

MARCHÉ PUBLIC

En application de l'article R2123-1 1° du Code de la commande publique.

**Fourniture de repas, conditionnement et livraison en liaison froide,
pour la restauration scolaire du RPI de Senillé St-Sauveur et du Centre de Loisirs**

**Mairie de Senillé St-Sauveur
5, place de la Foucaudière
86100 SENILLÉ ST-SAUVEUR**

Marché N° 2024-001

Date limite de réception des offres :

Le vendredi 07 juin 2024 à 12h00



Sommaire

	Titre	Page
Article 1	Type de Marché	3
Article 2	Objet du marché	3
Article 3	Modalités d'exécution	3
Article 4	Élaboration des menus	6
Article 5	Spécifications qualitatives	6
Article 6	Spécifications organoleptiques et gastronomiques	7
Article 7	Sanctions en cas de discontinuité du service	10
Article 8	Réclamations et litiges	10

Article 1 : TYPE DE MARCHÉ

Procédure suivie :

La procédure de consultation utilisée est celle de la procédure adaptée en application de l'article R2123-1 1° du Code de la commande publique selon une procédure adaptée.

Article 2 : OBJET DU MARCHÉ

Le marché porte sur la fourniture de repas, le conditionnement et la livraison en liaison froide, pour la restauration scolaire du RPI de Senillé St-Sauveur et du Centre de Loisirs.

Durée : à compter du 1er septembre 2024, pour une durée d'un an renouvelable 2 fois.

Documents contractuels :

Les documents contractuels du présent marché sont les suivants :

Pièces particulières :

- L'acte d'engagement
- Le Cahier des Clauses Particulières (CCP)
- L'offre technique et financière

Pièces générales (non jointes) qui s'appliqueront au marché :

- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (CCAG-FCS) approuvé par l'arrêté du 30 mars 2021

Article 3 : MODALITÉS D'EXÉCUTION DU MARCHÉ

Le titulaire déclare avoir les moyens nécessaires en locaux, matériels, personnels pour assurer la fourniture et la livraison des repas pour la durée du contrat, conformément aux textes réglementant l'hygiène et la salubrité des installations et aux textes relatifs à la protection de la main d'œuvre.

Le titulaire déclare s'engager d'une manière générale à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement des 2 restaurants scolaires du RPI et du Centre de Loisirs.

Il assure :

- La préparation des repas en liaison froide,
- La livraison depuis le point de préparation vers chaque lieu de restauration,
- L'entreposage des repas dans chaque lieu de restauration.

Le Titulaire **ne peut transférer à un sous traitant** tout ou partie de l'exécution du marché de restauration.

Les prestations, objet du Marché, sont définies comme suit :

Nombre de services : Un service réparti sur deux sites de restauration : école maternelle de Senillé et école élémentaire de St-Sauveur.

- Repas de midi, le lundi, mardi, jeudi, et vendredi, pendant la période scolaire sur les deux sites de restauration.
Le personnel communal servira les repas.
- Le mercredi et les vacances : école élémentaire de St-Sauveur

Nombre de convives (estimatif au 01/04/24) :

	École maternelle	École élémentaire	Centre de loisirs	TOTAL
Enfants	4760	8540	2500	15800
Adultes	10	5	400	415
TOTAL	4770	8545	2900	16215

Ces valeurs peuvent varier en plus ou en moins selon les journées.

Montant maximum : 60 000 € HT par an soit 180 000 € HT pour 3 ans.

Heures de passation d'ordre et de livraison :

L'effectif prévisionnel des convives est établi par la Mairie, et communiqué au titulaire en fin de semaine précédant la livraison ou la préparation.

Il sera ajusté en plus ou en moins, en fonction des aléas de ce service, au plus tard la veille du jour concerné.

La **livraison** sera effectuée chaque jour impérativement au plus tard à 10h00 à la cuisine de l'école maternelle et élémentaire par le titulaire du marché, et par camion réfrigéré pour ne pas rompre la chaîne du froid.

