

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

Mairie de Blacé
36 rue Adolphe Valette
69460 BLACÉ
Tél: 0474 67 53 95



**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LE
SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE ET CENTRE COMMUNAL
D'ACTION SOCIALE**

Commune de Blacé

Cahier des Clauses Techniques Particulières

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

SOMMAIRE

ARTICLE PREMIER : OBJET DE LA CONSULTATION - DISPOSITIONS GENERALES	3
1.1 - OBJET DU MARCHE	3
1.2 - NOMBRE DE REPAS	3
ARTICLE 2 : ELABORATION DES MENUS	3
2.1 – MENU TYPE	3
2.2 – FREQUENCE SOUHAITABLE SUR DEUX SEMAINES	4
2.3 – QUALITE ET ORIGINE DES PRODUITS	4
2.4 – ANIMATIONS	4
2.5 – PRECISIONS SUR LES MENUS	5
ARTICLE 3 : MODALITES DE COMMANDES ET DE LIVRAISON	5
3.1 – PASSATION DES COMMANDES	5
3.2 – LIVRAISON	5
3.3 – ACCOMPAGNEMENT ET FORMATION	5
ARTICLE 4 : CONTROLES ET ASSURANCES	5
4.1 – CONTROLES	5
4.2 – ASSURANCES	6
ARTICLE 5 : REFERENCES JURIDIQUES	6

Article premier : Objet de la consultation - Dispositions générales

1.1 - Objet du marché

Ce marché est un accord-cadre exécuté par bons de commande

Il a pour objet la fabrication et la livraison de repas en liaison froide ainsi que la fabrication et la livraison occasionnelle de repas froids pour pique-niques.

Il concerne la restauration des élèves de 3 à 12 ans de l'école maternelle et de l'école élémentaire et le portage de repas pour les personnes âgées par le CCAS.

1.2 - Nombre de repas

En période scolaire :

Les lundis, mardis, jeudis et vendredi : entre 40 et 160 repas maximum par jour pour la restauration scolaire et 2 à 20 repas par jour pour les personnes âgées

En période non scolaire :

2 à 20 repas par jour pour le portage de repas aux personnes âgées.

Article 2 : Elaboration des menus

2.1 – Menu type

Les repas comprennent :

- une entrée chaude ou froide (crudités, légumes cuits, charcuterie, possibilité d'un potage mouliné une fois par semaine en période hivernale)
- un plat protidique (volaille, viande, poisson, œufs ou protéine végétale) ou un plat cuisiné (ex : lasagnes, hachis Parmentier) : le poisson et le plat végétarien devront être servis au moins une fois par semaine, et les plats cuisinés pas plus d'une fois tous les quinze jours.
- Un (ou des) légume(s) ou des féculents (ou en association)
- Un fromage ou un produit laitier : privilégier les fromages secs et à pâte molle, type Brie, Cantal ou fromages fondus et intégrer régulièrement des fromages régionaux.
- Un dessert : fruit, entremet, pâtisserie maison ou dessert lacté (limiter les yaourts avec arôme artificiel).
- Pain artisanal en variant la qualité (pain blanc,...) : il sera frais et tranché sur place par les agents de la restauration scolaire. La quantité sera adaptée au menu. Prévoir au minimum deux tranches de pain par élève, en variant tous les deux jours.
- Boisson : la boisson courante est l'eau, fournie par la collectivité. Exceptionnellement le prestataire peut proposer une autre boisson pour les menus à thèmes par exemple, mais toujours en tenant compte de l'équilibre alimentaire du repas. Lors des pique-niques, le prestataire fournira des bouteilles d'eau d'une contenance de 50 cl par repas.
- Les condiments (sel, poivre, moutarde, ketchup, cornichons,..) seront fournis par le prestataire.

Les grammages ne devront pas être inférieurs aux grammages préconisés par le GEMRCN. Ils pourront être augmentés à la demande de la collectivité pour les légumes appréciés par les enfants.

Les menus doivent varier, être équilibrés et uniques, et tendre à approcher la qualité d'une bonne « cuisine familiale ».

