

REGLEMENT DE CONSULTATION

Objet de la consultation :

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS
SERVIS EN LIAISON FROIDE AINSI QUE DES GOUTERS
AU MULTI ACCUEIL D'AUBUSSON**

Pouvoir adjudicateur :

Communauté de communes Creuse Grand Sud
34 B rue Jules Sandeau
23200 AUBUSSON

1- Objet du marché

Le présent marché concerne la fourniture et la livraison de repas en liaison froide et de goûters à la crèche multi-accueil d'Aubusson.

2- Personne publique contractante

Communauté de communes Creuse Grand Sud ; 23200 Aubusson

Tel : 05.55.67.79.98

Mail : contact@creuse-grand-sud.fr

3- Procédure de passation du marché

Procédure adaptée passée selon l'article 28 du Code des marchés publics

4- Durée du marché

1 an reconductible 2 fois, soit 3 années au maximum

5- Début des prestations

1^{er} octobre 2018

6- Pièces constitutives du marché

- acte d'engagement paraphé et signé
- présent règlement de consultation
- cahier des charges paraphé et signé et son annexe (fiche nutrition)
- CCAG applicables aux marchés de fournitures courantes et de services
- Mémoire technique présentant :
 - la structure ;
 - son agrément sanitaire ;
 - des exemples de menus sur chaque saison;
 - les attestations d'origine des produits employés, précisant quelles sont les denrées surgelées et les denrées fraîches mises en œuvre, avec la liste des fournisseurs.

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 du C.M.P.

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

Critères de jugement

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

Notation

La notation sera effectuée sur la base de la 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

Le 20 août 2018 à 16 heures, par voie postale, au siège de la communauté de communes Creuse Grand Sud ; 34 Bis rue Jules Sandeau ; 23200 AUBUSSON.

Ou par courriel, à l'adresse: antoine.teuma@creuse-grand-sud.fr

10) Renseignements administratifs et techniques :

Communauté de communes Creuse Grand Sud – Antenne de Gentioux – M. Antoine Teuma ;
05.55.67.92.49 ; antoine.teuma@creuse-grand-sud.fr

MARCHE PUBLIC DE SERVICES

Procédure Adaptée
(Article 28 du Code des Marchés Publics)

CAHIER DES CHARGES CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

Objet de la consultation :

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS
SERVIS EN LIAISON FROIDE AINSI QUE DES GOUTERS
AU MULTI ACCUEIL D'AUBUSSON**

Pouvoir adjudicateur :

Communauté de communes Creuse Grand Sud
34 B rue Jules Sandeau
23200 AUBUSSON

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché porte sur la fourniture et la livraison en liaison froide des repas servis aux enfants qui fréquentent la crèche multi-accueil d'Aubusson.

ARTICLE 2 – DUREE DU MARCHÉ

Le marché est un marché à procédure adaptée passé pour une période d'un an à compter du 1^{er} octobre 2018. Il peut être mis fin au marché en cours de réalisation en cas :

- d'intoxication alimentaire confirmée par enquête de la Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales,
- de non respect du cahier des charges ou de quantités insuffisantes de la prestation.

ARTICLE 3 – PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ PAR ORDRE DE PRIORITÉ DECROISSANTE A FOURNIR PAR LE CANDIDAT

- l'acte d'engagement établi conformément au modèle ci-joint
- le présent cahier des clauses techniques particulières
- la certitude d'hygiène et de qualité de l'établissement
- le mémoire technique

ARTICLE 4 – DEFINITION DE LA FOURNITURE

Les repas préparés à l'avance sont destinés à des enfants âgés de 9 semaines à 4 ans, selon 3 types de menus différents selon les âges. Un repas comprend le menu du midi et un goûter.

4.1 Nombre de repas servis

Le nombre moyen de repas annuel servi est estimé à 4800 repas, soit un nombre estimatif journalier de 20 repas. Le marché sera conclu sans minimum, ni maximum selon les effectifs journaliers sans qu'il puisse y avoir réclamation de la part du titulaire du marché.

4.2 Commande des repas

L'effectif prévisionnel sera donné le vendredi avant 10 heures pour la semaine suivante. L'effectif réel sera confirmé la veille du jour de livraison avant 10 heures.

ARTICLE 5 – ELABORATION ET COMPOSITION DES MENUS

5.1 Élaboration des menus

Les menus doivent satisfaire à des exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel en rapport, en particulier, avec l'âge des enfants définies dans les recommandations nutritionnelles fixées par le GEM RCN (recommandation nutritionnelle petite enfance de juillet 2015).

