

MARCHE PUBLIC DE SERVICES

Procédure Adaptée

(Article 28 du Code des Marchés Publics)

CAHIER DES CHARGES

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

Objet de la consultation :

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS
SERVIS EN LIAISON FROIDE A LA CANTINE
SCOLAIRE DE SOLAIZE
(Codes CPV 55521200)**

Pouvoir adjudicateur :

MAIRIE DE SOLAIZE
47 Place de la Mairie
69360 SOLAIZE

Tel : 04 78 02 82 67

Fax : 04 78 02 94 16

SOMMAIRE

ARTICLE 1 : Objet du marché

ARTICLE 2 : Date d'effet du contrat et durée

Article 2-1 : Reconduction du contrat

ARTICLE 3 : Les clauses

Article 3-1 : Nombre moyen de repas servis par jour

Article 3-2 : Nombre de jours d'ouverture du restaurant scolaire.

ARTICLE 4 : Contenu de la prestation

Article 4-1 : Composition des menus

Article 4-2 : Elaboration des menus

Article 4-3 : Chaque repas sera constitué de :

Article 4-4 : Qualité nutritionnelle des repas servis

Article 4-5 : Produits à proscrire

Article 4-6 : Présentation

Article 4-7 : Contrôles bactériologiques

Article 4-8 : Vérification de la conformité des prestations

Article 4-9 : Traçabilité

Article 4-10 : Evaluation

Article 4-11 : Suivi de la liaison froide

Article 4-12 : Conditionnement et étiquetage

ARTICLE 5 : Prestations annexes

Article 5-1 : formule semi self

Article 5-2 : Approvisionnement en fruits frais, localement

Article 5-3 : Introduction de produits bio (pain, yaourts, fruits etc.)

Article 5-4 : Menus pour enfants allergiques

ARTICLE 6 : Stock tampon

ARTICLE 7 : Commande des repas

ARTICLE 8 : Conditions de transport et livraison des repas

Article 8-1 : horaires de livraison

ARTICLE 9 : Démarche HACCP

ARTICLE 10 : Information du personnel

ARTICLE 11 : Suivi et contrôle de qualité

ARTICLE 12 : Animation

ARTICLE 13 : Prix

Article 13-1 : Révision des prix

ARTICLE 14 : Facturation

ARTICLE 15 : Durée du contrat et renouvellement

ARTICLE 16 : Pénalités

Article 16-1 : Pénalités relatives à la fourniture insuffisante ou à la non-conformité des repas livrés

Article 16-2 : Pénalités pour retard de livraison

Article 16-3 : Pénalités pour non fourniture de documents

ARTICLE 17 : Assurances

ARTICLE 18 : Conciliation et arbitrage

Article 1 : Objet du marché

Le présent marché a pour objet la **fourniture et la livraison** de repas servis en liaison froide pour le restaurant scolaire de la commune de Solaize.

Article 2 : date d'effet du contrat et durée

► Date d'effet : le **2 septembre 2010**

► Durée : 1 an reconductible 2 fois (soit trois années au total). Le pouvoir adjudicateur prend par écrit la décision de reconduire ou non le marché (art. 16 du CMP)

Article 2-1 : Reconduction du contrat

Le pouvoir adjudicateur prévient par LR/AR 3 mois à l'avance sa décision de ne pas reconduire le contrat. Dans le cas contraire, aucune formalité n'est indispensable.

Article 3 : Les clauses

► Le tarif devra être communiqué en prix net par repas (**fourniture et livraison compris**)

Article 3-1 : Nombre moyen de repas servis par jour

► Environs 170

Article 3-2 : Nombre de jours d'ouverture du restaurant scolaire

► 150 par an

A titre d'information, l'essentiel des repas sera à destination d'enfants. Toutefois, un nombre de repas à déterminer (en moyenne 1 à 2 repas par jour compris dans la moyenne de 150 repas par jour), sera prévu à destination de la consommation d'adultes.

