

# MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE POUR L'ELABORATION ET LA LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE

## CAHIER DES CHARGES

### OBJET :

Le présent marché a pour objet la fourniture de repas livrés en liaison froide pour les apprentis, les stagiaires, les personnels servis en self-service et autres intervenants servis à table pour l'année scolaire 2015/2016.

Lieu de livraison : 61 Avenue de Mazagran 51190 AVIZE

Période concernée : Dates d'ouverture à compter du 1er jour d'ouverture du centre, (suivant la date des vendanges) soit à partir du 24 Aout 2015.

Jours de service : Déjeuners du Lundi au Vendredi

Diners du Lundi au Jeudi

Il s'agit d'un marché établi pour une durée d'un an.

Le nombre de repas estimés :

De fin Août à Octobre : 60 déjeuners 20 à 50 dîners (suivant la date des vendanges)

De Novembre au 15-juin : 80 à 100 déjeuners 20 à 50 Dîners

Du 15 Juin au 20 Juillet : 40 à 60 déjeuners 20 à 50 Dîners

Des variations seront à prévoir.

L'établissement est fermé pendant les vacances scolaires de Noël et 1 mois durant les vacances scolaires d'été.

### PRESTATION :

#### Les repas :

Le prestataire devra proposer des menus équilibrés suivant le plan alimentaire et le tableau de fréquence définis par le GEMRCN relative à la nutrition et en vigueur durant l'exécution du présent marché.

Les repas élaborés à partir d'OGM figurant dans la liste des règlements CEE 11396-98 et 50-200 ne seront pas acceptés.

Les menus seront élaborés conformément au plan nutrition santé en vigueur et devront être composés de la façon suivante :

○ **Composition des déjeuners servis en self-service :**

- 1 entrée chaude ou froide parmi un choix de trois
- 1 plat protidique principal
- 1 ou deux légumes et féculent dont frites une fois par semaine
- 1 laitage ou 1 fromage (parmi un choix de trois)
- 1 dessert ou fruit de saison (parmi un choix de trois)

Pain (livré par artisan boulanger local),

Condiments (sel, poivre, moutarde, sauce salade, mayonnaise, ketchup) et beurre en portion individuelle selon les entrées,

Serviettes comprises dans la prestation.

○ **Composition des diners :**

- 1 entrée chaude ou froide parmi un choix de deux
- 1 plat protidique principal
- 1 ou deux légumes
- 1 laitage ou 1 fromage (parmi un choix de trois)
- 1 dessert ou fruit de saison (parmi un choix de deux)

Pain (livré par artisan boulanger local),

Condiments (sel, poivre, moutarde, sauce salade, mayonnaise, ketchup) et beurre en portion individuelle selon les entrées,

Serviettes comprises dans la prestation.

○ **Déjeuners servis à table à l'assiette en 1 heure maximum :**

Composition des repas améliorés pour les intervenants à proposer :

1°) formule économique au prix le plus proche de la formule de base.

Sur une variation autour du menu du jour avec une entrée du jour à présentation améliorée, le plat garni du jour, 1 salade, 1 plateau de fromage, 1 dessert élaboré.

Pain individuel et condiments (sel, poivre, moutarde, sauce salade, mayonnaise, ketchup) et beurre en portion individuelle selon les entrées),

Café, serviette et service à table compris dans la prestation.

Eau plate et pétillante comprises,

Boissons alcoolisées non comprises.

2°) formule élaborée sur un choix de trois menus complets et de saison à 10 €, 13 €, 16 €.

- 1 entrée chaude ou froide
- 1 plat garni
- 1 plateau de fromages
- 1 salade
- 1 dessert élaboré (parmi un choix de trois)

Pain individuel et condiments (sel, poivre, moutarde, sauce salade, mayonnaise, ketchup et beurre en portion individuelle selon les entrées),  
Café, serviette et service à table compris dans la prestation.  
Eau plate et pétillante comprises,  
Boissons alcoolisées non comprises.

3°) formule buffet

Avec proposition de choix à la commande de salades composées et/ou crudités, charcuteries, viandes et/ou poissons, plateau de fromages, desserts élaborés et/ou salades de fruits.

Pain individuel et condiments (sel, poivre, moutarde, sauce salade, mayonnaise, ketchup et beurre en portion individuelle selon les entrées),  
Café,  
Serviettes  
Eau plate et pétillante comprises,  
Boissons alcoolisées non comprises.

**Une proposition concrète est demandée pour chaque saison et chaque type de menu.**

Ces propositions devront être respectées.

Pour les plats proposant du porc, une option sans porc sera proposée. Par ailleurs, des repas végétariens ou halal pourront être demandés journallement.

Dans le cadre des sorties pédagogiques des élèves, le prestataire fournira sans majoration des repas froids à emporter avec leur conditionnement qui devront être conservés à température ambiante. Ils seront commandés minimum trois jours à l'avance. Ils devront être composés d'un sandwich (sans porc si l'établissement le demande), fromage en portion, tomate, compote de fruit et cuillère, paquet de chips individuel, un gâteau sec, une bouteille d'eau 33 ou 50 cl et une serviette.

Des menus à thème devront être proposés au moins une fois par trimestre, ainsi que des repas festifs (« repas de Noël », « poisson d'avril », ...).

Afin de pouvoir évaluer la qualité gustative, un menu témoin pourra être demandé, à la charge de l'éventuel prestataire, avec une remise à chaud dans les conditions du service de restauration, ainsi qu'une visite éventuelle des locaux où sont préparés les plats.

