



ASSISTANCE DÉPARTEMENTALE
POUR LES TERRITOIRES DE L'OISE

Partenaire de votre action

ADTO

10 rue des Teinturiers - 60000 BEAUVAIS

Tél. 03 44 15 37 37 - Fax 03 44 15 37 30

accueil@adto60.com

SPL au capital de 60 000 €

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURE

Cahier des Charges

Maître d'ouvrage

COMMUNE DE CIRES LES MELLO

Objet du marché

**PRESTATION DE SERVICES POUR LA FOURNITURE ET LA LIVRAISON DE REPAS DU TYPE RESTAURATION
DIFFEREE EN LIAISON FROIDE DANS LES DIFFERENTS RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA COMMUNE**

1 – OBJET DU MARCHE

La commune confie au prestataire, à titre exclusif, pour la durée et le contenu des prestations ci après : l'établissement des menus, la confection des repas et leur livraison en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur.

Le prestataire s'assurera également du suivi sanitaire, technique et qualitatif de ses moyens de production et de livraison.

La livraison des repas s'effectuera aux restaurants scolaires du Groupe scolaire Jean de la Fontaine (rue Saint Martin) et du Groupe scolaire du Tillet (rue de Précý Le Tillet).

Le prestataire respectera l'arrêté de circulation mis en place dans la rue saint Martin (circulation interdite entre 8h20 et 8h30).

La collectivité estime à : 25 000 repas plus ou moins 10% par an. Ce volume est donné à titre indicatif et ne constitue pas un engagement contractuel de la collectivité.

Le marché est conclu pour une période initiale de 1 an à compter de sa notification. Il peut être reconduit expressément par période successive de 1 an, sans toutefois excéder 3 ans.

2 – DEFINITION DES PRESTATIONS

2.1 – LES MENUS

Le prestataire proposera une cuisine de qualité, de type traditionnel et respectant le décret du 30 septembre 2011 concernant la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Le prestataire proposera à la commune sept semaines à l'avance, de choisir le menu parmi deux plats minimum:

- entrée
- plat protidique
- fromage
- dessert

La commune indiquera au prestataire sous quinze jours les menus journaliers pour les semaines suivantes.

Le prestataire fournira un rapport diététique laissant apparaître les qualités nutritionnelles des aliments en même temps que les prévisionnels menus.

Le prestataire validera alors les choix effectués par la commune d'un point de vue diététique et nutritionnel.

Le prestataire s'engage à informer la collectivité de toute modification du menu prévisionnel.

Le prestataire communiquera exhaustivement toutes les fiches techniques des produits ou des plats préparés et/ou cuisinés achetés cuits ou crus à l'industrie agro-alimentaire qu'il entend servir dans le cadre du marché.

Le prestataire s'engage à tenir à la disposition de la collectivité, les informations nécessaires ou les fiches techniques des aliments et produits permettant de contrôler la conformité avec les préconisations des organismes officiels. Le prestataire devra faire preuve de la plus grande clarté et transparence à ce sujet.

Outre les obligations et recommandations des organismes officiels, la collectivité souhaite que les menus ou plats à jours fixes soient proscrits.

2.2 – COMPOSITION DES REPAS

Les repas seront composés de :

- 1 hors d'œuvre,
- 1 plat protidique,
- 1 légume ou 1 féculent,
- 1 fromage ou 1 laitage,
- 1 dessert
- sans pain
- sans boisson.

Les condiments divers tels que sel, poivre, huile d'assaisonnement, vinaigre et moutarde accompagneront les plats servis. Ils seront livrés en conditionnement standard.

Option 1 :

Suite au Grenelle de l'environnement, la Circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat et la loi Grenelle 1 mentionnent l'obligation d'introduire au moins 20% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective publique.

Il est demandé de proposer un coût de prestations pour 20 % de produits issus de l'agriculture biologique par repas et une organisation relative à la fourniture de ces produits.

2.3 – QUALITE DES PRODUITS

♦ Les produits frais :

L'utilisation de produits frais est recommandée. Le prestataire présentera la liste des produits frais qu'il s'engage à utiliser dans la fabrication des repas. Cette liste portera également sur les soupes et potages.

♦ Les pâtisseries :

La pâtisserie, fraîche ou surgelée, sera servie une fois par quinzaine, hors mercredi. Le prestataire présentera la liste des pâtisseries qu'il entend servir, leur provenance, leur composition et les grammages.

