

Commune de GRESY-SUR-AIX

1 place de la Mairie

BP 15

73100 GRESY-SUR-AIX

***Fourniture et livraison des repas en liaison froide
ainsi que des goûters
au Multi-accueil « FRIMOUSSE »***

Cahier des charges

Cahier des clauses particulières

Date limite de réception des offres : 5 décembre 2014 – 17h

Marché public de service

procédure adaptée

Article 28 du code des marchés publics

Article 1 : Objet du marché :

Le présent marché a pour objet la fabrication et la livraison de **repas en liaison froide**, ainsi que des **goûters** servis aux enfants du multi-accueil de GRESY-SUR-AIX (enfants de 9 mois à 4 ans)

Article 2 : Date d'effet du contrat et durée :

-Date d'effet : prévu le 06 janvier 2015

-Durée : 1 an reconductible 2 fois (soit trois années au total). Le pouvoir adjudicateur prend par écrit la décision de reconduire ou non le marché (art. 16 du CMP)

Article 3 : Reconduction du contrat :

Le pouvoir adjudicateur prévient par LR/AR 3 mois à l'avance sa décision de ne pas reconduire le contrat. Dans le cas contraire, aucune formalité est indispensable.

Article 4 : Les tarifs :

-Le tarif devra être communiqué en prix net par repas et par goûter.

Article 5 : Nombre moyen de repas et de goûters servis par jour :

- 26 maximum, moyenne 20 repas par jour

Article 5-1 : Nombre de jours d'ouverture du multi-accueil

- 220 par an

Le nombre moyen de repas annuel servi est de 4 400 repas .Cette quantité est estimative. Elle peut être dépassée ou ne pas être atteinte selon les effectifs journaliers sans qu'il puisse y avoir réclamation de la part du titulaire du marché.

Article 6 : Elaboration des menus :

La politique nutritionnelle du prestataire prendra en compte les recommandations Nutritionnelles mises en place par le ministère de la santé, avec le soutien de tous les ministères et institutions concernés.

Les menus seront établis conformément à la recommandation n° J3-99 du 6 mai 1999 du GPEM/DA, rééditée en juin 2001 (brochure JO n° 5723) et relative à la nutrition. Toutes révisions de ces recommandations devront être prises en compte.

Le projet de menu est élaboré en collaboration avec une diététicienne expérimentée petite enfance. Les menus seront composés par périodes de quatre semaines au minimum, d'après un plan alimentaire qui sera fourni avec l'offre, portés à la connaissance de l'établissement client un mois à l'avance.

Le prestataire pourra apporter des modifications au menu, notamment au regard des possibilités d'approvisionnement ou de mesures sanitaires nationales. Il informera la direction de la crèche. Cette modification sera faite en respectant scrupuleusement le plan alimentaire et ne devra en aucun cas modifier l'équilibre des repas et des goûters.

Les changements éventuels dans la composition des menus devront nous parvenir 15 jours à l'avance.

Le prestataire s'engage à fournir les affiches des menus du mois en format A4 le dernier Lundi avant le mois suivant.

Article 7 : Composition des menus

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
- + Pain, assaisonnement (huile, vinaigre, sucre en poudre...)

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

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

-Prestations moyens, de 12 mois à 18 mois : une viande nature (30 gr), une purée de légumes, un laitage

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

L'adaptation des textures sera prévue et validée, en concertation à la conception des menus.

Outre l'équilibre alimentaire, la composition des menus devra être attrayante.

Le prestataire décrira précisément les méthodes et les moyens qu'il compte mettre en œuvre pour mesurer et apprécier le degré de satisfaction des usagers.

Dans le cadre de la présentation de son offre, le restaurateur fournira des plaquettes de présentation de sa société ainsi que des exemples de menus proposés.

Article 8 : 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

Le prestataire précisera au préalable la gamme de produits qu'il a retenue pour la composition des goûters.

Article 9 : Composition des repas :

Il est exigé que les repas soient l'objet d'un soin particulier quant à leur préparation, leur présentation, leurs qualités organoleptiques et gastronomiques.

La cuisine doit être adaptée au goût des enfants.

La viande sera exclusivement d'origine France ou Europe. Tout changement nécessitera une concertation avec le client. Le prestataire doit obligatoirement fournir la fiche notifiant l'origine de la viande bovine (selon le décret de décembre 2002).

Il faudra veiller à fournir des fruits et légumes de saison, à maturité et prioriser leur provenance locale.

Les denrées pouvant contenir des OGM sont formellement interdites. La charcuterie est interdite, sauf le jambon blanc, ainsi que les farces, abats, et viande de cheval. Le poisson ne sera servi que sous forme de filets, sans arrêtes.