Article 4 : contenu de la prestation

Article 4-1 : Composition des menus

► Les menus seront composés par périodes de quatre semaines au minimum.

► Les changements éventuels dans la composition des menus devront nous parvenir 15 jours à l'avance.

Les menus, variés et équilibrés, seront conformes aux différentes normes et règles en vigueur en matière de restauration collective.

Le titulaire s'engage à mettre en place plusieurs menus à thème tout au long de l'année, dont la fréquence reste à déterminer.

De même, le titulaire s'engage à suivre les recommandations du GPMDA réactualisées le 06 mai 1999, portant sur l'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas, préconisant la

diminution des panures et des frites et l'augmentation des fibres, du fer et du calcium en privilégiant les « vrais fromages », plutôt que les « crèmes fromagères ».

Le cahier des grammages utilisés devra obligatoirement être fourni avec l'offre fournisseur.

Article 4-2 : Elaboration des menus

Le fournisseur devra assurer l'élaboration de menus prévisionnels. Ces menus seront réalisés par un nutritionniste ou diététicien, et devra obtenir l'aval de la commission municipale scolaire. Ils garantiront un équilibre alimentaire favorisant la découverte du goût et des saveurs, permettant d'éviter toute lassitude de jeunes consommateurs.

Les menus mensuels devront parvenir en mairie au moins huit jours avant pour affichage. Aucun changement de menu ne sera accepté, sauf cas de force majeure, explicitement justifié auprès de la collectivité qui doit en être informée. Toutefois, les prescriptions quantitatives et qualitatives devront être respectées.

Les préparations culinaires doivent être simples et variées, rapprochées d'une bonne cuisine familiale. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur. Les menus à jours fixes sont à proscrire.

Article 4-3 : Chaque repas sera constitué de :

- Une entrée (crudité, charcuterie,, entrée chaude),**
- Un plat protidique (viandes, poissons, œufs),**
- Un légume vert ou féculent,**
- Un fromage (frais, à la coupe, emballé),**
- Un dessert,**
- Pain.**

Le restaurateur donnera toute précision utile, dans le cadre de la présentation de son offre sur les modalités de conditionnement de certains produits (ex : pamplemousse entier ou pré-découpé, fromage entier ou pré-découpé...).

Le restaurateur composera les repas de façon à utiliser le plus de produits frais, de qualité, de produits variés et le moins possible de produits préconstitués.

Une possibilité de menu différent pour les enfants qui ne consomment pas de viande de porc doit être envisagée lorsque le menu comporte cet élément, que ce soit en entrée ou en plat principal, pour tout ou partie.

Dans le cadre de la présentation de son offre, le restaurateur fournira des plaquettes de présentation de sa société ainsi que des exemples de menus proposés.

Article 4-4 : Qualité nutritionnelle des repas servis

La qualité nutritionnelle des repas servis doit être au minimum conforme au circulaire n° 2001118 du 25 juin 2001 relative à la nutrition de l'écolier et aux préconisations du GPEMDA n° J3-99 du 6 mai 1999.

Toute nouvelle réglementation spécifique à la restauration scolaire ou collective s'appliquera automatiquement au présent marché.

Article 4-5 : Produits déconseillés

Les aliments issus de manipulations génétiques ou contenant des produits issus de manipulations génétiques ne sont pas souhaités.

Article 4-6 : Présentation

Une attention toute particulière sera apportée à la mise en valeur et à la présentation des plats. Le titulaire s'engage à proposer ponctuellement, en fonction des plats, les prestations suivantes : ketchup, moutarde, mayonnaise, beurre.

Article 4-7 : Contrôles bactériologiques

Le prestataire s'engage à suivre la qualité microbiologique des préparations en faisant réaliser à ses frais des prélèvements pour analyse d'aliments prélevés le jour de leur consommation, aux fréquences conformes à la législation en vigueur.

Le prestataire s'engage également à fournir des résultats d'analyses microbiologiques sur les matières premières entrant dans la fabrication des plats servis au restaurant scolaire de Solaize.

