

MS1901

ACCORD-CADRE A BON DE COMMANDE

Appel d'offre ouvert

Articles R2161-2 à R2612-5 du Code de la Commande Publique et 67, 68, 78 et 80 du Décret n°2016-360 du
25 Mars 2016

Cahier des clauses techniques particulières

PREPARATION ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON CHAUDE POUR LA CANTINE SCOLAIRE DE SOUES

VILLE DE SOUES



MAIRIE DE SOUES

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ

La présente consultation a pour objet la préparation et la livraison de repas en liaison chaude destinés à la restauration scolaire de la cantine de la ville de Soues.

ARTICLE 2 : PUBLIC CONCERNE

La commune de SOUES sert en moyenne 150 repas par jour pour les élèves chaque jour, auxquels s'ajoutent en moyenne 13 adultes. C'est sur ce chiffre que sera basée la notation du critère des prix.

Ces convives sont répartis en trois catégories :

- Les maternelles (3 à 6 ans),
- Les élémentaires (6 à 12 ans)
- Les adultes (personnel municipal, ATSEM) pour en moyenne 13 personnes par jour

Les classes d'âges sont servies en trois services : le personnel à 11h30, les élémentaires à 12h et les maternelles à 12h45.

ARTICLE 3 : LIEU D'EXECUTION

Le titulaire assurera la préparation des repas dans ses propres installations. Il livrera ensuite les repas directement à la cantine de la ville de Soues :

26 Rue André Fourcade,
65430 SOUES

ARTICLE 4 : NOMBRE DE CONVIVES

Le nombre prévisionnel de repas à réaliser pour la semaine suivante sera communiqué, détaillé par tranches d'âges, tous les vendredis par un agent de la commune entre 11h30 et 14h00 par mail.

Ce nombre de repas pourra ensuite être ajusté à la marge le jour même de la prestation. Ces modifications seront indiquées par téléphone, au plus tard à 9h30.

Les repas annulés ne seront pas facturés par le titulaire. Au contraire, en cas de repas supplémentaire, le prix unitaire du repas sera facturé, sans aucune autre compensation.

En cas d'absence d'une classe, le prestataire sera informé la veille au plus tard, sauf en cas de maladie de l'enseignant auquel cas la commune n'est informée que le jour même.

ARTICLE 5 : LIVRAISON DES REPAS

1) Jours de Livraison

Pour l'année scolaire 2019/2020, le titulaire du marché assurera la livraison des repas du midi

- Lundi
- Mardi
- Jeudi
- Vendredi

sauf en périodes de vacances scolaires et jours fériés, et ce dès le 2 Septembre jour de la rentrée scolaire, et pour toute l'année scolaire sauf en cas de modification législative ou réglementaire. En cas de modification de ces jours de livraison pour les années scolaires suivantes, la commune informera le titulaire au plus tard à la date des vacances scolaires d'été.

2) Déroutement de la livraison

La livraison aura lieu à 10h30 à la cantine de Soues. Lors de la livraison, le responsable du site de restauration contrôlera les points suivants :

- La température des produits à cœur (celle-ci ne devant jamais être inférieure à 63°C, conformément à l'arrêté HACCP du 29 septembre 1997)
- L'état visuel des aliments et des repas.

En cas de manquement à ces contrôles, le responsable du site de restauration procédera au renvoi des repas au prestataire, qui devra s'assurer du remplacement des denrées avant le service à 11h30. Aucune compensation ne pourra être demandée.

Conformément au règlement HACCP susmentionné, les produits doivent être maintenus à une température à cœur supérieure à 63°C de la cuisson jusqu'au service. Le titulaire doit pouvoir répondre de cet engagement de la préparation jusqu'à la livraison.

Après les vérifications d'usage prévues ci-dessus, le titulaire ne saurait plus être tenu pour responsable du non-respect de cette température.

Le titulaire doit s'engager à faire respecter par son personnel les règles d'hygiène les plus strictes.

Dans le cas où les prestations alimentaires livrées deviendraient impropres à la consommation du fait de la Commune (problèmes dans les systèmes de transport du fait du client), l'entreprise, sous réserve d'avoir été prévenue immédiatement par la Commune, s'engage à fournir, dans la mesure du possible, des prestations alimentaires de remplacement pouvant, selon le cas, être constituées de prestations froides. Outre la facturation des prestations alimentaires livrées, celles de remplacement donneront lieu à une facturation correspondante telle que prévue.

Les repas seront acheminés dans des véhicules agréés pour la liaison chaude et fournis par le titulaire du marché.

Lors de chaque livraison, un bon de livraison sera établi en double-exemplaire. Une fiche de suivi pour la traçabilité des températures devra également être fournie à chaque livraison.

