

Syndicat Scolaire

RPI du VAL

Regroupement Pédagogique Intercommunal Valmont Atton Loisy



MARCHE de prestations de service

**en application des articles 4 et 42 de l'ordonnance n° 2015-899 du 23/07/2015 et
de l'article 27 du décret n° 2016-360 du 25/03/2016 relatifs aux marchés publics**

Procédure adaptée n° 2025/06-01

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE
PRESTATION ALIMENTAIRE EN LIAISON
FROIDE**

DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES C.C.P.

1 Rue des Dames - 54700 ATTON

Tél: 06.56.80.94.51

Mail:

cantine@rpidual.com

1.	OBJET DU CONTRAT – DISPOSITIONS GENERALES	3
2.	EXPLOITATIONS DU SERVICE.....	3
2.1.	TYPE DE CONVIVES	3
2.2.	SITE DE LIVRAISON	3
2.3.	ESTIMATIF MOYEN DU NOMBRE DE REPAS JOURNALIERS.....	3
2.4.	STRUCTURE DES REPAS.....	4
2.5.	TEXTES REGLEMENTAIRES.....	4
3.	ELABORATION DES MENUS	4
3.1.	PRINCIPES.....	4
3.2.	METHODE.....	6
4.	COMPOSITION DES REPAS	6
4.1.	REPAS TYPE.....	6
4.2.	COMPOSITION DES REPAS	6
4.3.	SPECIFICITE DES PLATS/MENUS.....	7
4.4.	REPAS DITS SPECIAUX.....	7
4.5.	REPAS FESTIFS OU A THEME.....	7
4.6.	REPAS FROID OU PIQUE-NIQUE.....	7
4.7.	INTRODUCTION DES PRODUITS BIO.....	7
5.	PROCEDURES APPLICABLES AUX PRESTATIONS	8
5.1.	FABRICATION	8
5.2.	MARQUE DE SALUBRITE	8
5.3.	CONDITIONNEMENT.....	8
5.4.	ETIQUETAGE.....	8
5.5.	TRANSPORT.....	8
5.6.	CONSERVATION DES DENREES.....	8
5.7.	AFFICHAGE.....	8
5.8.	PUBLICATION DES MENUS.....	8
6.	MODALITES D’EXECUTION DES PRESTATIONS.....	9
7.	REGLEMENT DES COMPTES DU TITULAIRE.....	9
7.1.	PAIEMENT.....	9
7.2.	AVANCE.....	9
7.3.	REGLEMENT.....	9
7.4.	DELAI GLOBAL DE PAIEMENT.....	9
7.5.	VARIATION DANS LES PRIX	10
7.6.	TAUX DES INTERETS MORATOIRES.....	10
8.	CONTROLE DES PRESTATIONS	10
9.	PENALITES.....	10
10.	FORMATION DU PERSONNEL MUNICIPAL.....	10
11.	ADAPTATION DU SERVICE MUNICIPAL	11

1. Objet du contrat – dispositions générales

Le présent CCP a pour objet de décrire et de définir les clauses relatives à la préparation et à la livraison de repas et de denrées alimentaires pour le déjeuner, en liaison froide, par une société spécialisée de restauration, pour les 3 écoles du RPI du VAL.

Le syndicat scolaire n'ayant pas d'unité de production à mettre à la disposition du prestataire, ce dernier devra donc disposer des installations et du matériel nécessaires à la confection et au transport des repas.

La cuisine centrale devra bénéficier d'un agrément sanitaire Européen et être conforme aux normes en vigueur.

Le titulaire aura pour mission d'assurer :

- L'élaboration des menus,
- la confection des repas,
- le conditionnement,
- le transport et la livraison,
- le déchargement des préparations culinaires sur site,
- la participation à l'information en matière d'éducation nutritionnelle.
- La mise à disposition des moyens de réchauffage et maintien au chaud des repas

La mission du titulaire s'arrêtera à l'approvisionnement des sites définis au présent cahier des charges et n'assurera aucune autre prestation sur site.

