

CAHIER DES CHARGES

Pouvoir Adjudicateur

MAIRIE

2, rue Charles Lemaux

71530 CHAMPFORGEUIL

Restauration de l'Accueil de Loisirs

Marché à Procédure Adapté

Passé en application des Articles 28 et 77 du CMP

(Décret n° 2006-975 du 1^{er} août 2006)

Personne habilitée à donner les renseignements prévus à l'article 109 du Code des Marchés Publics :

Ordonnateur : Monsieur le Maire

Date et heure limite de réception de remises des offres : le 16 juin 2010 à 17h

1. Objet du marché

Le marché a pour but de **fournir et livrer les repas du déjeuner en liaison froide** au restaurant scolaire Marcel PAGNOL (4, rue Charles Lemaux 71530 CHAMPFORGEUIL), dans le cadre de **l'Accueil de Loisirs** durant la période estivale, du lundi au vendredi (sauf les jours fériés).

Le service à table sera assuré par du personnel communal.

Les repas à fournir comprennent les repas des enfants âgés de 4 à 14 ans et quelques repas adultes.

2. Effectifs

Un minimum est fixé à 10 repas.

Ce service municipal est nouveau mais l'évaluation des besoins serait de l'ordre de 20 à 45 repas par jour (avec un maximum de 45 repas), ce qui représenterait un total de 780 à 1755 repas pour la période.

Le service pourrait évoluer et être proposé aux périodes des petites vacances scolaires et des mercredis scolaires

3. Procédure de restauration

La livraison des repas s'effectue selon le procédé de liaison froide, dans le respect de la législation en vigueur et notamment les normes fixant les conditions d'hygiène applicables dans les Etablissements de Restauration Collective à caractère social.

Le transport doit être effectué de sorte que les produits soient maintenus à une température comprise entre 0° et +3° maximum.

4. Structure et élaboration des repas

✓ Structure

- Les menus présenteront 5 composantes :
- Un hors d'œuvre
- Un plat protidique principal
- Un plat d'accompagnement (légumes, féculents)
- Un fromage ou laitage
- Un dessert

Chaque repas devra être complété par du pain frais

✓ **Elaboration**

Le titulaire construit un projet de menus pour une période d'un mois, compte tenu de l'importance de l'équilibre des menus, le titulaire devra justifier de procédures efficaces et contrôlables lui permettant de garantir :

- Un parfait équilibre des menus proposés
- Une qualité nutritionnelle incontestable

L'élaboration des menus devra respecter le programme Nutrition, Prévention et Santé des enfants.

Ces projets de menus seront adressés pour approbation de la Coordinatrice Enfance Jeunesse, au moins 15 jours avant la première semaine.

Un bilan quantitatif et qualitatif sera effectué avec le titulaire du marché, les élus et la Coordinatrice Enfance Jeunesse.

✓ **Composition**

Le titulaire du marché s'engage à respecter les règles de l'équilibre alimentaire telles qu'elles sont définies par les normes en vigueur.

Chaque repas sera composé :

- D'un hors d'œuvre ou d'une entrée (avec assaisonnement)
- D'un plat protidique principal (viande, poisson, volaille, œufs...)
- D'un plat d'accompagnement (légumes ou féculents)
- D'un fromage ou d'un laitage
- D'un dessert

Afin de répondre aux demandes de certains parents des repas sans porc ou sans viande devront être livrables.

Lors des sorties organisées dans le cadre de l'Accueil de Loisirs, le prestataire sera amené à fournir des pique-niques. La composition de ces repas froids devra avoir fait l'objet de l'agrément de la collectivité et devra tenir compte de des modalités de transport.

Chaque repas sera accompagné de la fourniture de pain frais en quantité suffisante.

Le prestataire pourra être sollicité pour des repas à thème destinés à l'éducation du goût.

