Approvisionnement, gestion des denrées brutes et assistance technique pour la restauration à l'EHPAD « Le Champ long » et à l'école, de Vesseaux

Marché public de fournitures et services : Accord cadre

Cahier des charges des repas de la cantine

Commune de Vesseaux
2 place de la Mairie
07200 VESSEaux
04 75 93 40 15
mairie@vesseaux.fr

Estimation des Quantités annuelles (données non contractuelles) :

- repas enfants : 12600 en moyenne
- repas adultes : 20 en moyenne

Tous les montants figurant dans le présent document sont exprimés en euros. Ce document comporte 2 annexes.

Préambule

Le présent cahier des clauses particulières a pour but de définir avec précision les exigences et les besoins en qualité et quantité minimale nécessaires à l'élaboration des menus. Les propositions devront tenir compte de ces différents éléments, la liste n'étant pas exhaustive, le fournisseur doit fournir une charte de qualité ainsi que quelques exemples de procédures s'y rapportant.

Le repas pris au restaurant scolaire est un moment important pour l'enfant, où une prestation de qualité doit lui être offerte tant sur :

- le plan hygiénique : repas sains,
- le plan nutritionnel : repas équilibrés, variés, digeste, servis en quantité suffisante, garant de bonne santé,
- le plan organoleptique : repas bons et bien présentés.

La structure des repas doit être conforme aux spécifications énoncées dans le présent cahier des charges et aux recommandations sur la nutrition du GEM-RCN (Groupement d'étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) de juillet 2015. Tous les soins nécessaires devront être apportés dans la préparation des plats dans le respect de la réglementation en vigueur.

Article 1 – Objet de l'accord cadre

Le présent accord cadre a pour objet la fourniture de repas en liaison froide et chaude destinés à la restauration scolaire de l'école publique de la commune de Vesseaux.

Article 2 – Forme et durée du marché

2.1 Marché de fournitures et de services passé selon la procédure des accords-cadres en application de l'Ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics, et du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.

Accord cadre à bons de commande à prestataire unique sans minimum ni maximum.

2.2 Accord cadre : marché à bons de commande :

Les prestations feront l'objet de bons de commande notifiés par la personne responsable du marché au fur et à mesure des besoins.

Le prestataire assurera :

- l'élaboration des menus
- la confection des repas
- le conditionnement, la conservation des repas

Commande des repas :

Le délai de passation des commandes est défini comme suit :

- un estimatif des repas à fournir est donné au plus tard le vendredi 14h00 pour la semaine suivante (par mail ou fax)
- la Commune précisera le nombre journalier de repas à fournir pour chaque catégorie de rationnaires et le nombre de repas dits « aménagés » par téléphone le jour de livraison avant 9 h 30.

Le prestataire s'engage à prendre en compte l'augmentation des dites prestations consécutivement à un accroissement de la fréquentation de la cantine scolaire et à supporter une baisse de celle-ci.

Exécution de la prestation :

Chaque bon de commande précisera :

- la nature et la description des prestations à réaliser,
- le montant du bon de commande,
- les délais laissés le cas échéant aux titulaires pour formuler leurs observations.

Seuls les bons de commande signés par le représentant du pouvoir adjudicateur ou son représentant pourront être honorés par le ou les titulaires.

Article 3 – Contenu de la prestation

Le titulaire s'engage à fabriquer en moyenne 12 600 repas annuels, en moyenne, destinés aux élèves de l'école publique de Vesseaux.

Ces estimations sont données à titre indicatif et n'engagent nullement la collectivité publique. Ainsi, si le nombre de repas annuel du marché n'est pas atteint, aucune indemnité ne pourra être demandée par le titulaire.

Pour les écoles, le prestataire confectionne 1 repas par jour indiqué. Les jours de confection de repas sont le **LUNDI, MARDI, JEUDI, VENDREDI** des périodes scolaires. Les repas seront prêts pour 11h00.

Le titulaire assure :

- l'élaboration des menus, avec 5 repas à thème (calendrier à fournir),
- la fabrication des repas classiques et thématiques en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies par l'administration et avec les dispositions et certifications en vigueur,
- l'élaboration, en cas de besoins, de repas répondant à des régimes spéciaux,
- le conditionnement des plats cuisinés et des préparations froides,
- le respect du contrôle d'hygiène, notamment la réalisation à ses frais des contrôles micro biologiques prévus par la réglementation en vigueur ; transmission sur demande au pouvoir adjudicateur,
- la formation du personnel de restauration au démarrage de l'activité.