2. Exploitations du service

2.1. Type de convives

Enfants (3 à 11 ans) :

Une fiche technique générale détaillant la remise et le maintien en température devra être fournie en début du marché, pour être affichée sur le site de restauration de la Commune.

2.2. Site de livraison

Ecole maternelle d'Atton
Ecole primaire de Bezaumont
Ecole primaire de Loisy

Le titulaire doit adapter son système de livraison aux équipements et aux locaux de la collectivité tels que décrits ci-avant.

Si le mode de fonctionnement pratiqué par l'entreprise présentait des particularités imposant des modifications des locaux du syndicat ou l'achat de matériel spécifique, le Syndicat scolaire n'aurait aucune obligation d'y procéder et d'en supporter la charge financière.

2.3. Estimatif moyen du nombre de repas journaliers

Les quantités fournies pour l'année 2025, sont de l'ordre d'environ **11000** repas au total.

2.4. Structure des repas

La structure des repas devra impérativement contenir 4 composantes par menu, conformément à la réglementation et la législation en vigueur pour les repas scolaires.

2.5. Textes réglementaires

Le titulaire s'engage à respecter les dispositions fixées par les textes détaillés ci-après (liste non exhaustive).

Cette disposition vaut pour les textes en vigueur au jour de la passation du présent marché mais également pour toutes nouvelles réglementations ou normes qui deviendraient effectives en cours d'exécution dudit marché.

- Le Code Rural,
- Le Code de la Consommation,
- Le Code de la Santé Publique,
- La Loi n°2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche,
- Le Règlement CE 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,
- L'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce et de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine végétale et denrées alimentaires en contenant

3. Elaboration des menus

Les plats et recettes devront être variés pour éviter la monotonie alimentaire. Les menus à jour fixe sont interdits.

3.1. Principes

La fréquence de présentation des plats doit être respectée afin de préserver l'équilibre alimentaire selon les principes suivants :

- Proposer 1 plat à chaque déjeuner dont nécessairement un plat principal comprenant une garniture, une entrée, un produit laitier et un dessert,
- Respecter les exigences minimales de variété des plats servis,
- Mettre à disposition des portions de taille adaptée,
- Définir les règles adaptées pour le service du pain et des sauces.

Les menus doivent être établis de manière à satisfaire les besoins nutritionnels et caloriques de chaque convive, tout en assurant le respect des normes d'hygiène.

Ils doivent présenter une variété suffisante avec des quantités conformes aux dispositions du présent cahier des charges et aux recommandations publiées par le groupe d'étude des marchés de la restauration collective et de nutrition (GEMRCN).

La prestation doit s'adjoindre obligatoirement les conseils d'un(e) diététicien(ne) diplômé(e).

Le prestataire s'engage à établir un plan alimentaire sur quatre semaines de menus. La structure des menus devra respecter la variété et l'équilibre alimentaire au fil des semaines, en tenant compte des besoins particuliers des rationnaires.

Le syndicat scolaire sera vigilant sur la fréquence d'apparition des plats et la variété des mets proposés dans les différents menus.

Un cahier de grammage pour tous les aliments doit être fourni dans le cadre de l'offre du titulaire. La liste des grammages devra clairement indiquer la quantité nécessaire pour chaque catégorie de convives en poids net servi dans l'assiette.

Le prestataire devra se conformer à l'évolution de la réglementation et législation en vigueur en matière de nutrition, au cours de l'exécution du présent marché.

3.2. Méthode

Le titulaire adressera 1 mois à l'avance à dater du 1^{er} jour de livraison, les propositions de menus pour les 3 écoles du regroupement scolaire.

Sur demande du syndicat, le titulaire devra fournir :

- Les fiches techniques des produits et plats proposés,
- Le ou les noms des fournisseurs,
- La recette de fabrication,
- Le mode de cuisson utilisé,

Le titulaire devra avant toute modification de menu en informer le service administratif du syndicat scolaire RPI du VAL gestionnaire afin d'obtenir leur accord express.

