

COMMUNE DE SAINT-ETIENNE-DE-BOULOGNE

**RESTAURATION SCOLAIRE
FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON CHAUDE**

CAHIER DES CHARGES

Article 1 : Objet du marché

Le présent marché concerne la fourniture de repas en liaison chaude aux restaurants scolaires des communes de Saint-Etienne-de-Boulogne (enfants d'âge maternelle) et de Saint-Michel-de-Boulogne (enfants d'âge primaire).

Article 2 : durée du marché

Le présent marché est passé pour une durée de 6 ans, à savoir du 1^{er} janvier 2014 au 31 décembre 2019.

Article 3 : évaluation des besoins

3-1 : Volume initial

A titre indicatif, le nombre de rationnaires sur la base de ces deux dernières années est en moyenne de :

- 700 rationnaires par année scolaire à Saint-Etienne-de-Boulogne ;
- 3200 rationnaires par année scolaire à Saint-Michel-de-Boulogne.

Le service de restauration est assuré les lundis, mardis, jeudis et vendredis en période scolaire.

3-2 : Variation des besoins

Le nombre annuel de repas ainsi défini au paragraphe 4-1 est susceptible de variation de + ou – 15%.

Article 4 : modalités d'exécution du marché

4-1 Commande des repas

Le nombre exact de rationnaires est précisé chaque jour par téléphone à 9 h 30.

4-2 Livraison des repas

Les repas sont retirés à la cuisine le jour même entre 11 h et 11h 15.

4-3 Conditionnement

Les repas sont remis en bacs réutilisables exclusivement : hors d'oeuvre, plats protidiques, légumes, fromages et desserts. Tout emballage individuel des portions sera proscrit dans un souci de limiter la production de déchets, sauf pour les produits nécessitant un conditionnement en pots (yaourt, crème, etc.)

4-4 Réception des repas

Chaque réception de repas donne lieu à la remise d'un bon détaillé fourni par la société prestataire, faisant apparaître le nombre de repas de chaque catégorie effectivement livrés. Ce bon est remis à l'agent territorial gestionnaire du restaurant scolaire chargé de l'enlèvement des marchandises.

La collectivité se réserve le droit de prescrire toutes mesures de contrôle des marchandises livrées : pesées, dénombrement et analyses de laboratoire, inspection des services vétérinaires, prises de température.

Si la quantité est inférieure à la commande l'agent territorial peut mettre en demeure le prestataire, au moment de la livraison, de compléter la livraison.

Article 5 : provenance et qualité des produits

Conformément aux dispositions ministérielles et, notamment à l'arrêté du 28/06/1994, la collectivité est tenue d'indiquer les provenances des produits qui font l'objet du marché. A cet effet, la société prestataire devra présenter à la collectivité une fiche pour chaque produit compris dans la fabrication des repas, indiquant le pays d'origine. Elle devra respecter la réglementation en vigueur en matière d'approvisionnement et les recommandations de la direction générale de l'alimentation concernant l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB).

Article 6 : composition des repas

Elaboration des menus :

Le fournisseur devra assurer l'élaboration des menus. Ces menus seront réalisés par un nutritionniste ou diététicien en collaboration avec la commission scolaire intercommunale. Ils garantiront un équilibre alimentaire favorisant la découverte du goût et des saveurs, permettant d'éviter toute lassitude des jeunes consommateurs.

Les menus mensuels devront parvenir en Mairie au moins huit jours avant le mois concerné pour affichage. Aucun changement de menu ne sera accepté, sauf cas de force majeure, explicitement justifié auprès de la collectivité qui doit en être informée. Mais les prescriptions quantitatives et qualitatives devront être respectées.

Composition des menus :

Les menus, variés et équilibrés, seront conformes aux différentes normes et règles en vigueur en matière de restauration collective.

De même, le titulaire s'engage à suivre les recommandations Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (G.E.M.R.C.N.) - ex Groupement Permanent d'Etudes de Marché sur les Denrées Alimentaires (G.P.E.M.D.A) réactualisées le 06 mai 1999, portant sur l'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas.