Article 4 – Conditions particulières d'exécution

4.1. Élaboration des menus

Le titulaire s'engage à établir une prévision de menus pour chaque période scolaire comprise entre deux périodes de vacances scolaires, conformément aux spécifications du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN). Les menus seront adressés électroniquement au service affaires scolaires au minimum 10 jours à l'avance. Ils devront par ailleurs être mis en ligne sur un site Internet accessible par les parents.

4.2. Commission de restauration scolaire

La commission de restauration scolaire se réunira 1 fois par trimestre au minimum.

Elle sera composée de représentants de la Commune de Vesseaux (élus et agents), de représentants du prestataire et notamment du responsable de production de la cuisine, de la diététicienne et de représentants d'associations de parents d'élèves.

La commission aura pour mission :

- de valider les menus pour chaque période scolaire comprise entre 2 périodes de vacances scolaires,
- de veiller au respect du plan alimentaire et du cahier des charges,
- de suivre la qualité hygiénique des repas,
- de faire le bilan sur le déroulement de la période écoulée ainsi que sur les animations et thèmes proposés.

Le compte rendu de ces commissions sera fait par le titulaire du marché au plus tard dans la semaine qui suit la rencontre.

4.3. Composition des menus

Le menu devra comprendre :

- une entrée froide ou chaude (crudité, charcuterie, poisson, salade, potage, quiche, pizza, feuilleté,...)
- 1 plat protéique principal viande / poisson / œuf / protéine végétale
- 1 accompagnement (équilibre légumes / féculents)
- 1 laitage (fromage ou yaourt)
- 1 dessert (compote, pâtisserie, fruit de saison, dessert lacté...)

Il est à prévoir aussi de manière journalière un certain nombre de repas « aménagés » (sans porc, poisson,...). Pour ces repas, ils devront être livrés dans un conteneur séparé, en emballage individuel avec une identification du contenu.

Le pain sera fourni par le prestataire.

L'assaisonnement est à la charge du prestataire : sel, vinaigrette, mayonnaise, ketchup, sucres en doses individuelles....

Il est laissé au prestataire toute latitude pour proposer à la collectivité des solutions d'animation ou de présentation susceptibles de dynamiser la prestation en la rendant attrayante, avec une dimension pédagogique pour les jeunes convives.

La saisonnalité des produits frais est privilégiée. Les produits de saison se définissent comme ceux étant produits en France métropolitaine pendant la saison considérée.

La provenance de la viande sera affichée sur les menus proposés à la Commune, puis sur les menus devenus définitifs.

Sur simple demande de la Commune, le titulaire s'engage à lui faire parvenir immédiatement :

Les catégories de viandes qu'il sert en référence à la classification communautaire

- le type racial des animaux ;
- la durée de maturation le poids et l'état d'engraissement tels que définis par les règlements communautaires ou nationaux. Il pourra y ajouter les signes officiels de qualité autorisés par la réglementation ;
- les modes de cuisson employés par type de plat ; étant précisé que le pouvoir adjudicateur entend que les plats à base de viande de boeuf soit préparés avec de la viande issue d'animaux de race bouchère.

Les steaks hachés seront pur boeuf, maximum 10 % de M.G. Les steaks entiers seront de qualité extra de manière à assurer la tendreté (qualité E ou U sur la grille EUROP).

Le jambon sera de qualité Label Rouge.

Sur simple demande de la Commune, le candidat exposera les volailles qu'il propose (provenance, morceaux, cuisson), étant précisé que le pouvoir adjudicateur entend que les plats à base de volaille entière soit préparés avec de la volaille de qualité Label Rouge.

Sur simple demande de la Commune, le titulaire s'engage à présenter les poissons qu'il sert au cours du présent marché.

Le poisson frais sera obligatoirement présenté en filet (sauf roussette et raie) et garanti sans arêtes et sans peau. Le poisson pané ou en beignet devra être composé de filet entier, non reconstitué et le produit fini devra comprendre au moins 80 % de poisson.

