



***Syndicat mixte d'aménagement et de gestion
du Parc naturel régional de la Haute Vallée de Chevreuse***

**RESTAURATION COLLECTIVE EN LIAISON FROIDE
PREPARATION ET FOURNITURE DE REPAS
AU CENTRE D'INITIATION NATURE DES HAUTS-BESNIERES
COMMUNE DE LA CELLE LES BORDES (78)**

Cahier des charges

SOMMAIRE

ARTICLE 1 : DEFINITION DU MARCHÉ

- 1.1. Contexte
- 1.2. Objet du marché
- 1.3. Type de marché
- 1.4. Durée du marché

ARTICLE 2 : MODALITES D'EXECUTION

- 2.1. Période de livraison
- 2.2. Nombre de repas
- 2.3. Nature et qualité des repas
- 2.4. Elaboration des menus
- 2.5. Continuité et qualité du service
- 2.6. Effort environnemental

ARTICLE 3 : REGLEMENTATIONS

ARTICLE 4 : ASSURANCES

ARTICLE 5 : PASSATION DE LA COMMANDE

- 5.1. Modalités de commande
- 5.2. Délais
- 5.3. Caractéristiques du bon de commande
- 5.4. Annulation du bon de commande

ARTICLE 6 : PRIX ET FACTURATION

- 6.1. Variation des prix
- 6.2. Facturation

ARTICLE 7 : RESILIATION

ARTICLE 8 : DOSSIER DE CANDIDATURE

ARTICLE 9. ANALYSE DES OFFRES

ARTICLE 1 : DEFINITION DU MARCHE

1.1. Contexte

Le Centre d'Initiation Nature des Hauts-Besnières est un équipement du Parc qui permet d'organiser des séjours scolaires de 2 à 5 jours avec nuitées et en pension complète.

Le Centre est ouvert toute l'année avec une plus forte demande entre mars et juin, puis en octobre et novembre.

1.2. Objet du marché

Le Parc naturel régional de la Haute Vallée de Chevreuse, ci-après désigné « le Parc », mandate une société de restauration, ci-après désigné « le prestataire », pour la préparation, la fourniture et la livraison quotidienne en liaison froide des repas du midi et du soir au Centre d'Initiation Nature des Hauts-Besnières (commune de La Celle-les-Bordes (Yvelines) cf plan de situation en annexe 1), dans le cadre de séjours scolaires.

1.3. Type de marché

Le présent marché, à procédure adaptée, permettra de retenir une entreprise qui interviendra après émission par le Parc de bons de commande successifs.

Il ne comporte ni montant minimum de commandes, ni montant maximum.

1.4. Durée du marché

Le présent marché est conclu pour une durée de 3 ans à compter du 1^{er} septembre 2020.

ARTICLE 2 : MODALITES D'EXECUTION

Le prestataire déclare avoir les moyens nécessaires en locaux, matériels, et personnels pour assurer la fourniture et la livraison des repas pour la durée du contrat conformément aux textes réglementant l'hygiène et la salubrité des installations, aux transports des repas et aux textes relatifs à la protection de la main d'œuvre.

Le prestataire déclare s'engager d'une manière générale à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement de l'approvisionnement de la restauration du Centre d'Initiation Nature.

Il assure :

- La préparation des repas dans ses locaux
- La livraison quotidienne en liaison froide, en début de matinée, des repas du midi et du soir : du point de préparation jusqu'au Centre d'Initiation Nature (la validation de la livraison étant réalisée par un agent du Parc)

2.1. Période de livraison

La livraison des repas s'effectue en semaine, hors temps de vacances scolaires et jours fériés. Les repas s'adressent à un public enfant (à partir de 6 ans) et adulte.

2.2. Nombre de repas

On totalisera un maximum de 70 repas par jour (midi et soir).

A titre indicatif, le Centre accueille des classes en séjour de 2 à 5 jours, ce qui représente en moyenne 10 séjours d'une semaine sur l'année. Ces volumes sont susceptibles d'augmenter en fonction de l'évolution de l'activité du Centre.

2.3. Nature et qualité des repas

Equilibre alimentaire

Le plan alimentaire doit être respecté, les menus devront être pensés pour assurer l'équilibre nutritionnel et la variété sur l'ensemble du séjour.

Le prestataire s'engage à fournir à tous les repas (midi et soir), un menu conforme à la réglementation en vigueur et dont la structure est la suivante :

- Un hors-d'œuvre
- Un plat protidique : viande, volaille, œuf, poisson
- Un accompagnement : légumes ou féculents
- Un fromage ou un laitage
- Un dessert : fruit(s) ou pâtisserie (les gâteaux secs ne sont pas considérés comme dessert et ne sont servis que pour accompagner les fruits, les compotes ou les préparations lactées)
- Ingrédients : vinaigrette, sauces, sucre, ...