En cas d'erreur de livraison afférente au titulaire, une livraison complémentaire pourra être assurée dans un délai maximum d'une heure. Un réajustement pourra se faire le matin même de la livraison en petite quantité, par des repas pris en plus dans le camion.

Le titulaire déclare avoir connaissance et appliquer tous les textes réglementaires concernant le transport en chaîne froide des denrées alimentaires.

Le retour des grilles de livraison est à la charge du titulaire.

Le prestataire s'engage à assurer le réapprovisionnement des condiments et assaisonnements au plus tard 3 jours calendaires suite à la demande de la mairie.

Structure des repas

Un menu à 5 composantes :

- 1 hors d'œuvre, 1 entrée
- 1 plat protidique principal : viande, volaille, poisson, œufs.
- 1 plat d'accompagnement : légumes verts ou féculents (mettre en alternance 1 plat de légumes "verts" -frais de saison- lyophilisés, appertisés, ou surgelés) et 1 plat de féculents (pâtes, riz, légumes secs, pommes de terre)
- 1 fromage ou 1 laitage,
- 1 dessert (fruits, pâtisseries, etc.)

La fourniture du pain sera directement réalisée par la Mairie et le Centre de Loisirs.

Condiments et assaisonnements :

- *Vinaigrette* élaborée sur place à partir des ingrédients fournis.
- *Moutarde, ketchup, sucre en poudre, etc...* devront être fournis.
- *La mayonnaise*, pour des raisons d'hygiène, devra être fournie en doses individuelles.

Il est exigé que les repas servis fassent l'objet d'un soin particulier quant à leur présentation, leurs qualités organoleptiques et gastronomiques, en respectant les règles d'équilibre alimentaire.

La cuisine doit être adaptée au goût des enfants et permettre l'éducation du goût.

Le conditionnement :

Les repas (hors d'œuvre, plat protidique, d'accompagnement, fromage et dessert) seront servis dans des barquettes recyclables.

Les repas supplémentaires et les repas adultes seront servis dans des barquettes individuelles.

La salade verte sera livrée, préparée et emballée hermétiquement en barquettes.

Les compotes, flans, glaces, fromages blancs... seront servis, de préférence, en barquettes collectives ou à défaut, en portions individuelles.

Toutes les barquettes seront fermées hermétiquement par un couvercle ou un film thermo-soudé.

Les barquettes devront être assez résistantes afin d'éviter tout incident lors des différentes manipulations. Elles seront en matériau ni cassant ni friable et devront garder ces propriétés après réchauffage.

L'étiquetage :

Chaque produit ou barquette sera identifiée par une étiquette mentionnant :

- la nature du produit
- le nombre de parts
- la date de fabrication
- la date limite de consommation
- la température d'entreposage
- la marque de salubrité
- le temps de remise en température avec/sans couvercle, coins relevés.
- repas enfants maternelles
- repas enfants élémentaires
- repas adultes

L'étiquetage sera indélébile et inaltérable. Il doit être **unique** : pas de ré-étiquetage ou de sur-étiquetage.

Prix du repas

Le prix proposé par le titulaire du marché devra comprendre la préparation et la livraison du menu à 5 composantes et assaisonnement.

Il est réputé comprendre également toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement les fournitures, ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, au stockage, à la manutention, à l'assurance, au transport jusqu'au lieu d'exécution ou de livraison et à l'installation.

Les prix seront présentés HT et TTC.

Les prix doivent être indiqués en euros. Les différents tarifs (enfants maternels, élémentaires, repas adultes) seront clairement indiqués dans le descriptif.

Les prix pourront être révisés lors du renouvellement annuel du contrat, en cas d'augmentation, celle-ci ne pourra excéder l'évolution de l'indice des prix à la consommation de la restauration collective.

