

CAHIER DES CHARGES

MARCHE DE FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE

Pouvoir adjudicateur

R.P.I. Cuisy-Montge-Vinantes
01 Rue de Meaux
77230 VINANTES
Tél : 01.64.36.00.22
Mail : rpi-cmv@orange.fr
Type de procédure : MAPA 012024

Objet du marché :

Fourniture de repas en liaison froide
Approvisionnement général du Restaurant scolaire intercommunal
Ecoles maternelle et primaires
Goûters pour la garderie
Repas portage pour les personnes âgées
Mise à disposition d'un four

Lieux de livraison :

- Pour les repas du restaurant scolaire les goûters et les repas portage de Montgé : Restaurant scolaire 15 route de Juilly 77230 MONTGE EN GOËLE
- Pour les repas portage de Vinantes : Foyer Rural Rue de Chantereine 77230 VINANTES
- Pour les repas portage de Cuisy : Foyer Rural Rue du Bourget 77165 CUISY

Remise des offres

- Date limite de réception : **17 juin 2024**
- Heure limite de réception : **12h00**

Préambule

Le présent cahier a pour objet de définir les conditions dans lesquelles une société de restauration collective s'engage à assurer pendant la période du marché, l'approvisionnement général du restaurant scolaire intercommunal et la livraison de repas portage pour les personnes âgées dans les différentes communes du Regroupement Pédagogique.

Article 1. Objet du marché

Le présent marché a pour objet la fourniture et la livraison de repas cuisinés en liaison froide :

- Pour le restaurant scolaire de Montgé-en-Goële 15 route de Juilly 77230 MONTGE-EN-GOËLE.
- Pour le foyer rural de Vinantes rue de Chantereine 77230 VINANTES (repas pour les personnes âgées)
- Pour le foyer rural de Cuisy rue du Bourget 77165 CUISY (repas pour les personnes âgées)

Pendant les périodes scolaires les lundis, mardis, jeudis et vendredis.

Article 2. Durée du marché

Le marché est conclu à compter du 2 septembre 2024 jusqu'au 31 juillet 2025.

Article 3. Documents régissant le marché et documents nécessaires pour faire acte de candidature

Le présent marché est soumis au code des marchés publics.

Les documents contractuels régissant le marché sont :

- L'acte d'engagement
- Le bordereau des prix
- Le présent cahier des charges signé dont l'exemplaire conservé par la collectivité fait seule foi

Documents nécessaires pour faire acte de candidature :

- Acte d'engagement
- Le cas échéant, la déclaration de sous-traitance DC4
- Références
- Attestation fiscale
- Attestation assurance
- Présentation de l'action de formation pour la mise en place du système H.A.C.C.P du personnel de restauration scolaire
- Certificat sur l'absence d'OGM dans les produits livrés
- Attestation de non emploi de personnel en situation irrégulière

Article 4. Critères de jugement des offres (sans ordre de priorité)

1. prix non révisable pendant la durée du marché
2. Modalités de commandes et d'annulation de repas
3. Modalités de mise à disposition d'un four
4. Qualité du produit : 75% de produits frais
5. Livraison des repas pour les personnes âgées dans les trois communes du groupement
6. Compétences, références et moyens
7. Repas élaborés avec 20% de produits en provenance de l'agriculture biologique
8. Référencement France Agrimer pour les produits éligibles

Article 5. Contenu de la prestation

Le titulaire s'engage à fabriquer et à livrer au minimum le nombre de repas indiqués ci-dessus.

Ces estimations sont données à titre indicatif et n'engagent nullement le Regroupement Pédagogique Intercommunal. Ainsi, si le nombre de repas annuel du marché n'est pas atteint, aucune indemnité ne pourra être demandée par le titulaire.

L'approvisionnement est à assurer tous les lundis, mardis, jeudis et vendredis, en période scolaire :

Repas destinés aux écoles maternelle et primaire :

Ecole maternelle : environ 8000 repas par an

Ecoles primaires : environ 6500 repas par an

Repas destinés aux adultes assurant la surveillance du restaurant scolaire et aux personnes âgées :

Repas adultes : environ 850 repas par an

Goûters pour la garderie post scolaire :

Goûters pour la garderie et l'étude : environ 3500 goûters par an.

Le titulaire assure :

- L'élaboration des menus ;
- La fabrication des repas en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies. En cas de besoin à l'élaboration de repas sans porc ou végétarien ;
- Le respect du contrôle d'hygiène, notamment la réalisation à ses frais des contrôles microbiologiques prévus par la réglementation en vigueur ;
- Le titulaire assure la mise à disposition gracieuse d'un four nécessaire à la remise en température des produits.
- Les condiments : sel, poivre, ketchup, vinaigrette, mayonnaise et autres condiments seront mis à disposition selon le menu proposé.

Article 6. Elaboration des menus

Le titulaire s'engage à l'avance, à présenter une prévision de menus.

