

*Communauté de Communes du Canton de CLELLES*

Place de la mairie  
38 930 CLELLES

Tél : 04 76 34 46 61

Renseignements administratifs, techniques et visite sur site :  
Directrice Générale des Service Mme BARTHALAY tél : 04.76.34.49.90 ou  
cccclles@wanadoo.fr

<p><b>MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE POUR LA FOURNITURE DE REPAS EN LIASON CHAUDE</b></p>
-------------------------------------------------------------------------------------------

<p><b>CAHIER DES CHARGES ADAPTEES</b></p>
-------------------------------------------

Date limite de réception des offres :  
**Vendredi 4 Février 2011 avant 12h00**

# **SOMMAIRE**

**1 - INTERVENANTS**

**2- OBJET DU MARCHE DE SERVICE**

**3- DUREE DU MARCHE**

**4- DOCUMENTS CONTRACTUELS**

**5- EXPLOITATION**

**6- GENERALITES**

**7- SPECIFICATIONS QUALITATIVES**

**8- SPECIFICATIONS QUANTITATIVES**

**9- CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS**

**10- FABRICATION ET TRANSPORT DES REPAS**

**11- VERIFICATION PAR LA COLLECTIVITE DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS**

**12- GARANTIE DU TITULAIRE**

**13 - PRIX PAYE PAR LA COLLECTIVITE AU TITULAIRE**

**14- MODALITES DE REGLEMENT DU MARCHE**

**15- SANCTION EN CAS DE DISCONTINUTE DU SERVICE – REGLE DE CONTINUTE DU SERVICE PUBLIC**

**16- RESILIATION**

**17- CRITERE DE SELECTION DES OFFRES**

**18- CONDITION D'ENVOI ET DE REMISE DES PLIS**

## 1 - INTERVENANTS

En application de l'article 2.1 du CCAG, il est précisé que :

La personne publique est la COMMUNAUTE DE COMMUNES DU CANTON DE CLELLES (CDC).

La personne responsable du marché est : Le Président de la Communauté de Communes de Clelles : Monsieur Samuel MARTIN.

Le correspondant administratif et technique est : Directrice Générale des Service Mme BARTHALAY( tél : 04.76.34.49.90 ou cccclelles@wanadoo.fr).

L'Ordonnateur :

Monsieur le Président de la Communauté de Communes du Canton du canton de Clelles ayant reçu pouvoir par délibération du Conseil de Communauté en date du 16 décembre 2010

Le Comptable public assignataire des paiements : **Madame La Trésorière de Mens.**  
**Trésorerie de Mens**  
**38710 MENS**  
**Tel : 04.76.34.63.71**

Le prestataire est le titulaire retenu à l'issue de la consultation

Et que :

La personne publique est dénommée « La Collectivité » dans toutes les pièces du marché  
Le titulaire du marché est dénommé « Le Prestataire » dans toutes les pièces du marché

Mode de passation et forme du marché :

Le marché est passé sous forme d'une procédure adaptée conformément à l'article 28 du code des marchés publics.

## **2- OBJET DU MARCHE DE SERVICE**

### Objet du marché de service :

Le présent document a pour objet de définir les conditions dans lesquelles la Communauté de Communes de Clelles souhaite confier à un restaurateur, traiteur ou à une société de restauration collective un marché de fourniture de repas en liaison chaude pour le restaurant scolaire de Clelles. (Préparation des repas de midi dans la cuisine du prestataire et livraison dans le local du Groupe scolaire de Clelles aménagé pour la circonstance, selon le principe de la liaison chaude).

Forme juridique que devra revêtir l'opérateur économique attributaire du marché : Entreprise isolée ou groupement d'entreprises.

Il précise, de plus, les modalités d'exécution des charges et obligations de chacune des parties. Conformément à la charte de l'environnement et aux possibilités ouvertes par le Code des marchés publics (article 14), la CDC souhaite promouvoir la protection de l'environnement et le développement durable à travers son marché de restauration collective.

### Procédure de passation :

Le marché est passé sous forme d'une procédure adaptée conformément à l'article 28 du code des marchés publics.

### Réglementation, normes :

Les prestations faisant l'objet du présent marché doivent être conformes aux normes homologuées.

