



APPEL D'OFFRES OUVERT

Cahier des Clauses Techniques Particulières

(CCTP)

Objet du marché :

**Marché de fourniture de repas en liaison froide destinés à la restauration
des villes qui composent Cœur d'Yvelines**

**dans le cadre d'un marché à bons de commande en application
des articles 57 à 59 et 77 du code des marchés publics**

Personne responsable du marché :

M. le Président de la Communauté de Communes « Cœur d'Yvelines »

1 - Préconisations communes à tous les lots

1.1. Objet

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières a pour objet de définir les conditions d'intervention du restaurateur pour les écoles primaires et certains accueils de loisirs des villes qui composent Cœur d'Yvelines dans le cadre d'un marché à bons de commande en application des articles 57 à 59 et 77 du code des marchés publics, avec minimum.

Le marché est passé pour une période d'un an commençant le 5 juillet 2015 et se terminant le 4 juillet 2016, renouvelable 2 fois. Le marché expirera ainsi au plus tard le 4 juillet 2018.

Le prestataire devra répondre aux normes et réglementations en vigueur.

1-2. : Lots

Le présent cahier des charges organise l'achat des repas en liaison froide pour 28 des communes qui composent Cœur d'Yvelines.

Pour toutes ces communes, le prestataire fournira des repas en liaison froide, sans choix, destinés à être servis à table.

Néanmoins, quelques communes proposent le service en self pour les enfants de l'école élémentaire (communes intégrées dans les lots 1 et 3).

Le présent marché est divisé en 6 lots :

Lot 1	Fourniture et livraison de repas en liaison froide sans mise à disposition de matériel ni de personnel
Lot 2	Fourniture et livraison de repas en liaison froide avec mise à disposition de matériel
Lot 3	Fourniture et livraison de repas en liaison froide avec mise à disposition de personnel
Lot 4	Fourniture et livraison de repas en liaison froide avec mise à disposition de personnel avec option (temps scolaire et/ou vacances)
Lot 5	Fourniture et livraison de repas en liaison froide « prestation bio »
Lot 6	Fourniture de repas en liaison froide avec mise à disposition de véhicule de livraison et service spécifique « grillades / frites »

1-3. : Composantes des repas

1-3-1 : Offre de base

OFFRE DE BASE : Les repas sont composés de 5 composantes :

- 1 hors d'œuvre (entrée chaude 1 fois par 2 semaines)
- 1 plat protidique
- 1 légume ou 1 féculent
- 1 fromage ou laitage
- 1 dessert

- Serviettes (quantités selon nombre de repas fournis)

1-3-2 : Option 4 composantes

OPTION 1 : Repas à base de 4 composantes.

Les repas seront alors composés de :

- 1 hors d'œuvre / 1 fromage ou laitage (en alternance et suivant la réglementation)
- 1 plat protidique
- 1 légume ou 1 féculent
- 1 dessert

- Serviettes (quantités selon nombre de repas fournis)

L'option devra être proposée pour toutes les communes. Chaque ville peut déclencher l'option pour l'année scolaire entière et ce, pour la totalité des repas servis.

1-3-3 : Option 5 composantes avec 1 aliment bio

OPTION 2 : Repas avec 1 aliment bio.

Le prestataire proposera des menus «avec aliments bio ». Il présentera des modèles de menus « bio » (repas bio incluant le pain), indiquera les animations liées à ces menus et donnera le prix du repas « bio » de façon unitaire (prix isolé des prestations habituelles).

La collectivité procèdera à la commande des repas « bio » à la périodicité qui lui convient. La collectivité pourra décider de commander ou non ces repas « bio ».

1-4. : Prestation alimentaire

1-4-1 Les besoins nutritionnels

Les menus devront être établis de manière à satisfaire au moins les besoins nutritionnels et caloriques des enfants et des adultes, dans le respect des lois et réglementations en vigueur.

