

MARCHE PUBLIC de FOURNITURES COURANTES ET
SERVICES
COMMUNE de MAILLANE



COMMUNE DE MAILLANE
Hôtel de Ville,
Place de l'Eglise,
13910 MAILLANE

Marché de fournitures et services passé en procédure adaptée ouverte
en application de l'ordonnance n°2018-1074 du 26 novembre 2018 et
du décret n°2018-1075 du 3 décembre 2018.

Il s'agit d'un accord cadre mono attributaire à bons de commande de
prestations de services.

FOURNITURE DE REPAS AU RESTAURANT SCOLAIRE DE LA
COMMUNE DE MAILLANE

CAHIER DES CHARGES
CAHIER DES CLAUSES
TECHNIQUES
PARTICULIERES

APPEL D'OFFRES – RESTAURATION SCOLAIRE ET ALSH – MAILLANE

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHE

ARTICLE 2 – DUREE DU MARCHE

ARTICLE 3 – PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE PAR ORDRE DE PRIORITE DECROISSANTE

ARTICLE 4 – DEFINITION DE LA FOURNITURE

4.1 Nombre de repas servis

4.2 Commande des repas

ARTICLE 5 – ELABORATION ET COMPOSITION DES MENUS

5.1 Élaboration des menus et affichage

5.2 Composition des repas

5.3 Technique de cette élaboration

ARTICLE 6 – SPECIFICATIONS QUALITATIVES

6.1 Généralités

6.2 Présentation des repas

6.3 Conditionnement des repas livrés

6.4 Transport des repas

6.5 Lieu et heure de livraison

6.6 Contrôles sur la quantité des repas préparés

6.7 Contrôles des repas livrés – pénalités

ARTICLE 7 – CONDITIONS D'EXECUTION DU CONTRAT

7.1 Mise en place d'un responsable chargé du suivi du service de restauration

7.2 Animations

ARTICLE 8 – ASSURANCE DU TITULAIRE

ARTICLE 9 – PRIX ET DISPOSITIONS FINANCIERES

9.1 Détermination du prix de base initial

9.2 Cautionnement

9.3 Facturation

ARTICLE 10 – DISPOSITIONS DIVERSES

10.1 Continuité du service

ARTICLE 11 – LITIGES

CONSULTATION – RESTAURATION SCOLAIRE ET ALSH –COMMUNE DE MAILLANE

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHE

Le présent marché porte sur la fourniture et la livraison en liaison froide des repas servis aux enfants qui fréquentent la cantine scolaire de l'école primaire et de l'accueil de loisir sans hébergement de la commune. Il exclut les missions qui relèvent du service communal et notamment :

- le service des repas,
- la surveillance des enfants.

ARTICLE 2 – DUREE DU MARCHE

Le marché est passé pour une période de 1 (un) an à compter du 1er septembre 2020 jusqu'au 31 août 2021, reconductible autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que le maximum de 220 000€HT soit atteint. La durée totale du contrat ne pourra excéder 4 années.

Il pourra ainsi être reconduit par année ou pour des périodes de 1 à 3 mois selon la volonté de l'organisme acheteur.

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 constatés par huissier.

ARTICLE 3 – PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE PAR ORDRE DE PRIORITE DECROISSANTE A FOURNIR PAR LE CANDIDAT

- un Acte d'Engagement,
- un Cahier des Clauses Administrative Particulières,
- un Cahier des Clauses Techniques Particulières.

ARTICLE 4 – DEFINITION DE LA FOURNITURE

Les repas préparés à l'avance sont destinés à des enfants du secteur maternelle et primaire, et à l'accueil de loisirs sans hébergement de la commune.

4.1 Nombre de repas servis

Le nombre moyen de repas annuel servi est estimé à 30 000 repas. Le marché sera conclu sans minimum et avec un maximum de 220 000€HT (Deux cent vingt mille euros hors taxe) 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, par courriel valant bon de commande. 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 et affichage

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 du 04 mai 2007 n°J5-07). Le projet de menus est établi par le prestataire pour une période mensuelle. Il est transmis à l' élu en charge de la restauration scolaire pour validation.

Après validation, le titulaire transmet par mail et courrier les menus hebdomadaires (repas du mercredi pour le centre de loisirs inclus) 15 jours auparavant, aux services de la mairie, de l'A.L.S.H et de l' élu. 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 service municipal précité.

