

COMMUNE D'HERICY



MARCHE PUBLIC DE SERVICE Restauration collective

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

* * *

Procédure adaptée

* * *

SOMMAIRE

SOMMAIRE	2
PREAMBULE	3
ARTICLE 1. Objet du marché	4
1.1 Généralités	4
1.1.1 Prestations à fournir par le titulaire.....	4
1.1.2 Responsabilité de l'exécution de la prestation et conditions de sous-traitance.....	4
1.1.3 Lieux et éléments nécessaires à l'estimation des prestations	5
1.1.4 Période de l'année à prendre en compte	5
1.2 Variations quantitatives des effectifs au cours du marché.....	5
ARTICLE 2. Elaboration des menus	5
2.1 Procédé de fabrication – Cuisine centrale.....	5
2.2 Chronologie de cette élaboration – Affichage	6
2.3 Technique de cette élaboration	7
2.4 Composition des repas — commande de repas	7
2.4.1 Composition des repas.....	7
2.4.3 Composition des pique-niques	7
2.4.4 Commande des repas :	8
2.5 Produits issus de l'agriculture biologique.....	8
ARTICLE 3. Spécifications qualitatives	8
3.1 Références générales.....	9
3.2 Spécifications de salubrité	9
3.3 Spécifications nutritionnelles.....	10
ARTICLE 4. Spécifications quantitatives et particulières	11
4.1 Spécifications quantitatives	11
4.2 Spécifications particulières	11
ARTICLE 5. Conditions d'exécution des prestations	12
5.1 Acte d'engagement	12
5.7 Livraisons des repas – des pique-niques.....	12
5.8 Etablissement des états de consommation des produits laitiers consommés	13
ARTICLE 6. Vérification par la collectivité de l'exécution des prestations	13
6.1 Contrôle permanent exercé par la collectivité	14
6.2 Contrôle de la restauration.....	14
6.3 Contrôle par pièces comptables	14
6.4 Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés.....	14
ARTICLE 7. Assurance du titulaire	15
ARTICLE 8. Durée du marché	15
8.1 Durée.....	15
ARTICLE 9. Prix payé par la collectivité au titulaire	15
9.1 Prix de base initial et étendue de son application	15
9.2 Ajustement des prix	15
9.3 Modalités de règlement.....	16
ARTICLE 10. Sanctions et pénalités en cas de discontinuité du service	16
ARTICLE 11. Réclamation des convives et litiges	16

ANNEXE Moyenne des repas

PREAMBULE

La ville d'Héricy a la volonté de répondre au mieux aux attentes et aux exigences actuelles et futures des convives.

La collectivité a ainsi souhaité porter l'accent sur :

- Le maintien avec intransigeance de la vigilance sanitaire.
- la traçabilité des produits.
- le respect des normes HACCP.
- le dépistage et l'éradication des OGM.
- la programmation de contrôles sanitaires et de contrôles de qualité.
- L'information renforcée des convives, accompagnants, parents.
- les menus précisant les équilibres nutritionnels.
- l'obligation du prestataire de fournir à la demande une fiche descriptive pour chaque composante du repas.
- l'obligation du prestataire de fournir la preuve du processus qualitatif de son fonctionnement (certifications dûment obtenues sauf exception autorisée)
- Le maintien du choix de la qualité.
- l'absence de produits carnés et de poissons reconstitués.
- la conformité aux recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de la Restauration Collective et de Nutrition) et du dernier PNNS.
- Les obligations du prestataire vis à vis des convives.
- nécessité de présenter des produits variés, en quantité suffisante, qui favorisent l'appétence des convives par le plaisir du goût, de la vue, de l'odorat et de la découverte de nouveaux plats.
- Le développement durable et le respect de l'environnement, les produits issus de l'agriculture de proximité.

Nous rappelons que – ainsi que précisé en particulier à l'article 3.1 du CCTP – ces éléments seront constitutifs du dossier du marché.

Aussi, le CCTP prévoit un menu différencié comprenant 4 éléments (plat protidique principal, accompagnement, fromage, dessert) pour les élèves d'âge maternel et pour ceux d'âge élémentaire ainsi que pour les adultes.

ARTICLE 1. OBJET DU MARCHÉ

Le présent CCTP fixe les conditions générales et particulières que le titulaire du marché s'engage à appliquer afin d'assurer :

- La préparation et la livraison des repas de midi, des pique-niques et des goûters si nécessaires dans de bonnes conditions d'hygiène, de qualité, de valeur nutritionnelle, de variété :
- aux enfants des écoles publiques de la ville d'Héricy en période scolaire, sur un site correspondant à 1 salle de restauration
- aux enfants des accueils de loisirs, les mercredis et pendant les vacances, sur un site
- aux adultes les accompagnants
- Aux adultes livrés à domicile

1.1 GENERALITES

Le titulaire aura la responsabilité d'assurer la confection, la livraison, le stockage, des repas.

Le titulaire utilisera le procédé dit de « liaison froide », ce qui sous-entend que la Ville d'Héricy ne dispose sur place d'aucune cuisine de fabrication de repas, mais seulement d'un office destinés au réchauffage des plats ainsi qu'aux préparations de dernière minute.

Le procédé de « liaison froide » implique que le titulaire utilise une cuisine centrale de fabrication de repas, et pratique toutes les règles professionnelles en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Une visite du site, pour les sociétés candidates, sera organisée par la collectivité, en temps utile.

