

**Mairie de Leudeville****Article 1 OBJET DU MARCHÉ :**

Le marché régi par le présent Cahier des Clauses Particulières (CCP) a pour objet la fourniture et la livraison de repas conditionnés en liaison froide au service de restauration municipale de la commune de Leudeville.

Cette fourniture est effectuée au restaurant « Les Cerisiers » 7 bis rue Bourg La Reine Leudeville 91630.

Article 2 MODE DE CONSULTATION.

Le marché est passé en vertu des dispositions des articles 28 du nouveau code des marchés publics.

Documents contractuels**Le marché est régi par :****a) Pièces particulières**

- Acte d'engagement
- Cahier des Clauses Particulières (CCP)
- Cahier des clauses administratives et techniques générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services.
- Bordereau de prix
- Le calibrage des portions unitaires (en grammes) à fournir par le candidat.
- Le numéro d'agrément vétérinaire sanitaire de la cuisine affectée à la préparation des repas
- La liste des références du candidat similaire au présent marché.
-

DISPOSITIONS GENERALES**1.1 Objet du marché.**

Le présent cahier des clauses administratives particulières a pour objet de définir les conditions dans lesquelles la société de restauration collective s'engage à assurer en liaison froide l'approvisionnement général.

- Des repas servis au restaurant scolaire

1.2 Nombre de services :

La société s'engage à assurer l'approvisionnement général le midi pendant toute la durée du présent marché, et ce :

Tous les jours d'école et vacances scolaires

1.3 Contenu de la prestation :

Le nombre de repas quotidiens servis au restaurant scolaire est en moyenne de **130 repas enfants et 16 adultes** en période scolaire, de **50 enfants et 10 adultes en période de vacances**.

Ces chiffres découlent d'une moyenne journalière relevée à la date d'établissement du présent cahier. Il est par conséquent susceptible de varier en plus ou moins selon les effectifs journaliers. Le titulaire assure ses prestations cinq fois par semaine, durant toute la durée du marché.

Service minimum le titulaire s'engage pendant la durée du marché, à assurer la continuité du service, En cas de motif exceptionnel qui lui est imputable, il est tenu d'en informer la Commune et d'assurer un service minimum de type repas froid.

Le titulaire assure :

1. L'élaboration des menus,

La fabrication des repas classiques ou festifs, en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies par l'administration,

La fourniture de condiments (sel ou poivre) en conditionnement collectif, ainsi que l'assaisonnement des crudités sous forme de bidons,

Le conditionnement des plats cuisinés et des préparations froides,

Le transport des repas sur les sites prévus dans le marché et leur livraison,

Le respect du contrôle d'hygiène, notamment la réalisation à ses frais des contrôles micro biologiques prévus par la réglementation en vigueur.

Engagements de la commune :

Indiquer les périodes d'ouverture et les modalités de fonctionnement des restaurants scolaires

Préciser le nombre et la catégorie de repas à livrer, avant 10 heures la veille des repas.

Assurer la destruction des emballages perdus et des produits alimentaires non consommés,

Assurer l'entière responsabilité de l'organisation du service

2. Composition des menus

Il s'agit de menus uniques à cinq composantes, à savoir :

- . Une entrée
- . Un plat protidique principal
- . Un plat d'accompagnement
- . Un fromage ou un laitage
- . Un dessert.

Les repas fournis aux élèves de l'école maternelle seront d'une quantité adaptée à leur âge et à leur goût.

L'entrée devra prévoir au moins 3 crudités par semaine et 1 potage en période hivernale.

Le plat protidique principal devra être au moins trois fois par semaine un plat entier non reconstitué. Il devra être composé chaque semaine d'au moins une viande rouge, une viande blanche et d'un poisson.

Les produits panés viandes ou poissons seront présentés au maximum une fois par semaine.

Le plat d'accompagnement sera au maximum deux par semaine des féculents.

Le laitage devra être constitué d'un produit type yaourt, petit suisse, fromage blanc ou fromage.

De plus, le dessert devra être au moins deux fois par semaine des fruits crus.

3 .Repas à thème.

Le titulaire devra fournir une fois sur huit semaines, un repas à thème. De même, il devra fournir un repas festif pour Noël et des piques-niques à la demande des établissements scolaires. Ceux-ci s'entendent comme faisant partie intégrante de la prestation et ne sauraient faire l'objet d'une facturation supplémentaire.

4. Menus spéciaux de remplacement.

Le titulaire proposera des menus spécifiques liés au respect des confessions religieuses.

Il proposera également des menus spécifiques liés aux intolérances à l'œuf ou au poisson.