Les résultats des analyses sont communiqués chaque mois à la municipalité.

Article 4-8 : Vérification de la conformité des prestations

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 (quantité, valeur nutritionnelle, gastronomique et microbiologique, hygiène).

La collectivité peut à tout moment faire appel aux services vétérinaires ou aux services départementaux de la concurrence de la consommation et de répression des fraudes afin d'effectuer des contrôles inopinés pour s'assurer de la qualité des denrées et des produits.

Article 4-9 : Traçabilité

Le titulaire s'engage à fournir, sur demande de la commune, tous les documents permettant de garantir une traçabilité complète des denrées constituant les repas ; au delà de tout document obligatoire fourni pour la traçabilité. La provenance exacte de certaines denrées doit être précisée (viande de bœuf, volaille etc.)

A cette fin, le titulaire fournira une liste de ses fournisseurs, liste qu'il s'engage à actualiser à chaque changement.

Article 4-10 : Evaluation

La commune peut effectuer un sondage auprès des usagers, selon les modalités fixées dans une grille d'analyse. Ces sondages constituent des éléments d'évaluation et d'appréciation qualitative des prestations.

Le fournisseur sera informé des critiques formulées à l'encontre de la restauration scolaire, par les usagers.

Article 4-11 : Suivi de la liaison froide

Le suivi devra être effectué, au moins une fois par semaine, par une personne « qualifiée liaison froide » nommée par le titulaire.

Cette personne doit répondre aux questions techniques des agents travaillant au Restaurant scolaire et tenir compte de leurs remarques.

Elle pourra aussi donner des conseils au personnel dans les domaines divers tels que la présentation des plats, la démarche HACCP et aussi la remise en température des produits.

Article 4-12 : Conditionnement et étiquetage

La préparation et le conditionnement devront être effectués de façon continue.

Les prestations culinaires destinées à être conservées par le froid devront être rapidement refroidies après le dernier stade de traitement thermique ou, en l'absence de traitement thermique, après le dernier stade de leur élaboration.

Le refroidissement rapide des denrées sera opéré de telle manière que leur température à cœur ne demeure pas à des valeurs entre + 63° et + 10° C pendant plus de deux heures.

Les préparations culinaires doivent être conditionnées en barquettes collectives filmées, de contenance suffisante et fermées hermétiquement. Les éventuels repas adultes seront en conditionnement individuel.

Les matériaux de conditionnement devront répondre aux normes alimentaires.

Chaque préparation culinaire élaborée par la cuisine centrale et destinée à être consommée au restaurant scolaire de Solaize, est revêtue sur l'une des faces externes de son conditionnement, de la marque de salubrité reproduisant le numéro d'agrément de l'établissement de fabrication.

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, en matière d'étiquetage, l'étiquette de ces préparations culinaires élaborées à l'avance en liaison froide, devra impérativement mentionner leur date de fabrication, le numéro du lot, ainsi que :

- la quantité nette
- la dénomination du produit
- la date limite de consommation
- la liste des ingrédients et notamment des additifs utilisés (informations sur le caractère OGM des ingrédients, ainsi que la liste des aliments allergènes)
- les conditions particulières de conservation
- le mode d'emploi (déconditionnement et modalités de remise en température en vue de leur consommation).

Article 5 : Prestations annexes

Article 5-1 : Formule semi self

La commune de Solaize souhaite expérimenter, puis mettre en œuvre éventuellement, une formule semi self, uniquement pour les entrées et les desserts. A cet effet, il est demandé de faire des propositions qui n'entraîneront pas une augmentation du prix unitaire d'un repas enfant.

Article 5-2 : Approvisionnement en fruits frais localement

La commune de Solaize demande que soit envisagé l'approvisionnement en fruits frais localement. A cet effet, il est demandé au futur prestataire d'indiquer les conséquences tarifaires de la mise en œuvre de cette éventualité.