## **3- DUREE DU MARCHE**

Le marché s'étendra du 5 septembre 2011 au 4 juillet 2014 : soit 3 années (1 an reconductible 2 fois).

## **4- DOCUMENTS CONTRACTUELS**

Le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous par ordre de priorité décroissante :

- l'Acte d'engagement ;
- le présent cahier des charges adapté ;
- le règlement de consultation ;
- le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de fournitures courantes et de services, brochure N° 2014 des journaux officiels.

## **5- EXPLOITATION**

Le nombre de repas à fournir annuellement figurent ci-après.

Les chiffres indiqués peuvent être soumis à des variations et n'ont qu'une valeur indicative.

Moyennes indicatives : entre 5 000 et 8 000 repas annuels.

## **6- GENERALITES**

Le titulaire assure la préparation des repas et leur livraison au groupe scolaire de Clelles.

Les prestations, objet du marché, sont définies comme suit :

### **6-1 – Jours de livraison**

Le titulaire du marché assurera les livraisons des repas de midi :

- lundi, mardi, jeudi et vendredi sauf périodes de vacances scolaires et jours fériés.

### **6-2 – Nombre de convives**

Le nombre annuel de repas à servir sur lequel les prix seront définis, est voisin d'une moyenne journalière de : entre 40 et 60 repas environ.

La Communauté de Communes donnera le planning des repas le vendredi soir pour la semaine suivante par fax ou par mail.

En cas de modification du nombre de repas commandés, les services de la Communauté de Communes avertiront le titulaire le jour même avant 9h30 par téléphone. Les repas annulés ne seront pas facturés.

En cas d'absence totale d'une classe, le prestataire sera informé la veille au plus tard, sauf en cas de maladie de l'enseignant où nous ne pouvons être prévenus que le matin même.

### **6-3 – Heures de la livraison**

La livraison aura lieu entre 11 h et **11 h 30** au groupe scolaire de Clelles. Lors de la livraison, le prestataire contrôlera les points suivants en présence du responsable du site de restauration :

- température des produits à cœur (ne devra jamais être inférieure à **63 °**),
- état visuel.

Le personnel préposé au transport et aux manipulations devra observer les règles de la propreté les plus strictes : mains propres, linge propre destinés à éviter le contact des denrées avec les vêtements.

### **6-4 – Structure et composition des repas – Exigence de repas équilibrés et variés**

Principe du service à table.

Un menu comprenant 5 éléments + pain

- une entrée froide ou chaude
- 1 plat protéique principal viande / poisson
- 1 accompagnement (équilibre légumes / féculents cf article 8 ci-dessous)
- 1 laitage
- 1 dessert
- Ingrédients et assaisonnements en quantité suffisante
- Pain

Pour les enfants ne mangeant pas de porc, de viande, de poisson ou d'œuf : des éléments de remplacement seront prévus lorsque le menu de base proposé ne conviendra pas. Toutefois les plats servis devront se rapprocher, au moins visuellement, des plats servis aux autres enfants. Le restaurateur sera informé la semaine précédente pour des repas de ce type.

Un repas à thème par trimestre, sans supplément de prix, incluant le repas de Noël doit être proposé. Il est laissé au prestataire toute latitude pour proposer à la collectivité des solutions d'animation ou de présentation susceptibles de dynamiser la prestation en la rendant attrayante, avec une dimension pédagogique pour les jeunes convives.

## **7- SPECIFICATIONS QUALITATIVES**

### **7-1 – SPECIFICATIONS DE QUALITE**

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires et doivent être en outre conformes aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR.

Le prestataire doit :

- confectionner un plat protidique composé de viande ou de poisson qui entrera dans la composition de menus au minimum trois fois par semaine,
- s'approvisionner en pain si possible auprès d'artisans boulangers locaux ou d'agriculteurs boulangers locaux,
- solliciter les producteurs locaux, notamment en termes de légumes et de viande,
- assurer une totale transparence quant à l'origine des produits de manière à ce que la collectivité puisse éventuellement par le biais d'un organisme agréé contrôler celle-ci

La préparation des aliments : les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et tendres. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire. Les menus à jour fixe sont proscrits. La présentation des plats doit être simple, mais elle ne doit pas être négligée.