Il joindra dans son mémoire ses propositions concernant les allergies complexes et graves.

DENREES EMPLOYEES

Crudités

Les crudités seront élaborées à partir de produits frais.

Charcuterie

Le jambon sera de qualité supérieure sans couenne avec un maximum de 5 % de matière grasse.

Viandes

Les viandes panées comporteront un maximum de 30 % de panure

Les viandes hachées panées de type délinette sont exclues des menus

Traçabilité des viandes

L'étiquetage de la viande bovine doit être réalisé conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement et du Conseil du 17 juillet 2000 et de la circulaire GPEM/DA

Le titulaire présentera dans son mémoire les éléments mis en place pour garantir à la commune la traçabilité complète des viandes bovines servies aux consommateurs.

Le titulaire précisera également son mode d'information au client sur l'origine de la viande bovine.

Le prestataire devra indiquer s'il a souscrit (pour la cuisine centrale affectée à la préparation des repas) un contrat de transparence concernant la viande bovine auprès d'INTERBEV (Interprofession Bétail et Viandes)

Poisson

Le poisson devra être frais ou surgelé pleine mer garanti »sans arêtes » et plein filet.

Les poissons panés comporteront un maximum de 30 % de panure

Les produits panés à base de poisson de mer de moins de 70% de poisson de type beignet sont exclus des menus.

Dessert

Le titulaire indiquera les types de glaces proposés régulièrement dans les menus

La confiture n'est pas considérée comme dessert.

CHARGES ET OBLIGATIONS INCOMBANT AU FOURNISSEUR.

2.1 Définition

Le fournisseur assurera la confection, le conditionnement et la livraison des repas dans les conditions définies aux CCP et CCTP annexés à l'acte d'engagement. Il est précisé que le stockage, la mise en température et la distribution des repas sont à la charge de la commune.

Il appartiendra au fournisseur de prendre les dispositions nécessaires afin de faire face à toute éventualité qui mettrait en cause le fonctionnement continu de la restauration

2.2 Règles et contrôles sanitaires

2.2.1 Respect des normes ISO

Le fournisseur s'engage à produire les normes ISO en sa possession.

2.2.2 Respect des normes d'hygiène et de sécurité

Le fournisseur s'engage à soumettre son personnel qualifié en vue de la mission à accomplir, à toutes les obligations médicales prévues par la réglementation générale concernant l'état de santé et l'hygiène du personnel.

Le fournisseur assurera le déchargement des fournitures jusque dans les armoires réfrigérées. Les véhicules ainsi que le matériel nécessaire au service, seront tenus en parfait état d'entretien et de propreté, et devront répondre aux prescriptions sanitaires en vigueur.

La commune aura la faculté de demander au fournisseur tous justificatifs au bon entretien des matériels nécessaires au service.

Il veille à prendre le maximum de précautions dans toutes les opérations de manipulation et de conditionnement des denrées, et à ne pas rompre la « chaîne du froid ».

Relations avec les agents de service : la société veillera en liaison avec les responsables communaux à assurer la formation de base indispensable des agents de service :

Remise en température

Observation de la chaîne du froid

Préparation des hors d'œuvre, précautions d'hygiène

2.2.3 Contrôle des prix de revient

Il est prévu un contrôle des prix de revient dans les conditions indiquées à l'article 17 du CCAG pour les fournitures et services.

2.2.4 Informations complémentaires

Le titulaire du marché doit produire, à la demande, des documents de synthèse concernant :

La classification des denrées (gramme) et la noblesse des produits utilisés pour la fabrication des repas des deux mois écoulés.

La part de produits frais effectivement servis en entrée et en dessert ainsi que ceux employés dans la préparation des repas.

L'alternance des produits servis en entrée, en viande, en fromage, en dessert ainsi que les différents fruits.

L'origine des produits utilisés pour la fabrication des plats (nom et localisation des fournisseurs)

La justification du respect du plan alimentaire et de la trame des menus établis par la commission des menus.