Un produit de remplacement équivalent sera prévu le jour où est servie la viande de porc pour les enfants de confession musulmane ou juive.

Le prestataire fournira la totalité des produits et ingrédients nécessaires à l'accompagnement des repas livrés, sauf les serviettes, la vaisselle et les couverts.

Article 9-1 : Recommandations particulières

-Ne pas prévoir de préparations lourdes, inadaptées aux enfants

-Les fruits secs oléagineux (arachide, noix, amandes, noisettes ou pistaches...) entiers ou en brisures seront absents des préparations de tous types, y compris en poudre dans les desserts, ainsi que les raisins secs.

-Les préparations à base de soja et (ou) contenant des édulcorants seront exclus.

-Pour les cas d'allergies alimentaires notifiées sur certificat médical et faisant l'objet d'un Projet d'Accueil Individualisé, un produit de substitution sera proposé. Le choix du produit sera défini par le client à partir d'une gamme préalablement établie et proposée par le prestataire.

En cas d'épidémie de gastro-entérite, le prestataire prévoit la fourniture de riz, petits pots de purées de carottes, et de petits pots de compote pomme-coing et pomme-banane.

Article 9-2 : Spécifications nutritionnelles

Le prestataire doit appliquer les principes et spécifications nutritionnelles découlant des normes applicables à l'Article 5 (5.2) et 6.

Il sera servi à chaque enfant la quantité qui lui est nécessaire en fonction de son âge et de son activité, sans excès mais surtout sans insuffisance.

Le prestataire respectera le grammage qu'il aura proposé dans son offre, s'appuyant sur les recommandations du GPEM/DA (cf. § 5.1) et à leurs réactualisations.

Le restaurateur composera les repas de façon à utiliser le plus de produits frais, de qualité, de produits variés et le moins possible de produits prêt-constitués.

Article 10 : Contrôles bactériologiques

Le prestataire s'engage à faire effectuer des prélèvements à des fins bactériologiques aux fréquences conformes à la législation en vigueur.

Il devra préciser à la Commune, l'organisme référent et les procédures de contrôles de qualité et d'hygiène qu'il met en œuvre.

Il incombe également au prestataire de suivre l'évolution de la réglementation en matière de contrôle, et de tenir informée la commune de GRESY-SUR-AIX de toutes parutions de nouveaux textes ayant une incidence sur la prestation.

Article 11 : Stock Tampon

Afin d'éviter toute rupture de livraison, le prestataire s'engage à mettre en place un stock de marchandise longue conservation pour la valeur d'un repas. Il sera composé d'éléments ayant une durée de conservation longue dans le temps et sera adapté à l'âge des enfants. Le nombre de repas « tampon » sera prévu à hauteur du nombre de repas habituel commandé et sera réparti en bébés, moyens et grands. La composition de ce menu sera définie par le prestataire, en accord avec la commune.

Article 12 : Conditionnement

Les plats devront être conditionnés en barquettes operculées proportionnées individuelles pour les bébés, moyens et grands,

Les hors d'œuvre seront livrés de la même façon, non assaisonnés. L'assaisonnement sera proposé à part, soit en conditionnement collectif et adapté pour le service, soit les ingrédients seront fournis pour sa réalisation. Le prestataire précisera la solution retenue et la composition des assaisonnements.

Les desserts tels que les compotes, crème desserts, flans, gâteaux de riz...seront livrés avec le même conditionnement que les repas.

Les barquettes devront être hermétiques et d'ouverture facile, elles devront permettre une remise en température sans aucune autre manipulation que l'ouverture.

Sur chacune devront figurer de façon lisible :

- le nom du produit,
- la date de fabrication,
- la date limite de consommation,
- le mode de réchauffage (ouvert, fermé, perforé),
- le temps de réchauffage.

Tout conditionnement altéré devra être remplacé.

Il appartient au prestataire d'élaborer et de remettre au service tous les documents d'information concernant les conditions de conservation et de remise en température.

La remise en température et la distribution des repas seront assurés par le personnel de la structure.

Article 13 : Commande des repas

Une estimation prévisionnelle du nombre de repas sera communiquée par téléphone le Lundi par le personnel municipal responsable de la cuisine au prestataire pour la semaine suivante.

Une rectification du nombre des repas prévus sera admise jusqu'à la veille du jour de livraison avant 10 h du matin.

Article 14 : Transport et livraison

Le prestataire assurera la livraison des repas avec un véhicule agréé et dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire pour tout le matériel utilisé. Les livraisons de repas seront effectuées chaque jour par le prestataire, à l'exception des périodes de fermeture du multi-accueil.

