

Département de Seine-et-Marne

Commune de TIGEAUX

28, rue du Grand. Morin
77163 TIGEAUX



**FOURNITURE DE REPAS
POUR LA CANTINE SCOLAIRE
ET
POUR LE PORTAGE A DOMICILE**

CAHIER DES CHARGES

Marché à procédure adaptée

Date et heure limites de réception des offres

Mardi 9 juin 2020 à 17 heures

07/05/2020

Fourniture et livraison de repas froids en liaison froide

Cahier des Charges

Article 1 : Nature et objet du marché

Le présent marché est un marché à procédure adaptée selon l'article 28 du code des Marchés publics.

Il concerne la préparation, la fourniture de repas en liaison froide et la livraison au restaurant scolaire de la Commune de TIGEAUX 77163 (enfants d'âge primaire) pendant la période scolaire, ainsi que la livraison de repas pour les personnes âgées toute l'année. La distribution des repas est effectuée par le personnel communal.

Article 2 : Durée du marché

Le présent marché est passé pour une durée d'un an, du 1er septembre 2020 au 31 août 2021 renouvelable 3 fois par tacite reconduction.

Article 3 : Evaluation des besoins

3-1 : Volume initial

A titre indicatif, le nombre de repas pour les enfants sur la base des deux dernières années est en moyenne de : 7 100 repas par année scolaire. En ce qui concerne les personnes âgées, 600 repas ont été livrés en 2019.

Ces estimations pouvant varier en plus ou en moins ne peuvent être retenues comme éléments de base contractuelle.

Une baisse exceptionnelle des effectifs ne pourrait donner lieu à aucune réclamation ou demande de compensation financière.

Le service de restauration scolaire est assuré les lundis, mardis, jeudis et vendredis en période scolaire. Les repas des personnes âgées peuvent être regroupés le mardi pour le mardi et le mercredi, le vendredi pour le vendredi, samedi et dimanche.

3-2 : Repas de substitution et repas spéciaux

Il sera proposé un repas alternatif sans porc et végétarien.

Le prestataire fournira obligatoirement un repas à thème, au minimum une fois par trimestre, au même prix unitaire que celui du repas en prestation de base.

Le prestataire modifiera ses repas pendant la semaine nationale du goût et livrera obligatoirement un repas spécial «Noël» fin décembre au même prix unitaire que celui du repas en prestation de base.

3-3 : Stock tampon

Le prestataire mettra à disposition gratuitement un stock tampon destiné à pallier à des incidents de service, dans les quantités qui correspondent à la fréquentation journalière maximum. Il servira de sécurité dans des circonstances à caractère exceptionnel et notamment en cas de force majeure empêchant la livraison. Les produits de ce menu de secours seront remplacés par le fournisseur au fur et à mesure de leur consommation. Il sera renouvelé systématiquement en début de chaque année scolaire. L'offre précisera le détail de ce stock en denrées et son conditionnement. En cas d'utilisation, la collectivité signalera les articles consommés et en demandera le renouvellement.

Article 4 : Modalités d'exécution du marché

4-1 Commande des repas

Le prestataire devra préciser dans son offre, les délais et les modalités de commande et de validation de la composition des menus, par les services de la commune. Les commandes sont effectuées par le secrétariat de la mairie.

La mairie suggère que les repas soient commandés au mois, en cas de modification, le nombre exact de repas serait précisé la veille avant 10 heures par courriel.

4-2 Livraison des repas

Le prestataire assure l'approvisionnement à partir de l'unité de fabrication jusqu'à la mise dans le réfrigérateur de la cantine, située 28 rue du Grand Morin, le jour même avant 10 heures.

Les clés des locaux seront remises au titulaire du marché pour lui permettre de déposer les repas.

Le transporteur devra observer les règles d'hygiène les plus strictes. Après réception, les denrées seront sous la responsabilité du service de restauration scolaire qui devra conserver les repas dans les conditions optimales.

4-3 Livraisons pendant les vacances scolaires

Pendant les vacances scolaires les repas pour les personnes âgées seront livrés à la cantine scolaire au même rythme que pendant les périodes scolaires.

Les livraisons et manutentions seront à la charge du fournisseur, ces prestations sont incluses dans l'offre de prix.

Les repas étant préparés et servis en liaison froide, ceux-ci seront livrés au moyen de véhicules frigorifiques à une température conforme à la réglementation.

4-4 Conditionnement livraisons

Les repas seront livrés ;

- en barquettes à usage unique thermo-scellées collectives de 4 ou 8 portions, exclusivement (hors fruits ou légumes frais, fromages et desserts) pour les enfants de la cantine
- en barquettes individuelles pour les personnes âgées.

Les matériaux de conditionnement devront répondre aux normes alimentaires et adaptés aux fours de remise en température.