ARTICLE 6 : FABRICATION DES REPAS

Le titulaire fabriquera les repas dans ses propres installations. Il indiquera dans son offre technique les lieux du centre de production où seront fabriqués les repas livrés. Il en précisera la capacité de fabrication, les ressources humaines, ainsi que la condition d'appartenance ou d'exploitation de l'outil de production.

Le titulaire devra justifier de la certification ISO de son site, d'une certification équivalente reconnue ou de son engagement dans cette démarche.

En application de l'arrêté du 29 septembre 1997, les locaux, les installations et le matériel du lieu de production doivent avoir reçu l'agrément de la Direction Départementale de la Protection des Populations. Chaque candidat devra fournir une copie de l'agrément de la DDCSPP.

Le titulaire devra justifier d'une expérience et d'une pratique effective de l'art culinaire selon une cuisine traditionnelle.

Le titulaire devra respecter les dispositions de tous les textes en vigueur et avoir obtenu de la

part de la DDCSPP (Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations) ou avoir obtenu l'agrément en cuisine centrale. Ce document devra être fourni par le prestataire.

La dérogation auprès de la DDCSPP peut être obtenue sous certaines conditions (se renseigner auprès de cet organisme pour en connaître les modalités).

La cuisine dans laquelle seront fabriqués les repas, devra répondre strictement aux dispositions réglementaires en vigueur pour la fourniture des repas en liaison chaude, notamment la maîtrise de la norme HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), système identifiant, évaluant et maîtrisant les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments (NF V 01-002).

Un plateau témoin sera conservé au froid en cuisine centrale par le prestataire pendant cinq jours après consommation, afin de pouvoir procéder à des analyses éventuelles.

ARTICLE 5 : STRUCTURE ET COMPOSITION DES REPAS

Le service sera assuré à table par le personnel de la Commune.

Le menu devra comprendre cinq éléments, ainsi que le pain :

- Une entrée, froide ou chaude
- Un plat principal protidique (viande ou poisson)
- Un accompagnement équilibré (équilibre légumes/féculents, voir article 10.2 du présent CCTP)
- Un laitage (sauf lait cru et fromages au lait cru déconseillés par la Direction Générale de l'Alimentation)
- Un dessert
- Ingrédients et assaisonnements en quantité suffisante
- Pain.

Les menus, ou mets, à jours fixe sont proscrits.

Les menus seront adaptés aux saisons. Ainsi, les plats froids pourront être privilégiés lors des deux derniers mois de l'année scolaire.

Pour certaines recettes dites « plats complets », le plat protidique et l'accompagnement pourront être conditionnés ensembles.

ARTICLE 6 : MENUS DE SUBSTITUTIONS

Pour les enfants ne mangeant pas de porc, un menu de substitution « sans porc » devra être prévu. La Commune informera le titulaire du nombre de repas de substitutions prévisionnel en fin de semaine précédente.

ARTICLE 7 : MENUS SPECIAUX

Des menus à thèmes devront être proposés au minimum une fois par trimestre, sans aucun supplément de prix, incluant le repas de Noël.

Il est laissé au titulaire toute latitude pour proposer à la collectivité des solutions d'animation ou de présentation susceptible de dynamiser et de rendre attrayante la prestation, et ce avec une dimension pédagogique.

ARTICLE 8 : ELABORATION DES MENUS

Les menus devront être équilibrés et diversifiés.

La diversité des menus sera appréciée sur la base de la fréquence de présentation des plats servis au cours de 20 repas successifs conformément aux règles fixées à l'Annexe I de l'Arrêté du 30 Septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Le titulaire doit tout mettre en œuvre pour éviter la monotonie alimentaire.

Les menus devront être transmis par mail, au plus tard, le jeudi pour la semaine suivante.

Dans ce sens, et afin de pouvoir l'évaluer, les candidats devront obligatoirement joindre à leur offre technique un exemple de calendrier des menus proposés pendant un mois, soit 20 jours ou 20 repas successifs. Ce document servira de base à la notation du sous-critère « diversité des repas ».

ARTICLE 9 : PRODUITS UTILISES

Les produits utilisés par le titulaire dans la confection des repas devront être des produits locaux, **issus des circuits courts**. Le titulaire veillera en outre à :

- S'approvisionner en pain au près des artisans locaux
- Solliciter les producteurs locaux, notamment en ce qui concerne les légumes et les viandes.

Dans la mesure du possible, le titulaire devra également utiliser des produits dits « de saison ».

Le titulaire s'assurer de respecter au minimum les objectifs de la loi Grenelle II du 12 Juillet 2010, soit **20% de produits issus de l'agriculture biologique**. Le titulaire est libre d'aller au-delà de ce seuil, et de la forme sous laquelle ce seuil sera matérialisé (ex : un repas bio par semaine).