Établissement de la facture et paiement

Les factures seront établies toutes les fins de mois et déposer sur la plateforme Chorus, et devront comporter les indications suivantes :

- Nom et adresse du créancier
- Numéro de son compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé dans l'acte d'engagement.
- Le numéro et la date du marché
- Les prestations livrées (type et quantité)
- Le montant hors TVA de la prestation exécutée
- Le taux et le montant de la TVA
- Le montant total des prestations livrées,
- La date de la facture

Le paiement s'effectuera par mandat administratif, suivant les règles de la comptabilité publique, dans les conditions prévues à l'article 11-4 et suivants du Cahier des Clauses Administratives Générales.

Article 4 : ÉLABORATION DES MENUS

Les menus seront transmis à la mairie mensuellement avant le 20 du mois précédent pour affichage et transmission aux parents.

Des menus à thème peuvent être ponctuellement demandés en fonction des différents projets menés par le RPI.

Article 5 : SPÉCIFICATIONS QUALITATIVES

Références générales

Le titulaire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire.

Le titulaire met en œuvre pour cette élaboration les enseignements, conseils et techniques que renferme la brochure « Nutrition dans les Établissements Scolaires et Universitaires » : Guide pratique élaboré par les spécialistes de la Société Scientifique d'Hygiène Alimentaire et éditée sous la référence 8919 par le CNDP, 29 rue d'Ulm, 75230 PARIS Cedex 05, et aux conseils et techniques de l'Institut Supérieur de l'Alimentation 39 bis, rue Henri Barbusse - 75005 PARIS.

Il doit en outre respecter les dispositions de la circulaire interministérielle du 9 juin 1971 (publiée au BOEN n° 24 du 17 juin 1971) sur la nutrition de l'écolier.

Le titulaire déclare avoir connaissance et appliquer les textes réglementaires et les recommandations en matière d'hygiène alimentaire, de salubrité de diététique, d'équilibre alimentaire, notamment l'instruction générale interministérielle du 6 mars 1968 intitulée « Hygiène alimentaire dans les établissements publics universitaires et scolaires » - brochure n° 1411 de la Direction des Journaux Officiels.

Dans tous les cas, le titulaire devra s'adapter aux textes adoptés en cours d'exécution du marché, notamment, au futur Programme National Nutrition Santé en cours d'élaboration et d'adoption.

En tout état de cause, une certification ISO 9001 serait un gage de respect des normes établies au titre de la réglementation.

Article 6 : SPÉCIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES et GASTRONOMIQUES

La préparation des aliments

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées, et tendent à approcher de la qualité d'une « bonne cuisine familiale ». Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur ; les menus à jour fixe sont à proscrire. Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes. Les mets doivent être agréables au goût. Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin, car insuffisantes ou excessives, elles peuvent rendre les aliments indigestes.

En règle générale, les repas doivent être équilibrés, variés et adaptés aux enfants.

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telle d'entre elles.

Elles doivent en outre être conformes :

- aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR,
- aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du groupe permanent, d'études des marchés des denrées alimentaires (G.P.E.M. /D.A. brochure n° 2002 éditée par le Service d'Édition des Journaux Officiels). Toute disposition nouvelle du G.P.E.M. /D.A. est applicable dès sa parution.

Il sera servi à chaque convive la quantité qui lui est nécessaire sans excès, mais surtout sans insuffisance.

Le titulaire doit pouvoir fournir à la Collectivité qui le lui demande, les références qualitatives des denrées utilisées dans la confection des repas (notamment pour ce qui concerne les viandes bovines).

L'utilisation des produits "OGM" est à éviter dans la mesure où le titulaire peut garantir leur absence dans les denrées utilisées.

La présentation des plats :

La présentation des plats peut être la plus simple, mais elle ne doit pas être négligée. Tout laisser-aller doit être banni dans ce domaine. Les plats doivent être appétissants.

La température des plats :

Les plats cuisinés doivent subir un refroidissement rapide dans une enceinte isolée conforme aux normes hygiéniques en vigueur.

Les plats doivent ensuite être entreposés dans une enceinte froide assurant une température de conservation inférieure ou égale à + 3°C. La durée de conservation entre la fin de cuisson et la consommation doit être inférieure ou égale à 6 jours.