SOUSSIONS

3.1 Eléments à prendre en considération pour l'établissement des offres.

Les offres devront être établies en tenant compte des critères suivants :

Mairie de Leudeville – 10 Grande Rue – 91630 LEUDEVILLE – Tél : 01.69.14.81.52 Fax : 01.64.56.00.78

Mail : mairie@leudeville.fr

Consultez notre site internet : www.leudeville.fr

Conformité des repas aux normes en vigueur du Ministère de l'éducation
 Système de liaison froide
 Conditionnement en barquettes thermosoudées polypropylène
 Livraison par camion frigorifique afin de maintenir les produits à une température de + 3°C
 Désignation de toutes les variétés de denrées pouvant entrer dans la composition des menus.
 (traçabilité de la viandes notamment)
 Proposition de menus types
 Justification de la garantie d'hygiène et de qualité de la cuisine centrale
 Service d'approvisionnement des denrées
 Preuves de la qualification et références produites

3.2 Prix

A partir de ces éléments et des imprimés réglementaires correspondants, le soumissionnaire proposera deux prix fermes (1 pour les enfants- 1 pour les adultes) par repas applicable pour une durée du 1^{er} janvier 2019 au 31 Août 2020. Il est réputé établi aux conditions économiques connues à la signature du contrat.

DISPOSITIONS FINANCIERES

4.1 Facturation

Le paiement au fournisseur s'effectuera sur présentation de factures établies en deux exemplaires

4.2 Paiement

Après vérification, le mandatement sera effectué dans les 20 jours à réception de la facture et le virement effectué par les soins du Comptable Public dont dépend la commune à savoir : Trésorerie Principale d'Arpajon 29 avenue du Général de Gaulle 91290 ARPAJON.

4.3 Durée

Le marché est conclu à compter du 01 janvier 2019 jusqu'au 31 Août 2020

DISPOSITIONS DIVERSES

5.1 Infractions

En cas de retard de livraison, le Maire aura le droit de pourvoir aux besoins du service, aux frais, risques et périls du fournisseur, sans mise en demeure préalable.

Toute infraction à l'une ou l'autre des conditions générales ou particulières, sera constatée par un rapport spécial du Maire.

Au vu de ce rapport, le Maire pourra, si le fournisseur ne remplit pas les obligations que lui imposent les documents contractuels ou s'il les remplit d'une façon inexacte ou incomplète, prononcer la résiliation du marché et passer un marché de substitution avec d'autres fournisseurs, aux risques et périls du fournisseur déchu après notification à ce dernier par lettre recommandée de la dite résiliation.

5.2 Assurances

Le titulaire sera tenu au titre du marché passé, de souscrire les assurances nécessaires pour garantir la responsabilité civile qu'il est susceptible d'encourir à raison des dommages causés aux tiers (dommages corporels et matériels)

Par le personnel salarié de l'entreprise ou toute autre personne sous la responsabilité de celle-ci dans l'activité nécessitée par l'exécution du contrat

Par le matériel ou les produits utilisés,

Du fait des prestations exécutées ou du fait d'un événement engageant la responsabilité de l'entreprise.

Le titulaire du marché sera tenu de présenter une copie de police souscrite à cet effet, ainsi qu'une attestation délivrée par la compagnie d'assurance, justifiant le paiement de la prime afférente à la période en cours. En cas d'existence d'une franchise, dans le contrat souscrit par le fournisseur, ce dernier sera réputé la prendre intégralement à sa charge.

5.3 Grèves

En cas d'arrêt de travail pour fait de grèves de salariés du fournisseur, affecté à l'exécution du contrat, le titulaire du marché sera tenu d'exécuter intégralement les prestations du marché.

En cas d'impossibilité pour le titulaire du marché d'exécuter les prestations dues dans les délais impartis, le Maire y pourvoira par tous les moyens qu'il jugera utile, aux frais risques et périls du fournisseur.

La durée du marché de substitution, passé éventuellement dans ce cas, sera limitée au terme du marché en cours.

5.4 Litiges

Il est formellement spécifié qu'en aucun cas ou pour quelque motif que ce soit, les contestations qui pourraient survenir entre la Commune de Leudeville et le titulaire du marché ne pourront être évoquées par ce dernier comme cause d'arrêt ou de suspension, même momentanée, des prestations à effectuer.

Le Tribunal Administratif de Versailles est seul compétent en cas de litige.

Les offres devront être adressées en Mairie à l'attention de Monsieur le Maire de Leudeville

10 Grande Rue 91630 LEUDEVILLE

Du 16 septembre 2018 au 30 septembre 2018

Sous enveloppe portant la mention suivante.

APPEL A CONCURRENCE – FOURNITURES DE REPAS

« **NE PAS OUVRIR** »

Le Nom de l'entreprise

Fait à Leudeville le 14 Septembre 2018

Le titulaire

Le Maire, Jean Pierre LECOMTE





Mairie de Leudeville

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

OBJET DU MARCHE :

Le marché régi par le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) a pour objet la fourniture et la livraison de repas conditionnés en liaison froide au service de restauration municipale de la Commune de Leudeville.

Cette fourniture est effectuée au restaurant « Les Cerisiers » 7 bis Rue Bourg la Reine 91630 Leudeville.