Les menus doivent s'inscrire dans le Programme National Nutrition Santé 2011/2015 et dans le respect de la norme HACCP.

Le projet de menus est établi par le prestataire pour une période mensuelle. Il est transmis au multi-accueil pour validation. Après validation, le titulaire transmet par mail les menus

hebdomadaires 15 jours auparavant, au multi-accueil, aux services de la communauté de communes et à l'élu référent. Les menus effectivement servis doivent être conformes aux projets ainsi mis au point. Toutefois, le titulaire peut, en cours de réalisation, procéder à des modifications, à condition que celles-ci :

- soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement,
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas,
- soient validées sans retard par le responsable du multi-accueil précité.

5.2 Composition des repas

1) Chaque repas livré par le prestataire comprendra 3 à 5 composantes selon l'âge de l'enfant :

-une entrée

-un plat protidique (viandes, poissons, œufs)

garniture (légume vert et/ou féculent)

-un fromage (frais, à la coupe, emballé) ou un laitage

-un fruit ou purée de fruit (cuit ou cru) ou un dessert

Le prestataire s'engage à fournir des repas suivant 3 types de prestation :

-prestations bébés de 9 mois à 12 mois : une viande nature (20g), une purée de légumes, un laitage.

-prestations moyens de 12 mois à 18 mois : une viande nature (30g), une purée de légumes, un laitage.

-prestations grands, de 18 mois à 4 ans : une cuitité ou une cruditité, un plat protidique (30g), une purée de légumes, un féculent, un laitage ou un fromage, un fruit cuit ou un dessert.

Le pain sera fourni par le prestataire.

En aucun cas le hors d'oeuvre et le plat d'accompagnement ne comporteront deux féculents, ou deux légumes et chaque repas devra au moins comporter un légume et un féculent.

Les ingrédients divers tels que le poivre, sel, huile d'assaisonnement et vinaigrette devront accompagner les plats servis en conditionnement standard.

2) les goûters :

Les menus des goûters seront en équilibre avec les menus des déjeuners, et comporteront :

-un produit laitier,

-un complément glucidique (fruit etc...)

-pain ou biscuit adapté

Les barres chocolatées sont exclues.

5.3 Technique de cette élaboration

Le titulaire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire définies dans les textes officiels en vigueur et notamment les dispositions spécifiées dans :

- la circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001 publiée au Bulletin Officiel du Ministère de l'Education Nationale et du Ministère de la recherche n°9 du 28 juin 2001,
- la recommandation du GEM RCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) relative à la nutrition, dans sa dernière mise à jour.

Le grammage de chaque plat composant le repas doit être adapté aux usagers comme il est défini dans le bulletin cité ci-dessus. Le titulaire du marché doit fournir un cahier de grammage poids net dans l'assiette qui demeurera annexé au présent cahier des clauses. Il précise le poids net pour chaque plat (hors d'oeuvre, plat protidique, légumes...) suivant les aliments proposés. Le grammage sera strictement respecté.

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

ARTICLE 6 – SPECIFICATIONS QUALITATIVES

6.1 Généralités

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires soit générales, soit particulières et celles indiquées dans les textes en vigueur cités à l'article 5.3. L'approvisionnement en denrées devra prendre en compte l'aspect nutritionnel des aliments, transformés ou non, particulièrement en ce qui concerne les divers types de lipides, glucides et protides.

Il sera effectué suivant les prescriptions qualitatives et les règles d'hygiène concernant les denrées alimentaires. Le prestataire devra répondre aux conditions de traçabilité des produits et être en mesure de fournir sur demande les certificats. L'établissement de fabrication doit être agréé par la DDCSPP. Les problèmes tenant à la qualité, aux quantités et plus généralement ayant trait au service courant de la restauration seront consignés par écrit pour tenir lieu de pièces de réclamation.

La collectivité insiste sur la qualité de la restauration qui doit être proposée aux enfants.

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.

Les steaks hachés seront pur boeuf, maximum 10% de M.G Les steaks entiers seront de qualité extra de manière à assurer la tendreté (Qualité U sur la grille EUROPA).

En ce qui concerne les poissons, le titulaire ne proposera pas de poissons panés mais privilégiera les poissons frais. Les poissons seront sans arrêtes et sans peaux.