En tout état de cause, la modification du menu ne doit pas avoir pour conséquence le non-respect des exigences qualitatives du § 4.2 (Si la modification avait pour conséquence le non-respect des objectifs qualitatifs et éventuellement bio, alors les pénalités du §9 seraient appliquées, même si le repas de substitution est validé par le syndicat scolaire)

4. Composition des repas

4.1. Repas type

Pour tous les enfants, les menus servis comprendront :

- Une entrée froide ou chaude
- Un plat principal protidique
- Une garniture
- Un produit laitier (fromage ou yaourt nature)
- Un dessert
- Pain

4.2. Composition des repas

Plat protidique : viandes non reconstituées et poissons nobles :

- Bœuf issu d'une race à viande : 1 fois pour 4 repas
- Poisson sans arête : 1 fois pour 4 repas (pas de poisson pané)
- Volaille fermière : 1 fois pour 4 repas
- Veau ou Porc ou Mouton : 1 fois pour 8 repas (le jambon sera de qualité supérieure dégraissé découenné)
- Farce et produits carnés reconstitués :
 - 2 fois par mois au maximum (tomates farcies, saucisses, raviolis, hachis maxi 15% MG, cordon bleu ...). Les produits hachés seront acceptés si le titulaire démontre la traçabilité de la qualité des produits et le pourcentage qualitatif des constituants.

Charcuterie :

- 2 fois par mois au maximum (entrent dans cette dernière catégorie : saucisson, pâté, crêpes, quenelles, préparation à base de jambon...)

Légumes verts :

- 2 fois par semaine au minimum

Pain

- Livré chaque jour par le titulaire (minimum 1 flûte de 400g pour 7 repas + 2 flûtes). Le pain sera frais du jour (le pain congelé ne sera pas admis)

Laitages :

- Seront exclus les fromages reconstitués ou à pâte fondue

Desserts

- Dessert lacté : 1 par semaine maximum
- Pâtisserie : 1 fois par semaine maximum
- Fruits crus : 2 fois par semaine minimum

4.3. Spécificité des plats/menus

Si plat sans viande, un apport protéiné devra être livré en remplacement sans incidence sur le prix global du repas.

4.4. Repas dits « spéciaux » :

Le titulaire devra pouvoir assurer la réalisation et la livraison de repas dits « spéciaux » notamment dans le cadre de certains régimes alimentaires, allergies alimentaires,...

4.5. Repas festifs ou à thème

- Des repas à thème devront être prévus, une fois par mois, Le thème pourra être cuisine du monde, cuisine régionale
- Trois repas de fête par an : Noël, Printemps, fin d'année scolaire.

Les animations pédagogiques auront pour objet de sensibiliser les enfants au goût et à l'équilibre alimentaire.

Les prestations tiendront compte de la saisonnalité, des paramètres liés à la vie locale, aux traditions.

4.6. Repas froid ou pique-nique

Il pourra être demandé au titulaire la livraison de repas froids, pique-nique prêts à consommer au même prix que le prix du repas chaud.

Les sandwiches ou salades composées seront variés et adaptés à l'âge des enfants.

Ce repas comprendra :

- Un sandwich ou salade composée,
- Un paquet de chips 30gr,
- Un laitage,
- Un fruit de saison ou compote,
- Gâteau sec sous vide.

4.7. Introduction des produits bio

La possibilité d'atteindre le taux de 10% ou 20% pourra être respectée en intégrant des produits « bio » dans les menus avec un calcul arithmétique du taux comme suit.

- Sur un cycle de 1 mois, le nombre d'UV à atteindre est de 20 UV pour un objectif de 10% (correspondant à 2 repas) ou de 40 UV pour un objectif de 20% (correspondant à 4 repas)
- Les UV apportées à chaque composant du repas est la suivante :

Composant du repas	Unité de valeur
Entrée	1,5
Plat protidique	4
Accompagnement	2,5
Laitage	1
Dessert	1

5. Procédures applicables aux prestations

5.1. Fabrication

Les repas seront préparés et conditionnés en liaison froide, dans la cuisine centrale du titulaire. Leur préparation devra respecter les normes en vigueur.