Le titulaire devra produire, régulièrement, les documents justifiant du respect de ces exigences. En cas de non-respect, des pénalités pourront être mises en place.

ARTICLE 10 : SPECIFICATIONS

1) Quantitatives

Il est prévu, pour chaque enfant, ce qui lui est nécessaire en fonction des règles de nutrition correspondant à son âge et à son activité, sans excès, mais surtout sans insuffisance.

Le titulaire devra respecter les règles essentielles en vigueur d'équilibre alimentaire et de grammage définies par la recommandation J5-07 du 4 mai 2007 relative à la nutrition du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) consolidée. L'ensemble des produits utilisés sera conforme aux qualités et spécifications définies par famille au sein du GPEM/DA ou équivalent.

Le titulaire devra respecter les recommandations quantitatives prévues par l'Annexe II de l'Arrêté du 30 Septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Le titulaire s'engage à toujours respecter et appliquer la législation en vigueur et les recommandations nutritionnelles les plus récentes, et donc à adapter ses modes d'approvisionnement.

2) Qualitatives

Les menus seront établis en lien avec un(e) diététicien(ne) missionné(e) par le titulaire. Ce dernier devra produire régulièrement des attestations de validation des menus de la part du spécialiste.

Le titulaire sera en mesure de fournir, à tout moment, des attestations justifiant de la provenance des produits qu'il emploie, de leur traçabilité, ainsi que les fiches techniques et nutritionnelles des produits. Les denrées utilisées devront répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, et devront être homologuées et enregistrées auprès de l'AFNOR.

ARTICLE 11 : MATERIEL DE MAINTIEN EN TEMPERATURE

Le titulaire n'est pas chargé de fournir à la commune le matériel nécessaire au maintien à température une fois que celle-ci a pris en charge les produits.

Il doit en revanche s'assurer que le matériel dont il dispose pour le transport est adapté à une telle utilisation.

ARTICLE 12 : OBLIGATIONS DU TITULAIRE

Le titulaire du marché ne peut transférer à un sous-traitant tout ou partie de l'exécution du marché sans l'accord du maître d'ouvrage.

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions communautaires et nationales concernant les denrées alimentaires. Le titulaire s'engage à respecter notamment les dispositions de tous les textes en vigueur ou à intervenir en cours de marché.

Le prestataire s'engage à appliquer les strictes règles d'hygiène alimentaire, ainsi que celles se rapportant aux locaux et au matériel telles qu'elles résultent de la réglementation en vigueur.

Il veillera également à l'application des règles relatives à la surveillance médicale et à l'hygiène corporelle du personnel qui manipule les denrées.

En termes de contrôle bactériologique, le fournisseur est tenu de faire, à ses frais, des contrôles réguliers afin de vérifier la conformité des repas fournis aux critères microbiologiques réglementaires auxquels il doit satisfaire.

Les comptes rendus et bilans des contrôles réalisés, tant par le fournisseur que par les services compétents seront à la disposition des services de la Commune.

Ces contrôles réguliers seront effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer à tout moment la Commune, ainsi que de ceux auxquels procèdent les services de l'Etat. Les résultats seront communiqués à la commune dans les meilleurs délais.

Si besoin est, le titulaire s'engage à former, à ses frais, le personnel de la commune à la méthode HACCP.

ARTICLE 13 : CONTRÔLES DE LA COMMUNE

La commune peut, à tout moment, et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous les contrôles qu'elle jugerait nécessaires afin de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution.

Ces contrôles peuvent porter sur le respect des spécifications :

- De salubrité (denrées, matériel, personnel, locaux...)
- Nutritionnelles et gastronomiques,
- Qualitatives
- Quantitatives.

Le cas échéant, ils sont effectués soit par la personne responsable, soit par un représentant désigné par la commune.

Afin d'exercer le contrôle prévu au présent article, la personne responsable peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix sans en référer préalablement au titulaire, et notamment les services de la DDCSPP ou les autres services de l'Etat concernés.

Ces contrôles ne feraient pas obstacles aux contrôles inopinés que les agents de l'Etat décideraient d'opérer dans le cadre de leurs fonctions.

ARTICLE 14 : CONTENU OBLIGATOIRE DE L'OFFRE TECHNIQUE

L'offre technique devra contenir un calendrier retraçant les menus journaliers pendant un mois (20 jours, soit 20 repas consécutifs) afin d'évaluer la diversité des repas.

Elle contiendra toutes les attestations, preuves ou habilitations demandées aux précédents articles du présent Cahier des Clauses Techniques Particulières.

Elle contiendra également tout document que le candidat jugera utile à l'évaluation de son offre au regard des critères précisés à l'article 12 du Règlement de Consultation.