

# Commune de la Ferté-vidame

## Pôle scolaire Lamblore, Morvilliers et la Ferté-Vidame



### CAHIER DES CHARGES POUR LE MARCHE DE FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

Ce cahier des charges vaut CCAP et CCTP

18 rue de Laborde 28340 LA FERTE-VIDAME-

Tél : 02.37.37.62.45 – [mairie-de-la-ferte-vidame@wanadoo.fr](mailto:mairie-de-la-ferte-vidame@wanadoo.fr)

# SOMMAIRE

**Article 1 - Objet du marché**

**Article 2 – Durée du marché**

**Article 3 – Pièces constitutives du marché par ordre de priorité décroissante**

**Article 4 - Fonctionnement général de la restauration scolaire**

**4.1 Lieu d'exécution du marché**

**4.2 Les consommateurs**

**4.3 Les horaires des repas**

**Article 5 – Définition de la fourniture**

**5.1 Nombre de repas servis**

**5.2 Commande des repas**

**Article 6 – Elaboration et composition des menus**

**6.1 Elaboration des menus et affichage**

**6.2 Les repas de régime et de confessions**

**6.3 Hygiène et sécurité alimentaire : une démarche qualité**

**6.4 Composition des repas**

**6.5 Animation des repas**

**6.6 Repas à thème**

**Article 7 – Spécificités qualitatives**

**7.1 Sélection des denrées**

**7.2 Qualité des denrées**

**7.3 Exigences minimales**

**7.4 Conditionnement et livraison des repas**

**7.5 Règles de continuité du service**

**Article 8 – Conditions d'exécution du contrat**

**8.1 Service des repas – formation du personnel**

**8.2 Démarche de développement durable du titulaire**

**8.3 Continuité du service**

**8.4 Outils d'évaluation et de contrôle**

**Article 9 – Assurance du titulaire**

**Article 10 – Prix et dispositions financières**

**10.1 Détermination du prix de base initial**

**10.2 Facturation**

**Article 11 - Litiges**

**Article 12--Critères d'attribution du marché**

**Article 13- Publicité**

**Article 14- Transmission de l'offre**

## **Article 1 - Objet du marché**

Le marché a pour objet la fourniture et livraison de repas en liaison froide au restaurant scolaire du pôle scolaire composé d'une école maternelle et d'une école primaire.

Il comprend :

- L'approvisionnement, la gestion et la livraison des repas,
- L'élaboration des menus
- L'assistance technique du personnel municipal.

Il exclut les missions qui relèvent du service communal et notamment :

- le service des repas,
- la surveillance des enfants.

## **Article 2 – Durée du marché**

Le marché est un marché à procédure adaptée passé pour une période de 19 mois soit du 1<sup>er</sup> janvier 2020 au 31 juillet 2021. Le présent marché pourra être reconduit trois fois de façon expresse.

Il peut être mis fin au marché en cours de réalisation en cas :

- D'intoxication alimentaire confirmée par enquête de la Direction Départementales des Affaires Sanitaires et Sociales,
- De non respect du cahier des charges ou de quantités insuffisantes de la prestation constatés par huissier.

## **Article 3 – Pièces constitutives du marché par ordre de priorité décroissante**

- L'acte d'engagement établi conformément au modèle ci-joint et son annexe
- Le présent cahier des clauses techniques particulières
- Son annexe (cahier de grammage poids net dans l'assiette)
- La certitude d'hygiène et de qualité de la cuisine centrale
- Le dossier de candidature

## **Article 4 - Fonctionnement général de la restauration scolaire**

### **4.1 Lieu d'exécution du marché**

La commune de la Ferté-Vidame possède une salle de restauration scolaire au Avenue du Général de Leclerc.

### **4.2 Les consommateurs**

Les différents consommateurs faisant l'objet de prestations dans le cadre du présent marché sont :

- Les enfants des classes maternelles et élémentaires (scolaire) ;

### **4.3 Les horaires des repas**

Les repas scolaires sont préparés à partir de 10h00 et servis à partir de 11h40 sur place.

## **Article 5 – Définition de la fourniture**

Les repas préparés à l'avance sont destinés à des enfants du pôle scolaire maternel et primaire.

## 5.1 Nombre de repas servis

Jours de fonctionnement	Midi (moyenne journalière)
Lundi, mardi, jeudi, vendredi	50

## 5.2 Commande des repas

Les commandes sont passées par téléphone.

Afin de s'adapter aux éventuelles modifications de dernière minute ou de pallier à d'éventuels imprévus, le titulaire accepte de modifier les quantités de repas à livrer dans la mesure où il est averti la veille avant 10h00.