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

Chaque repas sera constitué de :

- 1 hors d'oeuvre,
- 1 plat protidique,
- 1 légume ou féculent d'accompagnement,
- 1 fromage ou yaourt,
- 1 dessert dont un fruit frais deux fois par semaine.

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.

La qualité nutritionnelle des repas servis doit être au minimum conforme à la circulaire n°2001118 du 25 juin 2001 relative à la nutrition de l'élève et aux préconisations du G.E.M.R.C.N..

Toute nouvelle réglementation ou lois spécifiques à la restauration scolaire ou collective s'appliqueront automatiquement au présent marché.

Origine des produits – qualité des denrées - produits proscrits :

Denrée concernée	Solution de base	Variante 1	Variante 2
Généralités		Le prestataire s'approvisionnera de préférence et le plus souvent possible chez des producteurs locaux dont la liste sera communiquée à la commune.	<i>La variante 2 correspond à la variante 1 mais intégrant des produits labellisés AB (Agriculture biologique) pour l'ensemble des denrées mentionnées dans le présent tableau.</i>
Viandes en général	Viandes reconstituées sont strictement interdites. Les viandes d'origine autre que française sont exclues.		
Volaille		Utilisation de volaille fermière classe A, n'ayant jamais été surgelée.	<i>La variante 2 correspond à la variante 1 mais intégrant des produits labellisés AB (Agriculture biologique) pour l'ensemble des denrées mentionnées dans le présent tableau</i>
Boeuf		Utilisation exclusive de viande de boeuf VBF (animaux nés, élevés et abattus sur le territoire français), sans os, maxi 5% de gras. Il en sera de même pour toutes les préparations à base de cette viande avec une exigence particulière pour steak haché qui devra comporter 100% de muscle avec une tolérance de 5% de gras maxi. Excepté pour le steak haché, cette viande ne devra jamais avoir été surgelée.	
Veau et porc		Rôti, sauté. Cette viande devra être sans os, avec un maxi de 5% de gras. Cette viande ne devra jamais avoir été surgelée.	
Agneau - mouton		Gigot d'épaule et sauté sans os avec maximum 5% de gras. Cette viande ne devra jamais avoir été surgelée.	<i>La variante 2 correspond à la variante 1 mais intégrant des produits labellisés AB (Agriculture biologique) pour l'ensemble des denrées mentionnées dans le présent tableau</i>
Poisson		Utilisation exclusive de poisson surgelé mer (S.M) ou de poisson frais. Filets, poisson blanc qualité sans arêtes. Les poissons seront issus de la pêche en Atlantique ou Méditerranée, ou d'élevages implantés sur les côtes et les rivières européennes. Les poissons panés seront exclus.	

Légumes		Toutes les préparations à base de légumes seront exécutées avec des produits surgelés ou frais qui devront avoir été cueillis depuis moins de 4 jours. Les fruits et légumes seront au maximum frais et de saison.	
Produits laitiers		Lors de leur présentation, ils devront avoir au minimum 14 jours de valeur avant leur date de péremption	
Fromages		Les « crèmes fromagères » sont exclues.	
OGM	Les aliments issus de modifications génétiques ou contenant des produits issus de modifications génétiques sont strictement interdits.		

Transport

Le transport est à la charge de la commune.

Le personnel préposé aux transports et aux manipulations doit observer les règles d'hygiène les plus strictes.

Cette réception terminée, les fournitures passent sous la responsabilité du service de restauration scolaire qui devra conserver les repas dans les conditions optimales.

Contrôle bactériologique :

Le prestataire s'engage à suivre la qualité microbiologique des préparations en faisant réaliser à ses frais chaque mois au minimum 4 prélèvements pour analyse d'aliments prélevés le jour de leur consommation.

