



MAIRIE

**CAHIER DES CHARGES
EN VUE DE LA FOURNITURE DES REPAS
POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE
DE LA COMMUNE DE SOYONS**

↳ Préambule

La commune de Soyons fait appel à un prestataire de service spécialisé, pour la fourniture des repas destinés à sa restauration scolaire, aux professeurs des écoles et aux personnels de service.

Le cahier des charges ci-dessous a pour but de définir avec précision les exigences et les besoins minimum des utilisateurs.

Les propositions devront tenir compte de ces différents éléments, la liste n'étant pas exhaustive. Le fournisseur doit fournir une charte qualité.

↳ Le mode de production

Les repas fournis par le prestataire seront élaborés et conservés selon le process de la liaison froide.

Le prestataire retenu indiquera le lieu de fabrication et de conditionnement des repas en vue de contrôles ultérieurs de la part du client.

Il aura à sa charge le transport des prestations.

↳ Fabrication et transfert des repas

Les repas doivent être préparés dans l'unité 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 transport des prestations sera effectué dans des véhicules adaptés et conformément à la réglementation en vigueur en matière de manipulation et de transport des denrées périssables.

Les horaires de livraison seront fixés d'un commun accord et de manière définitive.

↳ Les menus

Ils seront élaborés par le prestataire et transmis aux services de la cantine.

Ils seront diététiquement équilibrés.

Sur demande du client la fiche technique de chaque plat pourra être fournie ainsi que la traçabilité des produits utilisés.

↳ Le public et les besoins

La prestation est destinée à deux types de clientèle, enfants et adultes.

Les besoins par semaine : Restauration scolaire (primaire, maternelle et adultes)

↳ La composition

La composition des repas sera à 5 composants pour les enfants et les adultes.

- ⇒ Les entrées seront composées de (au choix) : crudités, hors d'œuvre divers
- ⇒ Plats protidiés à base de viande de boucherie, volaille, poisson ou œuf,
- ⇒ Légumes verts et légumes secs ou féculents.
- ⇒ Fromages divers, produits laitiers.
- ⇒ Desserts gélifiés, pâtisseries fraîches ou surgelées, fruits cuits ou crus, entremets, etc...
- ⇒ Le pain sera fourni par le prestataire

La composition des menus devra favoriser la découverte du goût.

↳ La qualité des denrées

70 % des matières premières mises en œuvre seront des produits frais.

La proportion des viandes en sauce ne doit pas dépasser 50 % des prestations.

Sont à exclure des menus les abats sous toutes leurs formes.

Tous les produits de charcuterie seront de premier choix (par exemple : jambon cuit au torchon, rôti de porc dans le filet, etc...)

Les denrées entrant dans la composition des repas seront conformes aux normes spécifiques (Circulaire Interministérielle du 25 juin 2001), étiquetées sans présence d'OGM et labellisées pour les viandes, poissons et volailles.

↳ La commande

Actuellement le nombre de repas moyen par jour est d'environ 116, repartis de la façon suivante

- primaire	:	70
- maternelle	:	40
- adultes	:	6

Le prestataire indiquera les modalités de commande des repas (délais de commande et d'annulation)

↳ La livraison

Un seul point de livraison : cantine scolaire située Place Pierre Dumazel

↳ Le prix

Le prestataire proposera une tarification en tenant compte de l'évaluation des différents éléments situés ci-dessus.

Le contrat de prestation aura une validité d'un an avec possibilité de renouvellement pour une année maximum.

La date du début du contrat est portée à la rentrée scolaire 2017 jusqu'au 31 août 2018.

↳ Les contrôles

La collectivité se garde la possibilité de faire ou de faire faire par un organisme ou un laboratoire extérieur des contrôles inopinés sur la qualité nutritionnelle, les fréquences, les grammages, etc...

Sur demande, le prestataire communiquera à la Mairie les copies certifiées conformes des résultats des analyses microbiologiques des denrées et prélèvements de surface effectués (à la charge du prestataire).

↳ Les animations

Le prestataire devra proposer des animations- repas au cours de l'année, par exemple : 1 repas à thème par trimestre.

↳ Sanctions en cas de discontinuité du service

Le titulaire s'engage, pendant la période du contrat, à assurer régulièrement la continuité du service.

En cas de défaillance de sa part, la collectivité aura le droit d'assurer le service, aux frais et risques du dit titulaire, sans discussion possible de la part de celui-ci, par toute personne et tous moyens appropriés préalables sans mise en demeure.

En outre si le prestataire de service ne remplit pas les obligations du cahier des charges, ou s'il les remplit de façon inexacte ou incomplète de nature à compromettre l'intérêt du service, la collectivité pourra prononcer la résiliation immédiate du contrat, après notification à ce dernier par lettre recommandée avec accusé de réception.

↳ Critères d'attribution du marché

L'examen des offres s'effectuera en fonction des critères suivants :

- Critères techniques (60 %) :
 - Consistance et qualité des repas
 - Capacité à fournir le nombre de repas et à intervenir rapidement en cas d'urgence.
 - Politique en matière environnementale et nutritionnelle
 - Références en matière de fourniture de repas
- Critères prix (40 %)

↳ Pièces à fournir

- Menus à la carte sur 1 mois faisant apparaître les grammages des différentes composantes
- Références professionnelles et liste détaillée des fournisseurs
- Proposition de marché de fournitures signé respectant le présent cahier des charges
- Déclaration relative à la lutte contre le travail dissimulé
- Agrément sanitaire du lieu de production des repas destiné à l'exécution du présent marché délivré par la Direction des services vétérinaires

SOYONS le 2 Mai 2017

Le Maire,

Gisèle BERTRAND

