



**Groupement de commande
Ville + CCAS de Varangéville**

**Marché public de prestation de service
restauration collective N° 001/2019**

-

**Fourniture et livraison de repas confectionnés pour
les différents services de la commune de
Varangéville**

Cahier des clauses techniques particulières

**Consultation lancée :
Le jeudi**

**Remise des offres :
Le vendredi**

Sommaire

Article 1 : Objet du marché.....	3
1-1 Objet de la consultation.....	3
1-2 Type de marché	3
1-3 Durée du marché.....	3
Article 2 : Nature des prestations à fournir	4
2-1 Nature des prestations et lieu de livraison.....	4
2- 2 Composition des repas.....	5
2-3 Commande des repas et livraison	6
2- 4 Estimation des besoins	6
2-5 Qualité des menus	7
2-6 Equipements existants	8
2-7 Sécurité alimentaire.....	8
Article 3 : Conditions financières du marché	9
3-1 Facturation	9
3-2 Révision de prix.....	9
3-3 Taxes	10
3-4 Délais de paiement des factures	10
3-5 Intérêts moratoires	10
Article 4 : Présentation des offres	10
4-1 Contenu des offres	10
4-2 Sélection des offres.....	11
Article 5 : Conditions générales	11

Article 1 : Objet du marché

1-1 Objet de la consultation

Le présent marché porte sur une prestation de services de restauration collective comprenant la fourniture et la livraison de repas confectionnés aux différents services de la Ville de VARANGEVILLE.

Les repas seront préparés par le prestataire sur son propre lieu de production puis livrés aux services concernés.

Le prestataire assure l'organisation générale du service : approvisionnement, préparation, conditionnement et livraison des repas sur site.

La consultation se fait sous la forme d'un groupement de commande en application de l'article L2113-6 et suivant du code pratique de la commande publique.

Le marché comporte 2 lots :

LOT N°1 : fourniture et livraison de repas confectionnés en liaison chaude pour les enfants des services enfance et jeunesse

- Le restaurant scolaire
- Les centres de loisirs petites et grandes vacances
- La Halte garderie « les P'tis Pierrots »
- L'espace jeunes

LOT N°2 : fourniture et livraison de repas confectionnés en liaison chaude ou froide pour les personnes âgées du CCAS

- Le foyer résidence « Les Chardonnerets »

1-2 Type de marché

Le présent marché est un marché de services relevant de les articles L2124-1, R2124-1, L2124-2 et R2124-2 du code pratique de la commande publique.

Il est passé selon une procédure d'appel d'offres ouvert des articles R2161-2, 3, 4 et 5 du code pratique de la commande publique.

Marché alloti : 2 lots.

1-3 Durée du marché

Le contrat prendra effet le 1er juillet 2019 pour une durée de trois années.

Il sera résiliable au 30 juin de chaque année, sous réserve du respect d'un délai de préavis de quatre mois francs avant la date de prise d'effet de la résiliation, suivant les modalités définies aux Conditions Générales.

Article 2 : Nature des prestations à fournir

2-1 Nature des prestations et lieu de livraison

LOT N°1 : fourniture et livraison de repas confectionnés en liaison chaude pour les enfants des services enfance et jeunesse

- ✓ Restauration scolaire
Fourniture de repas du midi en liaison chaude pour les élèves de l'école maternelle et primaire durant la période scolaire les lundi, mardi, jeudi et vendredi
A noter :
Ponctuellement, fourniture et livraison de repas le mercredi lors des mercredis thématiques organisés par la commune (environ 5 par an)
En cours de réalisation du marché, la fourniture et la livraison de repas le mercredi midi pourra être envisagée de façon régulière en cas de réorganisation du service.
- ✓ Centre de loisirs
Fourniture de repas du midi en liaison chaude pour les enfants du centre de loisirs durant les périodes de vacances scolaires les lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi.
- ✓ Halte garderie
Fourniture de repas du midi en liaison chaude aux enfants de la crèche les lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi

Heure de livraison à ne pas dépasser : 10h45

Lieu de livraison : restaurant scolaire, 2 rue Victor Hugo.

