable de la formation et de l'information de son personnel. Le personnel du CONTRACTANT respecte toutes les règles de sécurité, de discipline, affichées ou transmises. Il est interdit de consommer des boissons alcoolisées sur le site du CPE ou aux alentours immédiats. Il est interdit de fumer à l'intérieur du site du CPE. Des espaces fumeurs sont mis à disposition à l'extérieur du site.

L'ensemble du personnel dispose d'une tenue de travail et d'une tenue de service qui seront définies et mises à disposition par le CONTRACTANT. Elles seront entretenues et renouvelées de manière à ce que la présentation du personnel soit toujours impeccable. Le personnel doit avoir, vis-à-vis des enfants et de tous les usagers, une attitude courtoise et correcte.

La Commission peut s'opposer au maintien d'un ou plusieurs employés du CONTRACTANT dans le cas d'une attitude inappropriée, en exposant les motifs. Le CONTRACTANT s'engage à faire observer à son personnel les règles de confidentialité qui lui seront fixées.

Il est interdit au personnel du CONTRACTANT d'emporter quelque objet que ce soit, même reconnu inutile, appartenant à la Commission. Il lui est également interdit de détourner tout document ou d'en communiquer la teneur. Des contrôles pourront se faire sans préavis avant la sortie du personnel.

Les objets détériorés ou volés seront remplacés par la Commission au frais du CONTRACTANT. Le CONTRACTANT souscrira à cet effet les assurances nécessaires et sera tenu d'en fournir la preuve aux clients.

Formation du personnel

Le CONTRACTANT est responsable de la formation de son personnel, que ce soit sur la connaissance générale du site et sur les clauses de ce contrat, les règles d'hygiène, l'utilisation correcte et en sécurité des produits et équipements ou encore l'utilisation correcte des équipements de protection individuelles.

De plus, il est demandé que :

- Au moins 2 membres du personnel du CONTRACTANT présents sur site soient formés aux premiers secours. Un rappel est organisé tous les 2 ans.
- Au moins 2 membres du personnel du CONTRACTANT présents sur site assistent à une formation sur le risque d'incendie et sur la manipulation des extincteurs. Un rappel est organisé tous les 2 ans.

La formation est à charge du CONTRACTANT. La preuve de formation est à fournir à la Commission.

5.2 MOYENS TECHNIQUES ET MATERIELS

La Commission met à disposition du contractant les infrastructures dans les bâtiments CPE 3 et CPE 1 et les installations sont mises à sa disposition par le Fonds Kirchberg (propriétaire du CPE 3) et l'Administration des bâtiments publics (propriétaire du CPE 1), et dont les obligations quant à l'entretien et au renouvellement sont à charge de la Commission.

Installations

Le CONTRACTANT exécute les prestations dans les infrastructures et installations mises à disposition par la Commission.

Les installations mises à disposition sont :

- CPE 3 : une cuisine professionnelle de production de type scolaire pour environ 950 repas, avec matériels professionnels, réserves et réfrigérateurs ;
- Des ascenseurs/monte-charges pour les cuisines;
- CPE1 :
 - RDC un réfectoire de 15 places,
 - RDC une petite cuisine de préparation,
 - 1^{er} étage deux réfectoires de 40 places chacun,
 - 2^{ème} étage 1 réfectoire de 49 places ;
- CPE 3 : Un réfectoire de 350 places ;
- Des kitchenettes pour la Garderie au bâtiment CPE 1 et le CEL au bâtiment CPE 3.

La liste détaillée des installations mise à disposition est fournie en annexe (appendice I.B.c) ci-jointe.

La Commission met à disposition du CONTRACTANT les locaux et le matériel nécessaires et adaptés à l'exploitation, en état de conformité avec les dispositions légales et réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité et en bon état de fonctionnement.

L'utilisation des réfectoires et kitchenettes relève de la compétence de la Commission. En dehors des heures de repas, ces salles restent à l'entière disposition de la Commission pour toutes manifestations organisées par celle-ci, notamment pour des réunions, réceptions, rassemblements, fêtes, présentations, études, etc.

L'exploitation des installations de la Commission comme centre de production pour des repas vendus à l'extérieur du site est interdite.

Matériel de cuisine

La Commission met, en début de contrat, à disposition du CONTRACTANT des articles de batterie de cuisine, de la vaisselle, de la verrerie et des couverts, etc. Les ustensiles et matériels de cuisine ne peuvent pas quitter les locaux de la cuisine.

Un inventaire initial sera réalisé d'une manière contradictoire au début du contrat.

En cours d'année, et en particulier à la fin de chaque année calendrier, il incombe au CONTRACTANT de remplacer, par du matériel de qualité équivalente, tout article détérioré ou manquant relevé à la suite d'un inventaire.