Diminuer les matières grasses

<i>Entrées dont les teneurs en lipides sont >15%maxi</i>	<i>4 repas / 20</i>
<i>Préparations frits ou préfrits >15% de lipides</i>	<i>4 repas / 20</i>
<i>Plats protidiques dont rapport P/L est < ou égal à 1</i>	<i>2 repas / 20</i>
<i>Desserts contenant plus de 15% de lipides</i>	<i>3 repas / 20</i>

Augmenter les fibres et les vitamines

<i>Crudités (légume ou fruit)</i>	10 repas / 20
<i>Desserts de fruits crus</i>	8 repas / 20
<i>Légumes cuits</i>	10 repas / 20
<i>Légumes secs, féculents, céréales</i>	10 repas / 20
<i>Desserts < à 15% de lipides et + de 20g de glucides par portion</i>	4 repas / 20

Diminuer la consommation de glucides simples

<i>Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion</i>	8 repas / 20
---	--------------

Augmenter les apports calciques

<i>Fromages contenant au moins 100mg de calcium par portion</i>	4 repas / 20
<i>Produits laitiers ou desserts lactés contenant + de 100mg de calcium et moins de 5g de lipides par portion</i>	6 repas / 20

Augmenter le fer

<i>Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œufs et/ou de fromage (moins de 70% de viande, de poisson ou d'œuf)</i>	4 repas / 20
<i>Poissons ou préparations à base de poisson (au moins 70% de poisson et dont le rapport P/L est au moins de 2)</i>	4 repas / 20
<i>Viande non hachée de bœuf, veau, agneau ou d'abats</i>	4 repas / 20

Contrôle sur les fréquences

Le prestataire doit pouvoir fournir à l'établissement la preuve que les fréquences par catégories d'aliments sont respectées au minimum pour 20 repas conformément aux circulaires en vigueur.

Contrôle sur les produits

Le prestataire doit pouvoir fournir à l'établissement concerné les fiches techniques comportant les valeurs nutritionnelles pour 100 g ou par portion des produits livrés. Le bon de livraison permettra de relier ces fiches techniques aux produits servis.

Les valeurs nutritionnelles demandées sont

Pour tous les produits : les teneurs en protéines et lipides exprimées par portion servie ou pour 100 g de produit
Pour les produits laitiers frais ou les fromages : les teneurs en calcium exprimées par portion ou pour 100 g de produit

Afin d'éviter la monotonie, **les menus ou plats à jours fixes sont proscrits.**

La collectivité insiste sur la qualité de la restauration qui doit être proposée aux usagers du service, enfants et adultes.

L'**utilisation de produits frais et variés** est recommandée et doit être privilégiée par rapport à l'utilisation de produits issus de l'industrie agroalimentaire dont le goût monotone entraîne la lassitude des usagers et dont le rendu organoleptique est parfois incertain (cas de certains légumes surgelés).

La restauration implique l'achat de produits alimentaires de qualité, lesquels doivent faire l'objet d'une transformation (valeur ajoutée) pour les amener à former des prestations alimentaires fraîches, de bonne qualité organoleptique, appétissante.

Les candidats présenteront dans une annexe à l'Acte d'Engagement **les gammes**¹ (annexe 5 – Gamme des produits servables) employées par prestations : hors d'œuvre, plats protidiques, légumes, pâtisseries et entremets. Cette annexe constituera un engagement du candidat dont

¹ Les gammes s'entendent au sens : frais, appertisé, surgelés, 4^{ème}, 5^{ème} gamme.

le non-respect pourra entraîner la perception de pénalités dans les conditions définies au CCAP.

Les steaks hachés seront pur bœuf, maximum 10 % de M.G. Les rosbifs seront de qualité extra de manière à en assurer la tendreté (qualité U sur la grille EUROP).

Le candidat indiquera s'il a souscrit un contrat de transparence INTERBEV ou de type INTERBEV.

L'entreprise présentera en annexe à l'A.E. **la liste des pâtisseries** (annexe 7 – Liste et qualité des pâtisseries), leur provenance et leurs grammages.

La collectivité privilégiera les pâtisseries fraîches.

Le poisson pané devra être frais ou surgelé pleine mer garanti « sans arêtes » et plein filet. Les poissons panés comporteront un maximum de 30 % de panure. Les produits panés à base de poisson avec moins de 70 % de poisson, type beignet, sont exclus des menus.

Afin de faciliter au prestataire l'accès aux **fruits de qualité**, il ne sera pas imposé de communiquer à l'avance le type de fruit servi (mention « fruit de saison » sur les menus). Pour autant, aucun fruit ne pourra être servi deux fois dans la même semaine et la collectivité sera très sourcilleuse sur la qualité des fruits proposés à la consommation des usagers. En particulier, les fruits devront être à parfaite maturité le jour de leur consommation. En cas de non-conformité (fruits trop mûrs ou trop verts), ils ne devront pas être servis et leur changement sera effectué le jour même par le titulaire - quitte à servir un autre produit en guise de dessert- sauf à encourir les pénalités prévues au CCAP.