## ARTICLE 6 Elaboration des menus

### 6.1 Elaboration des menus et affichage

Les menus sont établis par cycle de six semaines et présentés à la personne en charge de la commande des repas un mois à l'avance. Cette dernière peut demander toute modification et doit rendre ledit projet approuvé et éventuellement modifié une semaine plus tard maximum.

Le titulaire ne peut modifier le menu sans l'accord du représentant habilité de la commune. Si le titulaire se trouve dans l'incapacité de respecter le menu, il doit en informer (48h à l'avance) l représentant habilité de la commune et en concertation avec lui trouver un produit de remplacement respectant la qualité et la valeur nutritionnelle du produit initial.

### 6.2 Les repas de régime et de confessions

Si représentant habilité de la commune lui en fait part, le titulaire doit être en mesure d'adapter ses menus et de proposer un plat de remplacement pour chaque composante du menu comprenant du porc.

Dans le cas d'allergies alimentaires et de régimes spécifiques, la collectivité étudie au cas par cas.

A la suite, le titulaire doit proposer un menu adapté de qualité équivalente et respectant toujours la qualité nutritionnelle du menu du jour.

Il devra également, en cas de besoin, mettre à disposition des produits de remplacement pour certains aliments typiques des allergies ( ex fraises, kiwis, poissons,...).

Le titulaire transmettra pour affichage un document précisant les menus. Ceux-ci préciseront autant que possible la qualité des denrées principales entrant dans la composition de chaque repas, par exemple, sauté de bœuf aux carottes, ainsi que l'origine des viandes. Le titulaire mettra à disposition de la collectivité les menus de chaque période sous format A4, envoyés par mail format pdf sur [mairie-de-la-ferte-vidame@wanadoo.fr](mailto:mairie-de-la-ferte-vidame@wanadoo.fr) . Il devra transmettre à la commune au moins un mois avant le commencement de chaque période. La commune en assurera la diffusion.

### 6.3 Hygiène et sécurité alimentaire : une démarche qualité

Le titulaire s'engage à mettre en œuvre une démarche qualité. Pour cela, il s'engage à respecter ou à faire respecter, par son personnel et le personnel municipal, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.

Il mettra tout en œuvre, en terme de contrôle qualité, afin d'assurer la maîtrise des risques liés à l'activité (méthode HACCP par exemple).

Le titulaire décrira de façon précise la ou les méthodes et moyens qu'il compte mettre en œuvre pour garantir la maîtrise des risques alimentaires.

Le titulaire aura à sa charge les frais de contrôles bactériologiques des aliments. Les résultats devront être communiqués systématiquement à la commune de la Ferté-Vidame.

La fréquence des contrôles bactériologiques du plat principal et des autres composants du repas devra être précisée dans l'offre. Le titulaire indiquera la composition des contrôles effectués.

#### **6.4 Composition des repas**

Les repas sont composés de 5 composantes :

- 1 entrée ou hors d'œuvre ou potage
- 1 plat protidique
- 1 légume et/ou 1 féculent
- 1 fromage ou laitage
- 1 dessert

Une semaine correspond à 4 repas.

Le pain et l'eau seront fournis par la commune de la Ferté-Vidame.

#### **6.5 Animation des repas**

Le titulaire veillera à proposer dans son offre les différentes animations qu'il est en mesure de proposer à la commune, dans le cadre de sa démarche annuelle.

Par ailleurs, le titulaire proposera dans son offre les prestations d'animations qu'il est capable en supplément et indiquera dans ce cas le coût unitaire de ces animations et les conditions de mise en œuvre

#### **6.6 Repas à thème**

Il devra être prévu des repas à thème, à raison d'1 fois tous les 2 mois durant la période scolaire soit 1 fois entre chaque période de vacances scolaires.

A ces animations, s'ajoutera celle relative à la semaine du goût, pour laquelle il est demandé qu'elle soit articulée autour de 4 thèmes pour les 4 jours (par exemple : épices, sucres, pains, fruits formages, légumes, ...).

Technique de cette élaboration

Les grammages, qualité et calibrages des denrées devront être conformes aux spécifications minimales fournies dans le GEMRCN en fonction des consommateurs.

Les grammages sont indiqués en poids net dans l'assiette sans jus et sans sauce (après cuisson).

Les différents plats proposés devront permettre aux différents consommateurs de bénéficier de repas équilibrés sur le plan des apports nutritionnels et caloriques.