Le titulaire déclarera connaître parfaitement le local mis à sa disposition dans le cadre du marché, par la collectivité.

1.1.1 Prestations à fournir par le titulaire

- Préparation des repas :
 - l'approvisionnement et l'entreposage des denrées alimentaires à la cuisine centrale, et dans l'office
 - la fabrication des repas en cuisine centrale (voir article 2.1)
 - le stockage des repas fabriqués, à la cuisine centrale
 - la livraison des repas sur le site de la commune en temps utile
 - le conditionnement de toutes les composantes du repas en plat collectif ou barquette individuelle (la distribution des repas aux convives est assurée par la Mairie d'Héricy)
 - la livraison à domicile des repas aux personnes âgées si nécessaire
 - la livraison des goûter à l'accueil de loisirs les mercredis, durant les vacances scolaires et le cas échéant les accueils du soir durant les périodes scolaires si nécessaire
 - la livraison des pique-niques.
- **la mise à disposition d'un personnel de restauration collective si nécessaire (option n°4 du BPU).**

1.1.2 Responsabilité de l'exécution de la prestation et conditions de sous-traitance

- Le titulaire est personnellement responsable de l'exécution de toutes les obligations résultant du marché.
 - Le titulaire ne peut transférer à un sous-traitant tout ou partie de l'exécution du marché que dans les conditions déterminées par l'article 2 modifié du Code des marchés publics, qui stipule : "le titulaire d'un marché public ayant le caractère de contrat d'entreprise peut sous-traiter l'exécution de certaines parties de son marché à condition d'avoir obtenu de la collectivité ou de l'établissement public contractant l'acceptation de chaque sous-traitant et l'agrément des conditions de paiement de chaque contrat de sous-traitance".
- A cet effet, il remet, contre récépissé, à la collectivité ou bien lui adresse, par lettre recommandée avec demande d'avis de réception, une déclaration mentionnant:

- la nature des prestations dont la sous-traitance est envisagée
- le nom, la raison ou la dénomination sociale et l'adresse du sous-traitant proposé
- les conditions de paiement prévues par le projet de contrat de sous-traitance et le montant envisagé.

Lorsque la demande est présentée dans l'offre, la notification du marché emporte acceptation du sous-traitant et agrément des conditions de paiement.

Dans l'autre cas, le silence de la collectivité gardé vingt et un jours à compter de la réception des documents susvisés vaut acceptation du sous-traitant et agrément des conditions de paiement.

1.1.3 Lieux et éléments nécessaires à l'estimation des prestations

:

Adresses du point de restauration : 8 rue de l'église – 77850 HERICY

Adresse connue à la date de la signature du marché des repas à livrer à domicile : La commune s'engage à fournir les éléments concernant ces éléments à la signature du marché, qui pourront être modifiés en cours de marché

Estimation du nombre annuel de repas à servir dans les écoles sur la base de la fréquentation durant l'année scolaire 2015/2016. Les chiffres sont précisés dans l'annexe jointe.

Estimation du nombre de repas adulte à servir à domicile : 2015/2016.

1.1.4 Période de l'année à prendre en compte

Période scolaire (lundi, mardi, jeudi, vendredi)

Pour le restaurant scolaire et l'accueil de loisirs du soir : tous les jours sauf les mercredis, samedis et dimanches et jours fériés pendant la période scolaire, soit entre 138 et 142 jours par an, selon le calendrier scolaire

Hors période scolaire (mercredis, vacances)

Pour l'accueil de loisirs : tous les mercredis scolaires, et tous les jours de vacances scolaires, sauf samedis, dimanches, et jours fériés, soit environ 112 jours par an.

Un avenant sera réalisé en cas de changement d'établissement de calendrier scolaire.

1.2 VARIATIONS QUANTITATIVES DES EFFECTIFS EN COURS DE MARCHE

Le titulaire s'engage:

- à prendre en compte l'augmentation éventuelle desdites prestations consécutivement à l'évolution de la population scolaire de la Commune, et à un accroissement de la fréquentation des accueils de loisirs
- à supporter une baisse éventuelle de celles-ci dans le cas d'une inflexion de l'un et/ou de l'autre.

La Mairie d'Héricy informera en temps utile des notables variations d'effectifs.

ARTICLE 2. ELABORATION DES MENUS

2.1 PROCEDE DE FABRICATION – CUISINE CENTRALE

- Le titulaire aura l'obligation de faire fabriquer les menus dans une cuisine centrale de production de repas dont il aura la responsabilité.

- Il donnera les coordonnées précises de la cuisine centrale dans son offre.

- La qualité de la cuisine centrale et son mode de fonctionnement sont des éléments clés dans le choix du titulaire du contrat de livraison de repas à la Mairie d'Héricy.