Les menus seront identiques pour les enfants et les adultes. Seuls les grammages seront adaptés selon référence à la dernière version du référentiel du GEM-RCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition publié par le Ministère de l'économie).

Menus spécifiques

Le prestataire devra s'adapter à certains régimes spécifiques (repas sans porc, ...) et proposer des plats végétariens si nécessaires.

Il devra envisager autant que possible des alternatives en cas d'allergies alimentaires (arachide, gluten, ...).

Les pique-niques

Le prestataire pourra être amené à fournir une fois par semaine des repas froids en formule pique-nique. Ces repas seront composés d'un hors d'œuvre, d'un sandwich, de chips, d'un laitage, et d'un dessert. Les emballages individuels (sac plastiques) et les bouteilles d'eau ne sont pas à fournir.

Le pain

Le pain est extrait du présent marché.

Qualité spécifique des repas

En outre, le prestataire devra :

- Proposer des menus comprenant des aliments issus de l'agriculture biologique avec, quel que soit la durée des séjours, au minimum un aliment issu de l'agriculture biologique par jour (en alternance : entrée, plat, laitage ou dessert) ;
- Exclure tout aliment contenant des O.G.M. ;
- Privilégier de manière générale des produits d'origine française et des poissons issus d'une pêche durable ;
- Proposer de préférence des fruits et légumes de saison ;
- Proposer une variété dans les aliments ;
- Proscrire les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés ;
- Proposer des viandes grillées ou rôties cuites « à point », c'est-à-dire ni trop saignantes ni trop cuites.

2.4. Elaboration des menus

Le contenu des menus et des pique-niques pour le séjour sera établi par le prestataire et remis pour approbation ou choix au représentant habilité du Parc naturel régional.

Toutefois, le prestataire peut exceptionnellement en cours de réalisation procéder à des modifications à condition que celles-ci :

- Soient justifiées par la nécessité de l'approvisionnement (défectueux ou manquant, grève EDF, panne de matériel...)
- Respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle
- Ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas
- Respectent les conditions de l'article 2.3

2.5. Continuité et qualité du service

Le prestataire s'engage à assurer la continuité du service pour l'approvisionnement des repas.

En cas de défaillance du prestataire amenant à l'annulation totale ou partielle d'un ou de plusieurs séjour(s) contracté(s) entre le Parc et un ou plusieurs établissements scolaires, des pénalités devront être versées au Parc. Elles seront calculées sur la base du manque à gagner journalier engendré par cette(ces) annulation(s), à savoir :

- Le coût du forfait journalier établi pour la classe et qui comprend la prestation d'animation et les frais de fonctionnement du CIN ;
- Les frais de transport engagés par l'établissement scolaire et dont le coût aurait été reporté sur le Parc.

En cas de retard dans la livraison, de problème sur le nombre ou la qualité des repas livrés, le Parc se réserve le droit d'assurer le service par les moyens qu'il juge appropriés et ce, aux frais et risques du prestataire.

Repas de substitution :

Des repas de substitution correspondant en volume à l'équivalent des repas d'une journée (soit 70 repas) seront fournis par le prestataire en début de marché. Ils seront renouvelés régulièrement selon les dates de péremption. Ils pourront permettre de pallier à un interruption exceptionnelle et justifiée du service sur une journée.

2.6. Effort environnemental

Dans une démarche de développement durable, et une recherche constante de cohérence avec ses objectifs de respect de l'environnement, le Parc demande au prestataire de :

- Raisonner sa production de plastique en limitant au mieux les contenants (barquettes) ;
- Ne pas inclure de sacs plastiques individuels lors des pique-niques ;
- S'approvisionner autant que possible auprès de fournisseurs dans une démarche de proximité afin de limiter les transports des marchandises.

ARTICLE 3 : REGLEMENTATIONS

Le prestataire est tenu de respecter la réglementation en vigueur ou tout autre texte qui viendrait à la modifier ou la remplacer durant la validité du contrat, notamment :

- Les recommandations nationales relatives à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments propres à la restauration scolaire ;
- Les recommandations du GEM-RCN relative à la nutrition ;
- Les normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR ;
- Les règles destinées à améliorer l'alimentation dans les cantines scolaires, qui définissent entre autre la fréquence d'apparition de tous les produits alimentaires, limitant les plus gras, les plus sucrés et favorisant les plus sains.