Chaque réception de repas donnera lieu à la remise d'un bon de livraison fourni par la société prestataire, faisant apparaître le nombre de repas de chaque catégorie effectivement livrés. Chaque barquette aura son étiquette précisant la provenance des produits, le grammage, la température de chauffe... en accord avec la réglementation en vigueur.

4-5 Remise en température

Le prestataire devra mettre gratuitement à la disposition de la Commune le matériel adapté aux locaux nécessaire et suffisant pour la remise en température des repas sur l'office. En cas de panne ou de dysfonctionnement ce matériel devra être réparé ou remplacé au plus tard le lendemain de la panne.

4-5 Prise de décision

Avant la prise de décision du nouveau prestataire une dégustation sera demandée sur 3 éléments constituant un menu comme de la ratatouille, du bœuf bourguignon et des carottes râpées ou concombre.

L'offre devra comporter 4 menus types.

Article 5 : Provenance et qualité des produits

La société prestataire présentera à la collectivité une fiche pour chaque produit compris dans la fabrication des repas, indiquant le pays d'origine. Les denrées entrant dans la fabrication des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation sanitaire française en cours au jour de la passation et s'adapter aux nouvelles dispositions réglementaires applicables pendant toute la durée du marché.

Article 6 : Composition des repas

6-1 Elaboration des menus :

- Le fournisseur assurera l'élaboration des menus.
- Les plats à base de porc seront remplacés par d'autres produits équivalents pour respecter les pratiques religieuses des enfants pour le nombre de convives signalés en début d'année. Cet effectif

est susceptible de varier en cours d'année. Compte tenu des effectifs de repas sans porc, les plats de remplacement seront conditionnés obligatoirement dans des barquettes :

- Multi-portions
 - de couleur différente, afin d'éviter toute confusion, lors de la remise en température.
- Un repas végétarien devra être proposé 1 fois par semaine.
- Le titulaire s'engage à fournir les repas pour les enfants dont l'allergie est simple (œufs) dans le cadre de la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé (P.A.I.). En revanche, pour les régimes alimentaires complexes prescrits par un médecin, le titulaire n'a pas l'obligation de fournir les repas.
- Lors des sorties scolaires, le prestataire fournira des pique-niques, la composition de ces repas froids devant faire l'objet d'une validation par la Commune et tenir compte des modalités de transport.
- Les menus seront réalisés par un nutritionniste ou diététicien en collaboration avec la Commission scolaire réunie 3 fois dans l'année. Ils garantiront un équilibre alimentaire favorisant la découverte du goût et des saveurs, permettant d'éviter toute lassitude des jeunes consommateurs.
- Le titulaire fournira les affiches de menus qui seront apposées par le personnel communal, aux emplacements désignés par la mairie. En outre, le titulaire s'engage à fournir des menus en version électronique. (à envoyer par mail à la mairie de Tigeaux : mairie.tigeaux@wanadoo.fr).
- Aucun changement de menu ne sera accepté, sauf cas de force majeure, explicitement justifié auprès de la collectivité.

6-2 Composition des menus :

Chaque repas sera constitué de :

- 1 hors d'œuvre,
- 1 plat protidique,
- 1 légume ou féculent d'accompagnement,
- 1 fromage ou yaourt,
- 1 dessert dont un fruit frais deux fois par semaine.

Le prestataire devra livrer le pain pour la cantine scolaire (une baguette pour 5 repas).

- En aucun cas le hors d'œuvre et le plat d'accompagnement ne comporteront deux féculents, ou deux légumes.
- La qualité nutritionnelle des repas servis sera au minimum conforme à la circulaire n°2001118 du 25 juin 2001 relative à la nutrition de l'écolier et aux préconisations du G.E.M.R.C.N. Toute nouvelle réglementation ou loi spécifique à la restauration scolaire ou collective s'appliquera automatiquement au présent marché.

6-3 Origine des produits – qualité des denrées - produits proscrits :

- Le prestataire s'approvisionnera de préférence chez des producteurs locaux (60km) ou pratiquant une agriculture biologique.
- De la viande rouge sera proposée au minimum 2 fois par mois,
- Les viandes d'origine autre que française seront exclues.
- Utilisation de volaille fermière classe A, n'ayant jamais été surgelée.
- Utilisation exclusive de viande de bœuf VBF (animaux nés, élevés et abattus sur le territoire français), sans os, maxi 5% de gras.
- Utilisation de viande de veau et porc rôti, sauté : sans os, avec un maxi de 5% de gras. Cette viande ne devra jamais avoir été surgelée.
- Agneau - mouton gigot d'épaule et sauté sans os avec maximum 5% de gras. Cette viande ne devra jamais avoir été surgelée.
- Les produits reconstitués ne pourront être servis qu'une seule fois par semaine.
- Poisson proposé au minimum une fois par semaine. Utilisation exclusive de poisson surgelé mer (S.M) ou de poisson frais. Filets, poisson blanc qualité sans arêtes. Les poissons seront issus de la pêche en Atlantique ou Méditerranée, ou d'élevages implantés sur les côtes et les rivières européennes.
- Toutes les préparations à base de légumes seront exécutées avec des produits surgelés ou frais cueillis depuis moins de 4 jours.

