

**MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES
2018-01**

**Consultation pour la passation d'un marché à procédure adaptée en application
de l'article 28 du code des marchés publics**

**DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES (DCE)
FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LE COMITE DES
AGES DU PAYS TRITHOIS**

Avertissement : les candidats se doivent de signaler à l'acheteur public toute erreur, omission, imprécision, contradiction ou ambiguïté qu'ils pourraient déceler dans le dossier de consultation

Pouvoir adjudicateur et son représentant :

Monsieur Norbert JESSUS, Président du Comité des AGES du Pays Trithois
Rue Pierre Brossolette
BP N°70355
Aulnoy lez valenciennes
59304 VALENCIENNES CEDEX

Contact :

RODOT Denis
Directeur des résidences «Heures Claires, Harmonie et Yokoso »
Tél : 03.27.23.78.00 Fax : 03.27.23.78.99
drodot.directeur.hhc@cdesages.com
Site internet : www.cdesages.com

Date et heure limites de réception des offres :

le vendredi 28 septembre 2018 à 12h

Ensemble, donnons plus de vie à leurs jours

Comité des AGES du Pays Trithois
Rue Pierre Brossolette
BP N°70355
Aulnoy Lez Valenciennes
59304 VALENCIENNES CEDEX

Tél. : 03 27 23 78 00
Fax : 03 27 23 78 99
Site web : www.cdesages.com

REGLEMENT DE LA CONSULTATION	4
1. Objet de la consultation.....	4
2. Conditions de la consultation	4
3. Présentation des offres	4
4. Jugement des offres.....	5
5. Conditions d’envoi et de remise des offres.....	5
ACTE D’ENGAGEMENT.....	6
1. Contractant.....	6
2. Montant du marché.....	7
3. Durée du marché.....	7
4. Paiements.....	7
5. Sous traitance.....	8
6. Déclaration.....	8
7. Bordereau de prix unitaire pour le lot n°1 pour une journée alimentaire.....	9
8. Bordereau de prix unitaire pour le lot n°1 pour un déjeuner uniquement.....	9
9. Bordereau de prix unitaire pour le lot n°1 pour un déjeuner et une collation du soir Variante 1	9
10. Bordereau de prix unitaire pour le lot n°1 pour un déjeuner uniquement variante 1.....	9
11. Bordereau de prix unitaire pour le lot n°2 « Accueil de jour La Relaiance » à Petite Forêt.....	10
12. Bordereau de prix unitaire pour le lot n°2 Variante.....	10
13. Bordereau de prix unitaire pour le lot n°3 « Accueil de jour Yokoso » à Haulchin	11
14. Bordereau de prix unitaire pour le lot n°3 Variante.....	11
CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES.....	12
Article 1^{er} : Objet et forme du marché	12
2. Marché à bons de commande	12
3. Durée du marché.....	12
4. Pièces contractuelles.....	12
5. Prix	12
6. Modalités de paiement du titulaire	13
7. Conditions d’exécution de la prestation.....	14
8. Mesure d’urgence.....	15
9. Résiliation du marché.....	16
10. Cession et nantissement de créance	16
11. L’assurance	16

12. Litiges.....	16
1. Respect de la réglementation en vigueur	17
2. Prestation alimentaire	17
3. Modalités de retrait des repas	19
4. Conditionnement des repas	19

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

1. Objet de la consultation

La présente procédure adaptée concerne :

La fourniture de repas en liaison froide pour :

Lot 1 : Pour le service « Restauration à Domicile » du Comité deS AGES du Pays Trithois

Lot 2 : l'accueil de jour « La Relaiance » 90 rue Léo Ferré 59494 PETITE FORET

Lot 3 : l'accueil de jour « Yokoso » 23 Rue Madeleine Caulier 59121 Haulchin,

Les repas seront mis à disposition du Comité deS AGES du Pays Trithois, qui aura la charge de la livraison au domicile des personnes âgées.

Marchés à bons de commande

Marché de fournitures et de services, à bon de commande, passé sous la forme d'une procédure adaptée en application des articles 28 et 77 du Code des Marchés Publics.

Les bons de commande seront notifiés par le pouvoir adjudicateur au fur et à mesure des besoins.

Les variantes sont acceptées selon les modalités suivantes :

1. Proposition de prix pour un plateau repas livré avec un plat protidique
2. Proposition de prix pour un plateau repas livré avec le choix entre 2 plats protidiques
3. Proposition de prix pour un repas journalier

2. Conditions de la consultation

2.1 : Étendue de la consultation et mode de procédure

Le présent marché est soumis aux dispositions de la procédure adaptée conformément à l'article 28 du Code des Marchés Publics.

2.2 : Délai de validité des offres

Les délais de validité des offres est fixé à 120 jours. Il court à compter de la date limite fixée pour la remise des offres.

2.3 : Durée du marché

Le contrat sera signé pour une période de deux ans à compter du 01 décembre 2018 jusqu'au 30 novembre 2020.

Il est précisé qu'en cas de dénonciation, le service de fourniture de repas devra être assuré par le titulaire si la collectivité en exprime le besoin, jusqu'à ce que le marché soit notifié au nouvel attributaire, sans toutefois pouvoir dépasser les 3 mois.

3. Présentation des offres

- Le dossier de consultation des entreprises est remis gratuitement à chaque candidat.
- Les offres des candidats seront entièrement rédigées en langue française.
- L'unité monétaire de compte qui régira l'exécution du marché sera l'EURO.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'apporter avant la date limite pour la remise des offres, les modifications de détail au dossier de consultation. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet.

Si pendant l'étude du dossier par les candidats, la date limite fixée pour la remise des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

Contenu de l'offre :

Chaque candidat aura à produire, concernant le marché pour lequel il est consulté, un dossier complet comprenant les pièces suivantes, datées et signées par lui :

- Un Acte d'Engagement (AE) : ci-joint à compléter.

