



MARCHE PUBLIC

Appel d'offres ouvert

Fourniture et livraison de repas en liaison froide

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

POUVOIR ADJUDICATEUR :

Communauté de Communes des Pays d'Oise et d'Halatte
1 rue d'Halatte
B.P. 20255
60722 Pont-Sainte-Maxence Cedex

Sommaire

ARTICLE 1 – OBJET & DISPOSITIONS GENERALES DU MARCHÉ	2
ARTICLE 2 – ELABORATION DES MENUS	4
ARTICLE 3 – LA CUISINE CENTRALE DU PRESTATAIRE	6
ARTICLE 4 – CONDITIONNEMENT DES REPAS	7
ARTICLE 5 – LES COMMANDES	7
ARTICLE 6 – LES LIVRAISONS	8
ARTICLE 7 – LA FORMATION DU PERSONNEL COMMUNAL	10

ARTICLE 1 – OBJET & DISPOSITIONS GENERALES DU MARCHÉ

1.1 – Objet et durée

Le présent marché a pour objet la confection et la livraison en liaison froide de repas pour la restauration scolaire et périscolaire (le midi uniquement) durant les périodes scolaires et les vacances.

Le présent marché prend effet à compter du 1^{er} janvier 2018 jusqu'au 31 août 2019.

Il sera reconduit tacitement par périodes de douze mois : du 1^{er} septembre 2019 au 31 août 2020 puis du 1^{er} septembre 2020 au 31 août 2021.

La non reconduction éventuelle devra être réalisée par l'une ou l'autre des parties par courrier recommandé avec accusé de réception dans un délai de trois mois maximum avant le 1^{er} septembre de l'année en cours.

A NOTER : seule la CCPOH émettra des bons de commandes sur la période du 1^{er} janvier 2018 au 31 août 2018 puis, l'ensemble des membres du groupement commanderont à compter du 1^{er} septembre 2018.

Le présent marché est un accord-cadre (article 78 du décret n°2016-360) réalisé par l'émission de bons de commande au fur et à mesure de l'exécution du marché, avec un montant minimum (voir ci-dessous) et sans montant maximum.

1.2 – Quantités

A titre estimatif et non contractuel, sur une année, la prestation s'élève en moyenne à :

	Nombre de repas commandés par an (moyenne)				
	3/6 ans	7/12 ans	pique nique	adulte	Goûters
Brenouille	10800				
Angicourt	3456	4608	0	144	
Monceaux	7000				
Verneuil	13392	25920		3744	
Sacy le G	11520				
Asso Familles rur.	4510				12670
CCPOH (mercredi et vacances)	6557	9963	54	87	

Aucune réclamation du titulaire du marché ne sera acceptée au regard d'un nombre inférieur ou supérieur de repas à confectionner.

Les enfants concernés sont scolarisés en maternelle (de 3 à 6 ans) et primaire (de 7 à 12 ans), des menus différenciés sont demandés selon ces âges, même si toutes les communes n'en bénéficiaient pas précédemment. Les communes qui ne commandaient pas de menu pique-nique, goûters ou menus adulte jusqu'ici pourront décider d'en commander via le présent contrat : les chiffres sont amenés à évoluer.

1.3 – Réunion de démarrage

Avant le démarrage des prestations, le prestataire devra organiser avec chaque membre du groupement une réunion de démarrage qui permettra de préciser l'organisation de la proposition des menus, les conditions de passation des commandes et les conditions de livraison. Les décisions prises lors de cette réunion de démarrage seront écrites et signées par le prestataire et par le membre du groupement concerné. Cette pièce deviendra une annexe à l'acte d'engagement.

ARTICLE 2 – ELABORATION DES MENUS

2.1 – Composition

Repas

Les menus devront comprendre, que ce soit pour les repas enfants ou adultes :

- un hors d'œuvre, au choix parmi 3,
- un plat protidique (viande, volaille, poisson...), au choix parmi 3,
- un accompagnement (féculents, légumes cuits, céréales...), au choix parmi 3,
- un fromage ou un laitage, au choix parmi 2,
- un dessert, au choix parmi 2,
- le pain uniquement pour les collectivités qui le souhaitent : elles le préciseront dans leurs bons de commande.