Afin de faciliter au prestataire, l'accès aux fruits frais et locaux, il ne sera pas imposé de communiquer à l'avance le type de fruits servi (mention « fruits de saison » sur le menu). La collectivité sera très attentive à 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. Les fruits

rouges ou de saison (pêches, abricots, nectarines, prunes, cerises, raisons, melons) sont assez fréquemment absents des menus présentés dans les collectivités et / ou la qualité de ces fruits n'est pas optimale. La collectivité souhaite obtenir de la part du prestataire une diversité et une qualité de ces fruits suffisantes et satisfaisantes.

En cas de mauvaise qualité du pain, le titulaire devra proposer le changement de boulanger jusqu'à complète satisfaction de la collectivité

Les yaourts seront sans sucre avec des sachets à part (ou miel, ou confiture), ou bien aux fruits.

Aliments qui ne seront pas servis :

Salade verte ; blé ; concombre ; maïs ; pommes crues

6.1.1. Option

La collectivité souhaite introduire certains produits labellisés AB tels que les céréales, les pâtes, les fruits et les légumes.

6.1.2. Les grammages

Le grammage des repas sera réalisé conformément aux normes de la petite enfance et devra être adaptée aux diverses catégories de convives de manière à éviter tout gâchis. Ils pourront, sur demande précise de la collectivité, faire l'objet d'une modulation en fonction des menus.

Ils ne devront pas être inférieurs aux grammages préconisés par le GEMRCN, augmentés de 10%.

6.2 Présentation des repas

Le titulaire est invité à soigner la présentation des plats confectionnés. La présentation des plats peut être simple, mais ne doit pas être négligée. Les plats doivent être appétissants.

6.3 Conditionnement des repas livrés

Le conditionnement des repas devra répondre aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur. Les repas sont conditionnés et livrés selon le principe de la liaison froide en barquettes collectives jetables (8 à 10 portions) pouvant être mis dans des fours de remise à température (63° à 160°).

6.4 Transport des repas

Le transport des repas vers le point de restauration, est à la charge exclusive du titulaire du marché, qui devra à cette fin, utiliser un véhicule réfrigéré satisfaisant aux normes exigées en matière de transport de denrées alimentaires en liaison froide. En outre, le transport devra être assuré quel que soit le nombre de repas commandés, aux frais du fournisseur et à ses risques et périls. Si le titulaire du marché ne livre pas les fournitures dans les délais fixés, le Président ou son représentant, assurera aux mieux les intérêts de la Communauté de communes. Les fournitures en souffrance seront dès lors achetées, sans qu'il soit besoin de mise en demeure, aux frais et risques du prestataire. Le fournisseur supportera la différence en plus entre le prix des acquisitions réalisées et celui de son marché. Il ne pourra rien réclamer pour les différences au moins. Le titulaire assurera la sécurité des approvisionnements, notamment en période hivernale.

6.5 Lieu et heure de livraison

La livraison des repas est effectuée chaque matin entre 10h et 11h dans les locaux du multi-accueil. Un bon de livraison sera remis chaque jour au responsable de la crèche. Tout dysfonctionnement sera signalé dès le lendemain au prestataire qui devra prendre sans délai les mesures nécessaires pour y remédier. Le titulaire du marché est réputé bien connaître ce point de

restauration et notamment le matériel qui les équipe. Le livreur doit contrôler la chambre froide et est tenu de communiquer au référent de la communauté de communes tout dysfonctionnement. Le prestataire doit être joignable dans la matinée et s'engage, en cas d'erreur à la livraison ou d'insuffisance de quantité pour assurer le service, à approvisionner dans l'heure où il aura été prévenu, le complément pour assurer un service normal. A ce titre, il devra fournir un numéro de téléphone portable.

6.6 Contrôles sur la quantité des repas préparés

Le titulaire du marché est tenu de procéder à ses frais, au contrôle de la qualité des repas préparés conformément aux dispositions prévues par la législation en vigueur (art.5.3) et ayant trait à l'alimentation.

Il est tenu par ailleurs, de conserver au froid pendant trois jours au moins, un échantillon de chacun des plats préparés. En cas de toxi-infection alimentaire, ces échantillons sont remis pour être analysés par les services officiels de contrôle. Des contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles auxquels la Communauté de communes peut faire procéder à tout moment, ainsi que de ceux auxquels procèdent les agents de l'Etat, dans le cadre de réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur. Les comptes rendus et bilans des contrôles réalisés, tant par le titulaire du marché, que par les services compétents de l'Etat, sont systématiquement transmis à la Communauté de Commune dès qu'ils sont connus.