- Le Cahier des Charges relatif au marché : cahier joint à compléter.
- La liste des références.
- Attestations d'assurances.
- Qualité nutritionnelle et diététique des repas (traçabilité des denrées, fiches techniques de produits, diversité et équilibre des repas – fournir des modèles de menus adaptés aux besoins des personnes âgées).

4. Jugement des offres

Conformément au Code des Marchés Publics, il sera procédé à un classement des offres tenant compte des critères suivants :

- *Garanties et capacités techniques et financières*
- *Références professionnelles*

Les critères retenus pour le jugement de l'offre économiquement la plus avantageuse seront pondéré comme suit :

1) Valeur technique : Mémoire du candidat précisant les points suivants : 50%

- Equilibre alimentaire
- Variété des repas avec des exemples de menus annexés à l'offre sur une période de 8 semaines, exemples de menus à thèmes
- Qualité des produits et matières premières utilisées
- Traçabilité des produits et des fournisseurs (origine des produits, stage de préparation...)
- Conformité de l'unité de fabrication (certification, agrément...)
- Délais de livraison
- Qualité des moyens techniques
- Qualification du personnel
- Suivi de clientèle et qualité relationnelle et de prestation

2) Prix des prestations (prix et ses composants détaillés dans le bordereau 40%.

3) Démarche de développement durable : 10%.

- Valorisation des aliments issus de l'agriculture biologique
- Gestion des déchets, tri des déchets
- Transport
- Gestion des énergies
- Insertion professionnelle

L'attention des concurrents est attirée sur le fait que toute offre incomplète sera immédiatement écartée. Le délai imparti par le pouvoir adjudicateur à l'attributaire pour remettre ces documents sera indiqué dans le courrier envoyé à celui-ci, ce délai ne pourra être supérieur à 10 jours.

5. Conditions d'envoi et de remise des offres

L'enveloppe sera cachetée et contiendra les justifications à produire par le candidat, conformément au présent règlement. Elle portera les mentions suivantes :

Elle sera adressée à :

Mr le Président du Comité deS AGES du Pays Trithois
Rue Pierre Brossolette
BP 70355
AULNOY LEZ VALENCIENNES
59304 VALENCIENNES CEDEX

Les offres devront être remises contre récépissé, avant la date et l'heure indiquées dans la page de garde du présent règlement.

Si elles sont envoyées par la poste (ou Chronopost), elles devront l'être à l'adresse susvisée, par pli recommandé avec avis de réception postal et parvenir à destination avant ces mêmes dates et heures limites.

Les dossiers qui seraient remis ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limites fixées ci-dessus ainsi que remis sous enveloppes non cachetées ne seront pas retenus, ils seront renvoyés à leurs auteurs.

ACTE D'ENGAGEMENT

Personne Publique passant le marché :

**Comité deS AGES du Pays Trithois
Rue Pierre Brossolette
BP 70355
Aulnoy lez valenciennes
59304 VALENCIENNES CEDEX**

Objet du marché :

Fourniture de repas en liaison froide pour :

Lot 1 : Le service de restauration à Domicile du Comité deS AGES du Pays Trithois

Lot 2 : L'accueil de jour « La Relaiance » 90 rue Léo Ferré 59494 PETITE FORET

Lot 3 : L'accueil de jour « Yokoso » 59121 HAULCHIN

Procédure de passation

Marché à procédure adaptée

Ordonnateur

Norbert JESSUS, Président du Comité deS AGES du Pays Trithois

Comptable public assignataire des paiements

Monsieur le Percepteur de Trith-Saint-Léger 6 rue de la Concorde 59125 Trith-Saint-Léger

1. Contractant

1.1 – pour les entreprises individuelles :

Je soussigné(e)	
Domicilié	
Agissant en mon nom personnel	
Immatriculé : SIRET Sous le numéro	
Au registre du commerce au Greffe du Tribunal de	
Sous le numéro	
Code APE	

1.2 – pour les Sociétés :

Je soussigné(e)	
Agissant qualité de la société	
Au capital de	
Dont le siège social est à	
Immatriculé : SIRET Sous le numéro	
Au registre du commerce au Greffe du Tribunal de	
Sous le numéro	
au répertoire des métiers de la chambre des	
métiers de	
Code APE	

1.3 - Pour les groupements :

nous soussignons	
Agissant en mon nom personnel, 1^{er} contractant	
Domicilié à	
Agissant au nom et pour le compte de la société	
Immatriculé : SIRET Sous le numéro	
Au registre du commerce au Greffe du Tribunal de	

Sous le numéro	
au répertoire des métiers de la chambre des métiers de	
Code APE	

Agissant en mon nom personnel, 2ème contractant	
Domicilié à	
Agissant au nom et pour le compte de la société	
Immatriculé : SIRET Sous le numéro	
Au registre du commerce au Greffe du Tribunal de	
Sous le numéro	
au répertoire des métiers de la chambre des métiers de	
Code APE	

Mandataire

M

Est le mandataire des cocontractants ci-dessus groupés

Solidairement Conjointement

Après avoir pris connaissance des Cahiers des Clauses Administratives et Techniques Particulières (C.C.A.P. et C.C.T.P) et des documents qui y sont mentionnés, et après avoir présenté les certificats et établi les déclarations prévues aux articles 45 à 46 du Code des Marchés Publics.

M'engage sans réserve, conformément aux stipulations des documents visés ci avant, à exécuter les prestations demandées dans les conditions ci-après définies.

L'offre ainsi présentée ne me lie toutefois que si son acceptation m'est notifiée dans un délai de cent vingt (120) jours à compter de la date limite de remise des offres fixée par le Règlement de la consultation.

2. Montant du marché

Le marché est traité à prix unitaire. Les prestations seront rémunérées par application aux quantités réellement exécutées des prix du bordereau de prix unitaire (BPU).