Le prestataire s'engage également à fournir des résultats d'analyses microbiologiques sur les matières premières entrant dans la fabrication des plats servis dans les restaurants de la commune.

Les résultats des analyses sont communiqués chaque mois à la municipalité.

Article 7 : Détermination des prix des repas

7-1 : Contenu des prix

Les prix des prestations sont ceux qui figurent dans le bordereau des prix figurant dans l'acte d'engagement. Ils sont établis hors TVA.

Le taux de TVA applicable est celui en vigueur à la date de l'établissement des prix. Par ailleurs le prix par repas devra faire ressortir :

- la part du coût des denrées ;
- la part des frais de confection.

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales et autres frappant obligatoirement la prestation, ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, l'assurance, au stockage et au transport jusqu'au lieu de livraison.

7-2 : Variation des prix

Les prix des prestations sont fermes sur la durée du présent marché.

Article 8 : Mode de règlement

La commune de Saint-Etienne-de-Boulogne se libérera des sommes dues sur présentation des factures établies en double exemplaires chaque mois et adressées en Mairie à :

Monsieur le Maire

Le Village, 07200 Saint-Etienne-de-Boulogne.

Celles-ci devront mentionner :

- la raison sociale de la société prestataire
- le N° du registre du commerce
- la domiciliation bancaire ou postale
- le N° et la date du marché
- la date d'établissement de la facture
- la quantité de repas livrés correspondant au nombre de repas commandés
- le prix unitaire hors taxes, le montant total hors taxes, le taux et le montant de la TVA en vigueur, le montant total TTC.

Au cas où le nombre de repas effectivement livrés serait, pour un ou plusieurs jours, supérieur au nombre de repas commandé, c'est le nombre de repas effectivement commandé qui serait retenu pour lesdits jours.

Au cas où le nombre de repas effectivement livrés serait, pour un ou plusieurs jours, inférieur au nombre de repas commandé, c'est le nombre de repas effectivement livré qui serait retenu pour lesdits jours.

Le paiement sera effectué par mandat administratif trente (30) jours maximum à réception de la facture en faveur du compte qui sera préalablement indiqué par le prestataire.

Toute modification des coordonnées bancaires sera portée à la connaissance de la commune de Saint-Etienne-de-Boulogne.

Article 9 : clauses financières et de sûreté

9-1 Avances et acomptes

Compte tenu de la périodicité de facturation retenue à l'article 5, il ne sera versé ni avance, ni acompte.

9-2 Cautionnement

Il n'est pas exigé de cautionnement.

Article 10 : carence du fournisseur - pénalités

Sauf cas de force majeure, tout refus ou retard de livraison, livraison incomplète ou non-remplacement des fournitures ayant fait l'objet d'un rejet, seront soumis à l'application des pénalités de retard selon les dispositions de l'article 11 du CCAG.

Dans l'hypothèse où la collectivité se trouverait, du fait de la non-exécution du marché par la société prestataire, dans l'obligation de s'adresser à un autre fournisseur ou de préparer elle-même un repas froid, les dépenses en résultant seraient automatiquement déduites de la plus proche facture présentée par la société prestataire.

Toutefois, la carence répétée de la société prestataire entraînera la résiliation dans les conditions prévues à l'article 10 ci-après du marché, après avertissement de la commune par lettre recommandée avec accusé de réception. La date effective de résiliation ne pourra intervenir qu'à l'issue du délai nécessaire pour la commune de procéder à la désignation d'une nouvelle société prestataire.

Au cours de cette période toute nouvelle carence de la société prestataire sera soumise aux dispositions de l'alinéa précédent du présent article.

Article 11 : résiliation

La collectivité peut, pour non-respect des clauses du marché ou s'il y a eu faute de la société prestataire, mettre fin à l'exécution des prestations faisant l'objet du présent marché avant l'achèvement de celui-ci sans que la société prestataire puisse prétendre à être indemnisée.