Les condiments divers tels que sel, poivre, huile d'assaisonnement, vinaigre et moutarde accompagneront les plats servis sans supplément de coût. Ils pourront être livrés en gros conditionnement.

Pique-nique

Le prestataire doit aussi être en mesure de fournir un repas type « pique-nique » ainsi composé :

- un sandwich garni de crudités et d'un apport protidique (poulet, jambon, thon...), au choix parmi 2,
- un paquet de chips ou autre accompagnement pratique,
- un fromage portion,
- un gâteau individuel,
- un fruit,
- une bouteille d'eau 33cl.

Goûters

Les goûters pour enfants devront comprendre :

- un morceau de pain agrémenté de chocolat, confiture, beurre en petite quantité.
- une viennoiserie (à pâte non feuilletée de préférence, et contenant moins de 15% de matière grasse.
- un fruit, un fromage, un produit laitier (demi-écrémé, mais non aromatisé et peu sucré, moins de 20 g de glucide par portion) ou une compote sans sucre ajouté.
- jus de fruits 100 % jus à teneur garantie en vitamine C si le goûter ne comporte pas de fruit.

Les menus seront proposés à la collectivité de façon régulière, soit pour un mois, soit pour un demi-trimestre. Ils seront transmis, pour accord, 30 jours avant le début de la période à chaque membre. Le prestataire devra être présent aux commissions « menus » pour les communes qui en feront la demande, une fois par trimestre.

Les menus seront affichés à l'entrée des établissements scolaires dans les panneaux d'informations prévus à cet effet.

2.2 – Qualité nutritionnelle minimale

Les plats devront satisfaire à des exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel en rapport avec l'âge des enfants.

Les fruits et légumes frais devront être privilégiés.

Le prestataire s'engagera à présenter les menus établis conformément aux recommandations relatives à la nutrition des écoliers, respectant notamment :

- L'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- La circulaire n°2001-118 du 28 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments,
- Les réglementations en vigueur actuelles ou futures édictées par l'Union Européenne sur la traçabilité des produits alimentaires,
- Les recommandations relatives à la nutrition du 04/05/2007 élaborées par le Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

Le prestataire présentera des menus variés qui respectent les objectifs nutritionnels, à savoir diminuer les apports de lipides, et augmenter les apports de fibres, de vitamines, de fer et de calcium (Cf. circulaire n°2001-118 du 28 juin 2001).

Les quantités devront être conformes à la recommandation relative à la nutrition n°J5-07, rédigée par le GEMRCN et approuvée par le Comité exécutif de l'OEAP le 4 mai 2007.

Le prestataire est responsable des éventuelles intoxications qui pourraient résulter de la qualité des denrées fournies et de leurs conditions de transport.

Aucun produit OGM ne sera utilisé, quel que soit le pourcentage.

Devront aussi être exclus des menus les abats (langue, foie, tripes,...).

Le prestataire devra pouvoir justifier à tout moment de la traçabilité des denrées employées.

Les menus seront contrôlés par un diététicien du prestataire.

2.3 – Exigences relatives aux préparations culinaires

Les préparations culinaires devront être simples, soignées, variées. Tout devra être fait pour éviter la monotonie alimentaire.

Les cuissons devront être effectuées avec le plus grand soin. Les viandes grillées ou rôties devront être cuites à point, c'est-à-dire ni trop saignantes ni trop cuites.

Le prestataire ne devra pas attribuer d'appellations ambiguës aux préparations culinaires (exemple : salade du chef, salade Hawaï...). Les termes employés devront être simples et claires.

2.4 – Repas spécifiques

a) Menus de substitution

Le prestataire devra fournir des repas particuliers, sans surcoût, pour motif médical ou religieux (sans porc, sans viande, sans poisson...). Ces repas particuliers seront précisés sur les bons de commande.

Le candidat doit communiquer sur demande la procédure de traçabilité mise en place au sein de son entreprise afin de garantir les régimes alimentaires particuliers qu'il propose.