Le mois d'établissement des prix est : mois de la remise des offres.

Les prix sont fermes la première année. Ils seront révisables à partir de la deuxième année du marché, et ce conformément à l'article 6.3 du cahier des clauses administratives particulières.

3. Durée du marché

Le marché prend effet pour deux ans, à compter du 1er décembre 2018

4. Paiements

Le Comité deS AGES du Pays Trithois se libèrera des sommes dues au titre du présent marché en en faisant porter le montant du crédit du compte ouvert :

Ouvert au nom :	
Code banque :	
Code guichet :	
N° de compte :	
Clé RIB :	
Domiciliation :	

Après acceptation ou rectification de la facture par le pouvoir adjudicateur, le paiement des sommes dues sera effectué sur service fait. Le paiement s'effectuera dans le délai global maximum de 30 jours en application du décret n° 2008-1355 du 19 décembre 2008.

Le défaut de paiement dans ce délai fait courir des intérêts moratoires au bénéfice du titulaire du marché, ou du sous-traitant payé directement. Les intérêts moratoires courent à partir du jour suivant l'expiration du délai global de paiement jusqu'à la date de mise en paiement incluse.

Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt de la principale facilité de refinancement appliquée par la Banque Centrale Européenne à son opération de refinancement principal la plus récente effectuée avant le premier jour de calendrier du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé de courir, majoré de sept points.

5. Sous traitance

- J'envisage** de sous-traiter une partie des prestations
 Je n'envisage pas de sous-traiter une partie des prestations

L'annexe au présent acte d'engagement indique la nature et le montant des prestations que j'envisage de faire exécuter par des sous-traitants payés directement, les noms de ces sous-traitants et les conditions de paiement des contrats de sous-traitance, le montant des prestations sous-traitées indiqué dans chaque annexe constitue le montant maximal de la créance que le sous-traitant concerné pourra présenter en nantissement ou céder.

Chaque annexe constitue une demande d'acceptation du sous-traitant concerné et d'agrément des conditions de paiement du contrat de sous-traitance, demande qui est réputée prendre effet à la date de notification du marché. Cette notification est réputée emporter l'acceptation du sous-traitant et agrément des conditions de paiement du contrat de sous-traitance.

Le montant global des prestations que j'envisage de sous-traiter conformément à ces annexes est de :

- Montant hors T.V.A. (en chiffres) _____ €
 TVA au taux de 19,60%, soit (en chiffres) _____ €
 Montant T.V.A. incluse (en chiffres) _____ €
 Montant T.V.A. incluse (en lettres) _____ €/TTC

En outre, le tableau ci-après indique la nature et le montant des prestations que j'envisage de faire exécuter par des sous-traitants payés directement après avoir demandé en cours de travaux, leur acceptation et l'agrément des conditions de paiement du contrat de sous-traitance les concernant, à la personne responsable du marché ; les sommes figurant à ce tableau correspondant au montant maximal de la créance que le sous-traitant concerné pourra présenter en nantissement ou à céder.

Nature de la prestation	Montant de la prestation		
	Hors TVA	TVA au Taux de %	Total
TOTAL			

Le montant maximal de la créance que je pourrais présenter en nantissement, ou céder, est ainsi de :

_____ € TVA incluse (en chiffres)
_____ € TVA incluse (en lettres)

6. Déclaration

J'affirme sous peine de résiliation de plein droit du marché, ou de sa mise en régie, aux torts exclusifs de la société pour laquelle j'interviens, que ladite société ne fait pas l'objet d'interdiction de concourir et qu'elle a satisfait à l'ensemble de ses obligations fiscales et sociales au 31 décembre 2017.

Fait en un seul original
Fait à Le
Signature et cachet du candidat
Mention manuscrite
"Lu et approuvé"

Fait à Aulnoy lez valenciennes
Le
Norbert JESSUS
Président du Comité deS AGES du Pays Trithois

7. Bordereau de prix unitaire pour le lot n°1 service restauration à domicile

Composition du plateau repas grammage net	PRIX HT
Potage (0.5 litres) Entrée (crudités, cuidités ou charcuterie) 60gr Choix entre 2 plats protidiques (130gr + sauce) Plat légumes + féculents (200gr à 250gr) 3 Fromages portions, Micro beurre 10gr, 2 desserts (1 fruit de saison calibre moyen et 1 yaourt, dessert lacté, flan ou crème dessert) 125gr	
Prix du plateau repas HT	
Conditionnement (barquettes individuelles, film thermoscellé, étiquetage réglementaire) HT	
TVA	
Prix TTC	

8. Bordereau de prix unitaire pour le lot n°1 service restauration à domicile

Composition du plateau repas grammage net	PRIX HT
Entrée (crudités, cuidités ou charcuterie) 60gr choix entre 2 plats protidiques (130gr + sauce) Plat légumes + féculents (200gr à 250gr) 1 fromage portion, 1 dessert (1 fruit de saison calibre moyen ou 1 yaourt, dessert lacté, flan ou crème dessert) 125gr	
Prix du repas HT	
Conditionnement (barquettes individuelles, film thermoscellé, étiquetage réglementaire) HT	
TVA	
Prix TTC	

9. Bordereau de prix unitaire pour le lot n°1 Variante 1

Composition du plateau repas grammage net	PRIX HT
Potage (0.5 litres) Entrée (crudités, cuidités ou charcuterie) 60gr 1 plat protidique (130gr + sauce) Plat légumes + féculents (200gr à 250gr) 3 Fromages portions, 2 desserts (1 fruit de saison calibre moyen et 1 yaourt, dessert lacté, flan ou crème dessert) 125gr	
Prix du plateau repas HT	
Conditionnement (barquettes individuelles, film thermoscellé, étiquetage réglementaire) HT	
TVA	
Prix TTC	