Les fruits rouges ou de saison (pêches, nectarines, abricots, prunes, cerises, fraises, raisins, melons) sont assez fréquemment absents des menus présentés dans les collectivités et/ou la qualité de ces fruits n'est pas optimale. Les candidats présenteront dans une annexe à l'A.E. (annexe 8 – Qualité des fruits) les offres fermes et contrôlables qu'ils peuvent faire à la collectivité en vue d'apporter sur ce plan une réponse de qualité : fréquence de présentation, catégorie de fruits, dénomination ou appellation...

L'entreprise présentera dans une annexe **les glaces** (annexe 10 – Description des glaces) pour les sites équipés d'un congélateur.

Les crudités seront élaborées à partir de produits frais (4^{ème} gamme proscrite) sauf la salade (qui pourra être servie dans des sachets « prêts à l'emploi »). Si les crudités sont livrées dans les points de distribution sans assaisonnement, le prestataire fournira la vinaigrette en tant que de besoin.

Le prestataire fournira également les produits ou denrées "prêts à l'emploi" nécessaires à la mise en valeur, à la décoration ou à l'aménagement des prestations : persil haché, ciboulette, cerfeuil, échalotes, rondelles ou quartier de citron, feuilles de salade, tomates, etc.... qui constituent des additifs appréciables en terme de qualité de la prestation. Ces derniers seront systématiques, sauf exception de bon sens. Ils pourront être précisés lors des commissions de menus.

Le prestataire fournira en outre les **ingrédients d'accompagnement** : huile et vinaigre, en vrac et sel, poivre, moutarde, mayonnaise, ketchup, en dosettes.

Chaque **charcuterie servie en hors d'œuvre** sera accompagnée d'un petit cornichon individuel non découpé, sauf si du beurre est servi avec la charcuterie. Les radis seront accompagnés d'un beurre micro-pain de 10 gr., ainsi que les sardines si elles sont servies seules, le saucisson sec et le salami.

Les **pomelos** seront servis avec un sachet de sucre.

A chaque fois que des **pâtes** seront au menu, le prestataire fournira du fromage râpé à raison de 10 grammes par portion.

Les **yaourts** seront sucrés ou sans sucre avec des sachets à part, selon la volonté de la collectivité.

Une **salade verte** seule ne pourra pas être servie en entrée.

Une part de quiche ou de pizza seule ne pourra pas constituer le plat principal.

1-4-2 Les grammages

Les repas seront identiques pour toutes les catégories de repas (enfants ou adultes). Seuls les grammages seront adaptés selon les différentes catégories d'usagers. Ils ne devront pas être inférieurs aux grammages préconisés par le Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEM-RCM). Ils pourront être augmentés en tant que de besoin, au dire de la collectivité, pour les légumes.

Ils pourront, sur demande précise de la collectivité, faire l'objet d'une modulation, soit en fonction des menus proposés, soit entre les différentes écoles.

A la demande de la collectivité, le prestataire augmentera les grammages de 10 à 20 % pour les produits à forte popularité (frites, pommes de terre, pâtes...).

Le prestataire joindra en annexe la liste des grammages (cuits, dans l'assiette, hors sauce) qu'il s'engage à servir pour les différentes catégories de convives, y compris ceux des goûters (annexe13 - Grammages).

1-4-3 Sécurité alimentaire

Outre les spécifications énoncées ci-dessus, le titulaire respectera les obligations suivantes :

Interdictions

Les produits transgéniques seront prohibés.

Autorisations sous réserve de la production des certificats

Les plats reconstitués (raviolis, hachis parmentier, croquettes, steaks hachés, pâtes bolognaise.....) ne seront autorisés que sous réserve de la production de la fiche technique indiquant de manière certaine la composition des plats et la provenance de la viande y incorporée et seulement après accord de la collectivité. Ces fiches techniques devront être présentées lors de la présentation des menus.

Fourniture des certificats et factures

Le titulaire s'engage à fournir dans les 24 heures les certificats ou les factures que pourra lui demander à tout instant la collectivité. Il en sera de même de la communication des documents relatifs à la traçabilité de la viande servie.

Il s'engage, de manière plus générale, à lui communiquer l'ensemble des informations en sa possession susceptibles d'avoir un impact sur la prestation ou sur les usagers.

Des pénalités pourront être imposées dans le cas d'absence de présentation des justificatifs demandés (Article 6 – Sanctions pécuniaires du CCAP).