♦ Les fruits frais, en conserve ou surgelés :

Afin de faciliter au prestataire l'accès aux fruits de qualité, il ne sera pas imposé de communiquer à l'avance le type de fruits servi (mention « fruits de saison » sur le menu prévisionnel).

Pour autant, aucun fruit ne pourra être servi deux fois dans la même semaine et la collectivité sera très attentive à la qualité des fruits proposés à la consommation des usagers. En particulier, les fruits devront être à parfaite maturité le jour de leur consommation.

En cas de non-conformité (fruits trop mûrs ou trop verts), ils ne seront pas servis et seront changés le jour même par la collectivité.

♦ Stock tampon :

Le prestataire mettra en place à l'office central du restaurant scolaire un stock de coupelles de fruits au sirop ou compote, afin de pouvoir palier au manque de qualité ou de maturité des fruits livrés.

Le prestataire sera informé du nombre de fruits concernés, et réapprovisionnera, dès la prochaine livraison, la quantité sortie du stock. Le prestataire se chargera du suivi des dates limites de consommation de ce stock tampon.

♦ Repas de secours :

Il sera mis en place un stock dit de secours, destiné à assurer la prestation en cas :

Soit de défaillance (exceptionnelle) du prestataire sur une journée,

Soit d'incident notamment de type vétérinaire entraînant la perte des repas,

Soit de cas de force majeure ne permettant pas le ravitaillement de la collectivité.

Ces repas seront la propriété du prestataire et ne pourront être utilisés qu'avec son accord, sauf urgence dûment justifiées. Ils seront stockés dès la rentrée scolaire et le suivi des dates limites de consommation sera assuré par le prestataire.

♦ Repas à thème :

Il devra être prévu un repas à thème une fois par période de sept semaines. On distinguera la notion de thème comme étant une variante des repas sur la composition et l'originalité des produits, des animations, qui autour d'un thème viennent enrichir un repas en proposant éventuellement une décoration exceptionnelle sur le thème du repas.

Devront être assurées absolument les fêtes traditionnelles (Noël, Carnaval, Mardi Gras, Pâques ...), un pique-nique ou un repas froid au mois de Juin.

A ces thèmes s'ajoutera la semaine du goût, qui fait l'objet d'un repas à thèmes.

2.4 – PRODUCTION DES REPAS

Les repas seront produits à partir d'une cuisine centrale dûment agréée à cet effet.

Les plats cuisinés à l'avance seront produits selon le principe de la liaison froide pour le service du midi.

Les plats de substitution devront être conditionnés en portions individuelles.

Option 2 :

Le prestataire sera capable de proposer des menus spécifiques répondant aux prescriptions des régimes spéciaux destinés aux enfants. Ces régimes spéciaux intègrent à la fois les repas pour enfants présentant des allergies ou des intolérances alimentaires et les repas des enfants de confession musulmane ou juive. Ils intégreront également les repas végétaliens.

Il est demandé de proposer un coût pour les repas spécifiques.

2.5 – CONDITIONNEMENT ET AGREMENTS DES PLATS

Les règles d'étiquetage et de conditionnement s'appliquent pour l'ensemble des repas.

♦ Conditionnement :

Les plats seront conditionnés en barquettes individuelles ou collectives, sans chlore, recyclable et, sans odeur lors de la réchauffe, avec film transparent thermocollé.

La viande devra être séparée des légumes et des féculents dans les barquettes.

♦ Etiquetage:

L'étiquetage devra tout d'abord respecter la réglementation en vigueur prévue dans le code de la consommation.

De surcroît, les barquettes devront comporter de manière lisible et visible, outre leurs conditions d'utilisation :

- une estampille sanitaire comprenant la marque salubrité et le N° d'agrément de l'établissement de fabrication,
- le nom de la collectivité,
- les modalités et le temps de remise en température,
- leur destinataire (maternelle, élémentaire, adultes),
- le nombre de rations par barquettes.

Devront être signalés de la même manière les repas sans porc, ou répondant à une allergie alimentaire de manière à ne pas occasionner d'erreur de la part du personnel de service lors de la manipulation des plats.

Les dates seront indiquées sur les sachets destinés aux repas froids.

♦ Sécurité alimentaire:

Le prestataire respectera les obligations suivantes :

Date limite de consommation : en aucun cas ne seront acceptés des produits dont la DLC sera proche de son expiration. Elles ne seront, en tout état de cause, pas inférieures à :

- 1 semaine pour les laitages
- 1 mois pour le lait
- 3 mois pour les conserves
- 2 jours pour les salades en sachet

En cas de non respect à la livraison, les produits devront être échangés et il pourra être appliqué les pénalités.