La résiliation prendra effet à la date fixée dans la décision ou à défaut d'une autre date, après que la société prestataire ait été informée de la résiliation par lettre recommandée avec accusé de réception et invitée à présenter ses observations dans un délai de 15 jours.

Le marché sera résilié de plein droit :

* en cas de faillite du prestataire, sauf si la commune accepte, s'il y a lieu, les offres qui peuvent être faites par les créanciers pour la continuation de l'entreprise,

* dans le cas où, pour des raisons techniques, financières ou autres, la collectivité serait contrainte de renoncer à la réalisation de l'opération visée à l'article 1 (objet du marché),

* dans le cas où, le présent marché étant conclu avec un groupe de personnes physiques et morales, il y aurait défaillance d'une ou de plusieurs personnes physiques ou morales qu'elle qu'en soit la raison et que les co-traitants s'avèreraient incapables d'exécuter le marché dans des conditions satisfaisantes,

* dans le cas où, le titulaire du marché s'avèrerait incapable de concevoir un projet répondant aux exigences réglementaires minimales,

* dans le cas où, le titulaire du marché confierait à des sous-traitants non expressément agréés par la collectivité, l'exécution de prestations qui lui incombent,

* en cas de liquidation judiciaire, si le prestataire n'est pas autorisé par le Tribunal à continuer l'exploitation de son Entreprise.

Article 12 : dénonciation du marché

Le présent marché pourra être dénoncé avant l'échéance annuelle par lettre recommandée avec avis de réception de l'une ou l'autre des parties signataires de l'acte d'engagement avec un préavis de 3 mois.

Article 13 : assurances

Le titulaire du marché (et, s'il y a lieu, chacun des membres du groupement titulaire du marché) devra prendre toutes les mesures pour être en conformité avec les dispositions législatives et réglementaires en vigueur.

Le titulaire est tenu de souscrire au plus tard à la date de la signature du présent marché, et auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable, toutes les polices d'assurance nécessaires pour l'exécution des prestations du marché, de sorte à se trouver garanti de toute indemnité à laquelle l'exposerait l'activité entreprise au titre du présent marché.

Dès la notification du marché, il devra justifier qu'il possède une assurance, en cours de validité, garantissant sa responsabilité civile d'exploitation ainsi qu'une assurance couvrant les risques d'intoxication alimentaire.

La Collectivité pourra à tout moment, demander au prestataire de service, ou, à chacun des membres du groupement, la justification de la validité de sa couverture d'assurance et subordonner le paiement à la production de cette justification.

Article 14 : règlement des litiges

En cas de conflit qui n'aurait pu être réglé à l'amiable par les deux parties, il sera fait appel à la juridiction compétente où le marché est exécuté, à savoir, le Tribunal Administratif de Lyon.

Fait à Saint-Etienne-de-Boulogne, le
Le Prestataire
(lu et approuvé)

COMMUNE DE SAINT-ETIENNE-DE-BOULOGNE

**RESTAURATION SCOLAIRE
FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON CHAUDE**

REGLEMENT DE CONSULTATION

1- Objet du marché

Le présent marché concerne la fourniture de repas en liaison chaude aux restaurants scolaires des communes de Saint-Etienne-de-Boulogne (enfants d'âge maternelle) et de Saint-Michel-de-Boulogne (enfants d'âge primaire).

2- Personne publique contractante

Commune de Saint-Etienne-de-Boulogne, 07200 Saint-Etienne-de-Boulogne

Tel : 04 75 87 11 23

Fax : 08 26 38 18 39

Mail : mairie.saint-etienne-de-boulogne@laposte.net

3- Procédure de passation du marché

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

4- Durée du marché

6 ans

5- Début des prestations

1^{er} janvier 2014

6- Pièces constitutives du marché

- acte d'engagement
- présent règlement de consultation
- cahier des charges
- CCAG applicables aux marchés de fournitures courantes et de services
- Mémoire technique présentant :
 - la structure ;
 - des exemples de menus sur trois mois calendaires ;
 - les attestations d'origine des produits employés, précisant quelles sont les denrées surgelées et les denrées fraîches mises en œuvre.

