

MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE

MARCHE N° 2023-01

DEPARTEMENT DES ALPES DE HAUTE PROVENCE

COMMUNE DE QUINSON

**FOURNITURES DE REPAS EN LIAISON FROIDE
POUR L'ECOLE MATERNELLE ET PRIMAIRE**

CAHIER DES CHARGES

FOURNITURES DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR L'ECOLE MATERNELLE ET PRIMAIRE

Article 1 : Objet du marché

La fourniture des repas :

L'objet du marché est la fourniture et la livraison en liaison froide des repas et goûters à destination de l'école maternelle et primaire de la Commune de QUINSON, regroupés sur le même site du groupe scolaire situé « la mairie ». En période scolaire uniquement.

Les lundis, mardis, jeudis et vendredis : les repas servis aux enfants d'un âge compris entre 3 ans et 11 et aux personnels de service.

Article 2 : Nature du contrat – début et durée du contrat-litiges

Le marché est un marché public à prix unitaires, d'une durée d'un an, renouvelable par décision du Conseil Municipal 3 fois (soit 4 ans maximum) sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties, par courrier recommandé avec accusé de réception adressé par la partie la plus diligente à l'autre partie 2 mois avant la fin du contrat.

Le marché est passé à prix révisable selon les modalités suivantes :

Les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de juin 2023 ; Les prix sont révisés annuellement.

Le contrat est conclu à compter du 1er septembre 2023. Les repas devront être préparés et livrés pour le jour de la rentrée scolaire 2023 (le 4 septembre 2023).

Le contrat prendra fin automatiquement le 31 août 2024. Il sera renouvelable 2 fois.

En cas de faute lourde du prestataire ou de manquement répété à ces obligations, le contrat pourra être résilié par la Commune moyennant un préavis de 2 semaines pour la faute lourde et un mois pour le manquement répété aux obligations. En cas de rupture du contrat avant terme pour ces motifs, aucune indemnité ne sera due.

S'agissant d'un contrat de droit public, les litiges qui ne seraient pas résolus par la voie amiable seront portés devant le tribunal administratif de Marseille 31 Rue Jean François Leca, 13002 Marseille.

Articles 3 : Equipements communaux- le personnel communal

- Le personnel communal qui travaille actuellement à la restauration scolaire est formé aux règles d'hygiène applicables à la restauration collective.

Article 4 : Les quantités de repas à livrer- les conditions financières

Généralités : La Commune paiera au prestataire un prix par repas confectionné et livré.

Les modalités des prix sont fixées aux articles 14,15 et 16 du C.C.A.T.P.

Le montant total des commandes pour la durée initiale du marché (pour une période initiale de 1 an à compter de sa date de notification) est compris entre **10 000 € H.T et 20 000 € H.T.**

Le prestataire prendra à sa charge :

- L'achat des aliments adaptés en quantité et qualité à chaque type de convive ;
- Le pain et les goûters ;
- Les frais de personnel nécessaire à la confection et à la livraison des repas ;
- Les contrôles bactériologiques ;
- Le véhicule et le matériel de livraison ;
- La mise à disposition d'un frigo pouvant recevoir les denrées livrées.
- La mise à disposition d'un four pour réchauffer les plats.

La commune conserve à sa charge :

- La vaisselle durable ;
- Les frais de personnel nécessaire au réchauffage des plats, le dressage des entrées et des desserts.

Articles 5 : la composition des repas
--

1) Composition des repas :

Les quantités et les menus seront adaptés en fonction de l'âge des convives.

Les repas fournis devront être constitués des 5 éléments indispensables à un bon équilibre nutritionnel plus le pain :

- Une entrée : crudités ou légumes cuits, (*)
- Un plat protidique : viande, poisson, œufs.
- Une portion de sucres lents (pommes de terre, pâtes, riz, céréales, légumes secs, pain)
- Un produit laitier (yaourt nature, fromage blanc, fromage frais, fromage, dessert lacté).
- Un dessert : fruit frais entier ou en salade, fruit cuit, fruit au sirop (léger), pâtisserie (peu grasse), sorbet, glace.

(*) Les portions de légumes et de sucres lents peuvent éventuellement être interverties entre l'entrée et l'accompagnement du plat protidique.

(*) Diversifier les céréales.

Fruits et légumes :

Chaque repas doit impérativement comporter au moins 2 des éléments suivants :

crudités

légumes cuits

fruit

Des fruits ou des légumes de saison doivent être proposés à chaque repas.

Graisses :

Les modes de cuisson utilisés doivent être les moins gras possible. En cas d'utilisation de matières grasses pour la cuisson ou l'assaisonnement, elles devront impérativement être d'origine végétale, à concentration optimale en Acides Gras polyinsaturés. Les huiles d'olive et de tournesol seront privilégiées pour la cuisson, les huiles d'olive, de colza et de noix pour l'assaisonnement. Les huiles de palme et d'arachide sont à éviter [LF1].

Les aliments frits ne doivent pas intervenir plus d'une fois par quinzaine.

Glucides :

Les sucres rapides doivent être limités.

