

COMMUNE DE L'ARGENTIÈRE-LA BESSÉE

RESTAURATION SCOLAIRE

FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE



CAHIER DES CHARGES

Ce cahier des charges vaut CCAP et CCTP

Article 1 : Objet du marché

Le présent marché concerne la fourniture de repas en liaison froide au restaurant scolaire de L'Argentière-La Bessée (enfants d'âge maternelle (3 à 5 ans) et d'âge élémentaire (6 à 11 ans)).

Article 2 : Durée du marché

Le présent marché est passé pour une durée d'une (1) année, à savoir du 1^{er} septembre 2018 au 31 août 2019 et sera renouvelable par tacite reconduction sauf dénonciation 2 mois avant le terme par lettre recommandée avec accusé de réception. Reconductible de 1 à 3 ans maximum.

Article 3 : Évaluation des besoins

3-1 : Volume initial

A titre indicatif, le nombre de rationnaires sur la base de ces deux dernières années est de (détail mois par mois sur demande) :

- 8 665 rationnaires pour les maternelles, élémentaires et adultes sur l'année scolaire 2017-2018 (mai à avril).
- 8 615 rationnaires pour les maternelles, élémentaires et adultes sur l'année scolaire 2016-2017 (mai à avril).

Le service de restauration est assuré les lundis, mardis, jeudis et vendredis en période scolaire et éventuellement les mercredis selon calendrier scolaire.

3-2 : Variation des besoins

Le nombre annuel de repas ainsi défini au paragraphe 3-1 est susceptible de variation de + ou – 15%.

Article 4 : Modalités d'exécution du marché

4-1 : Commande des repas

Le nombre exact de rationnaires est précisé chaque jeudi avant midi pour la semaine suivante.

4-2 : Livraison des repas

Livraison sur 2 sites différents

Les repas sont à livrer à la salle de la cantine scolaire (sise Le Quartz, 05120 L'Argentière-La Bessée) dans la cuisine le jour même entre 9 h 30 et 10 h 00. Une clé des locaux est fournie. Le personnel communal se chargera du déconditionnement, de la préparation des plats et du service.

Le temps de transport ne devra pas dépasser les 25 minutes entre le lieu de préparation des repas et le lieu de livraison.

4-3 : Conditionnement

Les repas sont remis en bacs réutilisables exclusivement (gastronomes filmés): hors d'œuvre, plat protidique, légume ou féculent, laitage et dessert. Tout emballage individuel des portions sera proscrit dans un souci de limiter la production de déchets, sauf pour les produits nécessitant un conditionnement en pots (yaourt, crème, etc.). L'étiquetage devra prévoir la nature du plat, la date de fabrication, DLC, tampon de salubrité, température de conservation. Plats lavés par le personnel communal.

4-4 : Réception des repas

Chaque livraison de repas donne lieu à la remise d'un bon détaillé fourni par la société prestataire, faisant apparaître le nombre de repas de chaque catégorie effectivement livrés. Ce bon est remis à l'agent territorial gestionnaire du restaurant scolaire chargé de la réception des marchandises.

La collectivité se réserve le droit de prescrire toutes mesures de contrôle des marchandises livrées : pesées, dénombrement et analyses de laboratoire, inspection des services vétérinaires, prises de température.

Si la quantité est inférieure à la commande l'agent territorial peut mettre en demeure le prestataire, au moment de la livraison, de compléter la livraison.

Article 5 : Provenance et qualité des produits

Conformément aux dispositions ministérielles et notamment à l'arrêté du 28/06/1994, la collectivité est tenue d'indiquer les provenances des produits qui font l'objet du marché. A cet effet, la société prestataire devra présenter à la collectivité une fiche pour chaque produit compris dans la fabrication des repas, indiquant le pays d'origine. Elle devra respecter la réglementation en vigueur en matière d'approvisionnement et les recommandations de la direction générale de l'alimentation concernant l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB).