Article 7. Structure des repas

La structure des repas devra être conforme à celles définies ci-après : spécifications organoleptiques et gastronomiques.

La structure des repas devra correspondre une partie de repas végétariens.

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et tendre à approcher de la qualité de la bonne cuisine familiale. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire. Les menus à jour fixes sont proscrits. Il ne doit pas être servi de préparation faite sommairement et peu appétissante. Les mets doivent être agréables au goût. Les recettes compliquées et les plats recherchés sont à écarter, sauf cas exceptionnels.

La structure des repas devra comprendre une part de produit BIO.

Rappel : Les repas devront être élaborés avec 20% de produits en provenance de l'agriculture biologique.

Article 8. Livraison des repas

Les repas seront livrés :

- Pour les repas du restaurant scolaire, les goûters et les repas portage de Montgé : Restaurant scolaire 15 route de Juilly 77230 MONTGE-EN-GOËLE
- Pour les repas portage de Vinantes : Foyer Rural Rue de Chantereine 77230 VINANTES
- Pour les repas portage de Cuisy : Foyer Rural Rue du Bourget 77165 CUISY

Article 9. Transport des repas

Le transport des repas est effectué dans des véhicules réfrigérés afin de maintenir les produits à une température comprise entre 0° et + 3° pour la liaison froide conformément à la réglementation en vigueur, le prestataire assurera le déchargement des fournitures, les repas doivent rentrer dans les locaux de restauration et des foyers ruraux aux frais et risques du prestataire.

Article 10. Prix

Contenu des prix

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation ainsi que les frais afférents :

- Aux denrées alimentaires ;
- Aux frais de personnel ;
- Aux frais de gestion et de fonctionnement ;
- Au conditionnement, à l'emballage, au transport jusqu'au lieu de livraison ;
- A la mise à disposition d'un four ;
- Aux divers services associés (formation).

Détermination du prix

Les prix du présent marché sont réputés fermes et définitifs pour une durée de 1 an, un prix unique est demandé pour les repas du restaurant scolaire de Montgé, et les repas portages du foyer rural de Vinantes et du foyer rural de Cuisy.

Article 11. Commandes

Les commandes ont lieu la veille et sont transmises par téléphone ou par Internet avant 10h00.

Article 12. Fabrication et traçabilité des produits

Tous les produits doivent être étiquetés avec mention de la date de fabrication et de péremption.

Les repas doivent être préparés dans une cuisine centrale du titulaire. Celle-ci doit répondre aux normes en vigueur et avoir fait l'objet d'un agrément de la part des services de l'inspection sanitaire et vétérinaire.

Le prestataire fera assurer des contrôles bactériologiques réguliers des aliments.

Des échantillons (repas témoin) de chaque composante du repas, seront conservés chaque jour et déposés en chambre froide pendant 6 jours après la consommation.

Article 13. Vérification et admission

Opération de vérification quantitative

Les opérations de vérification quantitative ont pour objet de contrôler la conformité entre la quantité livrée et la quantité indiquée sur le bon de commande.

Si la quantité fournie n'est pas conforme au bon de commande, la personne chargée de la vérification mettra le titulaire en demeure : soit de reprendre l'excédent fourni, soit de compléter la livraison dans les 2 heures. A défaut d'exécution, la personne responsable du marché se réserve le droit de se faire rembourser par le titulaire, le montant total des frais qu'elle serait contrainte d'engager pour assurer les repas non livrés.

Opération de vérification qualitative

Les opérations de vérification qualitative ont pour objet de contrôler la conformité des fournitures avec les spécifications du marché en ce qui concerne le respect des températures de livraison des repas la qualité des produits frais.

Article 14. Assurances

Dans le cadre de son activité, objet du présent marché, le titulaire atteste de sa couverture par la souscription d'une police d'assurance garantissant les conséquences pécuniaires de sa responsabilité civile susceptible d'être engagée pour les dommages matériels et corporels.

Il s'engage, à communiquer une attestation de souscription de la police d'assurance en cours de validité.

Article 15. Modalités de règlement

Les demandes de paiement sont adressées, au Regroupement Pédagogique Intercommunal Cuisy-Montgé-Vinantes 01 rue de Meaux 77230 VINANTES

Le paiement doit intervenir dans un délai de 30 jours à compter de la réception de la demande de paiement.

Le paiement est effectué en euros au compte ouvert au nom du titulaire mentionné sur l'acte d'engagement.

Article 16. Résiliation

En cas de non respect des obligations contractuelles, le présent contrat pourra être rompu à tout moment par l'une ou l'autre des parties, moyennant un préavis d'un mois.

Article 17. Attribution de compétences

Le Tribunal Administratif est seul juge des litiges au présent contrat.

A Vinantes,

le 14 Mai 2023

Le titulaire,

Le Président,

Pascal HIRAUX

