

COMMUNE DE GOMETZ LA VILLE

RESTAURATION SCOLAIRE

PROCEDURE ADAPTEE

CAHIER DES CHARGES

SOMMAIRE :

- Article 1 – Objet
- Article 2 - Mode de consultation
- Article 3 - Décomposition du marché en lots
- Article 4 - Durée du marché
- Article 5 - Documents contractuels
 - 5.1 - Les pièces particulières
 - 5.2 – Pièces générales
 - 5.3 - Examen des candidatures et des offres
 - 5.4 - Délais et remise des dossiers
- Article 6 – Contenu de la prestation
 - 6.1 – Repas
- Article 7 – Engagements de la commune
- Article 8 – Modalités d'exécution
 - 8.1 – Elaboration des menus
 - 8.2 – Composition des menus
 - 8.3 – Repas à thème
 - 8.4.1 – Menus spéciaux de remplacement
 - 8.4.2 – Menus « BIO »
 - 8.5 – Denrées employées
 - 8.6 – Conditionnement des repas
 - 8.7 – Transport des repas
- Article 9 – Dispositions juridiques et normes auxquelles est soumis le titulaire
 - 9.1 – Les dispositions relatives aux normes et aux certifications
 - 9.2 – Les textes en vigueur
- Article 10 – Conditions de livraison des repas
- Article 11 – Développement durable
- Article 12 – Opérations de vérification
 - 12.1 - Contrôle des opérations de livraison
 - 12.2 – Vérification des spécifications contractuelles
 - 12.3 – Evaluation
- Article 13 – Sanctions
 - 13.1 – Réfaction
 - 13.2 – Défaillance
 - 13.3 – Résiliation
 - 13.4 – Pénalités
- Article 14 – Prix – modalités de règlement
- Article 15 – Assurance et responsabilité du titulaire
 - 15.1 – Garanties
 - 15.2 – Documents
- Article 16 – Assistance et conseil

Article 1 : Objet

Les stipulations du présent Cahier des Clauses Particulières (C.C.P.) concernent la fourniture de repas en liaison froide au restaurant scolaire des écoles maternelle et primaire de la commune de GOMETZ LA VILLE.

Article 2 : Mode de consultation

Le marché est passé en vertu des dispositions des articles 27 et 28 du nouveau Code des Marchés Publics.

Article 3 : Décomposition du marché en lot

Le présent marché sans formalités préalables fait **l'objet d'un lot unique** relatif à l'approvisionnement, la préparation, la cuisson, la conservation des denrées alimentaires, le transport ainsi que la livraison des repas au profit des enfants du groupe scolaire et des adultes de Gometz-la-ville.

Article 4 : Durée du marché

Le présent marché est conclu pour une durée de un an à compter du 1^{er} septembre 2013.

Article 5 : Documents contractuels

Les pièces constitutives du marché sont les suivantes, par ordre de priorité : (seules les pièces particulières sont à fournir à la signature du marché) :

5.1 Les pièces particulières :

- L'Acte d'Engagement (A.E.) et ses annexes éventuelles, dont l'exemplaire original conservé dans les archives du maître d'ouvrage fait seul foi,
- Le présent Cahier des Clauses Particulières (C.C.P.) et ses annexes, daté et signé par le candidat dont l'exemplaire original conservé dans les archives du maître d'ouvrage fait seul foi,
- Le bordereau des prix-détail estimatif,
- Le calibrage des portions unitaires (en grammes) à fournir par le candidat,
- Le numéro d'agrément vétérinaire sanitaire de la cuisine affectée à la préparation des repas,
- La liste des références du candidat similaire au présent marché,
- Le justificatif de la démarche qualité pour la cuisine affectée à la préparation des repas.
- Mémoire technique

5.2 Pièces générales :

Les documents applicables sont ceux en vigueur au premier jour du mois d'établissement des prix, tel que ce mois est défini à l'article 13 du présent C.C.P.

- Cahier des Clauses Administratives Générales (C.C.A.G.) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et services,
- Décisions du Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCM).

5.3 : Examen des candidatures et des offres

Le jugement sera effectué dans les conditions prévues aux articles 52 et 53 du Code des Marchés Publics.