Article 6 : Composition des repas

Elaboration des menus :

Le fournisseur devra assurer l'élaboration des menus. Ces menus seront réalisés par un nutritionniste ou diététicien. Ils garantiront un équilibre alimentaire favorisant la découverte du goût et des saveurs, permettant d'éviter toute lassitude des jeunes consommateurs.

Les menus à la semaine devront parvenir en Mairie au moins un mois avant pour affichage. Aucun changement de menu ne sera accepté, sauf cas de force majeure, explicitement justifié auprès de la collectivité qui doit en être informée. Mais les prescriptions quantitatives et qualitatives devront être respectées.

Composition des menus :

Les menus, variés et équilibrés, seront conformes aux différentes normes et règles en vigueur en matière de restauration collective.

De même, le titulaire s'engage à suivre les recommandations Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (G.E.M.R.C.N.) - ex Groupement Permanent d'Etudes de Marché sur les Denrées Alimentaires (G.P.E.M.D.A) réactualisées le 6 mai 1999, portant sur l'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas.

Le cahier des grammages utilisés devra obligatoirement être fourni avec l'offre du fournisseur.

Les repas comporteront au minimum 20% de produits biologiques y compris pâtes, riz et semoule + 20% de produits locaux en moyenne sur l'année.

Chaque repas sera constitué de :

- 1 hors d'œuvre (melon, pamplemousse... = fruit),
- 1 plat protidique (protéine d'origine animale ou végétale : 1 fois par semaine protéine végétale, 1 fois par semaine poisson, 1 fois par semaine viande rouge, 1 fois par semaine viande blanche),

- 1 légume ou féculent d'accompagnement,
- 1 fromage, crème dessert, yaourt → deux fois par semaine
- 1 dessert dont un fruit frais de saison deux fois par semaine.

Le pain et l'assaisonnement seront fournis par le prestataire en quantité suffisante.

Il pourra être demandé en fonction du régime alimentaire d'un ou plusieurs enfants la fourniture de repas dit « sans viande ».

L'intégralité des plats cuisinés doivent être préparés par le prestataire.

En aucun cas le hors d'œuvre et le plat d'accompagnement ne comporteront deux féculents, et chaque repas devra au moins comporter un légume et un féculent. Si charcuterie → pas de viande. Les protéines animales doivent être accompagnées de préférence d'un légume, légumineuse.

Ne pas mettre de repas végétarien dans les menus. Privilégier les repas normaux afin de ne pas donner d'apriori aux enfants.

La qualité nutritionnelle des repas servis doit être au minimum conforme à la circulaire n°2001118 du 25 juin 2001 relative à la nutrition de l'écolier et aux préconisations du G.E.M.R.C.N.

Toute nouvelle réglementation ou loi spécifique à la restauration scolaire ou collective s'appliqueront automatiquement au présent marché.

Repas à thème :

- Repas à thème pour la semaine du goût,
- Repas d'autres pays ou régions 1 fois par mois.
- Repas amélioré pour Noël,
- Repas amélioré pour Pâques et fin d'année scolaire.

Origine des produits – qualité des denrées - produits proscrits :

Denrée concernée/Solution de base/Généralités

Le prestataire s'approvisionnera de préférence et le plus souvent possible chez des producteurs locaux dont la liste sera communiquée à la commune. Dans le cadre du développement durable un contrat devra être prévu pour la récupération des déchets.

Viandes en général

Les viandes reconstituées sont strictement interdites.

Les viandes d'origine autre que française sont exclues.

Volaille

Utilisation de volaille fermière classe A, n'ayant jamais été surgelée.

Bœuf

Utilisation exclusive de viande de bœuf VBF (animaux nés, élevés et abattus sur le territoire français), sans os, maxi 5% de gras. Il en sera de même pour toutes les préparations à base de cette viande avec une exigence particulière pour la viande haché qui devra comporter 100% de muscle avec une tolérance de 5% de gras maxi. Excepté pour le steak haché, cette viande ne devra jamais avoir été surgelée.

Veau et porc

Rôti, sauté. Cette viande devra être sans os, avec un maxi de 5% de gras. Cette viande ne devra jamais avoir été surgelée.

