



Commune de  
Prix-lès-Mézières



# COMMUNE DE PRIX-LÈS-MÉZIÈRES

Objet de la consultation :

## LIVRAISON DE REPAS SCOLAIRES EN LIAISON FROIDE

\*\*\*\*\*

**Date limite de réception des offres :**  
**Jeudi 20 mai 2021 17H00.**

## **ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION -DISPOSITIONS GENERALES**

### 1.1 – Objet du marché

Les stipulations du présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) concernent la **confection et la livraison de repas en liaison froide** pour le restaurant scolaire.

L'attention du titulaire est attirée sur son offre qui ne doit pas prévoir de cuisson, mais une remise en température en fonction des plats.

Par ailleurs, le titulaire veillera à ne pas proposer une entrée à réchauffer en même temps que des barquettes de viande et de légumes-féculents ; la capacité des fours étant limitée.

Le présent cahier définit les conditions dans lesquelles seront assurées ces prestations.

### 1.2 Lieux d'exécution

Restauration scolaire – locaux Ecole primaire Robert MEISSNER, 31 rue du Stade  
Et/ou éventuellement Salle Polyvalente, 08000 Prix-les-Mézières.

### 1.3 Décomposition en lots

Le marché comporte un lot unique

DESCRIPTION	NOMBRES DE REPAS/AN
Confection et livraison de repas en liaison froide pour la restauration scolaire	10 000

### 1.4 Durée du marché

Le marché est conclu pour une durée maximale de 12 mois du 1er septembre 2021 au 31 aout 2022, renouvelable 2 fois. Le marché sera renouvelé de manière tacite.

### 1.5 Définition des prestations

**Il conviendra de proposer :**

- **un prix par repas pour les repas servis en maternelle**
- **et un prix par repas servis en primaire (quantités différentes).**
  
- **Un prix pour menu spécial (sachet repas) qui pourra être demandé à l occasion des sorties scolaires.**

Le nombre de repas journalier par site pendant le temps scolaire est d'environ 45 repas pour le primaire et 20 repas pour la maternelle.

Ces estimations sont susceptibles de varier positivement comme négativement et ne peuvent être retenues comme un élément de base contractuel, les quantités pourront être dépassées ou ne pas être atteintes selon les effectifs journaliers sans qu'il puisse y avoir lieu à réclamation de la part du fournisseur, la commune se réservant le droit de passer ses commandes selon ses besoins.

### 1.5-1 Le matériel d'office

Le fournisseur mettra gratuitement à la disposition de la Commune de PRIX-LES-MEZIERES le nombre de fours nécessaires pour la restauration scolaire et devra en assurer la maintenance.  
A titre d'information, environ 10000 repas ont été livrés au cours de l'année scolaire 2018-2019.

### 1.6- Période de l'année à prendre en compte

Pour la restauration scolaire : tous les jours sauf les mercredis, samedis et dimanches pendant la période scolaire soit environ 144 jours par an.

Ces périodes sont données à titre indicatif. Il s'agira de prendre en compte toute évolution en compte en cours de marché y compris celles qui devront être instituées consécutivement aux modifications opérées par l'éducation nationale (ou par une crise sanitaire) sur les rythmes scolaires, s'il y a lieu.

## **ARTICLE 2 : EXIGENCES DE LA COMMUNE CONCERNANT LES DENREES**

### 2.1 - Exigences particulières

Le pouvoir adjudicateur exige une restauration de qualité – sanitaire, organoleptique et nutritionnelle – pour les usagers du service.

Aussi, l'utilisation de produits frais et variés est fortement recommandée et doit être privilégiée par rapport à l'utilisation de produits issus de l'industrie agroalimentaire dont le goût monotone entraîne la lassitude des usagers et rendu organoleptique est parfois incertain (cas de certains légumes surgelés).

De fait, les menus proposés par le titulaire au cours du marché mentionneront la gamme des produits utilisés (frais, appertisés, surgelés, 4ème gamme..) concernant les composantes du plat principal (protéique et légumes).

L'origine de la viande sera affichée sur les menus proposés à la commune, sur les menus validés ainsi que sur les barquettes conformément à la législation en vigueur.