Le prestataire sera tenu de produire, à l'appui de son offre, des exemples de menus, ainsi qu'un tableau des grammages, ce dernier document ayant valeur contractuelle.

La qualité nutritionnelle des repas intègre les recommandations relatives à la santé publique telles que définies dans le cadre du Programme National Nutrition Santé (PNNS).

Conformément aux objectifs du Grenelle II, le prestataire s'efforcera d'introduire dans la composition des repas les produits issus de l'agriculture raisonnée, biologique ou labellisée (Grenelle II–JO du 13/07/2010). A ce titre, au moins 20 % des produits utilisés seront issus de l'agriculture biologique.

Sont interdits tous les aliments contenant des O.G.M.

1 fois sur 2, il sera proposé un fromage à la coupe de type camembert, gruyère, tomme... en alternance avec des fromages fondus ou des yaourts nature ou du fromage blanc. La collectivité insiste sur la qualité des fromages qui seront servis (fromages "faits" à cœur).

Des fromages au lait cru seront servis une fois par semaine.

Avec les compotes et les salades de fruits, il sera systématiquement servi un biscuit sec. Ils seront emballés individuellement pour des raisons d'hygiène.

Les matières grasses effectives, les épices fortes ne sont pas admises.

Selon les activités proposées par l'équipe enseignante de l'école publique, des pique-niques seront à préparer pour les élèves inscrits au restaurant scolaire lors des jours concernés sans surcoût (un calendrier des sorties programmées sera fourni au cours du premier trimestre de chaque année scolaire).

Les matières premières et produits entrant dans la préparation des repas devront être de qualité saine et marchande. Les produits frais seront privilégiés, ensuite les produits surgelés. Le poisson sera frais, éventuellement surgelé. Les yaourts nature seront non sucrés de préférence, les pâtisseries le plus souvent « maison ». Les fruits et légumes de saison seront privilégiés.

Le fournisseur ne devra pas utiliser d'huile de palmes dans ses préparations et devra faire attention aux produits préconçus qui contiennent cette huile.

Il sera indiqué, dans la prestation de base, le pourcentage de légumes et fruits biologiques prévus.

4.4 Variante obligatoire

Dans une logique de développement durable, la promotion des circuits courts est souhaitée. Les candidats devront faire état de la démarche entreprise par leur société pour favoriser l'approvisionnement des denrées en circuit court étant entendu que l'accent sera mis sur l'approvisionnement en local. Il sera déterminant de connaître la zone géographique et l'identité des producteurs concernés. Il conviendra d'indiquer toutes les actions mises en œuvre pour participer à la réduction de l'empreinte environnementale.

4.5 Prestations supplémentaires éventuelles (PSE)

Chaque candidat fera une proposition chiffrée pour les prestations supplémentaires éventuelles (PSE) suivantes :

PSE 1 - Le transport des repas préparés par le prestataire depuis l'EHPAD jusqu'à l'école dans les conditions règlementaires ;

PSE 2 - Proposition de repas comportant 50% ou plus de produits biologiques, si possibles en circuit court pour le plus d'aliments possible en tenant compte de la production locale.

Pour répondre aux différentes options, les candidats doivent compléter le bordereau de prix unitaire. Si les candidats ne peuvent répondre à une ou plusieurs PSE, ils devront indiquer néant dans le BPU.

4.6. Fabrication et traçabilité des produits

Tous les produits doivent être étiquetés avec mention de la date de fabrication et de péremption **et ingrédients entrant dans la composition (allergies alimentaires)**.

Les repas doivent être préparés dans la cuisine de l'EHPAD de Vesseaux. 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, les productions locales et les produits issus de l'agriculture biologique.

Le prestataire fournira tout document justificatif à la demande de la Collectivité.

Les condiments : sel, poivre, ketchup, vinaigrette, mayonnaise et autres condiments seront mis à disposition selon le menu proposé.

Il sera indiqué la part des produits frais dans les matières première mises en œuvre.

La proportion de viandes en sauce ne doit pas dépasser 50 % des prestations. Sont à exclure les abats sous toutes ses formes.

Pour l'ensemble des viandes et des poissons le titulaire doit garantir un approvisionnement 100 % viande et poisson français (animaux nés, élevés et abattus en France).

Les autres produits tels que raviolis, cannellonis ou autres sont acceptés, à condition 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.