### **7-2 SPECIFICATION DE SALUBRITE**

- Le titulaire devra respecter les dispositions de tous les textes en vigueur et avoir obtenu une dérogation de la part de la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations, ex DSV) ou avoir obtenu l'agrément de cuisine centrale.
- Conditions pour obtenir une dérogation auprès de la DDPP :

La dérogation peut être obtenue sur simple demande du prestataire, sous réserve de respecter les conditions suivantes :

**-Les quantités et les produits livrés à des intermédiaires ne dépassent pas 30 % du volume d'activité global et n'excèdent pas la quantité hebdomadaire de 400 repas.**

**OU**

**-Les quantités livrées ne dépassent pas les 150 repas hebdomadaires.**

- La cuisine dans laquelle seront fabriqués les repas devra répondre strictement aux dispositions réglementaires en vigueur pour la fourniture des repas en liaison chaude

notamment la maîtrise de la norme HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), analyse des dangers – points critiques pour leur maîtrise.

L'HACCP est un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments (NF V 01-002). L'HACCP s'intéresse aux 3 classes de dangers pour l'hygiène des aliments : les dangers biologiques (virus, bactéries...), les dangers chimiques (pesticides, additifs...) et les dangers physiques (bois, verre...).

### 7-3 PRECONISATION EN MATIERE ENVIRONNEMENTALES ET NUTRITIONNELLES

Dans une logique de développement durable, la promotion des circuits courts est souhaitée.

La saisonnalité des produits frais est privilégiée. Les produits de saison se définissent comme ceux étant produits en France métropolitaine pendant la saison considérée.

La qualité nutritionnelle des repas intègre les recommandations relatives à la santé publique telles que définies dans le cadre du Programme National Nutrition Santé (PNNS).

**Jusqu'au 31 décembre 2011, 10 % de produits issus de l'agriculture biologique doivent être justifié dans l'approvisionnement global ; à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2012, 20 % des produits devront être issus de l'agriculture biologique (Grenelle II – JO du 13/07/2010).**

## 8- SPECIFICATIONS QUANTITATIVES

Il est prévu pour chaque enfant ce qui lui est nécessaire en fonction des règles de la nutrition correspondant à son âge et à son activité, sans excès mais surtout sans insuffisance.

Le titulaire devra respecter les règles essentielles en vigueur d'équilibre alimentaire et de grammage définies par la recommandation **J5-07 du 4 mai 2007 relatif à la nutrition du GEMRCN** (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Nutritive et Nutrition).

## 9- CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

Le titulaire fonctionne avec du personnel que celui-ci recrute et rémunère sous sa propre responsabilité.

### Le matériel

La collectivité met à disposition des « bacs gastro » en quantité suffisante et un thermoport pour environ 60 repas.

### Elaboration des menus

Le prestataire devra se référer à la recommandation J5-07 du 4 mai 2007 relatif à la nutrition du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Nutritive et Nutrition).

Les menus de la semaine seront affichés dans la salle de restauration chaque vendredi précédant la semaine concernée.

Le prestataire fera parvenir par mail ou papier à la Communauté de Communes le vendredi matin les menus en deux exemplaires (dont un sera affiché à l'école).

### Echange d'informations

Lors de chaque livraison, un bon de livraison sera établi en double exemplaires.

Une fiche de suivie pour la traçabilité des températures devra être fournie à chaque livraison.

## **10- FABRICATION ET TRANSPORT DES REPAS**

Les plats cuisinés sont préparés le matin selon le principe de la « liaison chaude » (selon les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur) pour le midi.

Le temps de livraison des repas sera pris en compte dans les critères de sélection des offres afin de s'inscrire dans l'Agenda 21.

La cuisine dans laquelle seront fabriqués les repas devra répondre strictement aux dispositions réglementaires en vigueur pour la fourniture des repas en liaison chaude (distance maximale de 80 km pour les prestataires ayant obtenus une dérogation à l'agrément cuisine centrale de la DDPP). Dans le cas où l'autorisation de fabriquer ces repas à partir de l'établissement initialement prévu serait suspendue pour quelque cause que ce soit, le fournisseur s'engage à en informer la collectivité et à faire en sorte de pouvoir continuer ses prestations à partir d'une autre cuisine dans les mêmes conditions et avec les mêmes garanties.

