



VILLE DE HAGONDANGE

**PREPARATION ET LIVRAISON DE REPAS ET COLLATIONS EN LIAISON
FROIDE OU CHAUDE
POUR LA RESTAURATION DES ENFANTS DU MULTI ACCUEIL
DE LA MAISON DE L'ENFANCE**

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES (C.C.A.P.)

* * *

1 – OBJET DU MARCHE :

La présente consultation a pour objet la préparation et la livraison des repas **mixés et non mixés** et des collations, en liaison froide ou chaude pour les enfants accueillis au Multi-Accueil de la Maison de l'Enfance, de la Ville de HAGONDANGE.

La Ville gère un Multi-Accueil, situé dans la Maison de l'Enfance, rue Elsa Triolet à HAGONDANGE.

Pour le présent marché, la prestation consistera en la préparation, de repas mixés et non mixés, en liaison chaude ou froide pour les enfants de 2 mois à 4 ans.

Le Multi-Accueil est agréé pour recevoir 35 enfants de moins de 4 ans. Des enfants peuvent être accueillis en surnombre certains jours de la semaine dans la limite de 40 enfants.

Le Multi-Accueil fonctionne du lundi au vendredi de 7h30 à 18h30. L'ouverture annuelle est de 223 jours environ.

La structure est fermée chaque année entre Noël et Nouvel An, une semaine aux vacances de printemps et trois semaines et demi l'été. Durant cette période, les commandes sont suspendues.

La Ville ne peut s'engager sur un nombre de repas. Les commandes fluctuent en fonction des effectifs. A titre indicatif, la demande de repas, en 2015 a été de 6849 repas soit environ 30 repas par jour.

L'offre de base du marché est :

Préparation et livraison de repas et de collations en liaison froide ou chaude sur site.

2 – ELECTION DE DOMICILE :

A défaut d'indication dans l'acte d'engagement, le domicile élu par le titulaire sera la mairie de HAGONDANGE jusqu'à ce que le titulaire ait fait connaître au maître d'ouvrage l'adresse du domicile qu'il aura élu.

3 – DUREE DU MARCHE :

Le marché est conclu du ...01/04/2017 au 31/03/2018....., il pourra éventuellement être renouvelé deux fois par tranche d'un an.

La ville respectera un délai de préavis de trois mois pour informer le prestataire de la décision

4 – PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE :

Les pièces constitutives du marché sont les suivantes par ordre de priorité :

4.1 – Pièces particulières :

- l'Acte d'Engagement (AE)
- le détail estimatif
- le présent cahier des clauses administratives particulières (CCAP)
- le mémoire technique

4.2 - Pièces générales :

- le cahier des clauses administratives générales (CCAG) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services approuvé par l'arrêté du 19 janvier 2009, en vigueur lors de la remise des offres.
- les recommandations nutrition établies par la groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM – RCN) version 2.0 – juillet 2015

5 – CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS :

La prestation de base concerne la préparation des repas pour le Multi-Accueil de la Maison de l'Enfance. Les prestations devront être conformes aux stipulations mentionnées ci-dessous. Des variantes apportant une amélioration du service ou alors ayant une incidence mineure sur le fonctionnement peuvent être apportées

5-1 - La composition des menus :

Les menus devront se composer :

- pour les enfants de **moins de 10 mois** : repas en texture **MIXEE LISSEE**, denrées présentées séparément :

- ✦ Une purée de légume (120g)
- ✦ Une purée de pomme de terre (30g),
- ✦ Une viande ou un poisson en texture mixée lisse sans sel (10g)
- ✦ Un dessert (compote de 100g).

- pour les enfants de **10 à 18 mois** : repas en texture **HACHEE**, denrées présentées séparément :

- ✦ Une purée de légume (120g) : introduction de nouveaux légumes
- ✦ Un féculent haché (de petite taille) : purée de pomme de terre au lait ou semoule ou pâtes de petite taille ou polenta ou riz haché (60g)
- ✦ Une viande ou un poisson : en texture mixée lisse ou hachée sans sel au choix (20g)
- ✦ Un produit laitier (20g)
- ✦ Un dessert (compote de 100g).