Il pourra être proposé des gratins de féculents ou de légumes.

L'utilisation des produits frais sera privilégiée.

Les pâtisseries fraîches et les desserts lactés « fait maison » seront favorisés au maximum.

La société fera assurer des contrôles bactériologiques réguliers des aliments.

Des échantillons témoins (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 6 jours après le jour de consommation, soit une semaine.

4.7. Évaluation de la qualité et de la satisfaction des convives

– contrôle bactériologique.

Le titulaire précisera quelle est sa démarche qualité permanente et le plan d'action qualité qu'il mettra en place afin de mesurer la qualité perçue par les convives et répondre à leurs attentes.

Elle définira les moyens qu'elle mettra en œuvre pour y parvenir, en concertation avec la Commission restauration scolaire (plan de communication par exemple).

La société de restauration fera assurer des contrôles bactériologiques réguliers des aliments par un laboratoire d'analyses extérieur.

Elle donnera à la collectivité :

- le nom du laboratoire utilisé,
- le mode d'intervention et sa fréquence,
- le compte-rendu de visite donc copie sera adressé à la Commune.

– formation du personnel

Le titulaire veillera à proposer des formations à l'ensemble de son personnel.

Le personnel de l'entreprise comprendra obligatoirement une diététicienne qui sera présente lors de la rencontre trimestrielle de la commission de restauration scolaire.

4.8 Conditionnement des repas

De préférence, les préparations froides seront conditionnées en bacs gastronormes inox ou polycarbonate multiporions, les denrées devront être protégées par un couvercle ou un film alimentaire.

Les plats chauds seront conditionnés en bacs gastronormes inox, ces bacs seront munis de couvercles étanches dans le cas de viandes en sauce.

4.9 Livraison des repas

Commune de Vesseaux

La Commune se chargera du transport des repas. Le titulaire présentera en option les modalités éventuelles de livraison.

Article 5 – Contenu des prix

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation ainsi que tous les frais afférents :

- aux denrées alimentaires,
- aux frais de personnel,
- aux frais de gestion et de fonctionnement,
- au conditionnement, à l'emballage,
- aux divers services associés (formation).

- Le titulaire détaillera dans son offre :
 - le prix unitaire du repas (par catégorie : adultes, enfants),
 - le prix des options proposées

Article 6 – Vérification et admission

6.1. Opération de vérification quantitative

Les opérations de vérification quantitative ont pour objet de contrôler la conformité entre la quantité livrée et la quantité indiquée sur le bon de commande.

Si la quantité fournie n'est pas conforme aux stipulations du bon de commande, la personne chargée de la vérification mettra le titulaire en demeure : soit de reprendre l'excédent fourni ; soit de compléter la livraison dans l'heure. A défaut, d'exécution, la personne responsable du marché se réserve le droit de se faire rembourser par le titulaire, le montant total des frais qu'elle serait contrainte d'engager pour assurer les repas non livrés.

6.2. Opérations de vérification qualitative

Les opérations de vérification qualitative ont pour objet de contrôler la conformité des fournitures avec les spécifications du marché notamment en ce qui concerne le respect des températures des repas et la qualité des produits frais.

Le titulaire s'engage à procurer le libre accès des cuisines à l'autorité chargée de la surveillance des phases de fabrication.

6.3. Réfaction et rejet

A l'issue des opérations de vérification formelle qualitative suivie d'un examen visuel, si les repas livrés ne satisfont pas entièrement aux conditions du marché mais qu'ils présentent des possibilités d'admission en l'état, la personne responsable du marché pourra prononcer de manière expresse soit une réfaction qui consiste à une réduction de prix, selon l'étendue des imperfections constatées soit un rejet partiel ou total.

En cas de rejet, le titulaire du marché est tenu, sauf décision contraire, de remplacer les fournitures rejetées. Les frais de manutention et de transport entraînés par le rejet des fournitures sont supportés par le titulaire.

A défaut, d'exécution, la personne responsable du marché se réserve le droit de se faire rembourser par le titulaire, le montant total des frais qu'elle serait contrainte d'engager pour assurer les repas non livrés.