Précisions :

- Les abats, la charcuterie (excepté le jambon de Paris et l'épaule de porc) et les viandes en sauce apparaissent au maximum une fois sur quatre repas servis successivement
- Dans une série de huit repas servis successivement, les pommes de terre figurent au menu deux fois maximum et les pâtes une fois maximum comme plat d'accompagnement
- Dans une série de huit repas servis successivement, quatre repas au maximum comportent du fromage, deux au minimum comportent du fromage à pâte ferme
- La confiture n'est pas considérée comme un dessert et les gâteaux secs ne sont servis qu'en accompagnement

5. Spécifications qualitatives et quantitatives

✓ Nutrition

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées et variées. Les assaisonnements doivent être simples. Sont à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés. Le titulaire devra privilégier les produits frais et les produits d'origine française. La traçabilité des produits devra être scrupuleusement respectée.

La présentation doit être simple mais appétissante (garniture colorée, lit de salade...)

✓ Quantité

Les grammages doivent être conformes, en fonction de l'âge des convives, aux recommandations nutritionnelles en vigueur pour la restauration sociale.

Le prestataire devra joindre la liste des grammages qu'il envisage pratiquer.

✓ Conditionnement des produits

Les plats cuisinés seront conditionnés et clos dans les récipients recyclables ou à usage unique.

Les préparations froides seront conditionnées dans des barquettes scellées, dans des plats prêts à servir avec couvercles ou dans leur emballage d'origine.

Les crudités seront livrées prêtes à être dressées sur les assiettes, épluchées, lavées, coupées, mais sans aucun traitement. Les éléments de sauces et garnitures seront conditionnés à part et ajustés par le personnel municipal au moment de servir.

Le matériel de conditionnement est fourni par le prestataire.

6. Commandes et livraisons

Les commandes seront transmises à la semaine : le mercredi pour la semaine suivante. Cependant, des ajustements pourront être demandés par téléphone au fournisseur au plus tard la veille pour le lendemain (avant 10h).

Les livraisons seront effectuées le matin avant 10h et, en cas de pique-nique avant 8h les jours des sorties. Les repas réfrigérés seront livrés et entreposés directement dans les chambres froides.

Les livraisons devront être accompagnées d'un bon de livraison. Il devra mentionner les quantités ainsi que toutes les indications propres à permettre d'effectuer les contrôles. La réception ne sera définitive qu'après achèvement des contrôles en qualité et en quantité conforme à la commande.

7. Contrôles

Les contrôles seront effectués sur la base de la législation en vigueur ayant trait à l'alimentation.

La commune peut à tout moment procéder à tous les contrôles qu'elle juge nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec des clauses du marché : respect des spécifications de salubrité, nutritionnelles, qualitatives et quantitatives du présent document.

Le prestataire devra fournir à la commune les résultats de tous les contrôles bactériologiques qu'il fera effectuer régulièrement (au moins mensuellement).

La commune pourra faire appel à un service ou laboratoire de son choix pour exercer les contrôles ci-dessus indiqués.

8. Réglementations, sanctions et litiges

Le titulaire s'engage à respecter et à être en conformité avec les règles et normes en vigueur concernant notamment :

- Les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés par avance
- Les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration, comportant des denrées d'origine animale

- Les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social
- La composition des repas servis en restauration d'accueil de loisirs pour les mineurs et sur la sécurité des aliments
- Les conditions d'hygiène de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale

En cas de litige, le droit français est seul applicable. Les tribunaux français sont les seuls compétents.

9. Facturation et tarification

Les tarifs seront variables en fonction du grammage (enfant / adulte).
Tous les types de repas devront être au même tarif.

La facture sera adressée mensuellement à la Mairie de Champforgeuil - 2, rue Charles Lemaux - 71530 CHAMPFORGEUIL. Celle-ci devra comporter obligatoirement :

- Les dates des prestations
- Le nombre de menus enfants et adultes par type de repas
- Le prix unitaire par type de repas

Fait à.....le.....

Signature