Leur composition sera adaptée aux besoins spécifiques et habitudes alimentaires des consommateurs et, à cet effet, le titulaire aura l'obligation de s'adjoindre les conseils d'un(e) diététicien(ne).

Une attention particulière sera portée sur la variété des mets proposés et sur la fréquence de présentation des plats, afin d'éviter la monotonie alimentaire.

Les préparations culinaires devront être simples, soignées variées et proches d'une bonne cuisine familiale. Les repas doivent être agréables à la vue, à l'odorat et au goût. Les viandes devront être cuites à point, les assaisonnements simples, les sauces légères (peu riches en graisses) et pas trop épicées.

La préparation et la fin des cuissons des Plats doivent être le plus proche possible du moment de la distribution et de la consommation.

Le titulaire s'engage à respecter les règles d'équilibre et de composition des menus prévus par la réglementation en vigueur et les recommandations du GEMRCN qui en découlent.

La production des repas sera assurée intégralement sous la responsabilité du titulaire.

**Liaison froide**

Parmi les modes de cuisson utilisés, le titulaire s'engage à favoriser la cuisson basse température. Le candidat indiquera de façon précise les autres procédés de cuisson utilisés et qu'il souhaite mettre en place dans le cadre du présent marché. Il devra également apporter la preuve que les moyens humains mis en place sur le site de la cuisine sont en capacité à utiliser le mode de cuisson basse température.

## **Article 7 – Spécificités qualitatives**

### **7.1 Sélection des denrées**

La saisonnalité des produits frais est privilégiée.

#### **Entrées**

Les potages : ils seront réalisés à partir de légumes frais.

Les potages déshydratés ou reconstitués à partir de paillettes seront exclus des menus.

Les assaisonnements sont faits par le personnel municipal. Le Titulaire fournit condiments : huile, moutarde, sel, poivre, vinaigre...

Le titulaire s'engage à fournir les éléments décoratifs pour une garniture simple des hors d'œuvres froids (poissons, crudités charcuteries, œufs).

#### **Viandes**

Le titulaire précisera dans son offre les morceaux de viandes choisis dans les menus.

Les steaks hachés devront contenir au maximum 15% de matière grasse.

Les abats ne font pas partis des menus. Le jambon blanc doit être de qualité supérieure, dégraissé.

#### **Poissons**

Ils seront toujours servis en filets et garantis sans arêtes et variés (cabillaud, colin, flétan, hoki, merlu, saumon).

Des filets ou croquettes de poisson pané pourront être proposés 1 fois toutes les 2 semaines à condition qu'ils contiennent 60% minimum de poisson.

## **Légumes**

Les légumes seront frais et préparés par le prestataire.

## **Laitages**

Les fromages seront principalement à la coupe (75%) et non en emballage individuel sous vide. Les fromages seront à forte teneur en calcium, pas de fromages reconstitués ou de fromages fondus.

Les yaourts aux fruits seront à base de fruits mixés. Les yaourts aromatisés seront proscrits.

## **Desserts**

Tous les desserts seront servis en contenants jetables ou individuels ou répartis au poids selon le produit.

Les pâtisseries fraîches type « fabrication maison » seront fabriqués en cuisine centrale pour au moins 75% par rapport aux pâtisseries surgelées.

## **7.2 Qualités de denrées**

L'ensemble des denrées utilisées dans la confection des repas doit répondre aux dispositions de la réglementation sanitaire française et européenne concernant les denrées alimentaires.

Par ailleurs, le titulaire doit pouvoir à tout moment sur demande de la commune, justifier des contrôles effectués par lui sur les produits en amont de la fabrication : choix des denrées, vérification des transports et des livraisons, contrôle de conformité des produits, ...

La nature et le type des denrées utilisées : produits frais, boîtages, produits sous vide, surgelés, 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> gammes, ainsi que la catégorie d'approvisionnement (notamment pour les viandes), devront permettre d'aboutir à un niveau qualitatif, organoleptique et gastronomique satisfaisant pour l'ensemble des plats proposés.

Le titulaire s'engage à approvisionner le restaurant scolaire d'une sélection de denrées alimentaires présentant les garanties suffisantes de traçabilité.

Le titulaire se dotera de moyens à mettre en place afin de justifier de la traçabilité des denrées et des plats cuisinés servis aux consommateurs, en accord avec la réglementation en vigueur.

Le titulaire s'engage à supprimer du marché les produits étiquetés de la mention OGM.

La qualité des produits utilisés devra être le meilleur possible, et les fournisseurs locaux ou régionaux devront être conseillés.