Article 5-3 : Introduction de produits bio (pain, yaourt, fruits)

La commune de Solaize demande que soit envisagé et chiffré, l'introduction de « produits bio » pour les repas. Pour cette éventualité, l'idéal serait qu'à chaque repas, un seul produit bio soit introduit (un jour le pain, le lendemain un fruit etc.)

Article 5-4 : Menus pour enfants allergiques

La commune de Solaize demande que soit envisagée l'élaboration de repas pour les enfants allergiques.

Article 6 : Stock Tampon

Afin d'éviter toute rupture de livraison, le restaurateur s'engage à mettre en place un stock de marchandise longue conservation pour la valeur d'un repas.

Article 7 : Commande des repas

Une estimation prévisionnelle du nombre de repas sera communiquée par téléphone le mardi par le personnel municipal responsable du restaurant scolaire au restaurateur pour la semaine suivante.

Une rectification du nombre des repas prévus sera admise jusqu'à la veille du jour de livraison avant 10 h du matin.

Article 8 : Conditions de transport et livraison des repas

Le matériel destiné au transport des repas sera fourni par le restaurateur.

Le transport s'effectue à partir du laboratoire, par camion frigorifique « classe A », afin de maintenir les produits à une température de + 3°, selon les conditions fixées par l'arrêté du 20

juillet 1998, fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des denrées périssables.

Le personnel préposé aux transports et aux manipulations doit observer les règles d'hygiène les plus strictes. Les fournitures sont livrées et stockées au restaurant scolaire, dans les réfrigérateurs de la restauration scolaire, par le titulaire.

L'agent habilité par la collectivité, réceptionne les fournitures et le bon de livraison. Si les fournitures s'avèrent défectueuses ou ne sont pas conformes aux stipulations du marché, la collectivité peut mettre en demeure, dans un délai d'une demi-heure, le titulaire, de remplacer les prestations qui devront être livrées au plus tard à 11 h 30.

Cette réception terminée, les fournitures passent sous la responsabilité du service de restauration scolaire, qui devra conserver les repas dans des conditions optimales.

Article 8-1 : Horaires de livraison

Sauf entente préalable, les livraisons s'effectueront tous les matins avant 09 h 00 au plus tard. Un bon de livraison sera établi chaque jour.

Article 9 : Démarche HACCP

Pour chaque étape de sa prestation, des achats à la livraison au restaurant scolaire, le prestataire s'engage à mettre en place une démarche HACCP.

Le prestataire s'assurera, lors de la sélection de ses fournisseurs, que ceux-ci maîtrisent également la démarche HACCP.

La commune de Solaize pourra demander à tout moment à avoir accès aux documents du manuel HACCP.

Article 10 : Information du personnel

En accord avec le client, le personnel municipal suivra une information concernant l'hygiène en restauration collective et la remise en température des repas livrés. Information délivrée par le restaurateur.

Article 11 : Suivi et contrôle de qualité

Tous les mois un représentant du restaurateur effectuera une visite du site client afin de s'assurer de la conformité de la prestation fournie avec les termes de l'accord, et proposera les solutions nécessaires à un éventuel réajustement.

Article 12 : Animation

-Plusieurs animations par an seront proposées par les restaurateurs avec un thème différent.

Indiquer le nombre d'animations proposées par an.

Indiquer les thèmes potentiellement retenus.

-Par ailleurs :

Un repas spécifique sera proposé pour Noël.

La chandeleur et carnaval seront fêtés (crêpes et bugnes).

Le prestataire devra faire des propositions particulières pour participer à la semaine nationale du goût.

Pour chacune de ces prestations, le prestataire devra présenter le type de repas pour accord, ainsi que l'animation pédagogique et le support logistique qu'il propose.

Article 13 : Prix

Prix de la prestation : prix unitaire (voir acte d'engagement).

Un repas « adulte » sera offert tous les jours de livraison à la responsable de la cantine.

Ces prix seront garantis pendant toute la durée de l'exécution du contrat.