Critères de sélection des candidatures :

- 1° capacités techniques et financières
- 2° références de prestations similaires
- 3° conformité du dossier de candidature

Critères d'attribution :

Offre économiquement la plus avantageuse appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous avec leur pondération :

- Valeur technique : 60 %
- Prix : 40 %

5.4 : Délais et remise des dossiers :

Date d'envoi pour publication de l'avis : 2 juillet 2013

Date limite de réception des offres : 26 juillet 2013, à 16 heures

Article 6 : Contenu de la prestation

6.1 Repas

Le titulaire s'engage à fabriquer et à fournir à la Commune de GOMETZ LA VILLE les repas du midi destinés exclusivement :

- Aux enfants des écoles maternelles et primaires inscrits au restaurant scolaire.
- Aux enseignants et au personnel assurant le service et la surveillance.
- les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis.

Le titulaire assure ses prestations cinq fois par semaine, durant toute la durée du marché.

Service Minimum :

Le titulaire s'engage, pendant la durée du marché, à assurer la continuité du service. En cas de motif exceptionnel qui lui est imputable, il est tenu d'en informer la Commune et d'assurer un service minimum de type repas froid.

Le titulaire indiquera les mesures mises en place pour assurer la continuité du service.

Le nombre de repas à servir pour la durée du marché se décompose comme suit :

- Repas Enfants maternelle et élémentaire : 145 repas par jour pendant 140 jours par an.
- Repas adultes : 5 repas par jour pendant 140 jours par an.

Le titulaire assure :

- L'élaboration des menus,
- La fabrication des repas classiques et festifs, en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies par l'administration,
- La fourniture de condiments (sel ou poivre) en conditionnement collectif, ainsi que l'assaisonnement des crudités sous forme de bidons,
- la fourniture du pain,
- Le conditionnement des plats cuisinés et des préparations froides,
- Le transport des repas sur les sites prévus dans le marché et leur livraison,
- Le respect du contrôle d'hygiène, notamment la réalisation à ses frais des contrôles micro-biologiques prévus par la réglementation en vigueur.

Le titulaire s'engage à mettre en place une méthode de maîtrise basée sur la prévention des problèmes de type H.A.C.C.P. (analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise).

Référence est faite aux dispositions relatives du personnel (chapitre IV de l'Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social).

6.2 Mise à disposition du matériel

Le titulaire s'engage à mettre à disposition de la commune de GOMETZ LA VILLE, les équipements nécessaires à la conservation des repas et des glaces et à la remise en température des plats, en fonction des effectifs mentionnés à l'article 6 du présent cahier des charges.

Le matériel doit répondre à la directive européenne n) 93/68/CEE du 22 juillet 1993 relative au marquage CE publiée dans le JOCE du 30 août 1993.

Le titulaire assure gratuitement :

- la mise en place et l'enlèvement (à l'issue du contrat) du matériel mis à disposition.
- la formation du personnel utilisateur de ces matériels.
- le dépannage et la maintenance du matériel mis à disposition.

La commune de GOMETZ LA VILLE s'engage à procéder à ses frais aux contrôles électriques des matériels imposés par la réglementation en vigueur et souscrire une assurance pour valeur à neuf de remplacement en cas d'incendie ou de dégradations. A ce titre l'utilisation du matériel par le personnel de la commune sera réalisée en « bon père de famille ».

Le titulaire présentera également en option une formule sans fourniture de matériel et une formule en location avec option d'achat du matériel.

Article 7 : Engagements de la Commune

La Commune s'engage auprès du titulaire à :

- Indiquer les périodes d'ouverture et les modalités de fonctionnement du restaurant scolaire,
- Préciser le nombre et la catégorie de repas à livrer, avant 10 heures la veille du repas,
- Fournir les serviettes de table,
- Pourvoir à la vaisselle, aux couverts, ainsi qu'aux verres,
- Fournir les boissons autres que celles prévues au menu,
- Assurer la distribution des repas aux enfants,
- Suivre les procédures de stockage et l'utilisation des plats cuisinés figurant sur les emballages,
- Assurer l'entretien ménager des locaux et du matériel,
- Assurer le nettoyage et la bonne conservation des bacs et paniers récupérables servant au transport des plats cuisinés.
- Assurer la destruction des emballages perdus et des produits alimentaires non consommés,
- Assurer l'entière responsabilité de l'organisation du service et la surveillance des enfants pendant les repas.

Article 8 : Modalités d'exécution

8.1 Elaboration des menus

Le règlement intérieur des établissements prévoit la réunion d'une Commission des menus, qui a lieu toutes les huit semaines.