Toutes les viandes, volailles et poissons entrant dans la composition et l'ensemble des repas services et issus des différentes filières seront obligatoirement labellisés.

Les labels qui seront privilégiés dans le marché seront : Label rouge, AB (agriculture biologique), MSC (Marine Stewardship Council), Max Havelaar, Atout certifié qualité, Critères qualité certifiés, l'appellation d'origine, l'indication géographique, la spécialité traditionnelle garantie, issus d'une exploitation de haute valeur environnementale, fermier, produit de la ferme

-le label MSC, promu par le WWF, garantit les poissons et crustacés dans le respect de normes environnementales.

-le label indépendant Max Havelaar garantit un produit récolé selon le principe du commerce équitable.

Le titulaire produira alors dans son offre les références ou justificatifs permettant de prouver sa capacité à répondre au besoin du marché.

Le titulaire indiquera les proportions de produits issus de chaque filière labellisée dont, notamment, le bio et l'achat responsable.

### **7.3 Exigences minimales**

La collectivité souhaite un approvisionnement à hauteur de 50 % de produits de qualité et durable, dont au moins 20 % de produits biologiques.

Le prestataire proposera une option avec 50 % de denrées issues de l'agriculture biologique ou de circuits courts dans les menus. Il présentera des modèles de menus « bio », indiquera les animations liées à ces menus et donnera le prix du repas « bio » de façon unitaire (prix isolé des prestations habituelles°).

### **7.4 Conditionnement et livraison des repas**

Les barquettes pourront être mises au four.

Le conditionnement respectera strictement les règlements et normes en vigueur avec le souci optimal de limitation des emballages et éléments jetables.

Le candidat pourra faire de propositions en matière de lutte contre le gaspillage, notamment en proposant des barquettes biodégradables ou réutilisables.

Le conditionnement devra être adapté aux équipements de cuisson de la restauration scolaire la Ferté-Vidame.

Le conditionnement hermétique portera les mentions suivantes :

- Type de produit
- Date de fabrication
- Délai légal d'utilisation

Ainsi que les codes-barres permettant le suivi de la traçabilité et de l'origine des produits.

Les repas seront livrés les lundis, mardis, jeudis et vendredis en liaison froide sur le site de consommation, à savoir au pôle scolaire : 18 Avenue du Général Leclerc.

Les livraisons des repas sont effectuées dans les locaux désignés au plus tard à 9h00. Aucun dépassement ne pourra être toléré pour le bon fonctionnement du service.

### **7.5 Règles de continuité du service.**

Le présent contrat ayant pour objet l'exécution d'une prestation de service destiné à du public, régi par la règle de la continuité, le titulaire s'engage à assurer la préparation et la distribution des repas en cas de grève, congés ou de maladie de son personnel ainsi que pendant les périodes éventuelles de travaux de mise aux normes de la cuisine centrale.

En cas de circonstances exceptionnelles, le titulaire s'engage à mettre en œuvre, en accord avec la collectivité, tous les moyens internes ou externes pour assurer la continuité du service.

## **Article 8 – Conditions d'exécution du contrat**

### **8.1 Service des repas – formation du personnel**



La collectivité prend à sa charge l'entretien ménager des locaux et du matériel. Elle fournit le matériel nécessaire au bon déroulement du repas. Elle assure, par son personnel formé aux règles d'hygiène et de sécurité, l'organisation du service, la distribution des repas et la surveillance des enfants pendant les repas. Néanmoins, le fournisseur pourra avoir un rôle de conseil régulier auprès du personnel de service.

Une journée de formation sur l'HACCP pourra être proposée aux agents par le prestataire. La visite d'un référent sur le lieu de restauration pourra être effectuée. Cette formation professionnelle portera, notamment, sur les aspects, d'hygiène, de sécurité et, plus généralement, sur l'ensemble des procédures qui devront être exécutées par les personnels pour assurer un fonctionnement optimal du service et une qualité finale des repas la meilleur possible.

### **8.2 Démarche de développement durable du titulaire**

Le titulaire devra mettre en œuvre une démarche globale de développement durable spécifique au présent marché. Pour ce faire, il détaillera dans son offre les dispositions qu'il entend mettre en œuvre et qui pourront être vérifiées.

Il détaillera pour cela sa démarche concernant :

- Les approvisionnements dont, notamment, les circuits courts et de proximité ;
- La lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- La gestion sociale de son activité ;
- Les actions mises en œuvre sur la cuisine visant au respect de l'environnement ;
- Les efforts en matière de circuits courts
- Le nombre de kilomètres parcourus au cours des livraisons, le type de véhicule utilisé.