L'instant de la préparation des plats doit être le plus rapproché possible de l'instant de leur consommation, car les risques de développement microbien, dans les préparations, augmentent en fonction de l'importance du délai entre préparation et consommation.

Spécification de salubrité :

Le titulaire doit notamment respecter les dispositions des textes suivants (liste non exhaustive) :

- arrêté interministériel modifié du 1er février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables (au JO du 20 mars 1974 et du 18 juillet 1975 ; brochure n° 74-69 de la direction des Journaux Officiels),
- arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution des plats cuisinés à l'avance.
- arrêté interministériel du 26 juin 1974 réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale (J.O. du 31/08/1974), complété par l'arrêté du 5 mai 1975 (J.O. du 17 mai 1975),
- arrêté interministériel du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale (J.O. du 31 mars 1977),

Le titulaire devra respecter et mettre en pratique la méthode H.A.C.C.P. conformément à la réglementation en vigueur (arrêtés du 9 mai 1995 et du 29 septembre 1997).

Recommandations particulières

Elles permettront au titulaire d'assurer un service plus approprié aux exigences de la Commune.

- Sont à exclure les préparations lourdes inadaptées aux enfants et à leur rythme scolaire
- Sont aussi à exclure les poissons comportant des arêtes nombreuses et fines, ainsi que les viandes comportant de petits os (attention lors de la découpe)
- Varier le jour de présentation du poisson
- Éviter de servir le même jour, deux aliments au goût particulier et qui ne plaisent pas toujours

Prévoir un plat de substitution pour les enfants faisant l'objet d'un PAI. Ce plat de substitution ne devra pas apparaître en plat d'un autre jour de la semaine.

- les plats en sauce devront comporter une quantité raisonnable de liquide. Les purées devront être de consistance normale. Les plats en sauce ne devront pas comporter plus de sauce que d'aliments solides.
- les viandes reconstituées, hachées et/ou panées ne doivent pas apparaître plus d'une fois sur 6 services.
- les viandes "nobles" (bœuf, veau, porc...) doivent être servies au moins une fois par semaine, ainsi que les volailles.
- l'utilisation de produits frais (viande, légumes...) doit être privilégiée.
- le nombre de fruits en parts individuelles (pommes, oranges, etc.) devra impérativement correspondre au nombre de repas livrés.
- en cas de pique-nique, « celui-ci remplace le menu habituel ». Par conséquent, il doit être suffisamment copieux et équilibré. Chaque pique-nique doit être fourni dans un sachet plastique individuel. Il sera livré à l'école concernée, le matin avant 7 heures 30. Les délais de passation d'ordre et de réajustement seront identiques aux menus classiques.
- lors des pique-niques, les sandwiches seront adaptés aux enfants auxquels ils sont destinés : les enfants de maternelles ne peuvent pas manger des éléments trop gros.
- les petits suisses et yaourts seront livrés nature.
- les fruits de saison devront varier dans la semaine.
- il est souhaitable de présenter les fruits sous plusieurs formes de préparation (compote, salades, frais, etc...).

Le personnel :

Recrutement et rémunération

Le titulaire recrute et rémunère le personnel nécessaire au fonctionnement de son laboratoire et l'emploi sous sa seule responsabilité.

Le nombre et le niveau professionnel du personnel d'encadrement et du personnel spécialisé par catégories prévues : gérant, chef de cuisine, boucher, pâtissier, etc... sont ceux précisés par le Titulaire dans son acte d'engagement, un chef de cuisine qualifié devant toujours être prévu.

Lutte contre le travail clandestin (fournir une attestation sur l'honneur) :

Le titulaire atteste sur l'honneur que les prestations sont réalisées par des salariés employés régulièrement au regard des Articles L620-3, L143-3 et L143-5 du Code du travail ou règles d'effets équivalentes pour les candidats étrangers.