Le titulaire s'engage à présenter à la Commission, au moins quinze jours avant sa réunion, une prévision des menus établis conformément aux spécifications du G.E.M.R.C.N.

Le titulaire mettra à la disposition de la Commission des menus, un(e) diététicien(ne) chargé de l'assister et de la conseiller lors de ses réunions. La Commission pourra demander la modification des menus. Elle en avertira le titulaire au moins quinze jours avant le début de l'exécution de ses prestations. Passé ce délai, la Commission ne pourra plus demander des modifications de menus pour la période des huit semaines à venir.

Le titulaire s'engage à respecter le plan alimentaire et les menus arrêtés par la Commission, ainsi que les prescriptions qualitatives et quantitatives. Il fournira mensuellement les feuilles de menus destinées à l'affichage sur les panneaux disposés à l'information des consommateurs.

Dans le cadre de la présente consultation, le titulaire devra présenter en annexe de son offre, une proposition de menus sur une période de huit semaines consécutives.

8.21 Composition des menus

Il s'agit de menus uniques à cinq composantes, à savoir :

- Une entrée,
- Un plat protidique principal,
- Un plat d'accompagnement,
- Un fromage ou un laitage,
- Un dessert,
- Le pain.

Les repas fournis aux élèves de l'Ecole maternelle seront d'une quantité adaptée à leur âge et à leur goût.

L'entrée devra prévoir au moins 3 crudités par semaine et 1 potage en période hivernale.

Le titulaire indiquera sa procédure de remise en température pour le potage.

Le plat protidique principal devra être au moins trois fois par semaine un plat entier non reconstitué. Il devra être composé chaque semaine d'au moins une viande rouge, une viande blanche et d'un poisson.

Les produits panés viandes ou poissons seront présentés au maximum une fois par semaine.

Le plat d'accompagnement sera au maximum deux fois par semaine des féculents.

Le laitage devra être constitué d'un produit type yaourt, petit suisse, fromage blanc ou fromage.

De plus, le dessert devra être au moins deux fois par semaine des fruits crus.

Dans le cadre d'une réflexion sur la nutrition en restauration scolaire, le titulaire présentera une variante chiffrée comportant un menu à quatre composants, le choix proposé devra inclure obligatoirement à chaque repas un plat de viande et légume et respecter l'équilibre alimentaire du menu

8.3 Repas à thèmes

Le titulaire devra fournir au minimum une fois sur huit semaines, un repas à thème. De même, il devra fournir un repas festif pour Noël et des piques-niques à la demande des établissements scolaires. Ceux-ci s'entendent comme faisant partie intégrante de la prestation et ne sauraient faire l'objet d'une facturation supplémentaire.

8.4.1 Menus spéciaux de remplacement

Le titulaire proposera des menus spécifiques liés au respect des confessions religieuses.

Il proposera également des menus spécifiques liés aux intolérances à l'œuf et au poisson.

Il joindra dans son mémoire ses propositions concernant les allergies complexes et graves.

8.4.2 Menus « BIO »

Dans le cadre de la réglementation en vigueur sur l'introduction progressive de denrées issues de l'agriculture biologique dans les menus des restaurants scolaires, le titulaire présentera en variante dans le bordereau des prix deux propositions :

OPTION 1 : Le prix moyen lissé sur l'année d'un repas comportant deux éléments BIO par semaine (hors d'œuvre, laitage ou dessert - SAUF VIANDE) tous les 15 jours.

OPTION 2 : Le prix moyen lissé sur l'année d'un repas comportant quatre éléments BIO par semaine (hors d'œuvre, laitage ou dessert - SAUF VIANDE) toutes les 8 semaines.

8.5 Denrées employées

Crudité :

Les crudités seront élaborées à partir de produits frais. Les crudités de quatrième gamme seront proscrites, à l'exception de la salade verte qui devra être livrée prête à l'emploi.

Charcuterie :

Le jambon sera de qualité supérieure sans couenne avec un maximum de 5 % de matière grasse

Viande :

Les viandes panées comporteront un maximum de 30% de panure.

Les viandes hachées panées de type « délinette » sont exclues des menus.

Traçabilité des viandes :

L'étiquetage de la viande bovine doit être réalisé conformément aux dispositions du titre II du règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement et du Conseil du 17 juillet 2000 et de la circulaire GPEM/DA « spécifications techniques 31-13-03 ».