10. Bordereau de prix unitaire pour le lot n°1 variante 1

Composition du plateau repas grammage net	PRIX HT
Entrée (crudités, cuidités ou charcuterie) 60gr 1 plat protidique (130gr + sauce) Plat légumes + féculents (200gr à 250gr) 1 fromage portion, p 1 dessert (1 fruit de saison calibre moyen ou 1 yaourt, dessert lacté, flan ou crème dessert) 125gr	
Prix du repas HT	
Conditionnement (barquettes individuelles, film thermoscellé, étiquetage réglementaire) HT	
TVA	
Prix TTC	

A Aulnoy lez valenciennes
Le pouvoir adjudicateur

A
le titulaire

11. Bordereau de prix unitaire pour le lot n°2 « Accueil de jour La Relaiance » à Petite Forêt

Composition du plateau repas grammage net	PRIX HT
Entrée (crudités, cuidités ou charcuterie) 60gr Choix entre 2 plats protidiqes (130gr + sauce) Plat légumes + féculents (200gr à 250gr) 1 Fromage portion, 1 dessert (1 fruit de saison calibre moyen ou 1 yaourt, dessert lacté, flan ou crème dessert) 125gr	
Prix du plateau repas HT	
Conditionnement collectif, étiquetage règlementaire HT	
TVA	
Prix TTC	

12. Bordereau de prix unitaire pour le lot n°2 Variante

Composition du plateau repas grammage net	PRIX HT
Entrée (crudités, cuidités ou charcuterie) 60gr 1 plat protidique (130gr + sauce) Plat légumes + féculents (200gr à 250gr) 1 Fromage portion, 1 dessert (1 fruit de saison calibre moyen ou 1 yaourt, dessert lacté, flan ou crème dessert) 125gr	
Prix du plateau repas HT	
Conditionnement collectif, étiquetage règlementaire HT	
TVA	
Prix TTC	

A Aulnoy lez valenciennes
Le pouvoir adjudicateur

A
le titulaire

13. Bordereau de prix unitaire pour le lot n°3 « Accueil de jour Yokoso » à Haulchin

Composition du plateau repas grammage net	PRIX HT
Entrée (crudités, cuidités ou charcuterie) 60gr Choix entre 2 plats protidiqes (130gr + sauce) Plat légumes + féculents (200gr à 250gr) 1 Fromage portion 1 dessert (1 fruit de saison calibre moyen ou 1 yaourt, dessert lacté, flan ou crème dessert) 125gr	
Prix du plateau repas HT	
Conditionnement collectif, étiquetage réglementaire HT	
TVA	
Prix TTC	

14. Bordereau de prix unitaire pour le lot n°3 Variante

Composition du plateau repas grammage net	PRIX HT
Entrée (crudités, cuidités ou charcuterie) 60gr 1 plat protidique (130gr + sauce) Plat légumes + féculents (200gr à 250gr) 1 Fromage portion 1 dessert (1 fruit de saison calibre moyen ou 1 yaourt, dessert lacté, flan ou crème dessert) 125gr	
Prix du plateau repas HT	
Conditionnement collectif, étiquetage réglementaire HT	
TVA	
Prix TTC	

A Aulnoy les valenciennes
Le pouvoir adjudicateur

A
le titulaire

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES

Clauses Administratives particulières

Article 1^{er} : Objet et forme du marché

Objet du marché :

Objet du marché :

Le présent marché a pour objet la préparation de repas en liaison froide pour le Comité deS AGES du Pays Trithois

Lot 1 : Service de restauration à domicile du Comité deS AGES du Pays Trithois

Nombre approximatif de repas par mois (cette quantité ci-après n'est pas contractuelle, elle est donnée à titre indicatif) : 900-1000

Lot 2 : L'accueil de jour « La Relaiance » 90 rue Léo Ferré 59494 PETITE FORET

Nombre approximatif de repas par mois (cette quantité ci-après n'est pas contractuelle, elle est donnée à titre indicatif) : 380

Lot 3 : L'accueil de jour « Yokoso » 23 rue Madeleine Caulier 59121 HAULCHIN

Nombre approximatif de repas par mois (cette quantité ci-après n'est pas contractuelle, elle est donnée à titre indicatif) : 300

Marchés à bons de commande

Marché de fournitures et de services, à bon de commande, passé sous forme de procédure adaptée en application des articles 28 et 77 du Code des Marchés publics.

Le titulaire s'engage à fabriquer, à conditionner les repas dans les conditions d'hygiène et d'une qualité irréprochable.

La prestation comprend la fabrication, le conditionnement (contenant individuel) de repas en liaison froide.

2. Marché à bons de commande

Les prestations feront l'objet d'un marché à bons de commande, passé en application de l'article 77 du Code des Marchés Publics. Les bons de commande seront notifiés par le pouvoir adjudicateur au fur et à mesure des besoins.

3. Durée du marché

Le marché prend effet pour deux ans à compter du **01 décembre 2018 au 30 novembre 2020**.

4. Pièces contractuelles

Le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous par ordre de priorité décroissante :

- L'acte d'engagement
- Le bordereau de prix unitaire
- Le cahier des clauses particulières
- Le CCAG applicables aux marchés de fournitures courantes et de services
- Tous documents administratifs et techniques cités dans le présent marché

5. Prix

5.1. Forme et contenu des prix du marché

Le marché est traité à prix unitaire, les prestations seront rémunérées par application aux quantités réellement exécutées des prix du bordereau de prix unitaire (BPU).

Le prix de chaque repas comprend toutes les prestations incluses dans le cahier des charges (*fabrication des repas, conditionnement, prestations annexe*).

Les prix sont réputés hors taxe. Il sera fait application des taux de TVA en vigueur au jour de l'exécution des prestations sauf disposition réglementaire contraire.

Les prix sont réputés comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres (à l'exception de la TVA) frappant obligatoirement la prestation ainsi que tous les frais afférents à l'assurance, au stockage, au conditionnement, à l'emballage.