Agneau et mouton

Gigot d'épaule et sauté sans os avec maximum 5% de gras. Cette viande ne devra jamais avoir été surgelée.

Poisson

Utilisation exclusive de poisson surgelé mer (S.M) ou de poisson frais. Filets, poisson blanc qualité sans arêtes de préférence sans arrêtes.

Les poissons seront issus de la pêche en Atlantique ou Méditerranée, ou d'élevages implantés sur les côtes et les rivières européennes.

Légumes

Toutes les préparations à base de légumes seront exécutées avec des produits surgelés ou frais. Les fruits et légumes frais seront de saison.

Produits laitiers

Lors de leur présentation, ils devront avoir au minimum 7 jours de valeur avant leur date de péremption

OGM

Les aliments issus de modifications génétiques ou contenant des produits issus de modifications génétiques sont strictement interdits.

Transport

Le transport est à la charge du fournisseur. Le personnel préposé aux transports et aux manipulations doit observer les règles d'hygiène les plus strictes.

Cette réception terminée, les fournitures passent sous la responsabilité du service de restauration scolaire qui devra conserver les repas dans les conditions optimales.

Contrôle bactériologique :

Le prestataire s'engage à suivre la qualité microbiologique des préparations en faisant réaliser à ses frais chaque mois au minimum 4 prélèvements pour analyse d'aliments prélevés le jour de leur consommation.

Le prestataire s'engage également à fournir des résultats d'analyses microbiologiques sur les matières premières entrant dans la fabrication des plats servis dans les restaurants de la commune.

Les résultats des analyses devront être fournis à la demande de la municipalité.

Article 7 : Détermination des prix des repas

7-1 : Contenu des prix

Les prix des prestations sont présentés dans le bordereau des prix figurant dans l'acte d'engagement. Ils sont établis hors TVA.

Le taux de TVA applicable est celui en vigueur à la date de l'établissement des prix. Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales et autres frappant obligatoirement la prestation, ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, l'assurance, au stockage et au transport jusqu'au lieu de livraison.

7-2 : Variation des prix / Révision

Les prix des prestations sont fermes sur la durée du présent marché. En cas de reconduction tacite le prix de repas des cantines pour la saison suivante sera majoré sur l'indice de référence (référence : mensuel, ensemble des ménages, nomenclature – COICOP – 11.1.2-cantines).

Article 8 : Mode de règlement et commande

8-1 : Mode de règlement

La commune de L'Argentière-La Bessée se libèrera des sommes dues sur présentation des factures établies en double exemplaires chaque mois et adressées en Mairie à :

Monsieur le Maire
17 avenue Charles de Gaulle – BP 14
05120 L'ARGENTIÈRE-LA BESSÉE
service.comptabilite@ville-argentiere.fr

Celles-ci devront mentionner :

- la raison sociale de la société prestataire,
- le N° du registre du commerce,
- la domiciliation bancaire ou postale,
- le N° et la date du marché,
- la date d'établissement de la facture,
- la quantité de repas livrés correspondant au nombre de repas commandés,
- le prix unitaire hors taxes, le montant total hors taxes, le taux et le montant de la TVA en vigueur, le montant total TTC.

Au cas où le nombre de repas effectivement livrés serait, pour un ou plusieurs jours, supérieur au nombre de repas commandés, c'est le nombre de repas effectivement commandés qui serait retenu pour lesdits jours. Au cas où le nombre de repas effectivement livrés serait, pour un ou plusieurs jours, inférieur au nombre de repas commandés, c'est le nombre de repas effectivement livrés qui serait retenu pour lesdits jours.

Le paiement sera effectué par mandat administratif trente (30) jours maximum à réception de la facture en faveur du compte qui sera préalablement indiqué par le prestataire.

Toute modification des coordonnées bancaires sera portée à la connaissance de la commune de L'Argentière-La Bessée.

8-2 : Commande

La commande des repas pourra se faire par fax, mail ou téléphone le jeudi midi pour la semaine suivante.

Les commandes seront passées sous forme de 5 tableaux : repas maternelles / primaires et adultes séparés.