L'organisation du service de restauration s'effectue selon le procédé de liaison froide, ce qui implique la disposition d'une cuisine centrale équipée à cet effet dans le respect des règles d'hygiène fixées par la réglementation et la législation en vigueur.

L'approvisionnement, la préparation des produits alimentaires, la livraison des repas, incombent au fournisseur, conformément aux arrêtés, lois et décrets traitant des conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance.

La distribution des repas à l'intérieur des locaux de restauration est assurée par le personnel communal qui dispose sur place de congélateurs, réfrigérateurs et fours.

ELABORATION DES MENUS :

1.1 Projets de menus.

Les projets de menus sont établis pour 6 semaines par le fournisseur.

Les menus devront être affichés chaque semaine au restaurant scolaire. Pour ce faire, la société devra adresser, en 4 exemplaires, des menus par points de livraison, dès que possible.

En cas de nécessité (grèves, pique-nique, ou autres) la commune se réserve le droit de commander des repas froids aux normes en vigueur.

1.2 Technique de préparation des menus, structure et composition des repas.

Pour l'élaboration des menus, la société appliquera les prescriptions des circulaires en vigueur sur la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments.

La société devra également mettre en œuvre les enseignements conseils et techniques (notamment ceux dits du « Plan Alimentaire » que renferme la brochure intitulée « La nutrition dans les établissements scolaires et universitaires : guide pratique »

- Dans tous les cas, le repas sera composé de la façon suivante :
- Une entrée au choix parmi 2 présentations
- Un plat principal au choix parmi 2 présentations
- Un légume au choix parmi 2 présentations
- Un fromage ou un laitage au choix parmi 2 présentations
- Un dessert au choix parmi 2 présentations
- Les condiments

Un stock tampon sera mis en place sur l'office de remise en température de la commune.

Le fournisseur s'engage à ne pas mettre à la consommation des produits mentionnant la présence d'OGM sur leur étiquetage.

1.3 Le conditionnement.

Les repas seront livrés dans des conditions adaptées à la remise en température des plats.

Les entrées, crudités et salades seront conditionnés en barquettes collectives recouvertes d'un film protecteur.

Les fromages seront livrés dans leur emballage d'origine ou filmé.

Les desserts seront conditionnés dans leur emballage d'origine.

Les plats protidiques principaux ainsi que leurs légumes d'accompagnement seront conditionnés en barquettes multi-portions fermées d'un couvercle sur lequel figure :

1. Le nom du plat
2. Sa date de fabrication
3. Sa date limite de consommation
4. Ses conditions de conservation
5. Son mode de remise en température
6. Le label de salubrité.

SPECIFICATIONS QUALITATIVES

Références générales

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 à l'AFNOR
- spécifications techniques inscrites dans les décisions du Groupe Permanent d'Etude des Marchés des Denrées Alimentaires (GPEM/DA) brochure 202 éditée par le service d'édition des journaux officiels. Toute disposition nouvelle du GPEM/DA est applicable dès sa publication
- spécifications prévues aux annexes A et B du CCP type « marchés Publics-restauration collective »

Spécifications de salubrité

La société devra notamment respecter la réglementation applicable en matière de restauration scolaire telle qu'elle apparaît dans la circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001, au 4.2.1 (textes de références) et 4.2.2 (fondement juridique français) de la dite circulaire

SPECIFICATIONS QUANTITATIVES.

Il est servi à chaque convive la quantité qui lui est nécessaire en fonction des règles de la nutrition correspondant à son âge et à son activité sans excès mais surtout sans insuffisance, conformément.

- Aux spécifications prévues aux annexes A et B du CCP type » marchés publics de restauration collective (brochure 5540 de la Direction des J.O)
- A la circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001 – annexe 3 sur la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments.

SPECIFICATIONS DIVERSES

Formation du personnel

Il est demandé à la société de restauration collective d'assurer autant que de besoin sur les différents sites, la formation du personnel communal tant en matière technique de préparation des repas livrés (réchauffage, présentation au consommateur...) que de relations avec les enfants. En tout état de cause, la commune pourra demander un temps de formation minimum par agent et par année scolaire de 2 heures.

Animation des repas

Outre la fourniture des repas, la société prévoira dans son prix, les prestations suivantes.

Repas à thème : la société de restauration collective prévoira une fois par trimestre, un repas organisé autour d'un thème précis (ex ; repas chinois, espagnol.....) incluant le matériel d'animation (jeux, affiches, dépliants) susceptible d'être exploité par le personnel communal. Ces repas sont dénommés « repas à thème ».