**Conformément à l'engagement n°120 du Grenelle de l'environnement relatif au 20% de produits bio en valeur, conforté par la loi Egalim (1), il est demandé 20% minimum de produits biologiques en valeur par repas ce qui correspond à une composante bio à chaque repas au minimum, cela s'appliquera à l'ensemble des repas.**

**Les composantes bio (entrée, plat protidique, plat d'accompagnement, produit laitiers, dessert) seront variées c'est à dire que la même composante bio ne pourra en aucun cas être proposées plus de deux fois au cours de la même semaine.**

**Attention, la formule d'un repas entièrement bio ne permettant pas d'avoir des composantes bio dans les autres repas est à exclure – l'offre sera jugée irrecevable.**

Le prestataire devra s'assurer auprès de ses fournisseurs qu'ils possèdent un certificat en cours de validité mentionnant les produits biologiques conformément à la réglementation en vigueur.

**Les produits génétiquement modifiés sont prohibés.**

### 2.1.1- Dispositions particulières concernant la fourniture des repas aux enfants atteints d'allergies alimentaires

Dans le cas où les enfants sont atteints d'allergies alimentaires justifiées et où un Projet d'Accueil Individuel a été établi, le prestataire fournira un repas de substitution.

### 2.1.2- Dispositions particulières concernant les plats contenant du porc

Un aliment de remplacement sera prévu lorsque l'entrée et/ou le plat protidique sont à base de porc. Le conseil d'état a indiqué que les cantines scolaires peuvent proposer des repas sans porc mais n'y sont pas obligées.

Le nombre de plats concernés par cette mesure sera communiqué par la mairie.

### 2.1.3- Dispositions particulières concernant les menus à distribuer aux familles et à afficher

Le titulaire devra remettre les menus pour affichage au niveau de la restauration scolaire, aux portes des écoles, mise en ligne sur le site Internet de la Commune et pour distribution aux enfants pour remise aux familles qui le demande, au plus tard une semaine avant le 1<sup>er</sup> jour de la prise d'effet des menus.

Conformément à la loi Egalim, ils devront également comporter des informations sur la part de produits bio et sous signes de qualité composant les repas.

Enfin, le prestataire devra fournir à la commune, afin d'informer les parents, un plan pluriannuel de diversification des protéines incluant des alternatives à la base de protéines végétales dans les repas proposés conformément à l'article 24 de la loi Egalim. Il devra faire également une proposition de menus végétariens, afin que la commune puisse remplir ses obligations au titre de l'expérimentation d'un menu végétarien par semaine dans le cadre de la loi Egalim.

### 2.1.4- Dispositions particulières concernant les denrées et les normes

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation en vigueur. Le titulaire s'engage à toujours suivre et appliquer cette dernière.

## 2.2 – Les produits

<b>ORIGINE</b>	<b>LABEL OU RACE</b>	<b>RECOMMANDATIONS</b>
France exclusivement	<b><u>VIANDE BOVINE</u></b> Race bouchère de préférence Tolérance pour les races mixtes	Pas de vache de réforme
France de préférence UE puis monde	<b><u>VIANDE OVINE</u></b>	Agneau uniquement
France exclusivement	<b><u>VIANDE PORCINE</u></b>	
France exclusivement	<b><u>VOLAILLE</u></b> De préférence sous signe officiel de qualité	
Européenne	<b><u>POISSONS</u></b> une fois par mois le poisson servi devra être issu de la pêche durable.	Filets sans arêtes et sans peau
France exclusivement	<b><u>CHARCUTERIE</u></b> Le jambon blanc sera de qualité supérieure (épaule proscrite)	
France à privilégier Ou Européenne	<b><u>LEGUMES</u></b> Privilégier l'agriculture raisonnée, le bio	Légumes frais de préférence
France exclusivement	<b><u>CRUDITES</u></b>	Les crudités seront systématiquement préparées avec des produits frais.
France exclusivement	<b><u>PRODUITS CUISINES</u></b> Une information sera donnée par le prestataire concernant les plats qu'il ne cuisine pas.	
France exclusivement	<b><u>PRODUITS LAITIERS</u></b>	Un fromage identique ne devra pas être servi 2 fois dans la même semaine <b>Ne remplacer aucune composante de repas par du lait.</b>
France à privilégier, puis européenne et enfin monde	<b><u>FRUITS</u></b> Privilégier l'agriculture raisonnée, le bio	
France exclusivement	<b><u>PATISSERIE</u></b>	Fraîches ou décongelées
France exclusivement	<b><u>BISCUITERIE</u></b>	Les biscuits servis devront être de fabrication française.