Le prestataire effectuera le transport des repas de la cuisine jusqu'au point de consommation fixé par la Collectivité dans des véhicules conformes aux normes sanitaires en vigueur.

**La température des plats chauds, entre le moment où ils sont confectionnés et le moment où ils sont livrés ne doit jamais être inférieure à 63 °C.**

## **11- VERIFICATION PAR LA COLLECTIVITE DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS**

La collectivité peut, à tout moment, et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous les contrôles qu'elle jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et les modalités de leur exécution.

Les contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- Respect de la méthode HACCP
- Menus et fréquence des repas définie dans la circulaire du J5-07 du 4 mai 2007 relatif à la nutrition du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Nutritive et Nutrition).

Ils sont effectués soit par la personne responsable, soit par son représentant.

La personne responsable de la cantine contrôle à réception la conformité des prestations avec les clauses du marché. Ses observations éventuelles seront notées sur le bon de livraison.

Le contrôle des lieux de restauration collective est assuré par la DDPP (Direction Départementale de la protection des populations).

Conformément à la législation, des repas témoins seront conservés 5 jours au frais. Ceux-ci seront remis aux services compétents suivant la procédure prévue en cas d'intoxication alimentaire ou à toute demande ponctuelle.

### **Mesures d'hygiène et de sécurité :**

Le prestataire appliquera très précisément l'ensemble des procédures définies dans le contrat d'autocontrôle d'hygiène, dont copie lui est remise et fera procéder aux adaptations nécessaires de ses locaux, selon les recommandations précisées par la DDPP.

Le prestataire procédera aux conservations d'aliments nécessaires, par ailleurs, pour les contrôles sanitaires.

Le prestataire est tenu de faire, à ses frais, des contrôles réguliers afin de vérifier la conformité des repas fournis aux critères microbiologiques réglementaires auxquels il doit satisfaire.

Ces contrôles réguliers seront effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer à tout moment la Communauté de Communes ainsi que de ceux auxquels procèdent les services de l'Etat.

Les comptes rendus et bilans des contrôles réalisés, tant par le fournisseur que par les services compétents seront à la disposition de la Communauté de Communes.

Le prestataire veillera à l'application des règles relatives à la surveillance médicale et à l'hygiène corporelle du personnel qui manipule les denrées.

## **12- GARANTIE DU TITULAIRE**

Le titulaire s'engage à souscrire toutes assurances pour couvrir d'une manière suffisante, par une ou plusieurs compagnies notoirement solvables, la responsabilité qu'il peut encourir soit de son fait, soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres. La responsabilité de la collectivité ne pourra être recherchée à l'occasion d'un litige provenant de la fourniture du prestataire. Le prestataire déclare être assuré auprès d'une ou plusieurs compagnies notoirement solvables pour les risques d'intoxication alimentaires.

A fournir au montage du dossier : le titulaire s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes et à justifier de la régularité de sa situation à toute demande de la collectivité par la présentation des polices ou quittances correspondantes.

Le titulaire s'engage à mettre en conformité dans les plus brefs délais, ses prestations en fonction de l'évolution des normes réglementaires et législatives.

Le titulaire du marché est exempté de la retenue de garantie.

Le titulaire s'engage par ailleurs à fournir les attestations et les agréments de la DDPP (Direction Départementale de la protection des populations).

## **13 – PRIX PAYE PAR LA COLLECTIVITE AU TITULAIRE**

### Prix de base initial

Le prix initial de base est le prix unitaire du repas, TVA et toutes taxes comprises.

Le prix initial de base est réputé établi à la date limite de réception des offres.

### Détermination du prix initial

Le prix initial est, sauf dérogation à la présente décision, déterminé comme suit :

- Les prix des denrées des repas servis, dont la composition est STRICTEMENT CONFORME au présent CAHIER DES CHARGES,
- Les frais de fonctionnement du titulaire
- La rémunération du titulaire

En outre les frais de livraison devront être clairement précisés.

### Ajustement du prix

Une réévaluation automatique du prix du repas payé au prestataire est prévue le 1<sup>er</sup> septembre de chaque année basée sur l'indice INSEE des prix à la consommation « repas dans un restaurant scolaire ou universitaire ».