1-5. : La production

Les plats cuisinés à l'avance devront être préparés dans une cuisine centrale répondant aux normes en vigueur, dotée d'un numéro d'agrément des Services Vétérinaires du département. Elle pourra faire l'objet de visites des représentants de la Communauté de Communes, visites au cours desquelles pourront être vérifiés les produits et les processus de fabrication définis dans le présent marché.

La certification de type ISO 9001 de la cuisine centrale serait appréciée par la collectivité.

Les sauces devront être travaillées afin de ne pas donner l'impression que ce sont systématiquement les mêmes : goût, consistance, couleur.

En aucun cas ne seront acceptés des produits dont la DLC sera proche de son expiration (produits en date-limite de commercialisation). Elles ne seront, en tout état de cause, pas inférieures à :

- à une semaine pour les laitages,
- à deux mois pour le lait,
- à six mois pour les conserves.

En cas de non-respect, les produits devront être échangés et il pourra être appliqué les pénalités prévues au CCAP (Annexe 6 – Sanctions pécuniaires du CCAP).

1-6. : Les contrôles

Les contrôles seront effectués sur la base de la législation en vigueur parue au J.O. et ayant trait à l'alimentation.

La Communauté de Communes se réserve le droit d'inviter ses représentants ou tout expert mandaté par elle à se rendre inopinément chez le prestataire pour vérifier l'hygiène générale des locaux, la propreté du matériel utilisé, la tenue du personnel, la qualité des produits utilisés, les procédures de travail mis en œuvre et notamment leur conformité au regard de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point, méthode et principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments) .

Ces visites pourront avoir lieu également chez les fournisseurs dont la liste sera fournie à la demande de la collectivité.

La collectivité pourra demander à tout moment la production des documents d'accompagnement des factures d'achats, notamment de viandes, afin de lui permettre de contrôler la provenance des produits (traçabilité).

1-6-1 Contrôle quantitatif et qualitatif des livraisons

Le responsable désigné par la Communauté de Communes ou tout agent mandaté par elle s'assurera que les quantités et les qualités des denrées et des produits livrés répondent aux normes fixées par le Cahier des Clauses Techniques Particulières et aux engagements souscrits par le titulaire à travers notamment les annexes à l'Acte d'Engagement.

Le titulaire établit chaque jour, ville par ville, un état indiquant le nombre de repas et, plus généralement de toutes prestations livrées pour chaque catégorie de convives, dans chaque lieu de livraison.

Le responsable désigné par la Collectivité vérifiera la conformité des repas livrés aux menus, leur date limite de consommation et la conformité aux exigences du présent CCTP.

Si, à l'issue de ces contrôles, il apparaît que les prestations fournies ne sont pas conformes aux prescriptions, il sera opéré des réfections dans les conditions définies au CCAP.

Au cas où une prestation serait reconnue inconsommable, elle serait refusée et son changement se ferait aux frais du titulaire, sans préjudice d'autres sanctions.

La Communauté de Communes se réserve le droit de demander au titulaire les photocopies des bandes de contrôle des températures de la chambre froide de stockage des plats cuisinés du prestataire.

1-6-2 Contrôle bactériologique

Le titulaire devra fournir systématiquement et sans délai à la Collectivité les résultats de tous les contrôles bactériologiques qu'il fera effectuer conformément à la méthode HACCP.

Le titulaire du marché devra en outre accepter tout contrôle bactériologique effectué à la demande de la Communauté de Communes et pratiqué par un laboratoire désigné par celle-ci.

Les dépenses seront supportées par le prestataire lorsque les résultats ne seront pas conformes aux normes admises par la réglementation.

1-7. : Formation du personnel

Le titulaire du marché s'engage à réaliser auprès du personnel affecté aux différents sites de restauration des actions de formation à raison d'une intervention minimum annuelle par satellite.

1-8. : Les commandes

Chaque commune est chargée de passer ses commandes, directement auprès du prestataire, par mail, fax ou téléphone.

Les commandes seront passées au plus tard la veille de la livraison avant 10 heures.

1-9 : Livraison des repas et conditionnements des repas

Les offices des restaurants municipaux n'ayant pas d'unité de décartonnage, aucun produit contenant de suremballage ou carton ne sera admis à la livraison.

En cas d'absence d'une personne de la commune, le titulaire du marché sera chargé d'entreposer les marchandises dans les congélateurs, réfrigérateurs et sur les étagères du satellite.

Les matériels réutilisables devront être nettoyés et désinfectés avant conditionnement dans la cuisine centrale, par tout moyen respectant les normes d'hygiène alimentaire.

Les produits d'épicerie seront fournis une fois par semaine.