Prophylaxie :

En ce qui concerne l'hygiène du personnel, le titulaire doit mettre en application les mesures déterminées à l'article 6 de l'instruction générale interministérielle précitée, du 6 mars 1968, ainsi que celles édictées en la matière par le règlement sanitaire départemental.

Selon les principes d'hygiène, le titulaire ne peut affecter en cuisine un même agent, au cours d'une même période continue de travail, à la fois à un poste de secteur dit « souillé » (où s'effectuent par exemple les travaux tels que l'évacuation de déchets, l'enlèvement de la vaisselle sale, la désinfection, le lavage, le nettoyage des locaux et du matériel, la réception, l'entreposage ou la manutention des denrées à l'état brut, l'épluchage des légumes, etc...) à un poste de secteur dit « sain » (comportant la manipulation, la présentation des denrées et les opérations de préparations culinaires).

Le titulaire doit, sous sa propre responsabilité, assurer la surveillance médicale du personnel de restauration, quel que soit le poste de travail. Cette surveillance est effectuée dans les conditions déterminées par l'arrêté interministériel du 10 mars 1977, précité.

Autocontrôle, vérification et contrôle des prestations :

Le titulaire s'engage à organiser au moins trimestriellement un échange avec les cantinières et la Mairie afin d'évaluer leur satisfaction en termes de qualité et de quantité, ainsi que sur l'organisation générale de ses prestations. Une copie des résultats sera tenue à la disposition de la mairie.

Si le titulaire juge les remarques pertinentes, il devra proposer un correctif et en informer la mairie. S'il estime les remarques non fondées et/ou non pertinentes, il devra fournir à la mairie une argumentation justifiant l'absence d'action corrective.

La Commune peut, à tout moment, et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous les contrôles qu'elle jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications de salubrité (denrées, état des locaux et du matériel, qualité de l'approvisionnement et des stocks, respect des normes d'hygiène pour le personnel), et pourra faire appel, en cas de besoin aux organismes publics chargés du respect de la réglementation (Direction des Services Vétérinaires, Service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité, Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale).

Ces interventions ponctuelles des agents officiels de contrôle ne font pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leur fonction.

Des contrôles bactériologiques sont effectués par un laboratoire indépendant conformément à la législation en vigueur, sur des prélèvements effectués sur les plats témoins des repas fabriqués.

Assurance du titulaire :

Le titulaire s'engage à souscrire toutes les assurances nécessaires pour couvrir d'une manière suffisante, par une ou plusieurs compagnies notoirement solvables, la responsabilité qu'il peut encourir soit de son fait, soit du fait des personnes qui travaillent sous ses ordres, à l'occasion de l'occupation des locaux et de l'utilisation des installations et du matériel mis à sa disposition, ainsi qu'à l'occasion des actes de toute nature accomplis dans l'exercice de son activité ou de celle de ses préposés.

Le titulaire s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes et à justifier de la régularité de sa situation à toute demande de la Collectivité par la présentation des polices ou quittances correspondantes.

Article 7 : SANCTIONS EN CAS DE DISCONTINUITÉ DU SERVICE

Le titulaire s'engage pendant la durée du Marché, à assurer régulièrement la continuité du service.

En cas de défaillance totale ou partielle de sa part, la Collectivité pourra faire assurer le service sur décision unilatérale, par toute personne et tous moyens appropriés aux frais et risques du Titulaire.

De plus, en cas de défaillance totale (cas dans lequel la fourniture des repas n'est plus assurée) le Titulaire se doit d'en aviser la commune le matin même. A l'issue d'une période de cinq jours consécutifs maximum de défaillance totale, le marché peut être résilié sans indemnité par la Collectivité, immédiatement et sans préavis.

Article 8 : RÉCLAMATIONS ET LITIGES

Si des difficultés surviennent à l'occasion de l'interprétation ou de l'exécution du présent contrat, les parties peuvent avoir recours à une expertise dont les frais sont à la charge de la partie demanderesse.

En cas de litige, le tribunal de Poitiers sera seul compétent.