5.2. Marque de salubrité

Le titulaire devra justifier de la validité de la marque de salubrité attribuée à son atelier de plats cuisinés à l'avance, délivrée par les Services Vétérinaires, conformément aux textes réglementaires en vigueur. La marque de salubrité devra figurer sur les conditionnements.

5.3. Conditionnement

Emballage :

Toutes les préparations le nécessitant seront conditionnées en emballage alimentaire jetable. Aucun aliment ne devra se retrouver sans protection adéquate, lors des opérations de stockage et de transport.

Les barquettes auront un couvercle thermo scellé de type « gastronorme », permettant une meilleure hygiène et une étanchéité absolue. Elles seront en polypropylène supportant des températures positives et négatives élevées.

Les barquettes devront être compatibles avec les matériels de stockage au froid et de remise en température afin de permettre un fonctionnement optimal.

Le titulaire est tenu de livrer les denrées prêtes à la consommation et ne pourront subir aucun traitement autre l'assaisonnement pour les entrées et la remise en température pour les plats chauds.

Concernant la fourniture du pain, le titulaire doit privilégier la mise en place d'un partenariat avec un boulanger local afin de garantir le service de pain frais de façon journalière.

5.4. Etiquetage

Un étiquetage informatif devra obligatoirement être apposé sur chaque barquette ou plat sur la face externe du couvercle avec les mentions suivantes :

- Numéro d'agrément
- Nature du produit et composition
- Quantité nette
- Date de limite de consommation
- Date de fabrication et numéro de lot
- Conditions de conservation
- Temps de remise en température

5.5. Transport

Les repas étant élaborés en liaison froide, ceux-ci devront être livrés par des véhicules frigorifiques. Le véhicule devra respecter toutes les exigences réglementaires notamment en matière d'hygiène sur le transport des denrées alimentaires.

Chaque chauffeur sera équipé d'un téléphone portable afin d'être joint si besoin. Le numéro sera communiqué au service administratif du syndicat scolaire RPI du VAL.

5.6. Conservation des denrées

Les repas seront stockés dans les armoires froides situées dans chaque salle polyvalente ou locaux scolaires.

5.7. Affichage

Le prestataire devra fournir l'origine des viandes bovines conformément au règlement du Parlement Européen et du Conseil du 17 juillet 2000.

5.8 Publication des menus sur le site internet du RPI du VAL et application mobile

Jusque-là, le secrétariat du syndicat recevait du prestataire un fichier PDF contenant les menus du mois à venir, à mettre en lien sur le site internet du RPI du VAL.

Cette solution ne donne plus satisfaction aujourd'hui car cette méthode de publication rend la lecture incompatible ou difficile sur les smartphones ou tablettes, supports numériques plébiscité par de nombreux parents. De plus, la procédure est chronophage et crée un risque d'erreur important.

Le syndicat scolaire envisageant la publication d'une application mobile sur laquelle les menus de la cantine seront publiés,

Il est nécessaire de prévoir dès aujourd'hui la récupération des menus élaborés par le prestataire, sous la forme d'un flux d'information ouvert et interopérable.

Le prestataire devra donc indiquer dans sa réponse, par quel procédé technique il permet d'automatiser la récupération et la publication des menus de la cantine sur le site internet du syndicat scolaire RPI du VAL ou tout autre support numérique .

(www.rpiduval.com) (cantine@rpiduval.com).

6. Modalités d'exécution des prestations

6.1 La commande et la livraison

Les repas seront livrés en jours ouvrés avant 10h le jour même de façon journalière dans le respect des normes de sécurité et d'hygiène en vigueur, relatives au principe de liaison froide.

En cas de survenance d'un événement imprévu ne relevant de la responsabilité du syndicat scolaire et ayant des conséquences sur la tenue du service public de restauration, le syndicat scolaire se réserve le droit d'annuler ou de modifier une commande 24 heures avant la date de la livraison prévus sans conséquence financière pour elle.

