

Communauté de Communes

Jabron Lure Vançon Durance

Le village - 04290 SALIGNAC

Tél. 04.92.34.46.75

ccjlvd@orange.fr

**MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE POUR
LA FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON CHAUDE
POUR L'ACCUEIL DE LOISIRS LES P'TITES BOUILLES**

CAHIER DES CHARGES ET MODALITES DE CONSULTATION

Date limite de réception des offres :

Mercredi 3 Juillet 2019 à 12h00

1. Caractéristiques du marché et conditions de consultation

1.1 Type de procédure

La présente consultation est passée selon la procédure adaptée et soumise notamment aux dispositions du code de la commande public.

1.2 Négociation

La communauté de communes se réserve la possibilité de négocier avec les candidats sur tous les éléments de l'offre (prix, produits...). Le cas échéant cette négociation se fera avec l'ensemble des candidats soit par le biais d'entretiens soit par écrit.

1.3 Demande de précisions :

Des précisions pourront être demandées au candidat :

- lorsque l'offre n'est pas suffisamment claire et doit être précisée ou sa teneur complétée,
- lorsque l'offre paraît anormalement basse,
- en cas de discordance entre le montant de l'offre, d'une part et les éléments ayant contribué à la détermination de ce montant, d'autre part.

2. Pièces constitutives du marché

Les pièces constitutives du marché sont les suivantes :

- le présent cahier des charges
- les documents à produire par le candidat cités à l'article 12

3. Objet du contrat

Le présent marché porte sur la confection et la livraison des repas pour :

- **L'accueil de loisirs** de Peipin à raison de 3 ou 4 jours par semaine (en fonction des sorties) les mercredis, du lundi au vendredi pendant les petites vacances et le mois de Juillet (et potentiellement la première semaine du mois d'août).

Objet	Lieu(x)	Indication du nombre de repas maximums pouvant être commandés sur l'année
Lot	Accueil de loisirs (école de Peipin)	2000

4. Conditions de livraison et fabrication des repas

Tous les matins, avant 10h, les responsables du centre confirmeront au prestataire le nombre de repas à livrer pour le jour même.

Les plats cuisinés sont préparés le matin selon le principe de la « liaison chaude » pour le midi. 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.

Les repas devront être livrés sur les différents sites avec des containers isothermiques chauffants.

Le pain sera fourni par le prestataire. Ce dernier peut s'engager à couper le pain.

Les repas seront mis à disposition sur le lieu de restauration au plus tard à 11h30. Le prestataire récupère les containers en début d'après-midi, l'horaire sera à définir avec l'équipe. Les plats seront retournés lavés.

Le véhicule servant au transport, ainsi que les containers, présenteront les garanties requises de propreté et d'hygiène, conformément aux prescriptions formulées par les services départementaux.

Le conditionnement des repas devra être réalisé selon la réglementation applicable.

5. Le nombre de repas servis

- **Pour l'accueil de loisirs:** l'accueil loisirs peut accueillir jusqu'à 40 enfants. Les enfants s'inscrivent au repas à la journée. Le nombre de repas peut donc varier d'un jour sur l'autre en fonction des effectifs et des sorties prévues.

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. L'effectif réel sera confirmé le jour de livraison avant 10 heures.

6. Qualité des repas :

6.1 Repas adapté

L'entreprise retenue s'engage à élaborer les menus ainsi que les repas selon les règles de l'art et en respectant la législation adéquate en vigueur. Les menus seront communiqués une semaine à l'avance.

Les repas doivent être adaptés aux enfants sachant que la tranche d'âge varie de 3 ans à 14 ans (3-11 ans pour la cantine et 3-14 ans pour le centre de loisirs). Des adultes (notamment les équipes d'encadrements) mangent également ces repas.

Les repas doivent être équilibrés et assurer une qualité nutritionnelle et gustative.

6.2 La composition des menus doit être à minima conforme à celle définie ci-après :

- une entrée (hors d'œuvre ou potage)
- un plat protéique (viande/poisson)
- une garniture (équilibre légumes/féculents)
- un dessert
- pain
- ingrédients et assaisonnements nécessaires à l'accompagnement des repas et en quantité suffisante

6.3 Confection de repas spécifiques :

Afin d'éviter tout problème, le prestataire devra aussi respecter et spécifier par écrit chaque jour les repas spécifiques commandés :

- sans sel,
- végétariens,
- sans porc,
- avec prise en compte d'allergie,
- pique-nique.

6.4 Spécifications de salubrité :

Le titulaire devra respecter les dispositions de tous les textes en vigueur et avoir obtenu une dérogation de la part de la DDCSPP (Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations, ex DSV) ou avoir obtenu l'agrément de cuisine centrale.

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).

6.5 Préconisation en matière environnementale

Les circuits courts, les produits issus de l'agriculture biologique, les fruits et légumes de saison et frais seront à privilégier.