- Les fruits et légumes seront à maturité suffisante pour être consommés le jour de la livraison et au maximum frais et de saison.
- La confiture n'est pas considérée comme un dessert.
- Les gâteaux secs ne seront servis qu'en accompagnement.
- Les pâtisseries seront fraîches ou livrées à + 3°.
- Les produits laitiers auront au minimum 10 jours de valeur avant leur date de péremption
- Un fromage à la coupe sera proposé au minimum 1 fois par semaine.
- Les OGM ou denrées contenant des produits issus de modifications génétiques ou de farines animales sont **strictement interdits**.
- La vinaigrette et les autres condiments seront fournis par le prestataire.

- Le prestataire s'engage à suivre régulièrement la qualité microbiologique des préparations et à fournir les résultats d'analyses microbiologiques sur les matières premières entrant dans la fabrication des plats.

- Un repas témoin sera fourni chaque jour à la Commune à titre gracieux. Des échantillons de ce repas seront conservés chaque jour juste avant le début du service et déposés en chambre froide, pendant 6 jours après le jour de consommation.

Article 7 : Animations

La commune demande au titulaire de mettre en place un calendrier d'animation en début d'année scolaire . Le titulaire fournira pour chaque animation un kit d'affichage d'information et de décoration

Article 8 : Prix des repas

- Le prix des prestations figure dans le bordereau des prix de l'acte d'engagement. Ils sont établis hors TVA. Le taux de TVA applicable est celui en vigueur à la date de l'établissement des factures.
- La fourniture du pain est comprise dans le prix unitaire du repas.
- Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales et autres frappant obligatoirement la prestation, ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, l'assurance, au stockage et au transport jusqu'au lieu de livraison.

Article 9 : Mode de règlement

- La Commune de TIGEAUX se libèrera des sommes dues par mandat administratif, sur présentation d'une facture établie chaque mois et adressée en mairie 28 rue du Grand Morin 77163 TIGEAUX.
- Au cas où le nombre de repas livrés serait pour un ou plusieurs jours, supérieur au nombre de repas commandés, c'est le nombre de repas effectivement commandés qui serait retenu.
- Au cas où le nombre de repas livrés serait pour un ou plusieurs jours, inférieur au nombre de repas commandés, c'est le nombre de repas effectivement livrés qui serait retenu.
- Le paiement sera effectué par mandat administratif trente 30 jours maximum à réception de la facture.
- Toute modification des coordonnées bancaires sera portée à la connaissance de la Commune.

Article 10 : Clauses financières et de sûreté

10-1 Avances et acomptes

Il ne sera pas versé ni avance, ni acompte.

10-2 Cautionnement

Sans objet.

Article 11 : Carences du fournisseur - pénalités

Sauf cas de force majeure, tout refus ou retard de livraison, livraison incomplète ou non-remplacement des fournitures ayant fait l'objet d'un rejet seraient soumis à l'application des pénalités de retard.

Dans l'hypothèse où la Collectivité se trouverait, du fait de la non-exécution du marché par le prestataire, dans l'obligation de s'adresser à un autre fournisseur ou de préparer elle-même un repas froid, les dépenses en résultant seraient automatiquement déduites de la plus proche facture présentée par la société prestataire. Toutefois, la carence répétée de la société prestataire entraînerait la résiliation dans les conditions prévues à l'article 12 ci après du marché, après avertissement de la Commune par lettre recommandée avec accusé de réception. La société prestataire serait soumise aux dispositions de l'alinéa précédent du présent article.

Article 12 : Résiliation

La collectivité pourra, pour non-respect des clauses du marché ou s'il y avait faute de la société prestataire, mettre fin à l'exécution des prestations faisant l'objet du présent marché avant l'achèvement de celui-ci sans que la société prestataire puisse prétendre à être indemnisée.

Article 13 : Dénonciation du marché

Le présent marché pourra être dénoncé avant l'échéance annuelle par lettre recommandée avec avis de réception de l'une ou l'autre des parties signataires de l'acte d'engagement avec un préavis de 3 mois.

Article 14 : Assurances

Dès la notification du marché, le prestataire justifiera qu'il possède une assurance, en cours de validité, garantissant sa responsabilité civile d'exploitation ainsi qu'une assurance couvrant les risques d'intoxication alimentaire.

Le titulaire s'engage à fournir toutes les attestations des agréments des services vétérinaires ainsi que l'agrément relatif aux moyens de transport des prestations.

Article 15 : Règlement des litiges

En cas de conflit qui n'aurait pu être réglé à l'amiable par les deux parties, il serait fait appel à la juridiction compétente où le marché est exécuté, à savoir, le Tribunal Administratif de Melun.