N.B : Le candidat titulaire, dans le cadre de cet appel d'offres organisera, à la demande de la collectivité, une visite détaillée de la cuisine centrale pour les membres de la commission désignée par la collectivité, qui pourront ainsi apprécier les critères suivants :

- installations techniques

- capacité de production et évolution
- professionnalisme de la structure
- garanties vis à vis de la réglementation sur l'hygiène, la sécurité, les procédures HACCP
- le transport
- la continuité du service.
 - La cuisine centrale devra répondre aux normes concernant :
- l'approvisionnement, le stockage des denrées alimentaires, la fabrication,
- l'entreposage des repas fabriqués, le contrôle de la « liaison différée » dite « liaison froide », le transport des repas vers le point de distribution,
- la reprise des emballages vides, leur nettoyage, leur destruction etc...
- La cuisine centrale en tant que centre de fabrication de repas en liaison froide, aura un numéro d'agrément attribué par la DDPP (Direction départementale de protection des populations) dont elle relève, et actualisé dans le cadre du présent marché.
- Le titulaire expliquera, dans le cadre de fabrications réalisées en cuisine centrale, les types de conditionnement utilisés pour les repas principaux, (entrées, desserts), conditionnements individuels, collectifs (barquettes plastiques thermo-scellées, autre système).
- Le titulaire expliquera le type de conditionnement utilisé pour les prestations non réalisées ou transformées en cuisine centrale (fruits, légumes, fromages, produits lactés, pain).
- Le titulaire proposera quelle méthode il adoptera pour le recyclage, ou autre procédé de reconditionnement des barquettes en plastique.
- Moyens de livraison :

Le titulaire expliquera le système de transport utilisé qui garantisse jusqu'au bout le respect de la liaison froide, et une conformité totale aux règles de l'hygiène et de la sécurité :

- Camion réfrigéré, disposant de son propre système de réfrigération, tenu en état d'entretien et de propreté impeccable, répondant aux normes sanitaires avec visuel de la température de la caisse, en cabine...
 - Personnel de livraison en tenue adéquate, s'abstenant de fumer pendant son service.
- La cuisine centrale devra satisfaire aux exigences de qualité réclamées par la Mairie de Héricy, à savoir :
- un outil de qualité et répondant aux normes techniques et sanitaires modernes,
 - une équipe en nombre suffisant et qualifiée pour exécuter les prestations,
 - une politique d'achat garantissant le niveau permanent de qualité des denrées alimentaires,
 - une qualification professionnelle (diététicienne confirmée) dans l'élaboration des menus,
 - une application stricte des procédures HACCP qui garantisse la traçabilité de toutes les opérations, ce qui inclut le contrôle régulier des produits par un laboratoire extérieur agréé, et mise en place, quotidienne, de plats témoins.

2.2 CHRONOLOGIE DE CETTE ELABORATION – AFFICHAGE

Les menus seront établis par le titulaire pour une période prévisionnelle de 2 mois et transmis, pour accord, 45 jours avant le début de la période à la Mairie d'Héricy.

Les repas froids seront exclus durant les périodes hivernales, sauf les pique-niques en cas de sorties.

Pour les enfants atteints d'allergies alimentaires : le titulaire n'aura pas la responsabilité de leur prise en compte, les familles assurant la préparation du panier-repas.

Les repas servis chaque jour doivent être conformes aux menus établis.

Toutefois, le titulaire pourra, en cours de réalisation, procéder à des modifications, à condition que celles-ci :

- soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement,
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas et que la collectivité en soit avisée préalablement.
- des informations concernant la provenance des viandes, bovines, ovine et porcine (origine VF) en application du décret 2002- 1465 du 17 décembre 2002.

Le titulaire devra faire en sorte que les menus puissent être consultés sur le site internet de la Ville de Héricy (communication d'un lien).

2.3 TECHNIQUE DE CETTE ELABORATION

Le titulaire doit respecter les réglementations

- nutritionnelles en Restauration Scolaire : l'Arrêté du 30.09.2011 et son décret n° 2011-1227 qui s'appuient sur le Référentiel du GEMRCN. Il fait obligation au titulaire du marché de respecter les principes du GEMRCN.
- sur la sécurité des aliments : Loi de Modernisation de l'Agriculture et de la Pêche du 27.07.2010 dite LMA 2010-874.

Dans le restaurant scolaire, le titulaire, pour l'élaboration des menus, met 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 élaboré par les spécialistes de la société scientifique d'hygiène alimentaire et édité sous la référence 8919 par le Centre National de Documentation Pédagogique 29 rue Ulm 75230 PARIS Cedex 05).

La Note de la DGAL du 16.08.2011 n° 2011-8186 qui informe sur l'accompagnement pour le « Bien manger dans ma petite cantine » et la mise en œuvre de la Loi de Modernisation de l'Agriculture et de la Pêche.

2.4 COMPOSITION DES REPAS, DES PIQUE-NIQUES, COMMANDE DES REPAS

2.4.1 Composition des repas

Elle sera conforme aux prescriptions du GEMRCN et à l'Arrêté du 30.09.2011, en matière de grammages et de périodicité.

Les repas devront comprendre :

- **Un plat protidique principal**

Aucun produit reconstitué ne sera accepté, sauf accord préalable de la Mairie,

- **Un plat d'accompagnement, un plat de légumes "verts" et/ou un plat de féculents (pâtes, riz, légumes secs, pommes de terre, petits pois ...).**
- **Un fromage, laitage (aucun yaourt sucré ne sera accepté)**
- **Un dessert : (les viennoiseries ou sucreries, emballées, resteront l'exception),**
- **Frites et produits frits : la collectivité disposant de friteuse, il pourra être livré des frites**

2.4.2 Composition des goûters si nécessaire (accueils de loisirs) selon les préconisations du GEMRCN :

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

La composition des goûters change chaque mercredi scolaire et chaque jour pendant les vacances scolaires scolaires ; cette variété sera également respectée pour les goûter dans les accueils de loisirs du soir.

2.4.3 Composition des pique-niques

Référentiel HACCP : « Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène de la Restauration Collective de Plein Air des accueils collectifs de mineurs – édition 2010 »

Il s'agit de repas destinés à être pris à l'extérieur lors d'une sortie d'une journée.