6.7 Contrôles des repas livrés – pénalités

Les fournitures livrées doivent correspondre aux spécifications qualitatives, et à la commande régulièrement passée. Le Président ou son représentant se réserve le droit de refuser les livraisons ne satisfaisant pas aux prescriptions. Sur l'initiative du Président ou de son représentant, il peut être procédé à une expertise des fournitures. La constatation des avaries sera en principe faite contradictoirement avec le fournisseur ou son représentant accrédité, convoqué dans les délais compatibles avec les possibilités normales de déplacement. En cas d'absence du fournisseur ou de son représentant, ou en cas de nécessité, il sera passé outre. Dans l'éventualité de cette constatation, la décision de l'expert choisi par le Président est sans appel. Les frais de vérification, épreuves, analyses ou expertises sont à la charge du fournisseur, quel que soit le lieu où elles sont effectuées, si la fourniture ne satisfait pas à l'une quelconque des clauses contractuelles. Lorsqu'une livraison est reconnue irrecevable, le fournisseur doit en effectuer le remplacement sans préjudice de la mise en application de pénalités. Dans le cas où le remplacement de la fourniture a dû être effectué, la réception de la nouvelle livraison est également subordonnée à une expertise dont les frais sont à la charge du fournisseur quels que soient les résultats de cette expertise. La réception n'est définie qu'après l'achèvement des vérifications en qualité, laquelle doit demeurer constante tout au long du marché. S'il est constaté que les repas livrés n'ont ni la qualité ni la quantité prévue, une pénalité proportionnelle sera appliquée en cas de manquement successif et portera sur le nombre total de repas livrés dans la journée, après simple avis par lettre recommandée. Cette demande fera l'objet d'un titre de recette à recouvrer par le Trésorier Principal de la Communauté de commune. Elle sera de l'importance suivante :

- l'ensemble du prix facturé TTC en cas d'intoxication outre les conséquences éventuelles,
- l'ensemble du prix facturé TTC si la qualité de la viande est en cause,
- la moitié du prix facturé TTC si la quantité de la viande est en cause, le tiers dans tous les cas.

La liste des fournisseurs sera fournie systématiquement à 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).

ARTICLE 7 – CONDITIONS D’EXECUTION DU CONTRAT

Animations

Le prestataire devra proposer un menu de fête par trimestre scolaire (Noël, Chandeleur, fin d’année...).

La facturation de ces repas correspondra au prix normal, sans surcoût.

ARTICLE 8 – ASSURANCE DU TITULAIRE

Le titulaire du marché doit souscrire toutes assurances nécessaires pour couvrir d’une manière suffisante, par une ou plusieurs compagnies notoirement solvables, la responsabilité qu’il peut encourir, soit de son fait ou du fait des personnes travaillant sous ses ordres, ou du fait des installations et du matériel mis à la disposition, soit à l’occasion des actes de toute nature, accomplis dans l’exercice de son activité ou de celle de ses préposés. Notamment, en cas d’intoxication alimentaire dont il serait responsable. Le titulaire doit payer régulièrement les primes correspondantes. Il est tenu de présenter une copie de police souscrite à cet effet, ainsi qu’une attestation délivrée par la compagnie d’assurance, justifiant le paiement de la prime afférent à la période en cours. En cas d’existence d’une franchise dans le contrat souscrit par le fournisseur, ce dernier est réputé la prendre intégralement à sa charge.

ARTICLE 9 – PRIX ET DISPOSITIONS FINANCIERES

9.1 Détermination du prix de base initial

Le prix de base initial qui est le prix unitaire du repas, TVA et toutes taxes comprises est réputé établi à la date limite de réception des offres. Les composants du prix de base initial sont les suivantes :

- le prix du repas HT,
- le taux de TVA applicable,
- autres taxes éventuellement applicables.

Il est forfaitaire et comprend toutes sujétions, et notamment : confection des repas, livraison, actions et communication. Le prix de base déterminé en euros et en centimes est celui porté par le titulaire dans son acte d’engagement.

9.2 Facturation

La facturation sera établie mensuellement sur la base des repas livrés. La facture devra comprendre :

- nom et adresse du créancier,
- numéro de son compte bancaire ou postal tel qu’il est précisé sur l’acte d’engagement,
- le nombre de repas livrés,
- le montant hors TVA des prestations,
- le taux et le montant de la TVA,
- le montant total des prestations livrées,
- la date.