Etiquetage des produits

Chaque contenant devra faire l'objet d'un étiquetage comprenant :

- La nature du produit
- Le nombre de parts
- La date de fabrication
- La date limite de consommation
- La température d'entreposage
- La marque de salubrité
- Le temps de remise en température avec/sans couvercle, coins relevés
- Le type de repas : indication repas enfant ou adulte
- Les repas avec/sans porc
- Les repas végétariens

- Les repas sans allergènes (selon possibilités)

L'étiquetage devra être indélébile et inaltérable. Il doit être unique : pas de ré étiquetage.

ARTICLE 4 : ASSURANCES

Le prestataire atteste avoir contracté une assurance couvrant sa responsabilité envers les tiers et couvrant l'ensemble des risques liés à son activité, notamment ceux relatifs aux intoxications alimentaires.

ARTICLE 5 : PASSATION DE LA COMMANDE

5.1. Modalités de commande

La passation de la commande prendra la forme de bon de commande.

5.2. Délais

Les bons de commande seront transmis au prestataire par mail, au plus tard 10 jours ouvrés avant le début de l'exécution de la commande.

5.3. Caractéristiques du bon de commande

Les bons de commande signés sont notifiés au prestataire par courriel.

Ils mentionnent :

- La désignation précise des prestations à fournir et la quantité ;
- La date ;
- Tout document annexe, le cas échéant.

Le titulaire devra accuser de la bonne réception de la commande par courriel.

5.4. Annulation du bon de commande

Le Parc peut décider de l'arrêt de l'exécution d'un bon de commande au plus tard une semaine avant le début du séjour. Il en informe le titulaire par courriel.

ARTICLE 6 : PRIX ET FACTURATION

6.1. Variation des prix

Les prix sont fixes pour une année civile donnée. Ils sont cependant révisables en début de chaque année civile selon les indices en vigueur. En cas d'évolution des prix, le titulaire devra en informer le Parc au moins 3 mois avant les modifications de prix (soit au plus tard le 1^{er} octobre de l'année civile précédente).

6.2. Facturation

La facturation sera mensuelle avec un détail à la semaine du nombre de repas (enfants et adultes spécifiés si tarifs différents).

La facture sera transmise par voie postale et par mail.

ARTICLE 7 : RESILIATION

Dans le cas où il serait constaté une prestation défectueuse de la part du prestataire, le Parc sera en mesure de :

- 1) Demander le réajustement par rapport aux conditions normales de prestation ;
- 2) Régler la prestation au prorata du respect des conditions et ce jusqu'à ce qu'elles soient de nouveau respectées intégralement.

Le Parc, constatant qu'aucun ajustement n'a été entrepris de la part du prestataire, pourra de plein droit procéder à la résiliation du marché, par une mise en demeure avec lettre recommandée avec accusé de réception, sans que la société puisse prétendre à un versement d'indemnités de quelque nature que ce soit.

Le prestataire dispose d'un mois à compter de la notification de la mise en demeure, pour satisfaire aux obligations de celle-ci ou pour présenter ses observations.

L'absence répétée de fourniture de repas peut notamment être considérée comme une faute du prestataire et donner lieu à une résiliation sans indemnité.

☞ Le constat d'une intoxication alimentaire dont la responsabilité incombe au prestataire, peut entraîner la résiliation du marché par la collectivité, sans indemnité ni mise en demeure préalable.

En cas de résiliation pour faute du prestataire, la prestation pourra être exécutée par un tiers à ses frais et risques et ce jusqu'à l'aboutissement d'une nouvelle procédure de consultation.

En cas de préjudice lié à son activité, le Parc peut prétendre à une demande de dédommagement.

ARTICLE 8 : DOSSIER DE CANDIDATURE

Le candidat devra présenter dans son dossier :

☞ **Deux propositions de menus type (options)** établis pour un séjour d'une semaine (soit 9 repas avec repas du midi et du soir du lundi au jeudi et uniquement repas du midi le vendredi) et conforme

aux exigences exprimées dans le présent cahier des charges. Les options sont relatives à la quantité relative d'aliments issus de l'agriculture biologique :

- **Option 1 (de base)** : un menu comprenant un aliment issu de l'agriculture biologique par jour avec en alternance : entrée, plat, laitage ou dessert (soit l'équivalent d'un repas complet bio pour les séjours de 5 jours).
- **Option 2** : sur la base de l'option 1 avec un maximum d'aliments issus de l'agriculture biologique par jour.

☞ **Le bordereau des prix unitaires** correspondant au prix des repas enfants et adultes pour chaque Option et repas spécifiques.

ARTICLE 9 : ANALYSE DES OFFRES

Les offres devront être conformes aux prescriptions du cahier des charges.

Critères de jugement et pondération des offres :

Critères d'attribution	Coefficient
Qualités des repas (cf. art. 2.3)	70 %
Prix	20 %
Effort environnemental (cf. art. 2.6)	10 %

Lu et accepté sans modification,

A _____, le :

La société de restauration,
(visa et signature)