5.2. Révision des prix

Les prix sont fermes au cours de la première année d'exécution du marché. Ils sont révisibles à la hausse ou à la baisse, une fois par an, à la date anniversaire du marché.

L'application de la révision incombe au titulaire dans sa facturation (facture correspondant au mois de la date anniversaire du marché). A l'appui de sa facture comportant le prix révisé, le titulaire doit fournir les justificatifs (notamment la copie des indices publiés par l'INSEE correspondant au mois précédant celui de la date anniversaire du marché) permettant au Comité deS AGES du Pays Trithois de contrôler l'application de la formule de révision.

Il sera fait application de la formule de révision suivante :

$$P = P_o [0.15 + (0.40 A + 0.45 ICHT \text{ rev-TS } n)]$$

Ao ICHT rev-TS o

Dans laquelle :

P prix HT révisé

Po prix HT du marché à la date de remise des offres

A = la valeur de l'indice « denrées alimentaires » du Bulletin Mensuel des Statistiques de l'INSEE (BMS tableau 25N, identifiant 4000 E) correspondant au mois précédant celui de la date de remise de l'offre,

Ao = la valeur de l'indice « denrées alimentaires » du Bulletin Mensuel des Statistiques de l'INSEE (BMS tableau 25N, identifiant 4000 E) correspondant dernier indice connu à la date remise des offres,

ICHT rev-TS n : Coût du travail - Indices du coût horaire du travail révisé - Tous salariés - Activité restauration - valeur à la date de révision (mois d'anniversaire du marché)

ICHT rev-TS o: Coût du travail - Indices du coût horaire du travail révisé - Activité restauration – dernier indice connu à la date remise des offres.

En cas de changement d'un indice décidé par l'INSEE et dûment établi, les parties conviennent de substituer à l'indice d'origine un indice équivalent, l'indice s'y substituant par simple échange de courrier.

Si l'indice du mois de révision n'est pas connu, la révision sera effectuée provisoirement sur la base du dernier indice connu. Dès que l'indice du mois de révision sera publié, la révision définitive des prix sera effectuée. Elle prendra effet rétroactivement, afin de corriger la révision provisoire des prix.

Pour la mise en œuvre de cette formule, les calculs intermédiaires et finaux seront effectués avec au maximum quatre décimales. Pour chacun de ces calculs, les arrondis seront traités de la façon suivante :

- si la cinquième décimale est comprise entre 0 et 4 (ces valeurs incluses), la quatrième décimale est inchangée (arrondi par défaut)

- si la cinquième décimale est comprise entre 5 et 9 (ces valeurs incluses), la quatrième décimale est augmentée d'une unité (arrondi par excès).

6. Modalités de paiement du titulaire

6.1 Délai de paiement

La périodicité des factures est mensuelle. La facture devra être établie en 1 exemplaire et envoyée à l'adresse suivante :

Comité deS AGES du Pays Trithois
Rue Pierre Brossolette
BP 70355
Aulnoy lez valenciennes
59304 VALENCIENNES CEDEX

Elle devra également être envoyée par mail à : marieange.ass.dgs@cdesages.com

La facture devra, par ailleurs, être impérativement établie au nom du service ou de la résidence (*Restauration à Domicile, La Relaiillance ou Yokoso*).

La facture devra comporter les mentions suivantes :

- Le nom du titulaire et son adresse
- Le nom du service ou de la résidence
- Le numéro de son compte bancaire ou postal, tel qu'il est précisé à l'acte d'engagement
- Le numéro du marché
- Le numéro du bon de commande et le numéro d'engagement
- La date du bon de commande
- La désignation des fournitures et les quantités
- Les prix unitaires HT
- Le taux et le montant de la TVA
- Le montant total HT et TTC des fournitures

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique dans les conditions prévues au C.C.A.G. FCS et dans le délai global maximum de 30 jours à compter de la réception de la facture. Le défaut de paiement dans ce délai fait courir des intérêts moratoires au bénéfice du titulaire du marché, ou du sous-traitant payé directement. Les intérêts moratoires courent à partir du jour suivant l'expiration du délai global de paiement jusqu'à la date de mise en paiement incluse.

Ils sont calculés à partir du montant T.T.C., diminué le cas échéant des pénalités de retard et réfections sur facture et/ou augmenté de la clause d'actualisation ou de révision du prix. Le taux des intérêts moratoires est égal au taux de l'intérêt légal augmenté de sept points.

6.2 Retenue de garantie

Il ne sera pas appliqué de retenue de garantie

7. Conditions d'exécution de la prestation

7.1 Passation des commandes

Les commandes précisant le nombre de repas à mettre à disposition du Comité deS AGES du Pays Trithois seront adressées par télécopie ou par courriel au titulaire, une semaine avant le jour prévu de retrait, sauf modalités particulières.

Le titulaire sera également tenu informé de façon journalière de toutes modifications d'effectifs signalées au Comité deS AGES du Pays Trithois.

Les bons de commande comporteront les mentions suivantes :

- La date d'émission du bon de commande
- Le numéro du bon de commande et le numéro d'engagement
- Le numéro de nomenclature auquel se rattache la prestation
- Le numéro du marché et l'intitulé de la prestation
- Le nom du titulaire et son adresse
- Le détail de la commande (nombre de repas)

7.2 Contrôle de l'exécution de la prestation – Pénalités

Les vérifications qualitatives et quantitatives sont effectuées conformément au CCAG – Fournitures courantes et services lors de l'exécution par le responsable (ou son représentant), qui peut être assisté de toute personne de son choix y compris par les services vétérinaires ou par un agent du service de répression des fraudes.

Ces vérifications portent sur :

- Le respect qualitatif et quantitatif de la commande
- La conformité des produits livrés avec les spécifications de ce CP ou autres documents de référence cités dans ce CP
- La fraîcheur, la qualité et la température des produits
- Le respect des températures
- Le respect de la réglementation européenne des règles d'étiquetage et de traçabilité des denrées.