5.2 Composition des repas

1) La composition des menus est conforme à celle définie ci-après :

- une entrée
- un plat protidique
- un légume d'accompagnement
- un fromage ou un laitage
- un dessert
- le pain

Les ingrédients divers tels que le poivre, sel, huile d'assaisonnement et vinaigrette devront accompagner les plats servis en conditionnement standard. Les boissons ne sont pas incluses dans la prestation.

2) Confection de repas spécifiques :

- Menus P.A.I (Plan d'accueil individualisé), avec prise en compte d'allergie,
- sans porc,
- pique-nique

3) En ce qui concerne l'option 1) : un repas intégralement Bio sera proposé une fois par semaine le jeudi, et un repas végétarien le lundi (conformément à la loi EGALIM – loi 2018-938 du 30 octobre 2018) En ce qui concerne l'option 2) : tous les repas seront intégralement Bio, en plus d'un repas végétarien par semaine le lundi.

Les fournitures Bio, objets des options 1 et 2, seront conformes aux dispositions du règlement du Conseil de l'Union Européenne n° 834/2007, et à ses règlements d'application concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.

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 nouvelle recommandation n°J5-07 du GEM RCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) relative à la nutrition, validée le 04 mai 2007 par le Conseil Scientifique de l'Observatoire Economique de l'Achat Public (OEAP) qui annule et remplace la recommandation n°J3-99 du 6 mai 1999 rééditée en 2001.

Le grammage de chaque plat composant le repas doit être adapté aux usagers comme il est défini dans le bulletin cité ci-dessus (enfants relevant du secteur primaire). 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'œuvre, plat protidique, légumes...) suivant les aliments proposés. Le grammage sera strictement respecté.

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 Direction des Services Vétérinaires. 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.

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 gastro ou demi gastro 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 Maire ou son représentant, assurera aux mieux les intérêts de la Commune de MAILLANE. 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 8h et 8h30 dans les locaux du restaurant scolaire. Un bon de livraison sera remis chaque jour au responsable de cuisine. 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 mairie tous dysfonctionnements. Le prestataire doit être joignable dans la matinée et s'engager, 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.

Tout retard fera l'objet de sanctions telles que prévues à l'article 6 du C.C.A.P.

6.6 Contrôles sur la qualité 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 Commune 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 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 Maire ou le représentant se réserve le droit de refuser les livraisons ne satisfaisant pas aux prescriptions. Sur l'initiative du Maire 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 Maire 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 pas la qualité 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 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,

ARTICLE 7 – CONDITIONS D’EXECUTION DU CONTRAT

7.1 Mise en place d’un responsable chargé du suivi du service de restauration

Le titulaire du marché devra désigner parmi son personnel un responsable chargé du suivi du service de restauration de la commune de MAILLANE. Celui-ci sera présent sur le point de distribution au moins une fois par mois, afin d’assurer le suivi du service et les relations courantes avec le responsable municipal chargé de la restauration scolaire. Le responsable municipal sera désigné par Monsieur le Maire de MAILLANE.

7.2 Animations

Le prestataire devra proposer un menu de fête pour les évènements suivants : Noël, Pâques, fin d’année scolaire. Il est demandé au prestataire de programmer au minimum une fois par trimestre des animations pédagogiques ou à thème, en particulier durant la semaine du goût, sans caractère publicitaire.

De plus, il est exigé un repas à thème par mois, destiné à faire découvrir la gastronomie et l’alimentation d’un autre pays, d’une région ou d’une culture. Par exemple, un menu asiatique, italien, espagnol, africain, breton...

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 Cautionnement

Le titulaire du marché est dispensé de cautionnement.

9.3 Facturation

La facturation sera établie trimestriellement 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.

Par ailleurs, une annexe présentant l'état récapitulatif des prestations livrées par jour sera jointe à la facture pour permettre un pointage rapide des factures.

Le paiement s'effectue par mandat administratif selon les délais légaux en vigueur, soit au 27 juillet 2020, 30 jours à réception de facture.

ARTICLE 10 – DISPOSITIONS DIVERSES

10.1 Continuité du service

Le titulaire s'engage, pendant la durée du contrat, à prendre toutes les mesures utiles afin d'assurer régulièrement la continuité du service, particulièrement pour les vacances scolaires. Il devra fournir les coordonnées des différents interlocuteurs pour chaque période :

- scolaire,
- mercredis,
- vacances.

En cas de défaillance de sa part, la collectivité peut s'adresser à un autre fournisseur. La différence en hausse sur le prix du repas sera prise en charge par le titulaire du marché, jusqu'à la résiliation du contrat.

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 sera compétent.

Lu et accepté

Date :

La commune de MAILLANE :

Lu et accepté

Date :

Le titulaire du marché :