### **ARTICLE 3 : CARACTERISTIQUES DES PRESTATIONS DE SERVICES ATTENDUES**

Les candidats doivent être en mesure de réaliser toutes les prestations de service décrites dans le présent cahier des charges.

Les prestations devront être conformes aux stipulations du marché (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du marché).

#### **3.1 – Elaboration des menus**

Pour les écoles, les menus sont établis par une diététicienne ou une nutritionniste du titulaire pour une période de trois mois et soumis à une commission spécialisée composée :

- Des représentants de la commune (à désigner)
- Le directeur de l'école ou un représentant
- Les responsables de la société de restauration.

Chaque repas devra comporter les 5 composantes suivantes :

##### Une entrée

Crudités, ou légume cuit, ou charcuterie, ou sardine ou quiche, friand, pizza

##### Un plat chaud protidique principal (il sera unique pour tous)

Sur huit repas consécutifs, la fréquence suivante devra être respectée :

- 2 fois de la viande rouge
- 1 fois de la viande blanche
- 1 fois de la volaille
- 1 fois de la viande de porc
- 2 fois du poisson.

##### Un plat chaud d'accompagnement :

Sur huit plats consécutifs, en alternance :

- 1 plat de légume (verts) contenant au 60% de légumes, accompagné de féculents (hormis les haricots verts que les enfants mangent plus facilement).
- 1 plat de féculents (pâtes, riz, légumes secs, pomme de terre, petit pois, semoule, blé...)

##### Un fromage ou un laitage :

Sur huit repas consécutifs, la fréquence suivante devra être respectée :

- 3 fois un fromage à pâte pressée cuite et non cuite
- 1 fois un fromage à pâte persillée
- 2 fois un fromage à pâte molle
- 2 fois un fromage blanc, yaourts divers, petit suisse.

##### Un dessert :

Sur 20 repas consécutifs, la fréquence suivante devra être respectée :

- 3 desserts maximum contenant plus de 15% de lipides
- 4 desserts ou produits laitiers maximum
- 8 desserts de fruits crus.

Le pain sera fourni par le prestataire.

### 3.2 – Prestations particulières :

Le prestataire devra proposer

Des plats régionaux (ex cassoulet, salade au lard, choucroute) : une fois par mois

Des repas à thème ou festif : une fois par trimestre.

Il est entendu que le titulaire s'inscrit dans la semaine du goût et sans modification du prix.

Pique-nique : Sur demande spéciale en fonction des sorties scolaires

Le contenant devra être conforme à ce qui est prescrit par la loi Egalim.

## **ARTICLE 4 : PASSATION ET EXECUTION DES COMMANDES :**

### 4.1 – Passation des commandes

Les bons de commandes comporteront :

La référence au marché ;

Le lot

La désignation de la prestation

La quantité commandée

Les lieux et dates de livraison

Le responsable du service scolaire ou son représentant, est habilité à passer les commandes afférentes au présent marché, sur la période scolaire.

**Les ordres de commande seront transmis au titulaire la veille avant 10H00 pour le lendemain.**

Les repas du lundi seront commandés le vendredi.

**Toute modification sera réalisée dans les 24H ou 48H avant 11H00.**

**Seul les repas réellement commandés seront facturés.**

## **ARTICLE 5 : LIVRAISON DES REPAS A LA RESTAURATION SCOLAIRE**

### 5.1 – Les livraisons seront effectuées le matin entre 9H00 et 9H30.

Il est porté à l'attention du prestataire qui sera retenu, qu'il est formellement interdit au livreur de décharger les repas et de les mettre directement dans les chambres froides. Un agent du service restauration procédera à tous les contrôles et vérifications nécessaires conformément au cahier des charges et de la réglementation en vigueur.