En complément du CCAG-FCS, tout constat d'une inexécution totale ou partielle ou d'une défaillance dans l'exécution des prestations, à la suite des vérifications quantitative et qualitative, pourra entraîner l'application au titulaire du marché d'une réfaction sur facture.

Les vices cachés qui ne peuvent être décelés à la réception sont signalés au fournisseur dans les délais les plus brefs, latitude lui étant donnée de constater ou de faire constater sur place la réalité du vice caché. Le remplacement du ou des articles doit être réalisé dans les plus brefs délais.

Toutes les denrées ou produits fournis doivent être conformes aux prescriptions légales et réglementaires sur la répression des fraudes.

Toute infraction constatée peut entraîner la résiliation du marché.

En cas de non-production des résultats bactériologiques conformément à la réglementation HACCP lors d'une demande faite par le Comité deS AGES du Pays Trithois, des pénalités d'un montant de 30€ par jour de retard seront appliqués au titulaire et seront déduites du montant HT de la facture mensuelle correspondante.

Le Comité deS AGES du Pays Trithois se réserve le droit de faire appel à un service de contrôle d'hygiène alimentaire défini par l'arrêté du 21 décembre 1979.

Contrôle des certificats et labels-fiches techniques-traçabilité-étiquetage

Dans le cadre de l'application des procédures HACCP, le titulaire s'engage à fournir dans les 24 heures suivant la demande, les certificats ou les factures indiquant la provenance des produits servis.

En cas de non-production des certificats de provenance ou autres, des pénalités d'un montant de 30€ par jour de retard seront appliquées aux titulaires et seront déduites du montant HT de la facture mensuelle correspondante.

Les fiches techniques de certains produits et contenants seront réclamées lors de la commande. Elles devront alors être faxées dès la réception de la commande.

En ce qui concerne les produits carnés, le titulaire devra, sur demande, apporter la preuve formelle de l'origine des produits livrés ainsi que la traçabilité pour toute transformation et élaboration.

Les produits doivent obligatoirement comporter un étiquetage en Français. Outre les désignations ou marques, l'étiquetage doit comporter les indications légales correspondant à la nature du produit et notamment :

- Composition
- Date limite de consommation
- Date de fabrication ou de conditionnement
- Provenance
- Poids net
- Estampille sanitaire
- N° lot

Les repas dans lesquels auront été incorporés des produits ne correspondant pas aux labels ou aux certificats présentés ne seront pas payés et seront déduits de la facture mensuelle correspondante.

Contrôle de la date limite de commercialisation des denrées périssables

Dans le cas où la date limite de commercialisation ne serait pas conforme aux stipulations de l'article 3, le remplacement des produits sera fait par le titulaire à ses frais.

Les fruits non consommables ne seront pas payés. Le titulaire sera tenu de les remplacer à ses frais soit par de nouveaux fruits frais soit par un dessert de substitution.

Le titulaire devra veiller à ce que la date de péremption des produits livrés ne soit pas au jour de la livraison le dernier jour de consommation à peine de se voir appliquer une pénalité forfaitaire de 10€ par composante de chacun des repas livrés.

8. Mesure d'urgence

Outre les mesures prévues à l'article 12, Comité deS AGES du Pays Trithois peut prendre d'urgence, en cas de carence grave du titulaire, notamment en matière d'hygiène et de sécurité, toute mesure qui s'impose.

Les conséquences financières de ces mesures seront à la charge exclusive du titulaire, qui ne pourra revendiquer aucun préjudice du fait de la mesure d'urgence prise par le pouvoir adjudicateur.

9. Résiliation du marché

Les dispositions applicables en matière de résiliation sont celles du CCAG-FCS.

Selon les cas énumérés au CCAG-FCS, une mise en demeure doit précéder la résiliation aux torts du titulaire, et prendre la forme d'une notification du Comité deS AGES du Pays Trithois.

Dans un premier temps, le Comité deS AGES du Pays Trithois adresse au titulaire un courrier recommandé, lui annonçant son intention de résilier le marché. Le titulaire dispose d'un délai de 15 jours pour formuler ses observations à compter de la réception du courrier recommandé. Une fois ce délai expiré, le Comité deS AGES du Pays Trithois pourra prononcer à titre définitif la résiliation du marché.

Toutefois par dérogation au CCAG-FCS, le Comité deS AGES du Pays Trithois se réserve la possibilité de prononcer une résiliation immédiate si l'une des conditions suivantes est remplie :

1. Quand le titulaire déclare ne pas pouvoir tenir ses engagements,
2. Quand le montant des réfections ou des pénalités appliquées aux prestations rendues par le titulaire pour une période donnée atteint ou dépasse le montant de la rémunération des dites prestations pour la même période.
3. En cas de manquements répétés aux obligations contractuelles, et notamment si le titulaire ne respecte pas les délais d'exécution, cas de force majeure excepté ou si la réglementation portant sur la sécurité alimentaire venait à ne pas être respectée.

La date de prise d'effet de la résiliation sera fixée par courrier.

En cas de résiliation aux torts du titulaire dans les conditions définies au CCAG-FCS, il pourra être pourvu, par le Comité deS AGES du Pays Trithois, à l'exécution des prestations du marché aux frais et risques du titulaire, dans les conditions définies au CCAG-FCS.

10. Cession et nantissement de créance

Lors de la notification, le pouvoir adjudicateur remet au titulaire une copie de l'original de l'acte d'engagement revêtu d'une mention dûment signée, par elle, indiquant que cette pièce est délivrée en unique exemplaire en vue de permettre au titulaire de céder ou de nantir des créances résultant du marché.

Le titulaire remettra l'exemplaire unique au bénéficiaire de la créance qui l'adressera au comptable public assignataire en tant que pièce justificative pour le paiement.