Tous les enfants sont concernés.

Le pique-nique est un repas froid qui remplace le repas pris sur les sites habituels. Il doit avoir le même apport calorique.

La qualité doit être recherchée.

- une crudité de légume ou de fruit (tomate, melon, pomme, etc...)
- un produit laitier : fromage ou laitages
- une source de protéine : œuf, volaille, poisson, etc.
- un morceau de pain en l'état ou sous forme de sandwich
- une boisson : eau de préférence

sans privilégier les chips et les biscuits qui constituent généralement des apports de graisses, de sel et/ou de glucides simples ajoutés importants.

Le titulaire donnera de manière explicite une proposition de menu de pique-nique, ainsi que son conditionnement : sac individuel, ou pique-nique collectif en glacière.

- Conditionnement général
- Glacière (une pour 15 à 20 repas) mise à disposition par la Mairie, gérée par le titulaire.
- Sacs poubelle en quantité suffisante pour ne rien laisser sur les sites visités
- Commandes des pique-niques : Les commandes sont passées au titulaire 7 jours ouvrables à l'avance.

N.B. : L'ensemble du pique-nique doit être facile à consommer par les enfants, y compris les maternelles : ceci exclut donc tout sandwich qui coule, ainsi que tout légume ou fruit difficile à croquer ou à éplucher par un enfant (exemple : le kiwi, etc.).

2.4.4 Commande des repas :

D'une manière générale, la prévision de repas, à l'exception des pique-niques, sera communiquée au titulaire la veille du jour de la consommation (avant 10 heures, par télécopie ou voie électronique). **En Cas d'impossibilité, le titulaire indiquera sa meilleure proposition.**

2.5 PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Le titulaire prendra en compte l'évolution de la réglementation, et en particulier l'article 48 de la loi N° 2009-967 du 03-08-2009 de programmation relative à la mise en œuvre du Grenelle de l'Environnement. Le pourcentage de part de bio des plats proposés devra être minimum égal à 20%.

Le titulaire proposera alors la liste des lots, produits, etc. issus de ces filières.

Il garantit leur traçabilité et devra, sur simple demande et sans délai, fournir à la collectivité les certificats de traçabilité.

ARTICLE 3. SPECIFICATIONS QUALITATIVES

3.1 REFERENCES GENERALES

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'A.F.N.O.R.
- à la recommandation relative à la nutrition, du 04 mai 2007, du GEMRCN (Groupement des Etudes de Marchés de la Restauration Collective et de la Nutrition), approuvée par la décision n°2007-17 du 04 mai 2007 du Comité Exécutif de l'OEAP (Observatoire Economique de l'Achat Public)
- aux exigences de la LMA 2010-874 (Loi de Modernisation de l'Agriculture) en ce qui concerne le critère d'approvisionnement de proximité et le critère du respect de la saisonnalité

Le titulaire s'engage à toujours suivre et appliquer la législation en vigueur et à adapter en permanence ses méthodes d'approvisionnement.

Le titulaire s'engage à respecter les procédures HACCP (Directives de l'arrêté du 29 septembre 1997, complété par l'Arrêté du 21.12.2009 « Règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et de denrées alimentaires en contenant »). Il devra tenir à la disposition de la Ville d'Héricy son livret de procédures HACCP.

Le titulaire devra également fournir la preuve du processus qualitatif de son fonctionnement (ex norme ISO 9001, ISO 14000 et 22000).

Selon la dernière note de service de la DGAL DAGL/SDSSA/N2011-8156 du 30 juin 2011 relative la surveillance de l'ESB dans les abattoirs.

Le titulaire devra avoir pérennisé sa démarche de traçabilité de ses produits notamment en matière d'Encéphalopathie Spongiforme Bovine, Listériose, etc... Il devra fournir la preuve de son action et des solutions adoptées. Toute contagion ou risque épidémique futur devra être traité sur ce mode opératoire, et ce, dès les premiers signes avant-coureurs ou sur simple demande de la Ville.

La Ville d'Héricy accordera une importance particulière sur le plan du dépistage des organismes génétiquement modifiés (OGM) et leur éradication des produits achetés par le titulaire. Ce plan devra être communiqué à la Ville. Les éléments de ce chapitre seront intégrés aux critères du choix du candidat. De ce fait les certificats, livrets, plans feront partie des pièces constitutives du dossier d'appel d'offres.

Pour rappel, le seuil de tolérance de contamination pour être étiqueté « sans OGM » est de 0,9% en France et en Europe.

3.2 SPECIFICATION DE SALUBRITE

Le titulaire doit notamment respecter les dispositions des textes suivants :

- Instruction générale Interministérielle du 6 mars 1968 intitulée « hygiène alimentaire dans les établissements publics universitaires et scolaires » mise à jour par la brochure des Editions des Journaux Officiels – édition de janvier 2001 notamment sur l'accueil des enfants handicapés.
- Directive 95/59/CEE du Conseil du 29 juin 1992 (JOCE L.228 du 11 août 1992) relative à la sécurité générale des produits.
- Grammaires du GEMRCN (cf article 3.1)
- Arrêté du 27 avril 2007, modifiant l'arrêté du 08 juin 2006, relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.
- Règlement 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 01 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Règlement 852/2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement 853/2004 du Parlement européen et du Conseil fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaire d'origine animale.
- Note de service DGAL/SDRRCC/N2005-8026 sur l'application de la traçabilité dans le cadre du Règlement CE n°178/2002.
- Note de service DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2005-8205 relative au contrôle de la traçabilité.
- Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire
- Note de service DGAL/SDSSA/N2005-8174 sur l'application du guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire
- Règlement CE 2073-2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des Etablissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale.
- Note de service DGAL/SDSSA/N2007 8013 relative aux modalités d'application de l'arrêté du 8 juin 2006.
- Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8009 du 14 janvier 2008 apportant des précisions relatives aux modalités de mise en œuvre des analyses microbiologiques.
- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social

- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et de denrées alimentaires en contenant, modifiant partiellement l'Arrêté du 29.09.1997.
- Décret 2002-1465 du 17 décembre 2002 relative à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.