La variété des repas doit tenir compte des saisons et des produits frais locaux présents sur le marché.

Le prestataire veillera à fournir, pendant toute la durée du marché, un repas de substitution pour le cas où il se trouverait dans l'impossibilité d'assurer la livraison des repas.

2.2 – Fréquence souhaitable sur deux semaines

Proposition pour 10 repas

Entrée :

- Des crudités le jour où le dessert n'est pas un fruit
- Une entrée chaude toutes les deux semaines (friand, pizza, quiche,..)
- Un potage hebdomadaire (à base de légumes frais uniquement) en période hivernale

Plat principal

- Une viande bouillie
- Une viande grillée
- Une viande rôtie
- Une viande en sauce
- Une volaille
- Deux poissons (au moins un par semaine)
- Les plats cuisinés sont à limiter à une fois tous les quinze jours maximum.
- Deux plats végétariens (au moins un par semaine)

Accompagnements :

- Cinq légumes différents
- Cinq féculents différents dont au moins deux avec des céréales complètes

Produits laitiers

- Cinq laitages (yaourts (limiter les arômes artificiels tous les quinze jours maximum), fromages blancs, faisselle,...)
- Trois portions de fromage sec (en privilégiant le fromage local)
- Deux portions de fromage à pâte molle

Dessert :

- Cinq fruits (au moins deux par semaine)
- Cinq desserts (au moins deux par semaine en favorisant des pâtisseries maison)

2.3 – Qualité et origine des produits

Les produits doivent être conformes aux normes homologués. Les repas doivent être préparés dans une cuisine centrale du titulaire. Celle-ci doit répondre aux normes en vigueur et avoir fait l'objet d'un agrément de la part des services de l'inspection sanitaire et vétérinaire. La société s'engage à fournir des repas garantissant l'absence d'OGM et de farines animales, à privilégier l'utilisation de produits frais et si possible, les produits issus de l'agriculture biologique et les productions locales.

Sont à exclure, les abats sous toutes ses formes. Pour les steaks hachés comme pour les autres viandes, le titulaire doit garantir un approvisionnement 100 % viande française (animaux nés, élevés et abattus en France). Les volailles seront fermières et labellisées. Le poisson sera frais, éventuellement surgelé, sans arrête. Sont à proscrire dans la mesure du possible, les poissons d'élevage. Les autres produits tels que raviolis, cannellonis ou autres ne sont pas acceptés, faute de connaître l'origine et la composition exacte des produits entrant dans la fabrication de ces plats.

Les fruits et légumes frais seront variés et de préférence de saison. Les pâtisseries fraîches seront favorisées au maximum. La société fera assurer des contrôles bactériologiques réguliers des aliments.

La collectivité pourra sur simple demande, consulter les dossiers de traçabilité des produits servis.

2.4 – Animations

Il est également souhaité l'élaboration de repas à thèmes afin de sensibiliser les enfants à l'éveil des goûts, ou au développement durable avec des produits locaux ou en circuit court. Le candidat devra proposer une liste de repas à thème susceptible d'être fournis accompagnée de menus type.

2.5 – Précisions sur les menus

Les propositions de menus seront envoyées à la collectivité.

Un repas bio complet devra être proposé une fois par mois. Dans chaque menu, il sera proposé un élément issu de l'Agriculture Biologique (certificat AB France ou Bio européen certifié Ecocert ou Qualité France) ou Bio autre origine (quinoa, banane, clémentine). Les aliments d'origine Bio incertaine devront être refusés.

Au moins 50 % de produits durables et de qualités dont au moins 20 % de produit bio

Un repas végétarien complet devra être proposé une fois par semaine.

Les menus devront être adaptés selon les saisons afin de permettre une diversité au niveau des denrées utilisées.

Les menus doivent comporter les indications suivantes :

- Date de fabrication, date de livraison, date de péremption
- Dénomination précise de chacun des plats avec explication complémentaire, si nécessaire. Informations simples sur la valeur nutritive du plat. Ces informations peuvent être communiquées en annexe ou par le biais des fiches techniques des produits.
- Précisions spécifiques relatives aux viandes ou poissons reconstitués et à la présence de porc dans les plats proposés. Ces informations peuvent être communiquées en annexe ou par le biais des fiches techniques des produits.