(Les produits de saison se définissent comme ceux étant produits en France métropolitaine pendant la saison considérée)

6.6 Préconisation en matière nutritionnelle

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).

Sont interdits les viandes reconstituées, les boulettes et tout aliment contenant des O.G.M.

Les fromages seront à forte teneur en calcium, pas de fromages reconstitués. Les épices fortes ne sont pas admises.

D'une manière générale, le prestataire veillera à ce que la fréquence de présentation des plats contribue à diminuer les apports de lipides et de glucides simples et augmente ceux de fibres, de vitamines, de fer et de calcium.

6.7 Spécifications quantitatives

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).

7. Conditions d'exécution des prestations

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

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.

8. Durée du contrat

Le contrat sera conclu pour un an, à compter de la rentrée scolaire 2019-2020, renouvelable deux fois par reconduction expresse.

Il pourra être dénoncé à tout moment par la Communauté de communes Jabron Lure Vançon Durance en cas de problèmes graves concernant la confection, la composition et l'hygiène des repas servis et la livraison.

9. Continuité du service

Le titulaire s'engage pendant la période déterminée à assurer la continuité du service en toutes circonstances.

En cas de rupture du service, des pénalités seront appliquées dès le premier jour, et sans mise en demeure préalable.

Calcul des pénalités: Nombre de repas par jour x (prix du repas TTC) x 2

10. Dispositions financières :

Les prix des repas sont facturés au prix unitaire.

Les prix restent fermes et définitifs durant toute la période de la prestation

Un bon de livraison sera joint à chaque livraison.

Une facture sera établie à la fin de la période avec le détail des repas commandés en distinguant les différents sites de livraison.

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.

11. Les critères de sélection des offres

Sera retenu l'offre économiquement la plus avantageuse appréciée en fonction des critères de sélection énoncés ci-dessous avec leur pondération :

- Le prix des repas (par enfant) : 40%
- La qualité des repas : diversité et équilibre des repas, respect des conditions d'hygiène, de confection et de composition mais également adaptation des menus au public concerné, à savoir aux enfants : 30%
- L'adaptabilité, la rapidité d'acheminement et la garantie de continuité du service en cas d'évènement exceptionnel. Tous les matins, les communes concernées préviennent le prestataire du nombre de repas à livrer. Le prestataire, quant à lui, s'engage à livrer les repas au plus tard à 11h30 : 15%
- L'aspect écoresponsable : approvisionnements en matières premières de qualité en respectant le développement durable : 15%

12. Composition et présentation des offres

12.1 Documents à produire par le candidat

Les candidatures et les offres seront adressées à Monsieur le Président de la Communauté de Communes Jabron Lure Vançon Durance - Le village - 04290 SALIGNAC

Les candidatures doivent contenir les documents suivants :

- présentation de l'entreprise
- références professionnelles similaires le cas échéant
- exemples de menus sur une semaine ainsi qu'un tableau des grammages, ce dernier document ayant valeur contractuelle
- copie de l'agrément de la DSV pour la confection et fourniture de repas en cantine scolaire
- indication des origines des produits pour les circuits courts

- proposition de prix unitaire HT et TTC par repas
- présent cahier des charges daté et signé

Le candidat fournira également les pièces suivantes dûment complétées, datées, paraphées à toutes les pages et signées par le représentant qualifié de la société ou les représentants :

- lettre de candidature
- déclaration du candidat
- Dans la mesure du possible acte d'engagement
- déclaration de sous-traitance DC4, s'il y a lieu.

Ces formulaires sont téléchargeables sur le site :

<https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-marches-publics>

12.2 Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est fixé à 60 jours. Il court à compter de la date limite fixée pour la remise des offres.

13. Date limite de réception des offres et conditions d'envoi

Les propositions devront être remises à la Communauté de communes avant le Mercredi 3 Juillet 2019 à 12h00.

Elles seront soit remises en main propre contre récépissé soit envoyées (à M. le Président de la Communauté de communes Jabron Lure Vançon Durance - Le Village - 04290 SALIGNAC) par la poste par pli recommandé avec avis de réception postal. Un exemplaire sera aussi envoyé par e.mail à l'adresse suivante : ccilvd@orange.fr

ATTENTION : Les plis qui seraient remis, ou dont l'avis de réception serait délivré après les dates et heures limites fixées ci-dessus ne seront pas retenus.

14. Renseignements complémentaires

Les renseignements complémentaires peuvent être obtenus auprès de la Communauté de communes Jabron Lure Vançon Durance : au 04 92 34 46 75 ou à l'adresse suivante : ccilvd@orange.fr

Lu et accepté

Date :

Lu et accepté

Date :

*La communauté de communes
Jabron Lure Vançon Durance*

Le titulaire du marché