### **Commande des repas :**

Repas selfs:

L'effectif sera communiqué par mail, au maximum la veille du jour de service à 14 h.

Passé ce délai, l'effectif retenu sera celui de la veille.

Repas améliorés :

L'effectif sera communiqué au maximum la veille du jour de service à 14 h.

### **Livraison :**

En barquettes sous vide aux normes HACCP.

Véhicule réfrigéré aux normes en vigueur de 3,5 T au maximum

### **Communication des informations :**

Les menus sont établis par le prestataire à l'avance et devront nous être communiqués pour chaque mois. Ils seront validés par la direction.

Concernant les mesures d'hygiène et d'équilibre alimentaire, le prestataire est tenu d'appliquer les textes législatifs en vigueur.

Le prestataire s'engage à fournir, sur demande, les fiches techniques détaillées concernant le pays d'origine, la composition exacte. Devront figurer sur les barquettes d'emballage la date de fabrication, la DLC et le numéro d'agrément du fournisseur.

En cas de forces majeures retardant la livraison (telle que des intempéries, blocage des routes, panne du véhicule en cours de livraisons), le prestataire doit prendre toutes les dispositions nécessaires afin de respecter ses obligations contractuelles et prévenir au plus tôt le client de ses difficultés.

Un stock de dépannage sera prévu (raviolis, compotes et pâté de volaille à titre d'exemple). Des garnitures pour la décoration, telles que salade, tomates, cornichons et citrons sont à fournir.

## **CHARTRE DE QUALITE :**

- Menus équilibrés et variés,
- Affichage Hebdomadaire du menu,
- Cuisine agréée par les services vétérinaires,
- Traçabilité des produits,
- Analyses régulières fournies, réalisées par un laboratoire indépendant,
- Repas à thèmes ou festifs pour fêtes calendaires,
- Décoration de la salle du restaurant (affiches, etc...)

## **OBLIGATION DES DEUX PARTIES :**

### **Le prestataire :**

Celui-ci engage et rémunère sous sa seule responsabilité l'ensemble du personnel de production et de livraison. Il fournit le matériel et véhicule de livraison.

Le prestataire de service est responsable des conséquences dommageables de l'activité qu'il doit effectuer dans le cadre du marché. Il lui appartient de souscrire auprès de compagnies d'assurances des garanties couvrant la totalité des risques relatifs à l'exploitation et en particulier, les risques résultant d'intoxication alimentaire.

Un exemplaire de police d'assurance sera communiqué.

Dans le cas où les dommages ont été causés par l'exploitant et risquent d'entraîner une interruption des prestations, le prestataire de service prendra toute mesure afin d'assurer la continuité du service public de restauration.

Dans le cas où, pendant l'exécution du marché, la réglementation relative venait à évoluer, les soumissionnaires s'engagent à appliquer au présent marché les dispositions relatives à cette réglementation.

Le prestataire prend à sa charge la fourniture de vaisselle et ustensiles de cuisine couvrant la totalité des besoins.

Le prestataire prend à sa charge le nettoyage, le rangement de la salle restauration et la cuisine y compris les poubelles à chaque service.

## **L'établissement :**

### **Locaux et équipement :**

Le client garantit au prestataire, l'utilisation gratuite, paisible et continue des locaux pour le bon fonctionnement de la restauration et la conformité des locaux en ce qui concerne les normes d'hygiène et de sécurité.

Le client assure la fourniture de l'eau, du gaz, de l'électricité, du chauffage, du téléphone et en conserve directement la charge.

### **Personnel :**

Dans le cas où l'effectif self dépasse 70 repas à servir : Mise à disposition par le client d'une heure de travail d'un agent non spécialiste.

Dans le cas où le nombre de repas en service à table est supérieur 10 personnes, le prestataire doit prévoir le personnel qualifié de façon à assurer un service en moins d'une heure.

### **A la charge du prestataire :**

Affichage hebdomadaire du menu.

Un cuisinier qualifié présent chaque jour de fonctionnement et remplacement assuré par un personnel de même qualification.

Mise en œuvre, service du repas et nettoyage-désinfection selon les normes HACCP des locaux et annexes, poubelles pour chaque déjeuner commandé.

Mise en œuvre de chaque diner commandé.

### **A la charge du client :**

Service des dîners : Chaque diner commandé sera mis en place par le prestataire sera servi par une personne du centre.

Nettoyage-désinfection selon les normes HACCP des locaux concernant le service du soir.

## **DECOMPTES-FACTURATION-REGLEMENT :**

Prix fixe et ferme à l'année.

Facture détaillée mensuelle

Le règlement sera effectué selon les règles de la comptabilité publique par mandat administratif.

## **PENALITES :**

Pour l'exécution de ce marché public, le prestataire s'engage à assurer ses obligations contractuelles en toutes circonstances (panne...) et notamment en cas de grève de sa société.

Si ces mesures ne sont pas respectées et s'il y a cessation du service rendu, une pénalité de 500.00 euros par jour de livraison non assurée sera appliquée.

## **EVALUATION :**

Attribution du marché à l'offre économiquement la plus avantageuse appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous avec leur pondération :

Qualité des menus : 40%

Qualité des conditions de livraison : 10%

Référence de la prestation : 10 %

Prix : 40 %

Afin de pouvoir évaluer la qualité des repas proposés, un menu témoin pourra être demandé, à la charge du candidat, avec une mise en condition de distribution aux convives, ainsi qu'une visite éventuelle des locaux où sont préparés les plats. Ou bien, un repas de même prestation que celle évaluée pourra être consommé dans l'un des établissements clients du candidat.