Protéines :

Le plat protidique doit être varié et le moins gras possible. Chaque semaine, devront être proposés au moins une fois :

Une viande rouge (entière ou hachée)

Une viande blanche (volaille, veau)

Un poisson

Un aliment à base d'œuf

Les viandes de porc, de mouton et d'agneau seront proposées occasionnellement

Une protéine végétale peut tout à fait remplacer une protéine animale ponctuellement.

Chaque repas doit permettre les apports nutritionnels suivants :

Pour les enfants d'un âge compris entre 3 ans et 6 ans :

8 g de protéines de bonne qualité (et peu grasses)

180 mg de calcium

2.4 mg de fer

Pour tous (enfants et adultes)

Une répartition optimale des apports énergétiques, soit :

Glucides : au moins 55% de l'apport énergétique total (A.E.T.)

Protéines : environ 15% de l'A.E.T.

Lipides : au plus 35% de l'A.E.T., à forte proportion d'acides gras insaturés.

Produits issus de l'agriculture biologique

Le titulaire proposera la même prestation que décrite dans les articles du présent CCATP, mais en incluant dans sa proposition la fourniture de repas dit « bio » (à 4 ou 5 composants) deux fois par semaine, composés d'aliments issus de l'agriculture biologique dans le respect d'approvisionnement

de type circuit court (certifiés suivant le règlement en vigueur CEE 2092/191 et à partir du 1er janvier 2009, une nouvelle réglementation en agriculture biologique CE 834/2007). Ces composants devront concerner l'entrée, le plat principal et le dessert.

Le titulaire prendra en compte l'évolution de la réglementation, proposera le planning des menus, ainsi que la liste des lots, produits, etc. issus de ces filières, garantit leur traçabilité et doit sur simple demande et sans délais fournir à la collectivité les certificats de traçabilité.

2) Les menus – qualité des aliments -la quantité- le gaspillage :

Les denrées employées devront impérativement respecter l'ensemble des réglementations sanitaires et commerciales en vigueur. Les produits livrés seront sains, frais, propres et de bonne qualité.

Le titulaire du marché devra respecter au minimum, les grammages correspondants au poids nets en gramme, à servir dans l'assiette, prêts à consommer, par personne et par type d'aliments.

Pour l'Education Nationale, aux prescription G.E.P.M relatives aux denrées alimentaires et aux usages de la profession hôtelière.

Concernant le gaspillage, en particulier des crudités, des entrées de légumes cuits : le strict respect des grammages indicatifs pour lesquels il peut y avoir un gaspillage important, il est attendu du prestataire une capacités d'écoute.

Le prestataire doit proposer à la collectivité des menus variés et équilibrés.

Les menus seront proposés pour des périodes de deux mois et minimum un mois à l'avance, et pourront éventuellement être différenciés en fonction des catégories de consommateurs.

Les menus définitifs seront choisis par la Commission des Menus en fonction des propositions faites par le titulaire. Le choix définitif pourra être différencié en fonction des catégories de consommateur. Le titulaire établira sur cette base les menus définitifs qui seront affichés par la collectivité dans l'établissement concerné.

Les menus doivent comporter les indications suivantes :

- Date de fabrication, date de livraison
- Dénomination précise de chacun des plats avec explication complémentaire, si nécessaire.
- Informations simples sur la valeur nutritive du plat. Ces informations peuvent être communiquées en annexe ou par le biais des fiches techniques des produits.
- Précisions spécifiques relatives aux viandes ou poissons reconstitués et à la présence de porc dans les plats proposés. Ces informations peuvent être communiquées en annexe ou par le biais des fiches techniques des produits.

Les ingrédients divers tels que le sel, le poivre, l'huile d'assaisonnement et la vinaigrette devront accompagner les plats servis en conditionnement standard.

Le pain et les goûters seront inclus dans la prestation.

La confection de repas spécifiques est prévue dans la prestation : sans porc, avec prise en compte d'allergie, pique-nique.

Sont impérativement exclus :

- Tout aliment comportant des OGM ;
- Les poissons comportant des arêtes nombreuses et fines ;

- Les viandes contenant de petits os.

6) L'organisation de la liaison froide

La livraison des repas doit intervenir avant 9h00 au plus tard. Le prestataire s'engage sur sa capacité à respecter l'horaire de livraison.

En principe au cas où une livraison ne pourrait être effectuées pour des raisons de force majeure (de type intempérie), un stock de dépannage devra être laissé sur place comprenant des produits de longue conservation, pour un repas complet.

Il est impératif que le prestataire désigne un seul interlocuteur pour la Commune.

Cet interlocuteur sera facilement joignable par téléphone pour régler tout problème de logistique, pour recevoir les commandes ou autres.

La réception des repas : un bon de livraison devra impérativement être joint à la marchandise.

La température sera relevée contradictoirement avec le personnel communal.

Les quantités seront vérifiées, ainsi que le contenu de la livraison.

7) assurances

Avant tout commencement d'exécution, le titulaire du marché devra justifier qu'il est couvert par un contrat d'assurance au titre de la responsabilité civile découlant des articles 1382 à 1384 du Code Civil, ainsi qu'au titre de sa responsabilité professionnel en cas de dommage occasionnés par l'exécution du marché.

La Commune de QUINSON prendra les assurances correspondant à sa qualité de propriétaire et d'exploitant des installations et des ouvrages.