Repas de fêtes calendaires : ils seront organisés à l'occasion des fêtes traditionnelles (Noël, Pâques... etc) et feront l'objet d'une prestation particulière.

MODALITES DES COMMANDES, DE TRANSPORT ET DE LA LIVRAISON

Commandes:

La commande prévisionnelle des repas, avec le récapitulatif détaillé par catégorie de convives et par lieu de livraison (office) est établie par la commune.

La Commande est passée la veille au plus tard à 10 h pour le lendemain.

La commune utilise à cette fin tout moyen utile pour passer la commande, notamment par téléphone.

Modalités de transport :

Le transport des repas est réalisé au moyen d'un véhicule frigorifique, selon la technique de la liaison froide. Le titulaire met en œuvre une organisation du transport des repas permettant d'éviter toute rupture de la chaîne de froid, de garantir une hygiène parfaite pendant toute la durée des

opérations, depuis le lieu de production , jusqu'au stockage dans les armoires réfrigérées des offices et d'éviter le croisement entre les denrées « propres » et le matériel « sale ».

Le personnel préposé au transport et à la manipulation observe une propreté stricte : mains propres, vêtements adaptés et parfaitement propres.

Sites de livraison :

Le site de livraison ainsi qu'une estimation moyenne du nombre de repas à livrer sont précisés dans le C.C.A.P.

Délais de livraison :

Les repas sont livrés, aux frais, risques et périls et par les soins du titulaire. Le titulaire place les repas dans les armoires frigorifiques de l'office.

Les livraisons interviendront le matin du jour de consommation avant 9 heures.

Bon de livraison et fiche technique :

La livraison doit sous peine d'être refusée, être accompagnée d'un bon de livraison, en double exemplaire, à entête du fournisseur, qui est remis à la commune ou à son représentant chargé de la réception. Ce bon mentionnera les quantités ainsi que toutes les indications utiles aux agents de service :

- Identification de la barquette viande ou légume selon le type de repas
- date limite de consommation
- numéro d'agrément
- indications techniques de remise en température.

CONDITIONS D'EXECUTION DE LA PRESTATION

Obligations relatives au personnel du titulaire :

Le titulaire veille à l'application stricte des règles relatives à la surveillance et à l'hygiène corporelle de son personnel conformément à l'arrêté ministériel du 10 mars 1997 et du 29 septembre 1997 « santé et hygiène du personnel » et à l'instruction générale interministérielle du 6 mars 1968.

Les certificats d'aptitude délivrés après les visites médicales et analyses obligatoires seront systématiquement conservés et pourront être consultés sur demande de la commune.

En cas de défaillance du titulaire, la commune se réserve le droit de faire exécuter la prestation par un autre prestataire aux risques, périls et aux frais du titulaire sans que celui-ci puisse prétendre à un quelconque préjudice.

Matériels du titulaire :

Le titulaire utilise tant en fabrication qu'en livraison, du matériel performant lui permettant d'assurer avec toutes les garanties de sécurité et d'hygiène nécessaires à la fourniture des repas.

CONTROLE DES FOURNITURES ET DE LA PRESTATION.

Contrôle permanent :

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

Ces contrôles auront lieu tant sur le lieu de fabrication, que sur le site de livraison.

Ces contrôles portant notamment sur le respect des spécifications :

- de salubrité, (denrées, matériels, températures, moyens de livraison)
- nutritionnelles (composition des menus, et nature des denrées)
- quantitatives (nombre de repas livrés, grammages)
- qualitatives (aspect, goût)

Contrôle effectué par des agents spécialisés :

La commune peut, à tout moment, faire appel à un intervenant spécialisé de son choix pour procéder à des contrôles complémentaires officiels, sans en référer au titulaire, notamment à :

- La Direction Départementale des Services vétérinaires
- La Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes
- La Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale.

Ces contrôles faits à la demande de la commune, ne font pas obstacle aux contrôles que ces directions décideraient d'effectuer de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

Fait à Leudeville le 14 septembre 2018

Le titulaire

Le Maire de Leudeville



Jean Pierre LECOMTE



Mairie de Leudeville

RESTAURATION SCOLAIRE

APPEL D'OFFRE

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

Septembre 2018



Mairie de Leudeville

CRITERES DE SELECTION

Qualité et variété dans les menus : 40 %

Rapport Qualité/Prix : 20 %

Qualifications et références dans le domaine d'activité : 15 %

Respect des prescriptions du cahier des charges et variétés des menus : 15 %

Références de prestations similaires auprès des collectivités territoriales de taille comparable : 10 %