Le CONTRACTANT assume tout au long de la durée de la concession le renouvellement, l'achat ou la mise à disposition de tout nouveau matériel et de toute nouvelle fourniture jugée, d'un commun accord entre le CONTRACTANT et la Commission, nécessaire au bon accomplissement des prestations qui lui sont confiées.

Etat des lieux

Le CONTRACTANT use en bon père de famille des équipements qui lui sont confiés, et qui font l'objet d'un inventaire détaillé, qui sera signé par le CONTRACTANT et la Commission, après la signature du contrat et avant le commencement des prestations.

A la fin de chaque année civile, un état des lieux des installations et du matériel confié sera effectué conjointement par la Commission et le CONTRACTANT afin de s'assurer du bon état d'entretien des installations mises à disposition. Tout problème relevé devra être résolu avant l'ouverture du bâtiment CPE 3 en janvier.

La Commission se réserve le droit de contrôler l'état des installations et du matériel à d'autres moments de l'année.

Gestion de l'approvisionnement et des stocks

Le CONTRACTANT assure l'approvisionnement des denrées et leur stockage, à ses risques et périls, dans les installations qui lui sont confiées.

La Commission assure les risques de dommage pouvant survenir aux marchandises entreposées par le CONTRACTANT, en cas de rupture de courant provenant d'un incident technique issu des infrastructures, entraînant la détérioration des marchandises réfrigérées ou congelées.

Maintenance des installations

La maintenance des installations mises à disposition du CONTRACTANT est à la charge de la Commission, qui dispose des contrats avec des sociétés spécialisées (voir appendice I.B.d), à l'exception du petit électro-ménager, de la batterie de cuisine, de la vaisselle, de la verrerie et des couverts dont la maintenance et, le remplacement le cas échéant, seront à la charge du CONTRACTANT.

Un bilan technique sur l'état des installations et matériels mis à disposition, ainsi que sur les interventions éventuelles des sociétés de maintenance, est fourni régulièrement au Contractant.

Restent également à la charge de la Commission :

La maintenance et la gestion des ascenseurs (Voir liste des installations en appendice I.B.c).

Réparation des installations techniques

Le CONTRACTANT s'engage à signaler sans délai les déficiences justifiant des réparations. Les réparations des installations techniques sont prises en charge par la Commission pour autant qu'elles ne résultent pas d'une mauvaise utilisation par le CONTRACTANT, auquel cas les réparations lui incombent.

Si le CONTRACTANT ne signale pas les déficiences endéans les 5 jours ouvrables, il supportera les coûts de remise en état.

Energies et fluides

La Commission assure les fournitures d'eau, d'électricité, de gaz et de chauffage et en conserve directement la charge. La Commission se réserve le droit de mesurer les consommations et peut exiger des mesures d'économie en cas de consommation jugée abusive.

Frais de communication pour les téléphones fixes

Les frais téléphoniques, abonnements et communications, sont à la charge de la Commission.

Consommables

Le CONTRACTANT prend à sa charge la fourniture de tout consommable jugé nécessaire au bon fonctionnement des installations telles que : sel pour adoucisseur, liquides spécialisés pour machine à laver, etc.

5.3 SUIVI ET CONTRÔLE DES PRESTATIONS

Le CONTRACTANT a une obligation de résultat. Des contrôles sont régulièrement effectués à son initiative par son propre personnel d'encadrement et par les représentants désignés de la Commission qui s'engagent à faire part au CONTRACTANT, le cas échéant, de leurs observations dans les meilleurs délais.

6 DOMMAGES-INTERÊTS

Pénalités

Le CONTRACTANT met tout en œuvre afin d'assurer la bonne exécution des prestations demandées.

En cas de défaillance dans l'exploitation du service, sauf en cas de force majeure, de destruction totale ou partielle des moyens de travail, ou de retard imputable à la Commission, des pénalités peuvent être appliquées au CONTRACTANT.

Le non-respect des conditions de mise en œuvre du contrat, dûment constaté, par le biais d'un sondage, d'une enquête, ou de plaintes répétées ou suite à un autocontrôle de la part de la Commission, peut faire l'objet d'une pénalité en sus des éventuelles réparations demandées.