### 5.2 – Bons de livraison

Chaque livraison est accompagnée d'un bon de livraison. Ce bon comporte toutes les indications propres à assurer le contrôle de la livraison. L'original sera déposé sur le lieu de livraison, le double sera conservé par le livreur.

### 5.3 – Conformité des livraisons aux commandes

Les livraisons doivent être impérativement conformes aux commandes. En cas d'erreur qualitative ou quantitative dans la livraison, **celle-ci devra être rectifiée avant 11H00.**

### 5.4 – Personnel préposé au transport

Le personnel du prestataire préposé au transport et à la manipulation des fournitures et astreint à la plus grande propreté, celle-ci s'étendant aux personnes, linge, véhicule et cagettes de livraison.

## **ARTICLE 6 : CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS**

Les prestations devront être conformes aux stipulations du marché (les normes et spécifications techniques applicable étant celles en vigueur à la date du marché).

La collectivité se réserve le droit de s'assurer à tout moment et par tous les moyens que les prescriptions du présent article sont strictement respectées.

En cas de défaillance du titulaire, elle peut se substituer au dit titulaire et aux frais de celui-ci (refus du titulaire de prendre les mesures qui s'imposent pour remédier aux manquements relevés, bien qu'il dispose des moyens nécessaires pour le faire). Une telle mesure entrainera la résiliation du marché.

Le prestataire fera effectuer par un laboratoire agréé, une fois par mois au minimum, des analyses bactériologiques sur des repas témoin. Les frais seront à la charge du prestataire. Il sera tenu de conserver au froid pendant cinq jours au moins, un échantillon de chacun des plats préparés. En cas de toxi-infections alimentaires, ces échantillons seront remis pour être analysés au service officiel de contrôle.

## **ARTICLE 7 : ASSURANCE DU TITULAIRE**

Le titulaire s'engage, concernant le matériel et le personnel, à souscrire toute assurance nécessaire 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 travaillant sous ses ordres, à des actes, de tout nature, accomplis dans l'exercice de son activité, par la présentation des polices ou quittances correspondantes.

## **ARTICLES 8 : FORMATION DU PERSONNEL**

Le titulaire du marché proposera un programme de formation annuelle destinée aux agents de service du restaurant scolaire. La commune pourra inscrire, selon les nécessités de service des agents aux formations.

Les formations porteront sur des thématiques visant à améliorer la qualité de service et seront orientées sur l'hygiène en restauration collective, la préparation des repas, les conseils diététiques, les allergies.

Ces formations pourront avoir lieu le mercredi et une salle municipale pourra être mise gracieusement à la disposition des formateurs et des participants, cette formation pourra accueillir des agents d'autres collectivités.

## **ARTICLES 9 : RECLAMATION 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.

A cet effet, la plus diligente des deux parties saisie 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 réception.  
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.

Sauf le cas de force majeure, tout manquement sérieux ou répété dans l'exécution du service ou dans la qualité et la quantité des repas confectionnés donnera à la collectivité le droit de résilier immédiatement le présent marché, après avertissement et mise en demeure non suivis d'effets dans le délai imparti ou encore si la défaillance reprochée se reproduisant dans un délai réduit.

**En cas de litige, seul le Tribunal Administratif de Chalons en Champagne est compétent en la matière. Adresse : 25 rue du Lycée 51000 CHALONS EN CHAMPAGNE.**

#### **ARTICLE 10 : CRITERES D'ATTRIBUTION DU PRESENT MARCHÉ**

PRIX	30,00%
QUALITE BIO	20,00%
CIRCUIT COURT	20,00%
ORIGINE DES PRODUITS	10,00%
MOYEN MIS EN OEUVRE POUR LA FABRICATION, LA TRANSFORMATION ET LA LIVRAISON.	20,00%

Le prestataire devra fournir un mémoire technique détaillé, afin de pouvoir juger qualitativement les différents critères demandés.

#### **ARTICLE 11 : INDEMNITES DE DEDIT**

Aucune indemnité de dédit ne sera versée au titulaire du marché en cas d'arrêt de fonctionnement de la restauration scolaire par la Commune de Prix-lès-Mézières.