11. L'assurance

Le titulaire est tenu responsable des intoxications pouvant résulter de la qualité des denrées fournies ainsi que des dommages de toute nature causés aux tiers qui pourraient survenir au cours de l'exécution du marché, que ces dommages soient causés du fait notamment :

- Par le personnel salarié de l'entreprise ou toute personne sous la responsabilité de celle-ci intervenant dans le cadre de l'exécution du présent marché, y compris le sous-traitant agréé
- Par le matériel ou les produits utilisés,
- Du fait des prestations exécutées

Dans un délai de dix jours à compter de la demande du Comité deS AGES du Pays Trithois et avant tout commencement d'exécution, le titulaire doit justifier qu'il est titulaire d'une police d'assurance en responsabilité civile. La garantie doit être illimitée pour les dommages corporels. En cas de franchise figurant dans le contrat d'assurance, le titulaire est réputé prendre celle-ci à sa charge. En outre, le titulaire sera tenu d'informer le Comité deS AGES du Pays Trithois de toute modification afférente à son assurance, notamment la résiliation, le changement de compagnie, cela dans les quinze jours suivant sa décision. Le titulaire sera tenu de présenter à chaque date anniversaire du marché, une attestation délivrée par la compagnie d'assurance détaillant la nature et l'étendue des garanties.

12. Litiges

En cas de contestations ou de litiges entre les parties, la juridiction compétente sera le Tribunal Administratif de Lille.

1. Respect de la réglementation en vigueur

Le titulaire certifie avoir pris connaissance des dispositions réglementaires applicables pour tous les produits alimentaires, notamment les articles L 221-I à L 225-I du code de la consommation concernant la sécurité générale des produits et celles valables par catégorie de produits dont l'application est d'ordre public.

Les Clauses Techniques particulières sont présentées en application des décisions du Groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition (GEM-RCN).

Garanties :

Dispositions générales

Les candidats devront s'engager à respecter :

1. Les spécifications en vigueur à la date de la prestation, adoptées par le GEM-RCN.
2. Les textes communautaires définissant des normes CEE pour certains produits de grande consommation.
3. Les normes AFNOR ou équivalent européen homologué, notamment en matière d'emballages et de marquage des unités de présentation.

De façon générale, il appartient au titulaire du marché de vérifier la conformité des denrées alimentaires fournies au regard de la réglementation en vigueur, du processus de transformation. Tout changement dans la réglementation sera immédiatement applicable.

Le titulaire s'engage, au cours de l'exécution des prestations, à respecter, quant aux denrées utilisées pour la confection des repas livrés, les spécifications adoptées par le Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition en vigueur à la date de la prestation. Le recueil des décisions du G.E.M.-R.C.N est édité par le Journal Officiel de la République Française 26 rue Desaix à Paris (15ème).

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions communautaires et nationales s'y rapportant.

Le Comité deS AGES du Pays Trithois se réserve la possibilité d'interdire tout produit, sous réserve d'en avertir le titulaire.

2. Prestation alimentaire

2.1. Composition des menus

Le titulaire est tenu de présenter des menus variés et originaux afin d'éviter la monotonie.

Lot n°1 :

La composition des menus quotidiens, pour un déjeuner et une collation du soir est la suivante :

1 potage (0.5 litre)

1 entrée (crudités, cuisinées, charcuterie) 60gr

Choix entre 2 plats protidiques (130gr + sauce)

Plat légumes + féculents (200gr à 250gr)

3 Fromages portions

2 desserts (1 fruit de saison calibre moyen et 1 yaourt, dessert lacté, flan ou crème dessert) (125gr)

Et

La composition des menus quotidiens, pour un déjeuner est la suivante :

1 entrée (crudités, cuisinées, charcuterie) 60gr

Choix entre 2 plats protidiques (130gr + sauce)

Plat légumes + féculents (200gr à 250gr)

Fromage portion

1 desserts (1 fruit de saison calibre moyen ou 1 yaourt, dessert lacté, flan ou crème dessert) (125gr)

Pour les plateaux repas du dimanche et jours fériés, le fruit sera remplacé par une pâtisserie.

Lot n°2 et n°3 :

La composition des menus quotidiens, conditionnements collectifs

1 entrée (crudités, cuisinées, charcuterie) 60gr

DCE fourniture de repas en liaison froide

Choix entre 2 plats protidiqes (130gr + sauce)

Plat légumes + féculents (200gr à 250gr)

1 Fromage portion

1 dessert (1 fruit de saison calibre moyen ou 1 yaourt, dessert lacté, flan ou crème dessert ou pâtisserie)

Il est demandé au titulaire d'améliorer les repas du 1er janvier et 25 décembre de chaque année en proposant un menu festif qui sera validé par le Comité deS AGES du Pays Trithois, 72h à l'avance.

Il est demandé au titulaire de présenter les conseils nécessaires au réchauffage et à la conservation des plats à tous bénéficiaires.

Il est demandé au titulaire de rappeler ces conseils de façon régulière au cours de la prestation.

Il pourra être demandé au titulaire, d'apporter une attention particulière en cas de vigilance sanitaire ou sociale.

Le titulaire proposera une fois par mois des menus « à thème » (régional ou international).