- ✓ Espace jeunes
Fourniture de repas du midi en liaison chaude pour les jeunes de 11 à 18 ans pendant les périodes de vacances scolaires.

Heure de livraison à ne pas dépasser : 12h

Livraison à la salle Charles Clavel - 9 rue Gambetta

LOT N°2 : fourniture et livraison de repas confectionnés en liaison chaude ou froide pour les personnes âgées des Chardonnerets

Livraison au foyer résidence Les Chardonnerets - rue Victor Hugo

- ✓ Fourniture de repas du midi en liaison chaude ou froide pour les personnes âgées qui le souhaitent les lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi

Heure de livraison à ne pas dépasser : 11H00

- ✓ Fourniture de repas du midi en liaison froide en barquettes individuelles pour les personnes âgées le weekend (samedi et dimanche + les jours fériés)
Livraison : en même temps que la livraison des repas du vendredi midi

2-2 Composition des repas

LOT N°1 :

- **repas restaurant scolaire et centre de loisirs**
(système de self service pour les entrées et les desserts) :
 - une entrée (avec choix entre 2 entrées)
 - un plat protidique
 - un légume ou un féculent
 - un fromage
 - un dessert (avec choix entre 2 desserts)
 - pain à volonté et serviette

- **repas « espace jeunes » :**
 - une entrée
 - un plat protidique
 - un légume ou un féculent
 - un fromage
 - un dessert
 - pain à volonté et serviette

- **repas de la halte garderie « les petits Pierrots » :**
 - Un plat protidique
 - Une purée de légume
 - Un dessert

Des paniers pique-nique pourront être demandés ponctuellement (voyage de fin d'année ou sortie à la journée par exemple), commandés au moins 48 heures à l'avance, au même prix qu'un repas classique pour l'ensemble des services.

- **paniers pique-nique :**
 - une entrée
 - un plat protidique
 - une portion de fromage ou un yaourt
 - un dessert
 - du pain
 - une boisson

LOT N°2 :

- **repas résidence « les Chardonnerets » :**
 - une entrée et un potage

- un plat protidique
- un légume ou un féculent
- un fromage
- un dessert
- pain à volonté et serviette

2-3 Commande des repas et livraison

Le nombre journalier de repas par service sera communiqué au titulaire du marché par la Commune dans les conditions et échéances convenues ensemble.

Il devra être possible d'ajuster facilement le nombre de repas commandés en fonction des absences des enfants.

C'est cette commande réajustée qui servira de base de facturation.

La livraison des repas devra intervenir dans les horaires limites fixés à l'article 2-1 du présent CCTP et aux points de livraison demandés.

2- 4 Estimation des besoins

LOT 1 :

SERVICE	Nb repas min par an	Nb repas max par an	pique nique sur demande
restauration scolaire	14 000	18 000	oui
centre de loisirs /mercredi	2 500	3 500	oui
espace jeunes	150	300	oui
halte garderie les Ptis Pierrots	1 400	2000	oui
TOTAL/an	18 050	23 800	

LOT 2 :

SERVICE	Nb repas min/ an	Nb repas max/ an	Pique-nique sur demande	Remarques
foyer résidence les Chardonnerets (repas semaine)	3 900	4 600	oui	
foyer résidence les Chardonnerets (repas weekends)	1 200	1 900		en barquettes individuelles
TOTAL/AN	5 100	6 500		

NB : Les quantités mentionnées ne constituent pas un engagement contractuel mais seulement une indication en se basant sur les quantités commandées les années passées.

2-5 Qualité des menus

Les repas proposés devront être conformes aux règles nutritionnelles et diététiques et garantir un bon équilibre alimentaire sur la semaine et dans le mois. Les mets devront être variés et adaptés au public concerné.

Les repas proposés devront être élaborés conformément aux recommandations et différentes spécifications techniques formulées par le GEMRCN (groupe d'étude des marches de restauration collective et de nutrition).

Les prestations seront conformes aux textes législatifs et réglementaires et aux normes en vigueur lors de l'exécution du contrat.

Remarque : dans le cadre d'une évolution Européenne des normes, tous textes équivalents aux textes français cités sont applicables.