- pour les enfants de **18 mois et plus** : repas en texture **NORMALE**, denrées présentées séparément :

- ✦ Une entrée froide ou chaude
- ✦ Un légume (60g)
- ✦ Un féculent (60g)
- ✦ Une viande ou poisson **en morceaux (30g)**

- ✚ Un produit laitier (20g)
- ✚ Un dessert : fruit cru ou cuit ou laitage ou dessert maison (100g)

Le prestataire fournira des repas de substitution pour les enfants ne mangeant pas de viande ou de porc et fournira une information relative aux allergènes présents dans les repas.

Les repas seront variés et devront satisfaire à des exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel. Ils respecteront la législation relative à la nutrition des jeunes enfants et conformes aux recommandations du GERCM (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition).

Les produits seront adaptés à la petite enfance et respecteront les recommandations pédiatriques en matière de diversification alimentaire.

Les repas comporteront impérativement :

- des produits frais (légumes, fruits, viande et laitage) : 70 à 80% des préparations
- des produits locaux et régionaux : 30 à 40% des achats alimentaires
- des produits d'origine biologique : 20% des achats alimentaires

La réalisation des menus sera effectuée en respectant les points de vigilance suivants :

- origine du produit : lorrain ou non
- organisation de la livraison : circuit court de préférence
- qualité du produit
- variété du produit ou de la recette
- diversification alimentaire
- texture adaptée à chaque tranche d'âge
- couleur des assiettes
- grammage et coût

Le prestataire assurera un suivi rigoureux des fournisseurs, respectera et contrôlera la sécurité alimentaire, favorisera le commerce équitable et agira pour le développement durable.

Les menus seront établis pour 4 semaines. Une note annexe présentera la provenance des fournitures et les références des fournisseurs. Ils seront soumis à l'approbation de la Directrice du Multi-Accueil.

Des repas à thème seront proposés ponctuellement et les menus seront élaborés en fonction des fêtes calendaires.

Le Multi-Accueil transmettra la commande des repas, chaque jour au prestataire en précisant le détail par type de repas commandés.

5-2 - Préparation et livraison des collations :

La collation correspondra au goûter de 16h uniquement. Elle sera composée, d'un laitage et/ou d'une compote et/ou d'un produit céréalier en fonction des tranches d'âge. Une certaine diversité sera attendue.

Les menus des collations seront fournis en même temps que les menus des repas.

5.3 - Préparation et livraison des repas :

Les livraisons devront être correctement conditionnées.

Les bons de livraison comporteront de manière visible et simple :

- Le nom de la structure destinataire
- Le détail de la livraison par type de repas
- La date de fabrication
- La date limite de consommation
- Le temps de remise en température (avec ou sans couvercle)
- Le contenu
- Le nombre de ration par barquette

Les livraisons s'effectueront sur le site à l'adresse suivante :

Maison de l'Enfance
Rue Elsa Triolet
57300 HAGONDANGE

La réception dans les cuisines sera effectuée par un agent de la maison de l'enfance. Il contrôlera au vu du bon de livraison les marchandises à l'arrivée, notamment les conditionnements, les températures et la conformité des livraisons (quantité et respect des menus prévus).

Les heures et jours de livraison des repas seront communiqués par le prestataire et seront les mêmes toutes les semaines.

Les repas pour le jour même arriveront au plus tard à 10h le matin sur le site pour permettre le réchauffage des repas. La livraison intégrera en plus du temps de trajet, le délai nécessaire à la vérification des produits livrés.

La Ville dispose actuellement d'une armoire froide positive pouvant accueillir les repas en liaison froide et dispose de thermopore pour les repas en liaison chaude.

La remise en température s'effectuera avec un four adapté présent sur le site pour la liaison froide.

Le site d'exploitation du titulaire pourra être visité à tout moment de l'année par la directrice du Multi-Accueil, afin de s'assurer de la qualité des denrées et des produits, de vérifier l'hygiène générale des locaux, la propreté du matériel et la tenue du personnel.