Les fruits seront livrés lavés.

Prestations chaudes

Pour les enfants, les plats à réchauffer seront conditionnés dans des récipients jetables aux dimensions gastronomes (sous multiples), en carton enduit PP ou PET ou en aluminium.

Ils pourront, pour les enfants, aussi être fournis en bacs gastronomes (normes inox collectivités) réutilisables, à la demande de la collectivité.

Pour les adultes (surveillants, agents de service, instituteurs et animateurs du centre de loisirs) les repas seront conditionnés en barquettes individuelles pour permettre une prise de repas décalée dans le temps.

Prestations froides

Les hors d'œuvres, fromages, desserts seront conditionnés en barquettes collectives jetables pour les enfants et en barquettes individuelles pour les adultes. Ils pourront, pour les enfants, aussi être fournis en bacs gastronomes en polycarbonate réutilisables ou en bacs gastronomes (normes inox collectivités) réutilisables, à la demande de la collectivité.

Dispositions diverses

Les barquettes devront comporter de manière visible et simple :

- le nom de la commune,
- la date de fabrication,
- la date limite de consommation,
- le temps de remise en température (avec ou sans couvercle),
- le contenu,
- leur destinataire (maternelle, primaire, adultes),
- le nombre de rations par barquette.

Devront également être mentionnés de manière visible et simple les repas sans porc, de manière à ne pas occasionner d'erreur de la part du personnel de service lors de la manipulation des plats.

Les dates seront également indiquées sur les sachets destinés aux repas froids et sur tous les produits d'épicerie courante.

L'étiquetage devra indiquer avec précision les modalités de remise en température pour les plats à servir chauds.

1-10. : les menus

Le titulaire du marché fournira les menus destinés à informer les usagers.

En outre, les menus seront communiqués par internet sous format pdf, de manière à être diffusé par le service de communication.

Les menus seront proposés pour les périodes inter vacances scolaires, soit environ toutes les 7 semaines.

Les menus seront établis par l'entreprise pour deux mois avant leur préparation. Ils seront proposés par le titulaire pour une première validation de leur conformité par rapport aux exigences du marché aux personnes responsables des services de restauration des villes qui composent Cœur d'Yvelines.

Le titulaire ou son représentant devra assister à toutes les commissions de menus programmées par les communes. Il sera assisté de son chef de production et d'une diététicienne de sa société.

Les menus (repas et goûters) seront adoptés après avis et éventuelles modifications proposées par la ville et acceptées par le titulaire.

Après adoption, aucun changement de menus ne sera accepté, sauf cas de force majeure, dont la collectivité sera avertie immédiatement. Des pénalités pourront être perçues dans les conditions mentionnées au CCAP.

Les menus pourront en partie être sans porc à la demande de la collectivité. Les menus devront mentionner, lors de leur présentation en commission, les plats sans porc présentés.

Les menus devront afficher les principales composantes entrant dans les salades composées dont les noms ne permettraient pas l'identification.

1-11. : Repas de dépannage

Il sera mis en place dans chaque satellite des repas dits de dépannage destinés à assurer la prestation en cas soit de défaillance du prestataire sur une journée, soit d'incident notamment de type vétérinaire entraînant la perte des repas. Ces repas seront la propriété du prestataire et ne pourront être utilisés qu'avec son accord, sauf urgence dûment justifiée. Les quantités mises en place correspondront à une journée de fréquentation maximale sur le site.

1-12. : Les goûters

Pour les villes qui les demandent, les goûters sont identiques pour toutes les catégories d'usagers.

Ils sont composés de la manière suivante :

- 1 boisson (jus de fruit, lait aromatisé, sirop) ou 1 fruit ou 1 laitage
- Pain
- Beurre
- Barre de chocolat ou Nutella ou confiture

Il pourra être servi une à deux fois par semaine (à jour non fixe) une viennoiserie à la place de la deuxième composante.

1-13. : Les repas froids

Le prestataire devra fournir à la demande de la collectivité des repas froids ou des sandwiches en sachet individuel pour l'organisation de pique-niques sous un conditionnement devant répondre aux normes vétérinaires. Les repas froids et les pique-niques comprendront des bouteilles d'eau de 50 cl sans gobelets.

1-14. : Les repas spéciaux et animations

L'entreprise devra présenter dans une annexe le plan annuel (annexe 11 – Animations) ainsi que l'animation pédagogique qu'elle se propose de réaliser. Un support logistique d'animation, ludique ou pédagogique, sera proposé.