Article 3 : Modalités de commandes et de livraison

3.1 – Passation des commandes

Les commandes se feront le vendredi pour la semaine suivante.

Un réajustement du nombre de repas pourra être fait par téléphone ou mail, la veille du jour de consommation avant 12 h.

Le titulaire du marché veillera à assurer la continuité du service et à répondre aux modifications imputables à des circonstances particulières : grèves, sorties...

3.2 – Livraison

Pour le restaurant scolaire, les repas seront livrés en barquettes de 6 portions minimum. Pour le portage de repas de personnes âgées, les repas sont livrés dans des barquettes individuelles. La composition des barquettes doit être conforme à la réglementation en vigueur et ne doit pas contenir du bisphénol. Les barquettes contenant les plats destinés à être réchauffés sont compatibles avec un four. Le titulaire du marché s'engage à répondre aux exigences de la loi Egalim sur la réduction des déchets.

Les livraisons devront être effectuées avant 9h chaque matin (lundi, mardi, jeudi et vendredi).

A la livraison des repas, un relevé de température des produits sera effectué et enregistré suivant la procédure mise en place par le prestataire.

Le transport des repas sera effectué par le prestataire conformément aux conditions réglementaires d'hygiène et de conservation en vigueur.

3.3 – Accompagnement et formation

Le premier mois, le prestataire devra vérifier et aider le personnel, en fournissant les protocoles de service des repas. Cette formation sera intégrée dans le coût global du repas.

Article 4 : Contrôles et assurances

4.1 – Contrôles

Le titulaire du présent marché sera responsable de la conservation des repas.

Le prestataire sera chargé de vérifier le non dépassement des dates de péremption ainsi que le respect de toutes les normes d'hygiène en vigueur. Il fera parvenir à la collectivité le compte rendu des visites d'hygiène, et tiendra ceux réalisés sur sa cuisine centrale à disposition de la commune.

La commune de Blacé se réserve la possibilité de faire réaliser, par des organismes habilités, des contrôles du respect des normes d'hygiène s'imposant tant à la fabrication qu'au stockage des repas.

Des échantillons (repas témoin) de chaque composante du repas, travaillé par la cuisine, seront conservés chaque jour juste avant le début du service et déposés en chambre froide, pendant 5 jours après le jour de consommation.

4.2 – Assurances

Le titulaire sera tenu, au titre du présent contrat passé avec la commune, de garantir la responsabilité qu'il est susceptible d'encourir à raison des dommages causés aux tiers que ces dommages soient causés :

- par le personnel salarié de l'entreprise ou toute personne sous la responsabilité de celle-ci dans l'activité nécessitée par l'exécution du contrat, quelles que soient la nature et la gravité des fautes de ces personnes, y compris le sous-traitant agréé,
- par le matériel et les produits utilisés,
- du fait des prestations exécutées ou du fait d'un événement engageant la responsabilité de l'entreprise

Seront notamment couverts tous les risques d'intoxication alimentaire.

L'entreprise sera tenue d'informer la commune de toute modification afférente à son assurance, notamment la résiliation, le changement de compagnie, cela dans les quinze jours suivant sa décision.

Il est spécifié également que la prise d'effet du marché est subordonnée à la remise par son titulaire d'un exemplaire de sa police d'assurance détaillant la nature et l'étendue des garanties et justifiant le paiement de la prime afférente à l'année en cours.

Le titulaire sera tenu de présenter au début de chaque année de prestation, une attestation délivrée par la compagnie d'assurance détaillant la nature et l'étendue des garanties et justifiant le paiement de la prime afférente à l'année en cours.

En cas d'existence d'une franchise dans le contrat souscrit par l'entreprise, cette dernière sera réputée entièrement à sa charge.

Article 5 : Références juridiques

Le prestataire est tenu de respecter les textes législatifs en vigueur

Lu et approuvé

(signature)