Le titulaire présentera dans son mémoire les éléments mis en place pour garantir à la commune la traçabilité complète des viandes bovines servis aux consommateurs.

Le titulaire précisera également son mode d'information au client sur l'origine de la viande bovine.

Poisson :

Le poisson devra être frais ou surgelé pleine mer garanti « sans arêtes » et plein filet.

Les poissons panés comporteront un maximum de 30% de panure.

Les produits panés à base de poisson de moins 70% de poisson type beignet sont exclus des menus.

Dessert :

Le titulaire indiquera les types de glaces proposés régulièrement dans les menus

La confiture n'est pas considérée comme un dessert.

Ingrédients O.G.M. (Organismes Génétiquement Modifiés) :

Le titulaire devra se conformer aux Règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE relatifs à la traçabilité et à l'étiquetage des OGM et de leurs dérivés dans les denrées et ingrédients alimentaires.

8.6 Conditionnement des repas

Il est en barquette à usage unique en plastique polypropylène collective de six ou huit portions pour les enfants et en barquette individuelle adulte pour tenir compte de l'ajustement quotidien du nombre de rationnaires.

8.7 Transport des repas

Le transport des repas est effectué dans les véhicules réfrigérés du titulaire afin de maintenir les produits à une température de + 3°C.

Pour être transportés, les repas doivent être placés dans des contenants spécifiques pour assurer leur protection et leur conservation.

Article 9 : Dispositions juridiques et normes auxquelles est soumis le titulaire

Le titulaire du marché, lors de l'élaboration, la fabrication et la livraison des repas doit respecter l'ensemble des textes en vigueur, et toute nouvelle réglementation applicable à ce type de marché et au type de produit en cause.

Cette réglementation portera notamment sur :

Les conditions de sécurité alimentaire et d'hygiène de fabrication des plats préparés à l'avance.

L'étiquetage, la présentation et l'emballage des denrées alimentaires.

Les conditions de transport des denrées périssables

Les conditions d'entreposage des denrées alimentaires conservées en chambres froides.

Les conditions de congélation, conservation et décongélation

Les critères micro biologiques

L'utilisation des produits de la IVème Gamme :

Article 10 : Conditions de livraison des repas

Les livraisons au restaurant scolaire de la commune se feront tous les jours de consommation **avant 9 heures** de manière à ne pas perturber les heures d'entrées et sorties scolaires.

Les fournitures livrées par le titulaire devront être accompagnées d'un bulletin de livraison.

Ce bulletin dressé distinctement pour chaque prestation devra comporter :

- La date de fabrication et conditionnement,
- La référence à la commande,
- L'identification du titulaire,
- L'identification et la traçabilité du produit.

Les produits alimentaires doivent être entrés dans les réfrigérateurs aux frais risques et périls du fournisseur, et par ses soins.

A la demande de la commune un stock de conserves adaptées devra être mis gratuitement à la disposition de chaque restaurant de la commune. La facturation du stock deviendra effective en cas d'utilisation par la commune.

Article 11 Développement durable

Le titulaire joindra à son offre un mémoire au regard du développement durable.

Article 12 : Opérations de vérification

12.1 Contrôle des opérations de livraison

L'agent habilité de la Commune réceptionne les fournitures et délivre un récépissé au titulaire.

12.2 Vérifications des spécifications contractuelles

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

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications contractuelles (notamment quantités, valeur nutritionnelle et gastronomique, respect des menus et contrôles microbiologiques). En cas de contrôle négatif, une sanction est prévue à l'article 12 du présent C.C.P.

12.3 Evaluation

La commune se réserve la possibilité de procéder à des sondages auprès des usagers pendant la durée d'exécution du présent marché afin de mesurer leur satisfaction.

Article 13 : Sanctions

13.1 Réfaction

Lorsque la personne responsable du marché considère que les fournitures ne satisfont pas entièrement aux conditions du marché, mais qu'elles présentent des possibilités d'admission en l'état, elle peut prononcer une réfaction correspondant à une réduction de prix compte tenu des imperfections constatées.

Les décisions de réfaction ne peuvent être prises qu'après que le titulaire ou que son représentant ait été convoqué pour être entendu.