Les repas et les menus devront respecter le décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 et l'arrêté du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les grammages des produits servis respecteront la "recommandation nutrition" complétée et mise à jour en juillet 2015 par le GEMRCN, sur la base de repas d'enfants de classe élémentaire pour tous les enfants et de repas adultes adaptés pour les personnes âgées.

Si les quantités fournies par le prestataire (en termes de grammage) sont estimées insuffisantes par la commune, le prestataire devra être en mesure de s'adapter et d'ajuster les quantités fournies afin de répondre aux besoins formulés par la commune.

Les menus seront établis de manière à satisfaire les besoins nutritionnels et caloriques des enfants et des adultes, dans le respect des recommandations édictées par le Conseil National de l'Alimentation, reprises par le GEMRCN dans ses recommandations.

Les menus seront transmis tous les mois une semaine avant la fin du mois :

- à la responsable du service périscolaire
- à la Directrice de la halte garderie « les Petits Pierrots »
- au directeur de l'espace jeunes
- à la responsable du foyer résidence les Chardonnerets

Les menus seront présentés sur un même document pour le mois à venir.

La collectivité insiste sur la qualité des repas proposés aux usagers du service. L'utilisation de produits frais et variés est fortement recommandée et doit être privilégiée par rapport à l'utilisation de produits issus de l'industrie agroalimentaire dont le goût monotone entraîne la lassitude des usagers

2-6 Equipements existants

Le restaurant scolaire dispose d'une cuisine permettant de maintenir les plats au chaud (système de bain marie), d'une chambre froide, d'un congélateur et d'une friteuse. Il dispose d'un ilot central réfrigéré permettant de proposer du self service (uniquement pour les entrées et les desserts).

La Halte garderie ne dispose d'aucun équipement particulier. Les repas devront être livrés en liaison chaude prêts à être consommés. La livraison se fera en même temps et au même lieu que le restaurant scolaire.

La résidence « les Chardonnerets » dispose d'un four de remise et maintient en température, d'un frigo et d'un congélateur. Elle dispose également d'une vitrine réfrigérée.

La salle Clavel dispose d'un thermo port et d'un frigo.

Le soumissionnaire aura la possibilité de se rendre sur place sur rendez-vous auprès de la Mairie pour connaître les installations permettant ainsi d'apprécier les capacités et les conditions de stockage et d'adapter les plats proposés en conséquence.

Aucune mission d'exécution technique de déconditionnement, ou de service des repas ne sera demandée au prestataire.

Le titulaire des présents lots se chargera de la livraison des prestations alimentaires au moyen d'un véhicule adapté et dans du matériel approprié.

Le titulaire ne disposera pas des équipements appartenant à la Commune pour préparer les repas sur place

2-7 Sécurité alimentaire

Les prestations seront conformes aux textes législatifs et réglementaires et aux normes en vigueur lors de l'exécution du contrat.

Remarque : dans le cadre d'une évolution Européenne des normes, tous textes équivalents aux textes français cités sont applicables.

Et plus précisément aux prescriptions et aux indications précisées ci-dessous et réputées être parfaitement connues par les entreprises soumissionnaires, sans être limitatives :

- Directive C.E.E. 93/43 relative à l'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social (J.O. du 23 octobre 1997)
- conditions du bénéfice du régime d'exonération de TVA des restaurants scolaires

- Code Général des Impôts : article 279 a bis et article 85bis de l'annexe III
- Article 152 du Règlement Sanitaire Départemental Type
- Arrêté du 26 septembre 1980 : Conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration
- Arrêté du 20 juillet 1998 des ministères de l'agriculture, de l'économie et des transports fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (J.O. du 6 août 1998) et la note de service DGAL/SDHA/n° 99-8085 du 8 juin 1999 sur son application
- Arrêté du 26 juin 1974 : Conditions d'hygiène relatives aux plats cuisinés à l'avance
- Arrêté du 25 juin 1980 : Dispositions concernant l'entretien de certains appareils
- Circulaire interministérielle 2001-118 du 25 juin 2001 « composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments »
- Circulaire interministérielle 2002-004 du 3 janvier 2002 : la sécurité des aliments, les bons gestes