### **8.3 Continuité du service**

Le présent contrat ayant pour objet l'exécution d'une prestation de service destinée à du public, régi par la règle de la continuité, le titulaire s'engage à assurer la préparation et la distribution des repas en cas de grève, congés ou de maladie de son personnel ainsi que pendant les périodes éventuelles de travaux de mise aux normes de la cuisine.

En cas de circonstances exceptionnelles, le titulaire s'engage à mettre en œuvre, en accord avec la collectivité, tous les moyens internes ou externes pour assurer la continuité du service.

Le titulaire décrira les moyens et méthodes qu'il mettra en œuvre, en cas d'évènements graves et/ou exceptionnels (tel que sinistre important sur l'outil de production, par exemple) pour assurer la continuité du service.

### **8.4 Outils d'évaluation et de contrôle**

La commune a la volonté de s'engager dans la démarche « Mon restau responsable

La qualité de la restauration sera donc évaluée afin de prendre en compte les besoins et la satisfaction des enfants, ainsi que celle du personnel.

Le titulaire sera tenu d'assurer régulièrement des réunions de suivi du marché avec les services municipaux.

La commune pourra à tout moment procéder à tous les contrôles qu'elle jugera nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du contrat.

## **Article 9 – Assurance du titulaire**

Le prestataire s'engage à contracter auprès de compagnies notoirement solvables, une assurance responsabilité civile couvrant les risques pouvant résulter de son fait ou de celui du personnel travaillant sous sa direction garantissant en particulier :

- Les dommages corporels
- Les intoxications alimentaires
- Les dommages matériels

En cas d'analyses ou d'expertises nécessaires, celles-ci sont à la charge du prestataire quelques soient les résultats de celles-ci.

Sur simple demande de la collectivité, le titulaire justifiera le paiement régulier des primes d'assurance.

## **Article 10 – Prix et dispositions financières**

### **10.1 Détermination du prix de base initial**

Le prix intégrera tous les frais engagés pour la préparation des repas et leur livraison.

Le prix unitaire proposé sera global et forfaitaire. A la date anniversaire du contrat, en cas de reconduction expresse, le prix sera révisé sur la base des indices INSEE relatifs à la prestation faisant l'objet du marché (indice mensuel alimentation et indice service marchands). Le contenu de la prestation devra être détaillé pour justifier le prix proposé.

### **10.2 Facturation**

La facturation sera établie chaque mois au titre du mois écoulé et la société adressera une facture mensuelle du mois écoulé qui devra préciser les dates des repas fournis.

Le paiement se fera par mandat administratif au trésor public de Pont Ste Marie, selon les délais légaux en vigueur.

## **Article 11 - Litiges**

Le Tribunal administratif d'Orléans est seul compétent pour le règlement des litiges.

## **Article 12- Critères d'attribution du marché**

L'examen des offres s'effectuera en fonction des critères suivants :

- Critères techniques (50 %)
  - Sous critère 1 – qualité et traçabilité des produits 30 %
  - Sous critère 2 – variété des produits proposés 20 %
  - Sous critère 3 – équilibre alimentaire 5 %
  - Sous critère 4 – mode d'organisation et hygiène 5 %
  -
- Critères prix (30 %)
- Mesures en matière de développement durable : 10 %

La commune se réserve toutefois le droit de négocier, par tout moyen qu'elle jugera utile, avec les entreprises ayant fait les meilleures propositions après analyse des offres. Le candidat dont l'offre

n'est pas retenu en est informé par courrier et celui-ci pourra demander une explication concernant les motifs qui ont conduit au rejet de son offre.

Il est possible de venir visiter le site.

### **Article 13 – Publicité**

Un affichage sera fait en Mairie et sur la plateforme de dématérialisation [www.am28.org/lafertevidamefr](http://www.am28.org/lafertevidamefr)

### **Article 14 Transmission de l'offre**

L'ensemble des pièces sera transmis au plus tard le **vendredi 21 septembre 2019 à 12 heures**, sous pli fermé portant mention «FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE -ne pas ouvrir », par envoi recommandé avec accusé de réception ou remis contre récépissé à l'adresse et à l'attention suivante :

Monsieur le Maire de la Ferté-Vidame  
Mairie de la Ferté-Vidame  
18 rue de Laborde  
28340 LA FERTE-VIDAME

Soit transmises par voie électronique, uniquement via la plateforme : [www.am28.org/lafertevidame](http://www.am28.org/lafertevidame)