3.3 SPECIFICATIONS NUTRITIONNELLES

Les objectifs nutritionnels sont de diminuer les apports de lipides et de glucides et d'augmenter ceux de fibres, de vitamines, de fer et de calcium et d'acides gras (non trans).

3.3.1 La préparation des aliments

Application de la loi sur l'exemplarité de l'Etat, le Grenelle de l'environnement :

Les aliments doivent, au plus près, respecter la saisonnalité, la proximité, la fraîcheur et limiter les intermédiaires.

C'est un élément important qui sera pris en compte pour juger de la qualité des produits, c'est particulièrement vrai pour les légumes et les fruits.

Les fruits doivent être mûrs, ni verts ni trop avancés ; ils devront respecter au mieux la saisonnalité tout en respectant une rotation équilibrée.

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées, et tendre à approcher la qualité d'une bonne cuisine familiale.

Les mets doivent être agréables au goût ; les recettes compliquées et les plats recherchés sont à écarter, sauf cas exceptionnels.

Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin, car insuffisantes ou excessives elles peuvent rendre les aliments indigestes.

Les barquettes à régénérer en office doivent comporter en clair et très lisible pour chaque plat la durée de régénération thermique à respecter.

Les assaisonnements doivent être simples.

3.3.2 Animations pour les écoles et les accueils de loisirs

Le titulaire fera des propositions d'animations et de menus à thème en précisant le contenu (avec leur fréquence).

Les menus à thème, et les animations sont inclus dans les propositions régulières de menus indiqués à l'article 2.4.

Il est rappelé que les journées d'animation et à thème ne doivent en aucun cas faire l'objet de promotion publicitaire de produits ou de remise de gadgets à destination des enfants.

D'une manière générale, la Mairie d'Héricy ne souhaite pas d'affichage à orientation publicitaire dans l'office et salles à manger ; seuls les affichages à destination pédagogique seront acceptés.

3.3.3 Développement durable et respect de l'environnement

La prise en compte de sa responsabilité vis-à-vis de l'environnement et du développement durable doit être un axe majeur de la politique de progrès du titulaire du marché.

Le titulaire appliquera les recommandations du Grenelle de l'Environnement de 2008, et du PNNS (Programme National de Nutrition Santé)

Le titulaire exposera quelles actions concrètes il mettra en œuvre, afin de participer au développement durable, et contribuer au respect de l'environnement, notamment en proposant des actions de sensibilisation ou des animations pédagogiques à destination des enfants ou impliquant les enfants comme acteurs.

De plus, le titulaire indiquera ses engagements en matière de :

- transport des denrées par ses fournisseurs pour économiser les effets de gaz à effet de serre (GES)
- manipulation des produits (recyclage, emballages ...)
- maîtrise de la consommation d'eau
- de la gestion des bios déchets générés par la fabrication et la mise en œuvre des produits.
- Sensibilisation de son personnel sans lequel rien n'est possible.

Le titulaire devra détailler comment il traitera les points suivants :

- Utilisation de produits de proximité
- Utilisation de produits frais et saisonniers
- Utilisation de produits labellisés (viandes, etc.)
- Utilisation de légumes et fruits frais, ainsi que d'une grande variété de fruits
- Comment proposer des produits bio, et selon quelle régularité
- Comment va-t-il favoriser, autant que possible, le commerce équitable

Le titulaire devra s'engager à :

- Utiliser des produits de nettoyage éco labellisés
- Privilégier les labels environnementaux
- Gérer et maîtriser les énergies afin de diminuer le gaspillage : réduire la consommation d'eau, d'électricité.
- Utiliser des cagettes en plastique alimentaire pour opérer le transfert des marchandises dans de meilleures conditions d'hygiène.

ARTICLE 4. SPECIFICATIONS QUANTITATIVES ET PARTICULIERES

4.1 SPECIFICATIONS QUANTITATIVES

Il sera servi à chaque convive la quantité qui est prévue, en fonction des grammages GEMRCN tels que repris dans l'Arrêté du 30.09.2011 correspondants à son âge et à son activité, sans excès, mais surtout sans insuffisance.

Les grammages seront respectés.

Les normes qualitatives et quantitatives générales ayant une incidence sur la qualité et le calibrage des portions unitaires seront conformes aux normes du GEMRCN (cf. article 3.1).

4.2 SPECIFICATIONS PARTICULIERES

Afin d'améliorer la transparence et la qualité des prestations, le titulaire fournira à toute demande, la fiche technique de tout élément du menu servi.

En particulier pour le plat protidique, cette fiche technique comportera :

- Le nom du plat
- La composition détaillée (type de viande, morceau, grammage, avec sa traçabilité d'origine)
- La nature de la sauce
- Le temps et type de réchauffage
- Les suggestions de présentation et d'accommodement
- Les allergènes susceptibles d'être présents dans le plat
- Les valeurs nutritionnelles.