Le matériel destiné au transport des repas sera fourni par le prestataire. La livraison des repas au Multi Accueil devra s'effectuer avant 10h 00. Cette livraison doit impérativement tenir compte des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. Chaque livraison sera accompagnée d'un bon en double exemplaire mentionnant la date ainsi que le nombre de repas commandé et livré. Ce bon sera signé après vérification par un des agents du multi-accueil qui en conservera un exemplaire.

En cas de livraison non conforme (ex : opercule abîmé, température non conforme....), le prestataire s'engage à accepter le refus de la livraison par le personnel qui en assure le contrôle et à le remplacer dans les plus brefs délais.

Le transport s'effectue à partir du laboratoire situé à, par camion frigorifique « classe A »

Ou en cas de fonctionnement différent,

Le transport s'effectue (indiquer les conditions de transport ainsi que le lieu de départ).....

Article 15 : Information du personnel

En accord avec le client, le personnel municipal suivra une information concernant l'hygiène en Restauration Collective et la remise en température des repas livrés. Information délivrée par le prestataire.

Article 16 : Suivi et contrôle de qualité

Tous les mois un représentant du prestataire effectuera une visite du site client afin de s'assurer de la conformité de la prestation fournie avec les termes de l'accord, et proposera les solutions nécessaires à un éventuel réajustement.

Article 17 : Animation

-Plusieurs animations par an seront proposées par les restaurateurs avec un thème différent :

1 gâteau d'anniversaire par mois

pique-nique éventuellement.

-Par ailleurs

Un repas spécifique sera proposé pour Noël.

La chandeleur et carnaval seront fêtés (crêpes et bugnes).

Article 18 : Prix

Prix de la prestation : prix unitaire (voir acte d'engagement).

Ces prix seront garantis pendant toute la durée de l'exécution du contrat.

Le taux de TVA applicable est celui en vigueur au moment de la facturation.

Article 18-1 : Révision des prix

Le mode de révision des prix applicables pour les années N+1 est le suivant :

$$P = P^{\circ} (0.15 + 0.85 \times I / I^{\circ})$$

P= prix unitaire HT révisé

P° = prix unitaire HT en vigueur l'année précédente

I = valeur de l'indice INSEE mensuel des prix à la consommation hors tabac au jour de la demande de révision

I°= valeur de l'indice du même indice l'année précédente

Les calculs de la révision sont effectués et validés par les parties avant la facturation.

Article 18-2 : Facturation

-La facturation sera établie sur la base du nombre de repas livrés.

-La facturation sera établie par mois.

-Les factures seront payables par mandat administratif à 30 jours

La commune ayant transféré la compétence « petite enfance » au CCAS à compter du 1^{er} janvier 2015, les factures seront établies à l'ordre du CCAS de GRESY-SUR-AIX.

Article 19 : Durée du contrat et renouvellement

-Durée : 1 an reconductible 2 fois (soit trois années au total). Le titulaire du marché ne peut refuser sa reconduction. Le pouvoir adjudicateur prend par écrit la décision de reconduire ou non le marché (art. 16 du CMP).

-Le pouvoir adjudicateur prévient par LR/AR 3 mois à l'avance sa décision de ne pas reconduire le contrat. Dans le cas contraire, aucune formalité n'est indispensable.

-Une procédure identique est à respecter par le titulaire du marché en cas de résiliation.

Article 19-1 : Résiliation du contrat :

Toute infraction à l'une ou l'autre des conditions générales et particulières est constatée par un rapport spécial du Maire ou de son représentant.

Au vu de ce rapport le Maire ou son représentant peut, si le prestataire ne remplit pas les obligations que lui imposent les documents contractuels ou s'il les remplit d'une façon inexacte ou incomplète, de nature à compromettre les intérêts du service, prononcer la résiliation du marché et passer un marché de substitution avec d'autres fournisseurs, aux risques et périls du prestataire déchu, après notification à ce dernier par lettre recommandée.

Article 20 : Assurances

Le prestataire est assuré en responsabilité civile auprès de la compagnie
.....N°, en particulier pour les
risques liés aux intoxications alimentaires.

Une attestation sera annexée au renvoi de l'offre

Le restaurateur s'engage à payer régulièrement les primes d'assurances et à justifier la régularité de sa situation à toute demande du client.

Article 21 : Conciliation et arbitrage

Dans le cas où un désaccord ou une contestation surviendrait sur l'interprétation des clauses du présent contrat ou de ses suites ou conséquences, les parties signataires affirment leur désir de rechercher une solution amiable.

Au cas où une solution n'interviendrait pas, le litige serait soumis au tribunal administratif de Grenoble , seul compétent en la matière.

Accepté par le prestataire
Soussigné,

A..... le

Vu le Pouvoir Adjudicateur,

Monsieur Robert CLERC
Maire,