5-4 : les commandes :

La Ville souhaite une commande au plus près de ses besoins. Le prestataire, doit dans l'acte d'engagement, préciser la procédure de réservation des repas et les capacités éventuellement possibles d'ajustement possible. Ces modalités sont à préciser dans le mémoire technique et à

mentionner explicitement dans l'acte d'engagement. Elles sont prises en compte dans les critères pour l'attribution du marché

Les commandes préciseront :

- le nombre de repas et leurs répartitions suivant les âges
- les repas spécifiques

6 - VÉRIFICATION :

Les vérifications quantitatives et qualitatives simples seront effectuées au moment de la livraison. Ces vérifications seront effectuées par les agents du Multi-Accueil.

La directrice du Multi-Accueil pourra à tout moment et de façon inopinée se rendre sur les lieux de fabrication pour vérifier si les prescriptions mentionnées dans le mémoire technique sont correctement appliquées.

7 – CARACTERISTIQUES DU MARCHÉ :

La monnaie de compte du marché est l'Euro. Les correspondances relatives au marché sont rédigées en français.

Dispositions applicables en cas d'intervenants étrangers : en cas de litige, la loi française est seule applicable. Les tribunaux français sont seuls compétents.

Si le titulaire est établi dans un autre pays de l'Union Européenne, sans avoir d'établissement en France, il facture ses prestations hors TVA et a droit à ce que l'administration lui communique un numéro d'identification fiscale.

Si le titulaire entend recourir aux services d'un sous-traitant étranger, la demande de sous-traitance doit comprendre, outre les pièces prévues par le Code des Marchés Publics, une déclaration du sous- traitant comportant son identité et son adresse, ainsi rédigée : « *J'accepte que le droit français soit le seul applicable et les tribunaux français seuls compétents pour l'exécution en sous-traitance du marché*

.... – notamment au regard de la loi 75-1334 ou tout texte le modifiant ou le remplaçant. Les demandes de paiement ainsi que toutes les pièces relatives à la sous-traitance seront libellées dans la monnaie de compte du marché. Le prix restera inchangé en cas de variation de change. Les correspondances relatives au marché seront rédigées en français. »

7-1 : Clause sociale :

Le marché ne prévoit pas de clause sociale.

8 – ORDRES DE SERVICE :

La notification du marché vaudra ordre de service, de même que la transmission d'un courrier informant le prestataire de la poursuite de la prestation pour une durée de un an.

9 - FORMATION DES PRIX :

Les prestations faisant l'objet du marché seront réglées par application du prix unitaire dont le libellé est donné dans l'acte d'engagement (AE).

Le prix proposé intégrera le prix du repas, le prix de la collation éventuellement et le prix de la livraison.

10 - VARIATION DANS LES PRIX

10-1 : Mois d'établissement des prix (Mo) :

Le mois d'établissement des prix sera celui de la date limite fixée pour la remise des offres.

10-2 - Révision des prix :

Les prix sont révisables à chaque reconduction du contrat soit au 1^{er} avril de chaque année

10-3 : Choix des index de référence :

L'indice de référence sera l'indice des prix « repas dans un restaurant scolaire ou universitaire » publié par l'INSEE sous l'identifiant 639025.

10-4 Modalités de révision des prix :

Les prix définis dans l'acte d'engagement seront révisés chaque 1^{er} avril par application au prix du marché d'un coefficient donnée par la formule suivante :

$$P = P_o \cdot (I/I_o)$$

P est le prix révisé

P_o est le prix de base

I et I_o sont les valeurs respectivement du dernier indice connu à la date anniversaire du marché et de l'indice connu à la date d'établissement des prix.

11 - PAIEMENTS :

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique.

La remise de la demande de paiement intervient au début de chaque mois pour les prestations effectuées le mois précédent. Elle récapitule les prestations du mois écoulé (détail par jour des repas)

Les factures devront comporter les mentions légales obligatoires.