Le taux de TVA applicable est celui en vigueur au moment de la facturation (actuellement 5,5 %)

Article 13-1 : Révision des prix

-Les prix définis dans l'acte d'engagement sont fixés au 2 septembre 2010. Ils peuvent faire l'objet -éventuellement- d'une révision à cette date anniversaire. Quoiqu'il en soit, la majoration éventuelle ne pourra excéder 3 %.

Article 14 : Facturation

-La facturation sera établie sur la base du nombre de repas livrés.

-La facturation sera établie par mois.

-Les factures seront payables par mandat administratif à 45 jours

Article 15 : Durée du contrat et renouvellement

-Durée : 1 an reconductible 2 fois (soit trois années au total). Le titulaire du marché ne peut refuser sa reconduction. Le pouvoir adjudicateur prend par écrit la décision de reconduire ou non le marché (art. 16 du CMP)

-Le pouvoir adjudicateur prévient par LR/AR 3 mois à l'avance sa décision de ne pas reconduire le contrat. Dans le cas contraire, aucune formalité n'est indispensable.

Le titulaire ne pourra prétendre à aucune indemnisation en cas de non reconduction.

Article 15-1 : Résiliation du Marché

Application de l'article 47 du Code des Marchés Publics

En cas de défaillance du titulaire, la Collectivité assurera le service aux frais et risques du titulaire et sans mise en demeure préalable, par toute personne et par tous moyens appropriés.

A l'issue d'une semaine maximum, de défaillance, le marché sera résilié sans indemnité par la collectivité, immédiatement et sans préavis.

Article 16 : Pénalités

Toute infraction aux prescriptions du présent marché, entraîne les pénalités préconisées ci-après.

Toutes les infractions seront constatées par la collectivité ou tout contrôleur désigné par elle-même et signifiées au prestataire par courrier recommandé avec accusé de réception.

Les pénalités seront déduites du plus prochain règlement à effectuer. Le prestataire a un délai de 15 jours ouvrable pour formaliser ses observations.

Article 16-1 : Pénalités relatives à la fourniture insuffisante ou à la non-conformité des repas livrés.

En cas de livraison de repas en nombre insuffisant ou de non-conformité des repas livrés (manque d'une composante, produit non prévu au cahier des charges...), des pénalités d'un montant égal à deux fois le montant des repas concernés seront appliquées sur simple constatation de l'agent habilité par la collectivité.

Article 16-2 : Pénalités pour retard de livraison

Tout retard entraînant une perturbation dans le service de restauration sera sanctionné par une pénalité de 50 € par demi-heure de retard, sans mise en demeure préalable. (Livraison après 12 h).

Article 16 – 3 : Pénalités pour non fourniture de documents

Des pénalités d'un montant de 20 € par jour de retard pourront être perçus en cas de non production 15 jours après réception de la demande :

- des certificats d'origine ou justificatifs demandés par la Collectivité relative aux achats de denrées alimentaires ;
- des bilans de contrôles bactériologiques et ou physico-chimiques réalisés par le prestataire et devant être transmis à la demande de la collectivité ;
- des menus détaillant les repas destinés à être diffusés ;

Article 17 : Assurances

Le restaurateur est assuré en responsabilité civile auprès de sa compagnie d'assurance, en particulier pour les risques liés aux intoxications alimentaires.

Une attestation sera annexée au renvoi de l'offre.

Le restaurateur s'engage à payer régulièrement les primes d'assurances et à justifier la régularité de sa situation à toute demande du client.

Article 18 : Conciliation et arbitrage

Dans le cas où un désaccord ou une contestation surviendrait sur l'interprétation des clauses du présent contrat ou de ses suites ou conséquences, les parties signataires affirment leur désir de rechercher une solution amiable.

Au cas où une solution n'interviendrait pas, le litige serait soumis au tribunal administratif de Lyon, seul compétent en la matière.

**Accepté par le restaurateur
Soussigné,**

A , le

**Vu le Pouvoir Adjudicateur.
Monsieur le Maire**

Solaize, le