13.2 Défaillance

Lors de la survenance d'une défaillance dans la fourniture des repas (sauf cas de force majeure ou de retard imputable à la Commune) des pénalités pourront être appliquées au titulaire.

Elles sont égales à :

- 3 Euros par repas non livré ou livré après 11 heures,
- 3 Euros par repas livré partiellement,
- 3 Euros par repas ne respectant pas, même partiellement le menu,
- 300 Euros en cas de non conformité aux règles en vigueur en matière d'hygiène, de non respect des quantités, de la valeur nutritionnelle et gastronomique des menus.

Le montant des pénalités est déduit par la Commune sur la facture présentée par le titulaire.

13.3 Résiliation

La Commune peut, à tout moment, mettre un terme à l'exécution des prestations faisant l'objet du marché par une décision de résiliation, **conformément aux articles 24 à 32 du Cahier des Clauses Générales applicables aux marchés publics de Fournitures Courantes et de Services (C.C.A.G.F.C.S.)**.

Suite à une intoxication alimentaire, le marché pourra être résilié par la Commune sans qu'elle ait à verser des indemnités au titulaire.

Afin de prévoir la continuité du service (dans la perspective d'un nouveau mode d'exploitation ou d'une remise en concurrence), le titulaire s'engage à fournir à la Commune sur sa demande, tous les éléments d'informations qu'elle jugera utiles.

13.4 Pénalités

Absence de remise de documents

En cas de non production des informations prévues contractuellement (prévisions des menus, certificats de contrôle hygiénique et microbiologique), et après mise en demeure de la Commune restée sans réponse pendant une semaine, une pénalité égale à 500 euros sera appliquée au titulaire.

Le montant des pénalités est déduit par la Commune sur la facture présentée par le titulaire.

Article 14 : Prix – modalités de règlement

Les prix du marché sont exprimés hors TVA.

Les prestations seront réglées par application des prix unitaires dont le libellé est donné dans le bordereau des prix-détail estimatif aux quantités fournies.

Les factures seront réglées mensuellement suivant les dispositions de l'article 8-1 du C.C.A.G.

Après service fait, le titulaire doit remettre en début de mois à la Commune, un état récapitulatif des opérations réalisées mensuellement.

La facture doit comporter :

- Les références du marché,
- La période d'exécution des prestations,
- Le nombre de repas livrés pour chaque type de convives,
- Le prix unitaire de chaque type de repas hors taxes,
- La T.V.A. au taux en vigueur.

Le délai de mandatement est fixé à 45 jours maximum à compter de la réception de la facture

Article 15 : Assurance et responsabilités du titulaire

15.1 Garanties

Le titulaire devra souscrire un contrat d'assurance de responsabilité civile afin de garantir la responsabilité qu'il est susceptible d'encourir en raison des dommages corporels qui pourraient survenir lors de la fabrication, la livraison et la fourniture de repas, en particulier pour les risques d'intoxication alimentaire.

Le titulaire fait son affaire de tous les risques et litiges pouvant survenir du fait de la fourniture des repas (transport des repas, livraisons, intoxication alimentaire).

En cas de sinistre, le titulaire doit prendre toutes dispositions pour qu'il n'y ait pas d'interruption dans l'exécution du marché.

15.2 Documents

Le titulaire devra fournir à la Commune une copie de la police d'assurance responsabilité civile, en cours de validité durant le marché.

Toutefois, cette communication n'engage en rien la responsabilité de la Commune pour le cas où, à l'occasion d'un sinistre, l'étendue des garanties ou le montant de l'assurance s'avérerait insuffisant.

Le titulaire devra tenir la Commune informée, de toute modification afférente à son contrat d'assurance (avenant, résiliation, changement de compagnie, garanties...) dans un délai d'un mois.

Article 16 Assistance et conseil

Un référent, interlocuteur privilégié de la commune sera chargé du suivi du présent marché.

Le titulaire informera la commune des dates de passage de son référent, de plus ce dernier est tenu d'assister la personne publique en cas de nécessité sur le lieu de restauration.

Le titulaire doit prévoir un accompagnement du personnel de service de la commune dès le début de la prestation.

En outre le titulaire apportera une formation continue et régulière au cours de ses visites et assurera annuellement une formation plus complète sur l'HACCP en liaison froide représentant au minimum une journée de formation par agent.

Fait à	le	A	Le
Le Maire			Le Prestataire Lu et accepté sans réserve