Les ajouts seront possibles jusqu'au vendredi midi.

Les annulations seront possibles jusqu'à 3 jours avant la livraison (avant midi).

Article 9 : Clauses financières et de sûreté

9-1 Avances et acomptes

Compte tenu de la périodicité de facturation retenue à l'article 5, il ne sera versé ni avance, ni acompte.

9-2 Cautionnement

Il n'est pas exigé de cautionnement.

Article 10 : Carence du fournisseur - pénalités

Tout refus ou retard de livraison, livraison incomplète ou non-remplacement des fournitures ayant fait l'objet d'un rejet, seront soumis à l'application des pénalités de retard selon les dispositions de l'article 11 du CCAG.

Dans l'hypothèse où la collectivité se trouverait, du fait de la non-exécution du marché par la société prestataire, dans l'obligation de s'adresser à un autre fournisseur, les dépenses en résultant seraient automatiquement déduites de la plus proche facture présentée par la société prestataire. De plus une indemnité pour service non-rendu sera facturée au prestataire. Elle sera équivalente à 3 fois le prix du repas livré multiplié par le nombre de repas non servis.

Toutefois, la carence répétée de la société prestataire entraînera la résiliation dans les conditions prévues à l'article 10 ci-après du marché, après avertissement de la commune par lettre recommandée avec accusé de réception. La date effective de résiliation ne pourra intervenir qu'à l'issue du délai nécessaire pour la commune de procéder à la désignation d'une nouvelle société prestataire.

Au cours de cette période toute nouvelle carence de la société prestataire sera soumise aux dispositions de l'alinéa précédent du présent article.

Article 11 : Résiliation

La collectivité peut, pour non-respect des clauses du marché ou s'il y a eu faute de la société prestataire, mettre fin à l'exécution des prestations faisant l'objet du présent marché avant l'achèvement de celui-ci sans que la société prestataire puisse prétendre à être indemnisée.

La résiliation prendra effet à la date fixée dans la décision ou à défaut d'une autre date, après que la société prestataire ait été informée de la résiliation par lettre recommandée avec accusé de réception et invitée à présenter ses observations dans un délai de 15 jours.

Le marché sera résilié de plein droit :

* en cas de faillite du prestataire, sauf si la commune accepte, s'il y a lieu, les offres qui peuvent être faites par les créanciers pour la continuation de l'entreprise,

* dans le cas où, pour des raisons techniques, financières ou autres, la collectivité serait contrainte de renoncer à la réalisation de l'opération visée à l'article 1 (objet du marché),

* dans le cas où, le présent marché étant conclu avec un groupe de personnes physiques et morales, il y aurait défaillance d'une ou de plusieurs personnes physiques ou morales qu'elle qu'en soit la raison et que les co-traitants s'avèreraient incapables d'exécuter le marché dans des conditions satisfaisantes,

* dans le cas où, le titulaire du marché s'avèrerait incapable de concevoir un projet répondant aux exigences réglementaires minimales,

* dans le cas où, le titulaire du marché confierait à des sous-traitants non expressément agréés par la collectivité, l'exécution de prestations qui lui incombent,

* en cas de liquidation judiciaire, si le prestataire n'est pas autorisé par le Tribunal à continuer l'exploitation de son entreprise.

Article 12 : Dénonciation du marché

Le présent marché pourra être dénoncé à chaque échéance annuelle par lettre recommandée avec avis de réception de l'une ou l'autre des parties signataires de l'acte d'engagement avec un préavis de 2 mois.

Article 13 : Assurances

Le titulaire du marché (et, s'il y a lieu, chacun des membres du groupement titulaire du marché) devra prendre toutes les mesures pour être en conformité avec les dispositions législatives et réglementaires en vigueur.

Le titulaire est tenu de souscrire au plus tard à la date de la signature du présent marché, et auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable, toutes les polices d'assurance nécessaires pour l'exécution des prestations du marché, de sorte à se trouver garanti de toute indemnité à laquelle l'exposerait l'activité entreprise au titre du présent marché.