## **14- MODALITES DE REGLEMENT DU MARCHE**

Au début de chaque mois, le titulaire remet à la collectivité un état récapitulatif des repas par jour qui sera validé par la collectivité. Ensuite la facture sera établie par le titulaire du marché en deux exemplaires et devra comporter les mentions suivantes :

- nom et adresse du créancier et date de facturation
- numéro de son compte (bancaire ou postal) tel qu'il est précisé à l'acte d'engagement
- numéro de SIRET
- références du marché et le cas échéant de chaque avenant
- le nombre de repas servis par mois
- le prix des repas hors TVA
- le taux et le montant de la TVA
- le montant TTC à payer

Les montants facturés sont arrondis au deuxième chiffre après la virgule.

En application de l'article 98 du code des marchés publics 2009, le délai de paiement des situations ne pourra excéder **30 jours**.

## **15- SANCTION EN CAS DE DISCONTINUTE DU SERVICE – REGLE DE CONTINUTE DU SERVICE PUBLIC**

Le titulaire s'engage pendant la période déterminée à assurer régulièrement la continuité du service, et à une obligation de moyens et de résultat.

En cas de défaillance de sa part, des pénalités de retard seront appliquées dès le premier jour. Calcul des pénalités de retard : environ 60 repas / jour x (prix du repas) x 2

## **16 – RESILIATION :**

Celle-ci peut intervenir à l'initiative de chaque partie par l'envoi de cette décision par lettre en recommandé avec accusé de réception. Le motif doit correspondre à une raison sérieuse et motivée, à l'exclusion des conditions de prix. Le préavis sera de 3 mois prenant effet après réception du courrier par l'autre partie (en complément des articles 30 à 33 du CCAG FCS).

En cas de dénonciation, le prestataire reste cependant engagé jusqu'à la fin du délai de préavis de 3 mois défini ci-dessus.

De plus, après la signature du marché, en cas d'inexactitude des documents ou renseignements relatifs à la situation sociale et fiscale du titulaire et en cas de non fourniture de ces attestations tous les six mois lors de l'exécution du marché, celui-ci sera résilié aux torts exclusifs de celui-ci.

## **17– CRITERES DE SELECTION DES OFFRES**

**80 %** : prix des repas (par enfant),

**20 %** : critère environnemental : distance de livraison des repas et approvisionnement en matières premières de qualité en respectant le développement durable, l'économie sociale et solidaire.

**La Communauté de Communes se réserve le droit de ne pas donner suite à la consultation.**

**La collectivité se réserve le droit de négocier avec les candidats ayant remis une offre conforme.**

### 17-1 Négociation

Après réception et analyse des offres, la collectivité se réserve la faculté de négocier, si elle l'estime nécessaire, avec les candidats de son choix ayant présenté une offre. Elle entamera alors une phase de négociation dans le respect de l'article 1<sup>er</sup> du code de marchés publics. Dans le courrier de négociation adressé aux candidats potentiels, il sera indiqué les termes sur lesquels la collectivité souhaite négocier, ainsi que les modalités de remise des offres. Tout candidat ne répondant pas à la négociation sera jugé au vu de sa réponse initiale, et ne sera en aucun cas rejeté de la consultation.

### 17-2 Langue de rédaction des propositions et unité monétaire

Les propositions doivent être rédigées en langue française, les candidats sont informés que la personne publique conclura le marché dans l'unité monétaire suivante : EURO

## **18- CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISE DES PLIS.**

Le pli devra porter l'indication :

**« Offre : *Marché à procédure adaptée fourniture de repas en liaison chaude* »**

**« Ne pas ouvrir avant la séance d'ouverture des plis »**

Il devra être remis contre récépissé ou, s'il est envoyé par la poste, par pli recommandé avec avis de réception postal, parvenir à destination **avant la date et l'heure limites de réception des offres indiquées sur la page de garde du présent document** et ce, à l'adresse suivante :

**COMMUNAUTE DE COMMUNES DU CANTON DE CLELLES**

**Place de la Mairie**

**38930 CLELLES**

Engagement du Candidat

A .....

Signature et cachet

Le.....

(date de notification du marché)

Porter la mention manuscrite « Lu et Approuvé »