Article 3 : Conditions financières du marché

3-1 Facturation

Le prestataire de service émettra mensuellement les factures comprenant le coût du repas multiplié par le nombre de repas confectionnés dans le mois

Lot n°1 :

- une facture au nom de la Ville de Varangéville pour la restauration scolaire
- une facture au nom de la Ville de Varangéville pour le centre de loisirs
- une facture au nom de la Ville de Varangéville pour la Halte garderie « les Petits Pierrots »
- une facture au nom de la Ville de Varangéville pour le Foyer Aragon.

Lot n°2 :

- une facture au nom du C.C.A.S. (Centre Communal d'Action Sociale) de Varangéville pour la restauration des résidents du foyer de personnes âgées « Les Chardonnerets ».
(avec une ligne repas du midi et une ligne repas du weekend)

3-2 Révision de prix

Les prix, sont révisés annuellement en septembre, la révision de prix doit parvenir en Mairie de Varangéville pour le 1er juin de chaque année, la première révision interviendra le 1er septembre 2020 dans le cadre de la réglementation en vigueur par application des formules ci-après :

$$P = P_0 \times (0.50 \cdot A/A_0 + 0.5 \cdot S/S_0)$$

dans lesquelles :

P = prix révisé
Po = prix en vigueur avant révision
A = dernière valeur à la date de révision de l'indice mensuel des prix à la consommation alimentation hors tabac
S = dernière valeur connue à la date de révision de l'indice mensuel cout du travail hors effet CICE – Hébergement et Restauration
Ao&So = valeurs de base de ces indices lors de l'établissement du présent contrat

Les indices A et S sont publiés au bulletin mensuel de la statistique édité par l'INSEE

3-3 Taxes

Le titulaire du marché devra s'acquitter de toutes les taxes dues au titre de l'exécution du contrat.

3-4 Délais de paiement des factures

Le paiement de la somme arrêtée intervient dans un délai maximum de 30 jours courant à compter de la date de remise par le titulaire de sa facture.

En cas de contestation sur le montant de la somme due, le pouvoir adjudicateur fait mandater, dans le délai ci-dessus, les sommes qu'il a admises. Le complément est mandaté, le cas échéant, après règlement du différend.

3-5 Intérêts moratoires

Le titulaire a droit à des intérêts moratoires, dans les conditions réglementaires, en cas de retard dans les mandatements, sauf si ce retard lui est imputable.

Article 4 : Présentation des offres

4-1 Contenu des offres

Le soumissionnaire présentera une offre détaillée par service. A l'appui de celle-ci, il remettra un projet détaillé de la prestation proposée permettant d'évaluer la valeur technique de l'offre présentée.

Le soumissionnaire devra faire apparaître le prix du repas par service, et reporter sa proposition de prix dans les tableaux prévus à cet effet dans l'acte d'engagement.

Le prestataire devra respecter les conditions fixées dans le règlement de consultation et fournir les documents demandés dans les délais impartis.

4-2 Sélection des offres

Sera retenue par la Commission d'Appel d'Offres, l'offre économiquement la plus avantageuse appréciée en fonction des critères hiérarchisés et pondérés de la façon suivante :

1) Prix des repas (note sur 20 points) : 60 %

Montant de l'offre la moins disante/offre analysée x 60 %

2) Valeur technique (note sur 20 points) : 40% décomposée comme suit :

- a. Equilibre des repas et composition des menus : / 5 points
- b. Qualité des produits (valorisation de filières courtes, utilisation de produits locaux, produits frais, produits « faits maison »... : / 5 points
- c. Proposition de repas thématiques : repas améliorés pour les fêtes calendaires, semaine du goût, repas bio... : / 5 points
- d. Organisation et fonctionnement : / 5 points

Article 5 : Conditions générales

Les Conditions Particulières ci-avant sont indissociables des Conditions Générales applicables à ce type de marché.

Le prestataire

Varangéville, le

A.....

Le Maire

Le.....

Signature :

René BOURGEOIS