Ces repas de substitution devront être clairement et rapidement identifiables sur la barquette.

b) Repas « de secours »

De même, des repas dits « de secours » devront être prévus, sans surcoût, par le prestataire pour faire face à un éventuel problème de livraison (panne mécanique, conditions météorologiques...). Ces repas seront stockés dans la cantine de la commune, le prestataire devra le changer avant chaque date de péremption. Ce stock devra être reconstitué après chaque utilisation.

c) Repas à thèmes

Le prestataire retenu devra proposer obligatoirement un menu spécial « Noël » mi-décembre et un menu spécial Pâques au même prix unitaire que le prix du repas en prestation de base.

Lors de la « semaine du goût », des repas différents et originaux devront être livrés sans surcoût.

Des propositions d'animations supplémentaires seront fortement appréciées.

ARTICLE 3 – LA CUISINE CENTRALE DU PRESTATAIRE

La cuisine centrale, point de départ de la fabrication, devra être agréée par les Services Vétérinaires et être titulaire d'une marque de salubrité telle que l'estampille communautaire ou l'estampille nationale définie par l'arrêté du 29/09/97, annexe 2, JO du 23/10/97.

Les préparations conservées par le froid doivent satisfaire aux critères microbiologiques fixés pour les plats cuisinés par l'arrêté du 29/09/97 et respecter les températures maximales de conservation des denrées alimentaires.

Les responsables de la cuisine centrale devront procéder à des contrôles réguliers, veiller à ce que des procédures écrites de sécurité soient mises en œuvre et à ce que les principes du système dit H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) – en particulier – soient respectés.

ARTICLE 4 – CONDITIONNEMENT DES REPAS

Les préparations culinaires devront être conditionnées en barquettes collectives à usage unique, filmées, de contenance suffisante et scellées hermétiquement. Le film devra être transparent pour visualiser le contenu de la barquette.

Les repas adultes seront en conditionnement collectif ou individuel.

Les préparations culinaires nécessitant une remise en température devront être conditionnées dans des barquettes pouvant être mises directement dans le four.

Les matériaux de conditionnement devront répondre aux normes alimentaires.

Les barquettes devront comporter les indications suivantes :

- Dénomination du produit,
- Quantité nette et nombre de portions,
- Date de fabrication,
- Date limite de consommation,
- Mode d'emploi (déconditionnement et modalités de remise en température),
- Liste des ingrédients,
- Mention du type de préparation spécifique (cas des menus de substitution).

La remise en température et le service des repas seront assurés par le personnel municipal.

ARTICLE 5 – LES COMMANDES

Le personnel communal communiquera au fournisseur, par l'émission d'un bon de commande, le nombre de repas au plus tard 48h avant la livraison.

Avant le démarrage des prestations, le prestataire devra organiser avec chaque membre du groupement une réunion de démarrage : cette réunion servira notamment à déterminer les conditions exactes de passage des commandes : chaque membre ayant ses propres obligations, le prestataire devra faire preuve de souplesse et d'adaptabilité.

Ce bon de commande sera transmis par courriel. Le prestataire devra communiquer à la notification du marché le nom d'un référent unique en charge du marché et une adresse e-mail unique.

La mise à disposition d'une plateforme internet serait appréciée.

ARTICLE 6 – LES LIVRAISONS

Avant le démarrage des prestations, le prestataire devra organiser avec chaque membre du groupement une réunion de démarrage : cette réunion servira notamment à déterminer les conditions exactes de livraison. Chaque membre ayant ses propres obligations, le prestataire devra faire preuve de souplesse et d'adaptabilité.

Indications concernant les livraisons

	Livraison la veille ou le jour même
Brenouille	Le jour même
Angicourt	Le jour même
Monceaux	Le jour même
Verneuil	Le jour même
Sacy le G	
Asso Familles rur.	Le jour même
CCPOH (mercredi et vacances)	Le jour même

6.1 – Périodicité

La périodicité de la prestation sera la suivante : le prestataire assurera la fabrication et la livraison des repas :

- les lundis, mardis, jeudis et vendredis en période scolaire pour les communes membres du groupement,
- les mercredis midis en période scolaire et du lundi au vendredi durant les vacances scolaires (zone B) juillet et août inclus pour la CCPOH.