ARTICLE 5. CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS – MOYENS DE FONCTIONNEMENT

5.1 ACTE D'ENGAGEMENT

Le titulaire détaillera les conditions d'exécution de la prestation et ses moyens de fonctionnement.

1. Descriptif de l'ensemble du processus retenu en précisant ce qui sera confectionné en cuisine centrale, puis livré, ce qui sera préparé ou découpé sur place (assortiments, présentation des hors d'œuvres, desserts, fromages).
2. Ce descriptif devra indiquer les détails et conditions d'entreposage. Un descriptif détaillé des moyens de livraison mis en place, conformément à l'article 2.1. supra, et du personnel correspondant (nombre de camions, équipement d'un téléphone à bord, solutions proposées pour faire face à un incident imprévu, accidents routiers, embouteillages, intempéries, grèves, etc...).
3. Quelle solution de remplacement, sur place en cas d'impossibilité de livraison : stock tampon, en place sur chaque office et correspondant au nombre de convives à servir. Il doit être permanent afin d'être toujours disponible en cas de besoin.
4. Le titulaire devra présenter un projet de contrôle régulier (à hauteur d'une journée par mois)
 - ✓ des connaissances professionnelles et de formation continue du personnel de la commune aux techniques de remise en température et au respect des règles d'hygiène et de sécurité.
 - ✓ La bonne tenue de conservation des échantillons témoins des plats en chambre froide positive pendant une semaine, selon les dernières instructions officielles de 2011, dès qu'il y aura manipulation des denrées (ouverture des barquettes, transvasement en chambre froide avant le service...) par le personnel du titulaire.
 - ✓ La vérification de l'entretien régulier par le personnel municipal des chambres froides, des appareils de remise en température, de la vitrine de distribution, des appareils de réchauffage
 - ✓ De l'entretien des locaux de restauration
 - ✓ De la Vérification de la conformité avec les règles d'hygiène sanitaire des produits d'entretien utilisés par le personnel de l'office
 - ✓ Aux tenues de travail et de service du personnel
 - ✓ Aux tenues réglementaires d'accès à l'office
 - ✓ Au contrôle des plateaux des convives

Le titulaire s'engage à mettre mensuellement un agent de son personnel à la disposition de la commune en vue d'assister le personnel communal aux techniques de service et d'entretien de l'office et des salles de restauration si nécessaire.

Le titulaire s'engage à mettre un agent de son personnel à la disposition de la commune en vue sur demande de celle-ci (option n°4 du BPU) pour réaliser le service de la restauration scolaire et l'entretien de l'office et des salles de restauration si nécessaire.

5.2 LIVRAISON DES REPAS, DES PIQUE-NIQUES ET REPAS A DOMICILE

Le titulaire fera son affaire de la livraison des repas, en temps voulu sur le point de distribution et des repas livrés à domicile.

La livraison des repas à domicile peut être envisagée de la façon suivante :

5.2.1 - Portage de repas au domicile des personnes âgées

Les commandes de repas seront passées directement par les personnes âgées auprès de la Commune. Une commande sera passée auprès du prestataire de service.

Le nombre de repas étant inconnu à ce jour, seules les commandes feront l'objet d'un bon de commande transmis par télécopie de la part de la commune. Ces modifications devront être signalées au prestataire la veille de la livraison avant 12h00.

La préparation et la livraison des repas sont organisées comme suit :

Jour de Fabrication	Jour de livraison	Jour de Consommation
Vendredi	Lundi	Mardi
Lundi	Mardi	Mercredi
		jeudi
Mercredi pas de livraison		
Mardi	jeudi	Vendredi
Mercredi		Samedi
jeudi	Vendredi	Dimanche
		Lundi
Samedi pas de livraison		
Dimanche pas de livraison		

Le prestataire devra bénéficier de toutes les accréditations qui s'imposent au regard des délais écoulés entre la date de fabrication et la date de consommation.

Sauf contraintes particulières (travaux routiers, inondations...), il sera demandé au prestataire de respecter le circuit actuel afin de ne pas perturber les habitudes des personnes âgées. Cette tournée devra être effectuée impérativement avant 11h00.

En cas de changement dans les dates de livraison en raison des fêtes et des jours fériés, il sera demandé au prestataire d'en avertir les personnes âgées et la commune au moins une semaine à l'avance.

Néanmoins, un planning annuel devra être établi au plus tard le 15 décembre de l'année précédente.

Afin d'être joignable en permanence, le personnel assurant les livraisons devra être équipé d'un téléphone portable dont le numéro devra être communiqué à la Commune.

En cas d'absence imprévue d'un bénéficiaire, le prestataire préviendra la commune.

De plus, le nom de la personne assurant la livraison devra être communiquée une semaine à l'avance.

Il doit utiliser un matériel de transport conforme aux normes applicables aux véhicules transportant des denrées périssables.

La livraison des repas doit s'effectuer dans des délais suffisants pour permettre de respecter les horaires des différents services.

Le titulaire indiquera à la Ville, les solutions de remplacement prévues pour les cas de pannes, accidents, encombrements ou autres éléments pouvant perturber la livraison des repas dans les délais prévus. Tout retard non imputable à un cas de force majeure sera considéré comme défaillance du titulaire entraînant l'application des sanctions prévues au chapitre 10 infra.