Il convient également de préciser les points suivants :

- Une tranche de jambon seule ne constitue pas un plat protidique
- Le poisson sera garanti sans peau et sans arrêtes.
- Les crudités seront fournies sans assaisonnement : le prestataire fournira la vinaigrette en dosette individuelle.
- Chaque charcuterie servie en Hors-d'œuvre sera accompagnée d'un petit cornichon individuel non découpé. Le prestataire fournira en outre les ingrédients d'accompagnement : moutarde, mayonnaise en tant que de besoin en dosette.
- Le prestataire fournira dans des conditionnements séparés les produits ou denrées prêts à l'emploi nécessaires à la mise en valeur, à la décoration ou à l'assaisonnement des prestations : persil haché, échalotes, rondelles ou quartiers de citron, feuilles de salades, tomates, etc...., qui constituent des additifs appréciables en terme de qualité de la prestation.
- A chaque fois que des pâtes seront au menu, le prestataire fournira du fromage râpé à raison de 10g par portion.
- Les yaourts nature seront obligatoirement servis avec des sachets de sucre à part.
- Les sauces devront être travaillées afin de ne pas donner l'impression que ce sont systématiquement les mêmes : goût, consistance, couleur.
- Un étiquetage informatique devra indiquer avec précision les modalités de remise en température pour les plats à servir chaud.

Il sera demandé au titulaire de proposer lors de la semaine nationale du goût des menus de découverte.

2.2. Variété des menus

Les menus doivent satisfaire aux recommandations du G.E.M-R.C.N notamment quant à la variété des plats.

Le prestataire devra proposer des fruits et des légumes adaptés aux saisons de l'année.

Afin d'éviter la monotonie, les menus ou plats à jours fixes sont à proscrire.

En matière de produits, le titulaire sera tenu de proposer une déclinaison de chaque produit dans plusieurs gammes de qualité spécifiée dans le menu :

- Présentation de viande bovine : gamme de viande d'origine française, gamme race à viande, viande de type Charolaise, Limousine ou encore Blonde d'Aquitaine, gamme de critères qualité certifiés.
- Présentation de légumes issus en priorité de fournisseurs régionaux.
- Présentation de fruits issus en priorité de producteurs locaux ou régionaux certifiés ISO 9001 et QUALIPOM'FEL.
- Présentation de volaille non reconstituée « label rouge »

2.3. Valeur nutritionnelle et apports caloriques des menus

Les menus devront être établis de manière à satisfaire au moins les besoins nutritionnels et caloriques des adultes dans le respect des recommandations du G.E.M-R.C.N. Le titulaire doit pouvoir fournir au Comité deS AGES du Pays Trithois les fiches techniques comportant la valeur nutritionnelle des produits livrés (pour 100g ou par portion). Ces fiches techniques devront être fournies au Comité deS AGES du Pays Trithois lors de la présentation des menus deux mois avant leur livraison.

Les valeurs nutritionnelles demandées sont :

- Pour tous les produits : les teneurs en protéines et lipides exprimées par portion servie ou pour 100g de produit,

- Pour les produits laitiers frais ou les fromages : les teneurs en calcium exprimées par portion servie ou pour 100g de produit.

2.4. Provenance des produits constituant les menus

L'utilisation de produits frais est recommandée.

Les produits transgéniques sont prohibés.

Les produits ionisés sont prohibés.

Les protéines végétales sont prohibées dans les préparations achetées à l'industrie agroalimentaire.

Les plats reconstitués ne seront autorisés que sous réserve de la production de la fiche technique indiquant de manière certaine la provenance de la viande incorporée.

Le titulaire s'engage à fournir dans les 24h, les certificats ou les factures que pourra lui demander à tout instant le Comité deS AGES du Pays Trithois. Il en sera de même de la communication des documents relatifs à la traçabilité de la viande servie.

Des pénalités pourront lui être appliquées en l'absence de présentation des justificatifs dans le délai qui lui est imparti.

2.5. Grammages

Ils ne devront pas être inférieurs aux grammages préconisés par le G.E.M.-R.C.N.

2.6. Date limite de commercialisation

En aucun cas ne seront acceptés des produits dont la DLC sera proche de son expiration (produits en date limite de commercialisation).

Elles ne seront pas, en tout état de cause, inférieures :

- À une semaine pour les laitages
- À deux mois pour le lait
- À six mois pour les conserves

2.7. Contrôle des prestations

Le titulaire devra fournir sans délai au Comité deS AGES du Pays Trithois, les résultats bactériologiques qu'il fera effectuer conformément à la réglementation HACCP.

Le titulaire mettra en place une procédure de conservation d'un repas témoin dans un des sites par roulement afin de pouvoir procéder à une analyse en cas de toxi-infection.

Une enquête sur la qualité sera réalisée auprès des usagers sous forme de questionnaire remis une fois par an.

Cette enquête sera transmise au titulaire pour l'amélioration des points négatifs retenus par les bénéficiaires.

3. Modalités de retrait des repas

Les repas seront mis à disposition du Comité deS AGES du Pays Trithois, qui aura la charge de la livraison au domicile des personnes âgées.

Dans l'intérêt des personnes âgées, ainsi que de l'organisation des services, les repas seront à retirer par vos équipes à la cuisine centrale.

- Les matins du jour de consommation (les lundis, mardis, et mercredis)
- Les jeudis matins seront emportés les repas des jeudis et vendredis
- Les vendredis seront emportés les repas des samedis et dimanches

4. Conditionnement des repas

Les plats à réchauffer seront conditionnés de préférence en gastro-norme ½ pour les contenants collectifs.

Le titulaire devra utiliser, pour les préparations froides, des conditionnements en polymère d'origine végétale qui contribuent au respect de l'environnement.

Pour le conditionnement des préparations à réchauffer, le titulaire devra si possible utiliser un matériau bio dégradable et se situer dans une démarche visant à développer l'usage de barquettes fabriquées à partir de produits végétaux.

Modalités de conditionnement

Les plats seront conditionnés en barquettes individuelles d'ouverture facile. Celles contenant les plats à réchauffer devront supporter le four d'une cuisinière comme le four à micro-ondes.

Un repère visuel devra être apposé sur les barquettes pour différencier celles qui doivent être réchauffées de celles dont les mets seront consommés froids (ex : entrée ou dessert).

Dressé par : Norbert JESSUS
Président du Comité deS AGES du Pays Trithois
Le :

Lu et approuvé
(signature)