Afin de faire en sorte que les animations ne se limitent pas à un changement d'appellation de plats courants, les plats servis à l'occasion des animations ne seront jamais pris dans la gamme des prestations servies de manière traditionnelle au cours de l'année.

Semaine du goût : les 5 repas de cette semaine devront se démarquer de l'habituel par une recherche de saveurs et de produits de qualité (1 entrée – 1 plat – 1 dessert).

Ces animations devront avoir pour objet, entre autres, d'éduquer les enfants en matière d'équilibre alimentaire, de goût, et de leur faire découvrir les plats et coutumes alimentaires des régions de France et du monde.

Les animations auront lieu tous les 2 mois. La prestation comportera au minimum 3 repas de fête par an (Noël, Pâques et fin d'année scolaire). Une galette des rois sera servie la première semaine de menus en janvier – des crêpes seront servies à l'occasion de la chandeleur.

1-15. : Fourniture du pain

Pour les villes qui le demandent, le pain sera servi en tant que de besoin, si possible modulé en fonction des menus, si impossible, fourniture basée sur la fréquentation la plus élevée pour ne jamais manquer de pain.

Le candidat expliquera dans une annexe (annexe 9 – Qualité du pain) les modalités qu'il entend déployer pour la fourniture du pain et en garantir la qualité (fourniture de baguettes ou pains frais, non congelés, non réchauffés, livrés sur chaque site). En cas de mauvaise qualité du pain, le titulaire devra proposer le changement de boulanger jusqu'à complète satisfaction de la collectivité.

Les boulangeries « locales » seront privilégiées.

1-16. : Produits « locaux »

Le prestataire devra favoriser les entreprises « locales » et chercher à s'approvisionner, dans la mesure du possible auprès de fournisseurs de départements proches des Yvelines.

1-17 : ONILAIT

Le prestataire transmettra à la collectivité mensuellement les factures d'achat de lait et de fromages et un état récapitulatif permettant à celle-ci de percevoir les subventions ONILAIT.

2 - Préconisations spécifiques à chaque lot

Pour tous les lots, les articles 1-1 à 1-16 du présent cahier des charges s'appliquent.

2-1 : Lot 1 Fourniture et livraison de repas en liaison froide sans mise à disposition de matériel ni de personnel

Commune	Horaires de livraison	Matériel en place	Minimum annuel			Option pain	Option goûters
			Nbre de repas "maternel"	Nbre de repas "élémentaire"	Nbre de repas "adulte"		
AUTOUILLET	Entre 7h30 et 9h00	Four Réfrigérateur Congélateur	0	4 000	0	Non	Non
BAZOUCHES SUR GUYONNE	Vers 8h	Four Réfrigérateur	0	2 800	0	Oui	Non
BEHOUST	Avant 9h30	Four Réfrigérateur	4 500		150	Oui	Non
BOISSY SANS AVOIR	Avant 9h30	Four Réfrigérateur Congélateur	3 500		0	Oui	Non

GALLUIS	Entre 7h et 7h30	Four Réfrigérateur	4 900	16 500 Servis en self	150	Non	Non
JOUARS PONTCHARTRAIN	Entre 7h30 et 8h45	Four Réfrigérateur Congélateur	28 300	48 800 Servis en self	2 200	Oui	Oui 22 650
MAREIL LE GUYON	Avant 10h00	Four Réfrigérateur	6 300		0	Oui	Non
SAULX MARCHAIS	Avant 9h30	Four Réfrigérateur Congélateur	12 600		0	Oui	Non
SAINT GERMAIN DE LA GRANGE	Avant 9h00	Four Réfrigérateur Congélateur	8 200	13 400	850	Oui	Non

2-2 :

Lot 2

**Fourniture et livraison de repas en liaison froide
avec mise à disposition de matériel**

Mise à disposition du matériel

Le prestataire mettra à la disposition des services de restauration scolaire les équipements nécessaires (en fonction des effectifs)

- à la conservation des repas et des glaces
- à la remise en température des plats

Il assurera la maintenance et les réparations du matériel sur toute la durée du marché. Il assurera la formation du personnel mis à disposition par les communes à l'utilisation du matériel.

Les repas « maternelles » de la commune de Thoiry seront facturés directement au S.I.V.U. de l'Ecole Maternelle Intercommunale à Thoiry (EMIT) sis rue du Pavillon de Montreuil - 78770 THOIRY. La convention sera fournie au prestataire retenu.