- Les goûters seront livrés à l'accueil de loisirs en quantité suffisante, à l'adresse suivante :

RESTAURATION SCOLAIRE

10 rue de l'église

77850 – HERICY

5.3 – ETABLISSEMENT DES ETATS DE CONSOMMATION DES PRODUITS LAITIERS PAR LES RATIONNAIRES DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES

Le titulaire s'engage à transmettre chaque semestre à la Ville d'Héricy un état indicatif des produits laitiers consommés par les rationnaires pour permettre à la Ville de bénéficier des subventions versées par AGRIMER.

Cet état précisera :

- les quantités livrées, le prix unitaire du Kg (pour les fromages) et le montant des factures payées par le titulaire,
- le poids de chaque portion (pour les fromages) conformément aux grammages recommandés par le GEMRCN,
- leur teneur en matière grasse.

ARTICLE 6. VERIFICATION PAR LA COLLECTIVITE DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

Le titulaire est tenu de procéder, à ses frais, au contrôle de la qualité des repas servis, conformément aux dispositions de l'arrêté du 29 septembre 1997 et l'Arrêté du 21 décembre 2009 sur les plats cuisinés à l'avance, qui prévoit notamment le prélèvement régulier et chaque jour, en cuisine centrale, et en office, d'un échantillon-témoin des composantes du repas ayant fait l'objet de transformation (ce qui exclut le fruit frais non coupé par le personnel, yaourts et produits lactés emballés, glaces), et leur dépôt en chambre froide positive, dans un emballage plastique dûment étiqueté et identifié pendant une durée minimum d'une semaine.

Par ailleurs, le titulaire fera effectuer régulièrement, à la cuisine centrale, des prélèvements aux fins de contrôles d'analyses bactériologiques, par un laboratoire spécialisé.

Le titulaire spécifiera dans son offre, la fréquence de ces prélèvements

Les résultats de ces contrôles seront communiqués à la Ville systématiquement et dans les meilleurs délais.

Ces contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer à tout moment la commune. D'ores et déjà, le titulaire s'y oblige et accepte le principe de ces contrôles aléatoires selon un processus qui sera mis en place par l'ordonnateur dès la notification du marché.

6.1 CONTROLE PERMANENT EXERCE PAR LA COLLECTIVITE

La Ville d'Héricy 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 (respect de la chaîne du froid, conditions de remise en température et réchauffage, denrées, matériel, locaux, personnel...)
- nutritionnelles et gastronomiques
- qualitatives
- quantitatives (menus, fréquences, produits) et sur les dispositions concernant le matériel mis en œuvre, le personnel et les conditions de livraison.

Les contrôles seront effectués soit par le Pouvoir Adjudicateur du Marché, ou son représentant, soit par un prestataire extérieur mandaté par la Ville.

6.2 CONTROLE DE LA RESTAURATION

Commission restauration :

Son rôle est de faire le point sur le fonctionnement de la restauration à Héricy et de suggérer les améliorations nécessaires pour maintenir qualité et convivialité.

Elle se réunira à la demande de la Mairie.

Les participants à cette commission de contrôle sont :

- les représentants de la Mairie d'Héricy
- Un représentant du Centre de Loisirs
- La représentante de la Restauration Scolaire
- Un ou plusieurs représentant(s) des parents d'élèves
- Des personnes supplémentaires si besoin
- des responsables de la société de restauration

Elle se réunira au minimum deux fois par année scolaire, et à la demande de la collectivité.

6.3 CONTROLES PAR PIECES COMPTABLES

Afin que le contrôle défini à l'article 6.1 supra puisse s'exercer pleinement, en ce qui concerne notamment la qualité et les caractéristiques des denrées achetées par le titulaire pour le service de la collectivité, le Pouvoir Adjudicateur du Marché (ou son représentant) aura en outre accès, aussi souvent qu'il l'estimera nécessaire, à la comptabilité matière du titulaire, se rapportant à la gestion des restaurants de la collectivité : feuilles de consommations journalières, factures à l'appui, fiches de stocks, situation financière, compte financier, etc.

Les pièces comptables doivent être conservées à la disposition de la collectivité tant que dure le marché.

6.4 CONTROLE PAR L'INTERMEDIAIRE D'AGENTS SPECIALISES

Pour exercer les contrôles prévus aux deux articles 6.1 et 6.3 précédents, la collectivité peut, à tout moment, et sans en référer préalablement à l'entreprise, faire appel à un service extérieur ou à un agent spécialisé de son choix, relevant des institutions ci-après :

- Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP)
- Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale (DDASS)

Lesdites interventions effectuées par des agents officiels de contrôle, à la demande de la Ville d'Héricy, ne font évidemment pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

ARTICLE 7. 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 et qui devront avoir préalablement reçu l'agrément de la Ville d'Héricy, la responsabilité qu'il peut encourir soit de son fait, soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres, à l'occasion de l'occupation des locaux 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.

Cette présentation sera systématiquement accomplie une fois par an.

ARTICLE 8. DUREE DU MARCHE

Le présent marché prendra effet à compter du 01 septembre 2016 ; il est conclu pour une période d'un an, renouvelable par tacite reconduction sans que la durée puisse excéder quatre ans, soit jusqu'au 31 août 2020. Il peut y être mis fin à l'expiration de chaque période annuelle par l'une ou l'autre des parties contractantes qui doit en informer l'autre partie par lettre recommandée avec avis de réception au moins trois mois avant la fin de ladite période.