Les sommes dues au titre du présent marché sont réglées dans un délai global de 30 jours courant à partir de la date où les factures ou décomptes ont été reçues – à condition que tous les éléments prévus contractuellement ou dans les dispositions du CCAG y soient inclus.

Le paiement des sous-traitants éventuels sera effectué conformément aux dispositions arrêtées lors de l'acceptation de ces sous-traitants. Le titulaire joint au projet de décompte une attestation indiquant la somme à régler par la personne publique à chaque sous-traitant déterminé.

Le défaut de paiement dans le délai global précisé ci-dessus fait courir de plein droit des intérêts moratoires selon les modalités définies par décret. Le taux de ces intérêts est égal au taux d'intérêt légal à la date à laquelle les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de deux points.

12 - PENALITES

12-1 : Pénalités pour retard pour la livraison :

Les pénalités sont encourues du simple fait de la constatation du défaut ou du retard par l'agent de la collectivité.

Cette pénalité est calculée par application de la formule suivante : $P = V \times R$

P= le montant de la pénalité

V= la valeur des prestations sur laquelle est calculée la pénalité, cette valeur étant égale au montant en prix de base de la partie des prestations en retard

R = le nombre de jour de retard, est comptabilisé comme jour de retard tout dépassement, hors cadre de force majeure, de plus de 15 mn des horaires stipulées précédemment.

Le prestataire pourra se voir appliquer cette pénalité dès le mois suivant au cours duquel le retard est intervenu, sur la facture correspondante.

12-2 : Pénalités pour non respect des prescriptions prévues au cahier des charges :

Le manquement aux règles d'hygiène ou de sécurité alimentaire expose le titulaire à des pénalités selon les modalités suivantes :

Manquement	Procédur	Montan
Denrées impropres à la consommation ou présomptions sérieuses quant à leur qualité hygiénique	Demande d'explication écrite, si absence de justification, ou justifications jugées insuffisantes	15 % du chiffre d'affaires de la journée concernée (ou des journées concernées).
Manquement aux prescriptions relatives aux denrées		10 % du chiffre d'affaires de la journée concernée (ou des journées concernées)
Non respect de l'engagement (en %) de produits frais entrant dans la composition		10 % du chiffre d'affaires de la journée concernée (ou des journées concernées)
Autres manquements avérés à des obligations législatives ou réglementaires liées à l'hygiène et à la sécurité		5 % du chiffre d'affaires de la journée concernée (ou des journées concernées)

13 - GARANTIE FINANCIERE :

Sans objet.

14 – ASSURANCES :

Avant tout commencement d'exécution, le titulaire et ses co-traitants éventuels doivent justifier qu'ils ont contracté une assurance garantissant leur responsabilité à l'égard des tiers en cas d'accidents ou de dommages causés par la conduite des prestations ou les modalités de leur exécution.

15 – CAHIER DES CHARGES :

Pour tout ce qui n'est pas prévu dans le présent cahier des clauses administratives particulières, il sera fait application du cahier des clauses administratives générales en vigueur au jour de la remise des offres.

Par le fait de répondre à la présente consultation, les candidats reconnaissent connaître les éléments du cahier des charges et les informations qu'il contient. Toute offre déposée induit également l'acceptation de toutes les conditions et prescriptions figurant dans les documents de la consultation. Aucune réclamation ni indemnisation ne pourra donc être réclamée sur ces bases.

16 – REFERENCE AU CCAG « SERVICES » :

Pour tout ce qui n'est pas précisé dans le cahier des charges, il sera fait application du C.C.A.G. (cahier des clauses administratives générales) applicable aux marchés publics de fournitures courantes et services, en vigueur au jour de la remise des offres.

17 – COMPLEMENT & DEROGATIONS AUX DOCUMENTS GENERAUX

Le présent C.C.A.P. complète ou déroge aux articles ci-après du C.C.A.G.
: Article 12 déroge à l'article 14 du CCAG FCS

J'affirme avoir pris connaissance de l'ensemble des pages composant ce document.

Mention manuscrite
"Lu et approuvé"
Signature de l'entreprise
et cachet

Fait en un exemplaire
A
de l'entreprise