Dès la notification du marché, il devra justifier qu'il possède une assurance, en cours de validité, garantissant sa responsabilité civile d'exploitation ainsi qu'une assurance couvrant les risques d'intoxication alimentaire.

La collectivité pourra à tout moment demander au prestataire de service, ou à chacun des membres du groupement, la justification de la validité de sa couverture d'assurance et subordonner le paiement à la production de cette justification.

Article 14 : Règlement des litiges

En cas de conflit qui n'aurait pu être réglé à l'amiable par les deux parties, il sera fait appel à la juridiction compétente où le marché est exécuté, à savoir, le Tribunal Administratif de Marseille.

Fait à L'Argentière-La Bessée, le 24 mai 2018

Le Prestataire
(lu et approuvé)

COMMUNE DE L'ARGENTIÈRE-LA BESSÉE

RESTAURATION SCOLAIRE FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE



RÈGLEMENT DE CONSULTATION

1- Objet du marché

Le présent marché concerne la fourniture de repas en liaison froide au restaurant scolaire de L'Argentière-La Bessée (enfants d'âge maternelle (3 à 5 ans) et d'âge élémentaire (6 à 11 ans)).

2- Personne publique contractante

Commune de L'Argentière-La Bessée, 05120 L'Argentière-La Bessée

Tel : 04 92 23 10 03

Fax : 04 92 23 02 99

Courriel : mairie@ville-argentiere.fr

3- Procédure de passation du marché

Procédure adaptée passée selon les articles 27 à 59 du Code des Marchés Publics

4- Durée du marché

1 an

5- Début des prestations

1^{er} septembre 2018

6- Pièces constitutives du marché

- acte d'engagement
- Présent règlement de consultation
- Cahier des charges
- CCAG applicables aux marchés de fournitures courantes et de services
- Mémoire technique présentant :
 - la structure ;
 - des exemples de menus sur trois mois calendaires ;
 - les attestations d'origine des produits employés, précisant quelles sont les denrées surgelées et les denrées fraîches mises en œuvre ;
 - les attestations des organismes (URSSAF, RSI...) précisant que l'entreprise est à jour de ses cotisations.

L'acte d'engagement, le cahier des charges et le règlement de consultation doivent être complétés, datés, paraphés et signés.

7- Délai de validité des offres

90 jours

8- Jugement des offres

Ce jugement sera effectué dans les conditions prévues au Code des Marchés Publics, articles 52, 53, 54 et 55.

Sur la base des critères ci-dessous énoncés, l'adjudicateur du marché choisit l'offre la mieux disante.

Critères de jugement

- Prix : 30 %
- Qualité des menus proposés : 20 %
- Qualité et origine des denrées : 40 %
- Distance à parcourir pour le transport des repas : 10 %

Notation

La notation sera effectuée sur la base suivante :

- 10 Excellente
- 8 Très bon
- 6 Bon
- 4 Moyen
- 2 Médiocre
- 0 Insuffisant

Il pourra être donné des notes intermédiaires (1 – 3 - 5 – 7 – 9) en fonction des offres.

9- Date limite de dépôt des offres

Les offres doivent être remises au plus tard le jeudi 28 juin 2018 à 12 heures en Mairie de L'Argentière-La Bessée, 17 avenue Charles de Gaulle, BP 14, 05120 L'Argentière-La Bessée.

Sous enveloppe cachetée portant la mention : "**NE PAS OUVRIR**".

Offre pour : ***Fourniture de repas en liaison froide – Restauration scolaire***

L'offre sera remise sous une enveloppe cachetée comprenant la mention "**pièces justificatives et offre**", elle contiendra les pièces énumérées à l'Article 6 ci-dessus.

Elle devra être remise contre récépissé au Secrétariat de la Mairie de l'Argentière la Bessée **avant le jeudi 28 juin 2018 à 12h00**, ou, si elle est envoyée par la poste, elle devra l'être à cette même adresse, par pli recommandé avec avis de réception postal et parvenir à destination avant ces mêmes dates et heure limites.

Les dossiers qui seraient remis ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limites fixées ci-dessus, ainsi que ceux remis sous enveloppe non cachetée, ne seront pas retenus : ils seront renvoyés à leurs auteurs.