6.2 – Lieux de livraison

Les repas devront être livrés :

- Pour la commune d'Angicourt : cuisine du restaurant scolaire municipal, 34 rue de l'Eglise - 60940 Angicourt ;
- Pour la commune de Brenouille : cantine de l'espace Daniel Balavoine, rue Léon Jouhaux 60870 Brenouille ;
- Pour la commune de Monceaux : Mairie de Monceaux, Pl. Robert Josse, 60940 Monceaux ;
- Pour la commune de Villeneuve-sur-Verberie : réfectoire salle multifonction, rue Belvédère, 60410 Villeneuve-sur-Verberie
- Pour la commune de Verneuil-en-Halatte : cantine Calmette Allée du Vieil Etang et cantine Pierre de Villaines rue de l'égalité 60550 Verneuil-en-Halatte ;
- Pour la commune de Sacy-le-Grand : école Jean Gautier 4 rue du Général de Gaulle 60700 Sacy-le-Grand ;
- Pour la CCPOH : voir liste en annexe.

6.3 – Conditions de livraison

La livraison sera effectuée via un véhicule frigorifique.

Le personnel chargé de la livraison veillera à ranger l'ensemble des denrées dans les chambres froides et emplacements prévus à cet effet.

La livraison est, évidemment, incluse dans le prix des repas et ne pourra en aucun cas faire l'objet d'une facturation supplémentaire.

6.4 - Contrôle quantitatif de la commande

Lors de chaque livraison, un agent de restauration contrôlera si la quantité de repas livrée est conforme à la commande.

Si la quantité n'est pas conforme, le prestataire devra livrer les repas manquants dans les conditions fixées lors de la réunion de démarrage avec chaque membre du groupement.

A chaque livraison, le livreur remettra un bon de livraison - en double exemplaire - à la personne habilitée sur le site. Après la vérification des quantités livrées et en cas de non-conformité, ce bon de livraison sera amendé. Chaque partie conservera un exemplaire.

Le bon de livraison joint à la commande devra indiquer :

- La référence du bon de commande.

- Le lieu de livraison.
- Le détail de la commande.

6.5 - Contrôle de la température

Le personnel chargé de la livraison prendra soin de relever contradictoirement, avec un agent de restauration présent, la température des denrées au moment de la livraison. Cette température sera inscrite sur un registre qui restera sur le lieu de stockage.

Le contrôle de la température pourra être effectué ponctuellement par un laboratoire agréé au moment de la livraison en présence du livreur, soit au niveau du camion, soit au niveau du produit livré lui-même.

Toute non-conformité de la température relevée avec celle prescrite réglementairement entraînera le refus de la livraison et la commande ne pourra en aucun cas être facturée à la commune.

6.6 - Contrôle des emballages

Les emballages et les conditionnements devront être propres et ne présenter aucun défaut d'isolation.

Toute non-conformité des emballages et des conditionnements entraînera le refus de la livraison et la commande ne pourra en aucun cas être facturée à la commune.

6.7 - Contrôles bactériologiques

La collectivité pourra effectuer à tout moment des contrôles sur le nombre et la qualité des repas, l'état hygiénique et sanitaire et les mesures de sécurité prises par le prestataire.

Le prestataire s'engagera à accepter tout prélèvement d'aliments dans le but d'analyses sous responsabilité de la collectivité.

Le prestataire sera tenu de conserver au froid pendant cinq jours au moins, un échantillon de chacun des plats préparés. En cas d'intoxications alimentaires, ces échantillons seront remis pour être analysés au service officiel de contrôle.

Le prestataire s'engagera à accepter tout audit de la part de la collectivité.

Le prestataire fera effectuer par un laboratoire agréé, une fois par mois au minimum, des analyses bactériologiques sur des repas témoins. Les frais seront à sa charge. Les résultats d'analyse seront communiqués à la collectivité sur sa demande et devront être archivés par le prestataire.

ARTICLE 7 – LA FORMATION DU PERSONNEL

Un support sur fiche sera fourni afin d'aider au maximum les personnes chargées d'assurer la remise en température.

Avant le début de la collaboration, une formation gratuite concernant les opérations de stockage, de remise en température et de distribution des repas, ainsi que sur les procédures en matière d'hygiène

et de salubrité à respecter dans la cantine sera assurée par le prestataire auprès du personnel de chaque membre du groupement.

Par ailleurs, le prestataire assurera pendant toute la durée du marché :

- un rôle de conseil technique auprès du personnel,
- formation ou animation ponctuelle selon les besoins.