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 : 30 %
- Prix : 30 %

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 vendredi 11 octobre 2013 à 12 heures en Mairie de Saint-Etienne-de-Boulogne, 07200 Saint-Etienne-de-Boulogne

10) Renseignements administratifs et techniques :

Mairie de Saint-Etienne-de-Boulogne, 07200 Saint-Etienne-de-Boulogne, 04 75 87 11 23

COMMUNE DE SAINT-ETIENNE-DE-BOULOGNE

**RESTAURATION SCOLAIRE
FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON CHAUDE**

ACTE D'ENGAGEMENT

1- Objet du marché

Le présent marché concerne la fourniture de repas en liaison chaude aux restaurants scolaires des communes de Saint-Etienne-de-Boulogne (enfants d'âge maternelle) et de Saint-Michel-de-Boulogne (enfants d'âge primaire).

2- Personne publique contractante

Commune de Saint-Etienne-de-Boulogne, 07200 Saint-Etienne-de-Boulogne

Tel : 04 75 87 11 23

Fax : 08 26 38 18 39

Mail : mairie.saint-etienne-de-boulogne@laposte.net

3- Comptable assignataire des paiements

Trésorerie de Vals-les-Bains, 07600 Vals-les-Bains

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 chaude à la cantine des écoles publiques de Saint-Michel et Saint-Etienne-de-Boulogne dans le respect du cahier des charges faisant partie intégrante du marché.

7- Origine des produits

Il est demandé de compléter l'annexe ci-dessous qui sera étudiée 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 est 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	Commune	Département	Région	France	Europe	Reste du Monde
Laitage/Oeufs						
Viande/Poisson						
Fruits/Légumes						
Féculents						
Divers						
Pain						

- Quote part des produits certifiés « développement durable »

Types de Produits	Quote Part certifiée « DEVELOPPEMENT DURABLE »
Laitage/Oeufs	
Viande/Poisson	
Fruits/Légumes	
Féculents	
Divers	

- Choix des Matières grasses utilisées

Matières Grasses Mises en Oeuvre	Matière grasse D'origine Animale	Matière grasse D'origine Végétale	Matière grasse Hydrogénée
En % Sur la totalité des Matières grasses utilisées			

Variante 1 :

- 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	Commune	Département	Région	France	Europe	Reste du Monde
Laitage/Oeufs						
Viande/Poisson						
Fruits/Légumes						
Féculents						
Divers						
Pain						

- Quote part des produits certifiés « développement durable »

Types de Produits	Quote Part certifiée « DEVELOPPEMENT DURABLE »
Laitage/Oeufs	
Viande/Poisson	
Fruits/Légumes	
Féculents	
Divers	

- Choix des Matières grasses utilisées

Matières Grasses Mises en Oeuvre	Matière grasse D'origine Animale	Matière grasse D'origine Végétale	Matière grasse Hydrogénée
En % Sur la totalité des Matières grasses utilisées			

Variante 2 :

- 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	Commune	Département	Région	France	Europe	Reste du Monde
Laitage/Oeufs						
Viande/Poisson						
Fruits/Légumes						
Féculents						
Divers						
Pain						

- Quote part des produits certifiés « développement durable »

Types de Produits	Quote Part certifiée « DEVELOPPEMENT DURABLE »
Laitage/Oeufs	
Viande/Poisson	
Fruits/Légumes	
Féculents	
Divers	

- Choix des Matières grasses utilisées

Matières Grasses Mises en Oeuvre	Matière grasse D'origine Animale	Matière grasse D'origine Végétale	Matière grasse Hydrogénée
En % Sur la totalité des Matières grasses utilisées			

La commune 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'un repas ht			
Dont la part du coût des denrées ht			
Dont la part des frais de confection ht			
TVA			
Coût total TTC d'un repas			

Fait à

Le

Signature