10- Renseignements administratifs et techniques

Mairie de de L'Argentière-La Bessée, 17 avenue Charles de Gaulle, 04 92 23 21 58,
service.comptabilite@ville-argentiere.fr

COMMUNE DE L'ARGENTIERÈRE-LA BESSÉE

RESTAURATION SCOLAIRE FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE



ACTE D'ENGAGEMENT

1- Objet du marché

Le présent marché concerne la fourniture de repas en liaison froide au restaurant scolaire de L'Argentière-La Bessée (enfants d'âge maternelle (3 à 5 ans) et d'âge élémentaire (6 à 11 ans).

2- Personne publique contractante

Commune de L'Argentière-La Bessée, 05120 L'Argentière-La Bessée

Tel : 04 92 23 10 03

Fax : 04 92 23 02 99

Courriel : info@ville-argentiere.fr

3- Comptable assignataire des paiements

Trésorerie de L'Argentière-La Bessée, 05120

4- Contractant

Signataire : NOM.....

PRENOM.....

QUALITE.....

* Agissant pour mon propre compte

* Agissant pour le compte de la société

Raison sociale.....

Adresse.....

.....

Téléphone..... Fax..... Courriel.....

N° SIRET.....

N° au registre du commerce..... ou N° au répertoire des métiers.....

Code NAF/APE.....

5- Engagement

Après avoir pris connaissance des documents constitutifs du marché, je m'engage sur la base de mon offre à :

- fournir les repas en liaison froide à la cantine des écoles de L'Argentière-La Bessée dans le respect du cahier des charges faisant partie intégrante du marché.

6- Origine des produits

Il est demandé de compléter l'annexe ci-dessous qui sera étudiée par la Commission d'Appel d'Offres et servira à l'attribution de notes.

(*) barrer l'un des deux

Les tableaux doivent être complétés en % de produits utilisés pour la solution de base.

Solution de base :

- Grammage (les portions seront conformes à celles indiquées à l'arrêté ministériel).

Repas en Gr	Crudités	Viande et poisson	Légumes	Pâtes et riz (cru)	Bolognaise
Maternelle (3 à 5 ans)					
Primaire (6 à 11 ans)					
Adultes					

- Proposition de Matières Premières Fraîches

Types de produits	Frais	Déshydratés	Frais prêts à l'emploi / sous vide	Cuits prêts à l'emploi / sous vide	Surgelés
Laitages/Œufs					
Viande/Poisson					
Fruits/Légumes					
Féculents					
Divers					

- Provenance des Produits

Origine des produits	Commune	Canton	Département	Région	France
Laitages/Œufs					
Viande/Poisson					
Fruits/Légumes					
Féculents					
Pain					
Divers					

- Quote-part des produits certifiés « développement durable »

Types de produits	Quote-part certifiée « développement durable »
Laitages/Œufs	
Viande/Poisson	
Fruits/Légumes	
Féculents	
Divers	

- Choix des matières grasses utilisées

Matières grasses et mises en œuvre	Matière grasse d'origine animale	Matière grasse d'origine végétale	Matière grasse hydrogénée
En % sur la totalité des matières grasse utilisées			

La commune demande à ce que lui soit remis un rapport trimestriel sur les critères des tableaux ci-dessous. Elle se réserve le droit de procéder à des vérifications sur les rapports fournis.

7- Capacités professionnelles

Les capacités professionnelles doivent être précisées et suffisantes pour fournir le nombre de repas sans discontinuité du service durant l'année scolaire. Le transport devra être assuré par le fournisseur.

Précisez :

- Nombre de personne composant l'équipe.....
- Nombre de personne effectuant la livraison.....
- Mode de livraison/type et année du véhicule.....
.....

8- Prix

	Solution de Base en liaison froide pour la livraison au service de restauration scolaire (maternelle de 3 à 5 ans et élémentaires)
Prix unitaire d'un repas HT	
TVA	
Coût total TTC d'un repas	

Fait à

Le

Signature