En particulier, des pénalités peuvent être imposées dans les situations suivantes :

- ✓ En cas de retard dans le fonctionnement du service (par ex. : non-respect des horaires ou service en retard, à partir d'un écart de 15 minutes) ;
- ✓ En cas d'interruption générale ou partielle du service ;
- ✓ En cas de non-conformité dans l'exploitation et l'organisation du service au regard des prescriptions du présent contrat (par ex. : la confiture est distribuée dans des emballages individuels) ;
- ✓ En cas de non-respect de la législation applicable au Grand-Duché de Luxembourg en matière d'hygiène et de sécurité ;
- ✓ En cas de non-conformité aux prescriptions en matière de nutrition dans la présentation et l'élaboration des repas (par ex. : non-respect de la fréquence des aliments) ;
- ✓ En cas de non-respect des obligations administratives imposées par le présent document.

L'imposition de pénalités ne diminue en rien l'obligation du CONTRACTANT d'exécuter les prestations en question.

Le montant des pénalités est fixé comme suit :

- ✓ Première infraction : envoi d'un email de rappel au CONTRACTANT
- ✓ Deuxième infraction : 500,00 € HTVA
- ✓ Troisième infraction et les suivantes : 1500,00 € HTVA

Elles sont applicables par le seul fait du non-respect par le Contractant de ses obligations contractuelles. Elles sont communiquées au Contractant par lettre recommandée et déduite d'office de tout paiement à effectuer au Contractant, sans préjudice de tout recours direct en cas d'insuffisance des montants disponibles. Le CONTRACTANT peut contester cette décision dans les trente jours à compter de la réception de la notification formelle. En l'absence de réaction de sa part ou d'une annulation écrite par la Commission dans les trente jours suivant la réception de la contestation, la décision imposant le paiement des dommages-intérêts devient exécutoire.

Les pénalités sont basées sur une période de référence de 12 mois. A la première infraction, la période de référence commence à courir. Lorsqu'aucune infraction n'est commise durant la période de référence, le compteur des infractions est réinitialisé. En tout état de cause, la

Commission peut réclamer au CONTRACTANT, en sus des pénalités, le montant représentant la contre-valeur des travaux non exécutés. Les frais de recouvrement engagés par la Commission sont à charge du CONTRACTANT.

7 MISE A DISPOSITION DES LIEUX

Le contractant prendra possession des lieux le mardi 24 décembre 2019 si les deux parties ont signé le contrat. Dès le vendredi 3 janvier 2020, il doit être en mesure d'assurer les prestations.

Le contractant disposera de 5 jours ouvrables pour vérifier l'état du matériel, valider l'inventaire et établir un rapport sur l'état des lieux qui sera transmis au pouvoir adjudicateur. Toutefois, dès la signature du contrat, et afin que la transition se passe le mieux possible, le contractant sera autorisé à visiter les cuisines avec son personnel afin de préparer la mise en place du contrat.

Dans la même optique, la vérification de l'état du matériel pour la transition peut être effectuée plus tôt. Cela sera organisé de commun accord entre les toutes les parties dès la signature du contrat.

8 IMPACT DES PRESTATIONS SUR L'ENVIRONNEMENT

La Commission est particulièrement attentive aux aspects environnementaux et applique le règlement EMAS 1221/2009. Elle exige que ses contractants respectent la politique environnementale des Institutions et la législation environnementale en vigueur au Grand-Duché de Luxembourg.

Le CONTRACTANT doit mettre en œuvre des procédures et pratiques respectueuses de l'environnement et participer à l'amélioration de la performance environnementale de la Commission (traitement des déchets, rejets, effluents ou nuisances produits).

A cet effet, il prendra toutes les dispositions appropriées pour le traitement des déchets et des rejets, effluents ou nuisances produits par ses activités, afin d'éviter toute atteinte à l'environnement, notamment, la collecte et l'évacuation de l'ensemble des déchets liés à l'exécution du contrat ainsi que leur élimination.

Le CONTRACTANT fournit sans délai tout document nécessaire afin que la Commission puisse remplir ses obligations EMAS.

Le CONTRACTANT, sous sa responsabilité exclusive, assume tous les risques pour l'environnement, résultant de ses obligations dans le cadre du contrat. Il est tenu d'exécuter toutes les opérations nécessaires conformément aux dispositions légales et réglementaires environnementales en vigueur au Grand-Duché de Luxembourg, applicables à ses prestations;

Des informations à propos d'EMAS sont disponibles sur le site:

http://ec.europa.eu/environment/emas/index_en.htm

9 APPENDICES

Appendice I.B.a : Statistiques de fréquentation

Appendice I.B.b : Standard de choix des aliments

Appendice I.B.c : Liste des équipements de la cuisine et ascenseurs

Appendice I.B.d : Liste des équipements - Maintenance des équipements

Appendice I.B.e : Plan de nettoyage actuellement en place (suivi des opérations journalières, hebdomadaires, mensuelles et annuelles)

Appendice I.B.f : Dératisation et désinsectisation