♦ Interdiction:

Les produits transgéniques ainsi que les denrées contenant des huiles hydrogénées seront prohibés. Le prestataire mentionnera les moyens de contrôle qu'il a mis en place et les garanties offertes quant au respect de ce point.

3 – REGLES ET CONTROLES

3.1 – CONTROLES BACTERIOLOGIQUES

Le prestataire s'engage à suivre la qualité micro-biologique des préparations, par analyse chaque mois au minimum de quatre échantillons d'aliments prélevés le jour de leur consommation ou parmi des échantillons de plats témoins.

Le résultat de ces analyses sera communiqué à la commune chaque mois, sous pli confidentiel à l'intention de Monsieur le Maire.

Les parties s'engagent à observer formellement, chacune en ce qui concerne, les dispositions législatives ou réglementaires concernant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente de plats cuisinés.

3.2 – AUTORISATIONS SOUS RESERVE DE PRODUCTION DES CERTIFICATS

Les préparations prêtes à l'emploi comme les plats cuisinés ne seront autorisés que sous réserve de la production de la fiche technique indiquant de manière certaine et exhaustive leur composition et l'origine des viandes incorporées.

Ces fiches techniques devront être présentées lors de la présentation des menus.

Le prestataire s'engage à fournir dans les 24 heures, les certificats ou les factures que peut lui demander la collectivité. Des pénalités pourront être imposées dans le cas d'absence de présentation des justificatifs demandés.

3.3 – CONTROLE INOPINE

Les contrôles inopinés pourront être réalisés soit par un agent ou un élu de la collectivité. Ils porteront sur le respect des points suivants :

- température de la caisse du camion de livraison,
- propreté de la caisse de livraison,
- propreté des cagettes,
- température des produits livrés,
- grammages et calibres.

Des résultats non satisfaisants donneront lieu à des pénalités.

Afin de tester la qualité des repas, les personnes habilitées par la commune pourront demander à goûter les repas de manière impromptue dans la limite de 2 repas par contrôle.

4 – COMMANDE ET LIVRAISON

4.1 – COMMANDE

La collectivité s'engage à informer le prestataire de toute variation prévisible du nombre de repas (ex : sorties pédagogiques, classes vertes, séjour ...) au moins 10 jours ouvrés à l'avance.

La collectivité s'engage à communiquer au prestataire le nombre définitif de repas à préparer au plus tard la veille du jour de livraison avant 10 heures (jour ouvré).

Logiciel :

La commune est équipée du logiciel périscoweb. Ce logiciel permet aux parents de réserver les repas par internet jusqu'à la veille du jour de livraison avant 11h30. Le prestataire devra posséder les moyens techniques et informatiques de se connecter à l'interface existante pour réajuster le nombre de repas en fonction des réservations.

Des informations concernant ce logiciel peuvent être obtenues auprès de son concepteur :

Mr Bertrand BLANCHARD – 103 rue Georges Hardivillé – Hameau de Boulincourt – 60600 AGNETZ
blanchard.bertrand@neuf.fr

4.2 – LIVRAISON

Les repas étant préparés en dehors des sites de restauration et selon le principe de la liaison froide, le prestataire en assurera le transport du lieu de production auprès de la cantine scolaire. Le transport sera réalisé dans des véhicules conformes aux règlements sanitaires de transport de denrées périssables.

Les matériels réutilisables devront être nettoyés et désinfectés avant conditionnement, par tout moyen respectant les normes d'hygiène alimentaire en vigueur.

Chaque livraison sera accompagnée d'un bon de livraison.

Le livreur devra être en mesure de donner toutes les informations utiles sur les produits livrés, leur conservation, leur remise en température.

Lors de la livraison, le délai de conservation résiduel ne devra pas être inférieur à trois jours, sauf concertation préalable.

Le prestataire assure les opérations de déchargement et de manutention jusque dans l'office. Il devra reconnaître les lieux avant la prise d'effet du contrat afin d'adapter ses moyens à la configuration des accès et des locaux. Les emballages seront repris par le prestataire.

La livraison interviendra avant 8 heures et, en cas d'imprévu au plus tard avant 11 heures.

Des pénalités pourront être appliquées en cas de retard de livraison.

Périodicité :

Les repas scolaires : la fourniture des repas pour l'école a lieu les jours de classe définis par le calendrier scolaire du rectorat.

Les restaurants scolaires sont ouverts quatre jours par semaine (lundi, mardi, jeudi, vendredi) pendant toute la période scolaire.