Le paiement s’effectue par mandat administratif selon les délais légaux en vigueur, soit au 1^{er} juillet 2011, 30 jours à réception de facture.

ARTICLE 10 – DISPOSITIONS DIVERSES

10.1 Continuité du service

Le titulaire s'engage pendant la période déterminée du marché à assurer régulièrement la continuité du service public, par tous les moyens possibles, y compris en cas de grève de ses personnels.

En cas de défaillance de sa part, la Communauté de communes Creuse Grand Sud peut faire assurer le service aux frais et risques dudit titulaire par toute personne et tous moyens appropriés.

ARTICLE 11 – LITIGES

Si des difficultés surviennent à l'occasion de l'interprétation ou de l'exécution du présent contrat, les parties peuvent avoir recours à une expertise dont les frais seront à la charge de la partie demanderesse. Les litiges qu'ils soient d'ordre qualitatif ou quantitatif, ne peuvent éventuellement entraîner un blocage de paiement qu'à concurrence de 10 % des sommes dues. Le tribunal administratif de Limoges sera compétent.

ACTE D'ENGAGEMENT

Objet de la consultation :

FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS SERVIS EN LIAISON FROIDE AINSI QUE DES GOUTERS AU MULTI ACCUEIL D'AUBUSSON

Pouvoir adjudicateur :

Communauté de communes Creuse Grand Sud
34 B rue Jules Sandeau
23200 AUBUSSON

1- Objet du marché

Le présent marché concerne la fourniture et la livraison de repas en liaison froide et de goûters à la crèche multi-accueil d'Aubusson.

2- Personne publique contractante

Communauté de communes Creuse Grand Sud ; 23200 Aubusson
Tel : 05.55.67.79.98
Mail : contact@creuse-grand-sud.fr

3- Comptable assignataire des paiements

Trésorerie d'Aubusson-Saint-Sulpice les Champs ; 23200 AUBUSSON

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 et les goûters au multi-accueil d'Aubusson 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 étudié par la Commission d'Appel d'Offre et servira à l'attribution de notes.

Les tableaux doivent être complétés en % de produits utilisés pour la solution de base et chaque variante :

Solution de base :

- Proposition de Matières Premières Fraîches

Types de Produits	Frais	Déshydratés	Frais Prêts à l'emploi/ Sous vide	Cuits Prêts à l'emploi/ Sous vide	Appertisés	Surgelés
Laitage						
Oeufs						
Viande						
Poisson						
Fruits						
Légumes						
Féculents						
Divers						

- Provenance des Produits

Origine des Produits	Comcom Creuse Grand Sud	Département	Région Limousin	France	Europe	Reste du monde
Laitage						
Oeufs						
Viande						
Poisson						
Fruits						
Légumes						
Féculents						
Divers						

Variante 1 : fruits et légumes obligatoirement certifiés Agriculture Biologique (AB)

- Proposition de Matières Premières Fraîches

Types de Produits	Frais	Déshydratés	Frais Prêts à l'emploi/ Sous vide	Cuits Prêts à l'emploi/ Sous vide	Appertisés	Surgelés
Laitage						
Oeufs						
Viande						
Poisson						
Fruits						
Légumes						
Féculents						
Divers						

- Provenance des Produits

Origine des Produits	Comcom Creuse Grand Sud	Département	Région Limousin	France	Europe	Reste du monde
Laitage						
Oeufs						
Viande						
Poisson						
Fruits						
Légumes						
Féculents						
Divers						

Variante 2 : un maximum de produits certifiés Agriculture Biologique (AB)

- Proposition de Matières Premières Fraîches

Types de Produits	Frais	Déshydratés	Frais Prêts à l'emploi/ Sous vide	Cuits Prêts à l'emploi/ Sous vide	Appertisés	Surgelés
Laitage						
Oeufs						
Viande						
Poisson						
Fruits						
Légumes						

Féculents						
Divers						

- Provenance des Produits

Origine des Produits	Comcom Creuse Grand Sud	Département	Région Limousin	France	Europe	Reste du monde
Laitage						
Oeufs						
Viande						
Poisson						
Fruits						
Légumes						
Féculents						
Divers						

La communauté de communes 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.

8- Prix

	Solution de base	Variante 1	Variante 2
Prix unitaire d'une repas HT			
Dont part des denrées HT			
Dont part des frais de confection HT			
TVA			
Coût total d'un repas TTC			

Fait à

Le

Signature