ARTICLE 9. PRIX PAYE PAR LA COLLECTIVITE AU TITULAIRE

9.1 PRIX DE BASE INITIAL ET ETENDUE DE SON APPLICATION

Le prix initial est, sauf dérogation à la présente décision, déterminé comme suit :

- les prix tout compris du repas, déterminé en euros et en centimes, sont ceux portés par le titulaire dans son acte d'engagement.

Ils sont réputés établis à la date limite de réception des offres et valent pour les écoles et les accueils de loisirs de la Ville d'Héricy.

9.2 AJUSTEMENT DES PRIX

Pour les repas, les pique-niques,

Les prix demeurent fermes pendant une durée d'un an. Ils suivront la variation annuelle de la formule paramétrique suivante, aux échéances annuelles du contrat, compte tenu de variations des indices connus sur une période annuelle.

$$P = P_o [0,10 + 0,90 (\frac{A}{A_o} \times 0,50 + \frac{S}{S_o} \times 0,50)]$$

P = prix révisé

P_o = prix du marché initial

A = indice des prix à consommation – repas dans un restaurant d'entreprise ou d'administration (A = dernière valeur connue à la date de révision ; A_o indice de départ)

S = indice des salaires horaires de base ouvriers – regroupements spéciaux tertiaire

(S = dernière valeur connue à la date de révision ; S_o indice de départ) indice de départ : indice connu au 01/07 de chaque année.

Ces indices sont régulièrement publiés par l'INSEE

9.3 MODALITES DE REGLEMENT

L'entreprise s'engage à traiter dans les conditions du présent règlement et aux prix de l'offre fixés au chapitre 9.1 supra les prestations à servir aux écoles et aux accueils de loisirs de la ville d'Héricy.

A l'issue de chaque période mensuelle, le titulaire procédera à l'établissement d'une facturation distincte correspondant aux deux catégories citées au paragraphe 9.1, écoles maternelles et élémentaires d'une part, accueils de loisirs d'autre part, adressée en Mairie et libellée au nom de la Ville d'Héricy.

Cette facturation par catégorie (repas - pique-nique) fait apparaître :

1. le nombre de prestations servies (précisé par point de distribution : école, accueil de loisirs (portage à domicile)
2. le prix unitaire de la prestation hors taxes
3. le montant total dû pour le mois, hors taxes
4. le taux et le montant de la T.V.A.
5. le montant total à payer TVA comprise.

Après vérification de cet état, la Ville d'Héricy arrête le montant du versement correspondant, dont le règlement doit être effectué dans les 30 jours de la réception de la facture ; l'absence de mandatement sous le délai prévu fait courir de plein droit des intérêts moratoires au profit du titulaire. Ce taux est celui de l'intérêt légal en vigueur à la date à laquelle les intérêts moratoires ont commencé à courir, augmenté de 2 points.

ARTICLE 10. SANCTIONS ET PENALITES EN CAS DE DISCONTINUTE DU SERVICE

Le titulaire s'engage, pendant la période déterminée au chapitre 8.1 supra, à assurer régulièrement la continuité du service.

En cas de défaillance de sa part, la collectivité peut assurer le service, aux frais et risques dudit titulaire, par toute personne et tous moyens appropriés.

Sauf en cas de force majeure ayant empêché le titulaire de remplir ses obligations, une pénalité forfaitaire égale à 40 % du prix des repas est mise à la charge du titulaire pendant une semaine maximum, à l'issue de laquelle le marché peut être résilié sans indemnité par la collectivité, immédiatement et sans préavis.

Sauf en cas de force majeure, lorsque l'estimation annuelle des prestations à fournir est inférieure aux chiffres indiqués à l'article 1.2 supra, les deux parties se rapprocheront pour fixer par avenant des éventuelles dispositions à prendre.

ARTICLE 11. RECLAMATION DES CONVIVES ET LITIGES

Le titulaire du marché met à la disposition des convives, un registre permettant, d'une part, à ces derniers, d'inscrire leurs observations éventuelles concernant le fonctionnement du restaurant et les repas servis, et, d'autre part, au gestionnaire et à la collectivité d'apporter, eu regard de ces observations, les réponses et explications qu'il juge utiles.

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.

A cet effet, la plus diligente des deux parties saisit l'autre par écrit, de l'objet de la difficulté, en lui proposant le nom d'un expert. L'autre partie doit, dans un délai de 15 jours, faire connaître si elle accepte ou non cet expert, et, en cas de refus, fait une contre-proposition à laquelle il doit être donné réponse dans les 15 jours de sa notification.

Cet échange de correspondance se fait par lettre recommandée avec accusé de réception.

L'expert ainsi choisi, a tout pouvoir pour se faire remettre toutes les indications de quelque nature qu'elles soient, et pour solliciter des parties, les explications qu'il juge nécessaires.

Sa mission consiste à établir et à notifier aux parties, par lettre recommandée avec accusé de réception, dans un délai d'un mois à compter de sa désignation, un rapport analysant l'origine et la nature de la difficulté survenue, et proposant une solution objective et complète, en droit et en équité.

Si la solution proposée par l'expert est acceptée, elle doit être notifiée à la partie adverse, par lettre recommandée avec accusé de réception, dans les 15 jours qui suivent l'expédition du résultat de l'expertise.

Les litiges, qu'ils soient d'ordre qualitatif ou quantitatif, ne peuvent éventuellement entraîner un blocage des paiements qu'à concurrence de 10% des sommes dues.

Fait à Héricy le
Lu et approuvé
Le prestataire de service