Commune	Horaires de livraison	Minimum annuel			Option pain	Option goûters
		Nbre de repas "maternel"	Nbre de repas "élémentaire"	Nbre de repas "adulte"		
FLEXANVILLE	Entre 9h00 et 10h00	0	5 200	0	Oui	Non
GAMBAIS	Entre 6h00 et 8h30	16 200	27 000	3 200	Non	Non
GARANCIERES	Avant 9h00	23000		0	Non	Non
GOUPILLIERES	Vers 10h30	5 500			Non	Non
LES MESNULS	Entre 7h00 et 9h00	10 000			Non	Oui
LE TREMBLAY SUR MAULDRE	Avant 8h30	11 000		180	Non	Oui
MARCQ	Avant 10h00	8 200		0	Non	Non
MERE	Entre 7h00 et 9h00	25 200			Non	Non

NEAUPHLE LE CHÂTEAU	Avant 7h30	10 200	25 000 Servis en self	300	Non	Oui 19 300
NEAUPHLE LE VIEUX	Entre 6h00 et 7h00	18 800		243	Oui	Non
SAINT REMY L'HONORE	Entre 7h00 et 8h45	20 000		4/j	Oui	Non
THOIRY	Entre 7h30 et 9h00	17 000	10 000	1 000	Non	Non
VILLIERS LE MAHIEU	Avant 10h00	0	6 000	0	Oui	Non
VILLIERS SAINT FREDERIC	Entre 7h00 et 9h00	10 100	25 000	Menu à choix 3 300	Non	Non

2-3 : Lot 3
Fourniture et livraison de repas en liaison froide
avec mise à disposition de personnel

Mise à disposition de personnel

Le titulaire s'engage à reprendre, conformément aux dispositions du code du travail, le personnel en place.

La situation du personnel résulte des dispositions du droit du travail.

Le recrutement, les salaires, charges et frais annexes afférents au personnel (dont le blanchissage) sont à la charge du titulaire. Le titulaire devra veiller à ce que le travail s'effectue dans des conditions conformes à la réglementation en vigueur, notamment en matière d'hygiène et de sécurité, de législation du travail.

Il devra soumettre son personnel aux visites médicales réglementaires (visite d'embauche, visite annuelle) ainsi qu'à toutes visites supplémentaires demandées par la collectivité.

Le titulaire veillera à assurer la formation de son personnel permanent ou temporaire sur les dangers de la profession et les questions d'hygiène et de sécurité.

Pour la commune de Montfort l'Amaury, le prestataire mettra à la disposition du service de restauration scolaire 2 personnes intermittentes soit : 1 x 25h/sem et 1 x 23,5h/sem heures.

Pour la commune d'Auteuil-le-Roi, Le prestataire mettra à la disposition du service de restauration scolaire un agent à raison de 684 heures par an.

Commune	Horaires de livraison	Matériel en place	Minimum annuel			Option pain	Option goûters
			Nbre de repas "maternel"	Nbre de repas "élémentaire"	Nbre de repas "adulte"		
MONTFORT L'AMAURY	Entre 8h30 et 9h30	Fours Réfrigérateurs Congélateurs	8 300	15 000 Servis en self	1 400 Servis en self	Oui	Non
AUTEUIL LE ROI	La veille entre 15h et 18h	Fours Réfrigérateurs	10 000		0	Oui	Non

2-4 : Lot 4
Fourniture et livraison de repas en liaison froide
avec mise à disposition de personnel
avec option (temps scolaire et/ou vacances)

Mise à disposition de personnel avec option pour la période de mise à disposition

Le titulaire s'engage à reprendre, conformément aux dispositions du code du travail, le personnel en place.

La situation du personnel résulte des dispositions du droit du travail.

Le recrutement, les salaires, charges et frais annexes afférents au personnel (dont le blanchissage) sont à la charge du titulaire. Le titulaire devra veiller à ce que le travail s'effectue dans des conditions conformes à la réglementation en vigueur, notamment en matière d'hygiène et de sécurité, de législation du travail.

Il devra soumettre son personnel aux visites médicales réglementaires (visite d'embauche, visite annuelle) ainsi qu'à toutes visites supplémentaires demandées par la collectivité.

Le titulaire veillera à assurer la formation de son personnel permanent ou temporaire sur les dangers de la profession et les questions d'hygiène et de sécurité.

Le prestataire devra fournir le matériel (gants, charlottes) et les produits nécessaires au nettoyage (lave-vaisselle, sol, inox).