6.2 La réception

Les repas livrés devront correspondre à la commande passée.

Un bon de livraison accompagnera obligatoirement les produits livrés et sera déposé sur le site.

Ce document devra comprendre :

- La date de livraison,
- La date de péremption,
- La dénomination et l'inventaire des produits,
- La quantité exacte.

7. Règlement des comptes du titulaire

7.1. Paiements

Le maître d'ouvrage se libérera des sommes dues au titre du marché en faisant porter le montant au crédit du compte au nom de : *(Joindre un Relevé d'Identité Bancaire ou Postal)*

Numéro :

Banque :

Centre de chèques postaux :

7.2. Avance

Sans objet

7.3. Règlement

Les prestations, objet du présent marché, feront l'objet d'un paiement mensuel (à terme échu).

Le titulaire adresse dans les conditions fixées ci-après, la facture détaillée établie en trois exemplaires sur la base du prix initialement souscrit et accompagnée des documents renseignés à fournir par le titulaire après achèvement et réception des travaux.

7.4. Délai global de paiement

Le délai global dont dispose la Personne publique pour procéder au paiement des règlements partiels et du solde est de 30 jours à compter de la réception par la Personne publique de la demande de paiement.

Le paiement est réputé effectué à la date à laquelle le comptable public a effectué le virement sur le compte du titulaire.

7.5. Variation dans les prix

Les prix sont fermes actualisables.

Ils sont actualisés en début de chaque reconduction et reste fixe pour la période de la durée de la reconduction

Les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques à la date à laquelle le candidat a établi son offre (date signature engagement par candidat). Cette date est appelée « date zéro ».

Choix index de référence

L'index de référence est l'indice des prix à la consommation « Repas dans un restaurant scolaire ou universitaire » publié par l'INSEE sous l'identifiant 0639025

Modalités d'actualisation des prix fermes actualisables

Les prix seront actualisés en appliquant au prix du marché un coefficient donné par la formule : $C_n = I / I_0$ dans laquelle I_0 et I sont les valeurs prises respectivement à la date zéro et au mois d'actualisation

7.6. Taux des intérêts moratoires

Le taux des intérêts moratoires applicable au présent marché est celui de l'intérêt légal en vigueur à la date à laquelle ils ont commencé à courir, augmenté de deux points.

8. Contrôle des prestations

Les parties s'engagent chacune en ce qui la concerne, à assurer les prescriptions édictées par l'ensemble des textes en vigueur dont une liste non exhaustive est dressée à l'article 2.5 du présent document.

9. Pénalités

Par dérogation à l'article 14 du CCAG/FCS des pénalités seront appliquées dans les conditions suivantes :

- Pénalités pour retard de livraison : 100 € H.T. par livraison en retard ;
- Pénalités pour non-respect des exigences qualitatives : 50 € HT par repas ne respectant pas les exigences qualitatives du § 4.2 ;
- Pénalités pour non-respect des objectifs bio (si option 1 ou 2) : les repas seront payés au tarif repas non bio de l'acte d'engagement, pour le mois concerné.

10. Formation du personnel du syndicat scolaire

Le prestataire s'engage à réaliser auprès du personnel du syndicat scolaire affecté à la restauration, une formation initiale et un suivi annuel sur les thèmes non exhaustifs suivants :

- Méthode HACCP
- Sécurité sanitaire des denrées alimentaires
- Règles d'hygiène alimentaire,
- Equilibre nutritionnel,
- Présentation des plats...

11. Adaptation du service du syndicat scolaire

Dans le cas où le syndicat scolaire envisagerait une adaptation technique de ses installations, elle se rapprocherait du titulaire afin de l'en informer et convenir avec lui des modalités de mise en œuvre visant à assurer la continuité du service public.

Si nécessaire, les parties conviendront par avenant des modifications à apporter aux conditions d'exécution du présent marché.

Fait en un seul original

à :

le :

Mention(s) manuscrite(s) "lu et approuvé" signature(s) du/des prestataire(s) :

Nom, Prénom,