Article 7 - Normalisation

Le titulaire déclare que les repas livrés sont conformes aux prescriptions du G.E.M.-R.C.N., Groupement d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition, conformément aux articles 4 de l'ordonnance 2015-899 et 78 à 80 du décret 2016-360.

Article 8 – Modalités de règlement

8.1 Demandes de paiement

Les demandes de paiement sont adressées, au service comptabilité de la commune de Vesseaux.

Les factures comprennent obligatoirement, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- les dates et numéros du bon de commande,
- le nombre de repas commandés,
- le nombre de repas livrés,
- le prix unitaire du repas hors T.V.A. (détail par adultes, enfants),
- le prix global T.T.C.,
- les références bancaires.

8.2 Paiement

Le paiement doit intervenir dans un délai de 30 jours à compter de la réception de la demande de paiement. Le paiement est effectué en euros au compte ouvert au nom du titulaire mentionné dans l'acte d'engagement.

Article 9 - Résiliation

L'inexactitude des renseignements communiqués à l'appui des candidatures prévus à l'article 44 du décret n° 2016-360, peut entraîner la résiliation du marché aux torts exclusifs du titulaire, dans les conditions définies au C.C.A.G. marchés publics fournitures courantes et services.

Il en sera de même en cas de refus de transmission des pièces prévues aux articles R. 324-4 ou R. 324-7 du Code du Travail, que le titulaire s'engage à produire tous les six mois jusqu'à la fin de l'exécution du présent marché.

Le titulaire s'engage, pendant la période du contrat, à assurer régulièrement la continuité du service. En cas de défaillance de sa part, la collectivité aura le droit d'assurer le service, aux frais et risques dudit titulaire, sans discussion possible de la part de celui-ci, par toute personne et tous moyens appropriés préalables sans mise en demeure.

En outre, si le prestataire de service ne remplit pas les obligations du cahier des charges, ou s'il les remplit de façon inexacte ou incomplète, de nature à compromettre l'intérêt du service, la collectivité pourra prononcer la résiliation du marché, après notification à ce dernier par lettre recommandée.

A _____, le _____ le titulaire :

Annexe 1

Origine

- Pour la viande bovine indiquer la race animale dont est issue cette viande
- Indiquer si possible la région si produit d'origine française
- Indiquer le pays si origine étrangère
- Pour la qualité indiquer la catégorie

Label

- Indiquer le label et la proportion de produits labellisés /au total des produits de la catégorie

Mode de fabrication pour les produits marqués (*) – voir page suivante.

1. Élaboré à partir de produits frais en cuisine centrale
2. Élaboré à partir de produits congelés en cuisine centrale
3. Provenant de l'industrie agroalimentaire (conserves, livrés sous vide ou fabriqués hors cuisine centrale)

Pourcentage de menu à base de protéines végétales pour remplacer les protéines animales	
Dans le menu correspondant au tarif de base pourcentage de légumes et fruits bio par rapport au total fourni	
Temps de retour du même menu	

	Origine des produits de base et qualité (France, Europe, autre)	Label éventuel		Mode de fabrication (1 ou 2 ou 3)
		Label	%	
Plat à base de bœuf (*)				
Plat à base d'agneau (*)				
Plat à base de porc (*)				
Plat à base de veau (*)				
Hachis Parmentier (*)				
Saucisse (*)				
Colin				
Saumon				
Autre poisson				
Omelette (*)				
Œufs				
Boudin (*)				
Pâté de campagne (*)				
Pâté de foie (*)				
Jambon				
Quiche Lorraine (*)				
Pizza (*)				
Dinde				
Poulet				
Autre volaille				
Haricots verts (*)				
Melon				
Choux fleurs (*)				
Petits pois (*)				
Salade verte (*)				
Betteraves (*)				
Pomme de terre				
Tomates				
Courgettes (*)				
Carottes râpées (*)				
Épinards (*)				
Brocolis (*)				
Salades diverses (*)				
Purée (*)				
Pamplemousse				
Fruits de saison				
Pommes				
Crèmes dessert (*)				
Gâteaux (*)				
Compote de pommes (*)				

Annexe 2 au cahier des charges : variante obligatoire

Fournir le justificatif de la démarche mise en œuvre par le candidat pour favoriser l'approvisionnement en circuit court et local.

Indiquer toutes les actions mises en œuvre pour participer à la réduction de l'empreinte environnementale