Pour la commune de La Queue-lez-Yvelines, le prestataire devra mettre à la disposition du service de restauration scolaire un agent :

Option n°1 : Temps scolaire : à raison de 6h par jour les lundis, mardis, jeudis et vendredis et 4h par jour les mercredis.

Option n°2 – temps scolaire et vacances : pendant le temps scolaire : à raison de 6h par jour les lundis, mardis, jeudis et vendredis et 4h par jour les mercredis. Pendant les vacances (petites vacances et juillet) : à raison de 3h30 x 5 jours par semaine.

Commune	Horaires de livraison	Matériel en place	Minimum annuel				Option pain	Option goûters
			période	Nbre de repas "maternel"	Nbre de repas "élémentaire"	Nbre de repas "adulte"		
LA QUEUE LEZ YVELINES	Entre 8h30 et 9h30	Four Réfrigérateur	Temps scolaire	8000	15000	300	Oui	Oui (sauf le mercredi)
			vacances	1500		180	Oui	Non

2-5 : Lot 5
Fourniture et livraison de repas en liaison froide
« prestation bio »

Prestation bio

Le prestataire inclura dans sa prestation des menus « bio » selon le rythme suivant :

- Chaque semaine, 1 repas intégralement « bio » par semaine
- Chaque jour, au moins un élément du repas « bio »
 (hors d'œuvre ou plat protidique ou légume ou féculent ou fromage ou laitage ou dessert)

Le prestataire devra justifier la qualité « bio » des produits « bio » servis. L'étiquetage devra mentionner le label ou le certificat du produit concerné.

Commune	Horaires de livraison	Matériel en place	Minimum annuel			Option pain	Option goûters
			Nbre de repas "maternel"	Nbre de repas "élémentaire"	Nbre de repas "adulte"		
THIVERVAL-GRIGNON	Avant 9h30	Four Réfrigérateur Congélateur	2 800	6 200	3 200	oui	Non

2-6 : Lot 6
Fourniture de repas en liaison froide
avec mise à disposition de véhicule de livraison
et service spécifique « grillades / frites »

Mise à disposition de véhicule de livraison

Le transport, la livraison et les réajustements sont assurés de la manière suivante :

Le prestataire fournit un véhicule, de type IVECO ou similaire, équipé en froid positif et agréé pour le transport des repas et des denrées alimentaires.

Le véhicule est affecté à la livraison des repas et en tant qu'armoire froide à l'occasion de 6 manifestations (Fêtes beynoises, Brocante,...) par an organisées par la ville.

Ce véhicule est parké en dehors de son utilisation dans un garage fermé et gardienné appartenant à la ville. Il sera nettoyé par les agents de la ville mais entretenu par le prestataire (entretien technique, vidanges...). Les carburants et niveaux d'huiles seront assurés par le prestataire.

La ville de Beynes fournit les chauffeurs nécessaires au service de livraison de repas.

La ville de Beynes prendra en charge la franchise en cas d'accident du fait de ses agents jusqu'à un montant de 400 € par sinistre.

Chaque matin, avant 9 heures, un chauffeur de la ville viendra à la cuisine centrale du titulaire prendre possession des repas commandés pour les écoles et le centre de loisirs.

Chaque jour, le chauffeur pourra revenir avant 11 heures prendre possession des repas de réajustement qui auront été commandés le matin même et les grillades/frites nécessaires au service quotidien des grillades/frites.

Les chauffeurs ne seront pas chargés de faire le comptage des portions enlevées ; cette vérification étant effectuée par les agents dans chaque satellite.

Grillades / frites

La collectivité dispose d'un agent « cuisinant ». Il est prévu que celui-ci assure par roulement dans chacun des satellites la cuisson de grillades et de frites.

Il est demandé au prestataire d'assurer par roulement la fourniture des grillades crues et des frites destinées à être cuisinées sur place en friteuse, ainsi que des corps gras et ingrédients nécessaires à la confection des plats.

Cette possibilité pourra être élargie à des repas d'animation basés sur l'utilisation de ces équipements et des agents disponibles dans le cadre d'une collaboration entre la ville et le prestataire (brochettes, poissons, beignets, autres grillades et autres légumes à frire).

Commune	Horaires d'enlèvement	Matériel	Minimum annuel			Option pain	Option goûters
			Nbre de repas "maternel"	Nbre de repas "élémentaire"	Nbre de repas "adulte"		
BEYNES	Avant 9h00 et avant 11h00 si réajustement	Fours Réfrigérateurs Congélateurs Friteuses (6 satellites)	30 000	50 000	6 000	Oui	Non