

**MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES**

**DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES (DCE)  
GESTION DU SERVICE DE RESTAURATION ET FABRICATION SUR  
PLACE EN LIAISON CHAUDE POUR LA RÉSIDENCE AUTONOMIE  
« ARTHUR MUSMEAUX » RUE MARCEL SEMBAT A RAISMES**

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 :**

**Denis RODOT**

**Directeur Général du Comité deS AGES du Pays Trithois**

**Tél : 03.27.23.78.00 Fax : 03.27.23.78.99**

**[drodot.dg@cdesages.com](mailto:drodot.dg@cdesages.com)**

**Site internet : [www.cdesages.com](http://www.cdesages.com)**

Date et heure limites de réception des offres : Mercredi 29 juillet 2020 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](http://www.cdesages.com)

<b>REGLEMENT DE LA CONSULTATION .....</b>	<b>3</b>
1. Collectivité qui passe le marché .....	3
2. Objet du marché.....	3
3. Procédure de passation.....	3
4. Lieu de livraison .....	3
5. Division en lots .....	3
6. Durée du marché et délai d'exécution .....	3
7. Conditions relatives au marché .....	3
8. Document à fournir.....	3
9. Document à fournir .....	4
10. Déroulement de la consultation.....	4
11. Critères d'appréciation pour attribution du marché.....	5
12. Conditions d'envoi des offres .....	5
13. Contrôle de légalité .....	5
<b>ACTE D'ENGAGEMENT.....</b>	<b>6</b>
1. Procédure et forme de mise en concurrence .....	6
2. Identification de l'acheteur .....	6
3. Délai de paiement.....	6
4. Engagement du candidat.....	6
5. Compte à créditer – joindre un relevé d'identité bancaire ou postal .....	7
6. Délai d'exécution.....	7
7. Durée de validité des offres .....	7
8. Le bordereau des prix : .....	8
<b>CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES.....</b>	<b>9</b>
1. Objet et forme du marché .....	9
2. Pièces constitutives du marché.....	9
3. Conditions d'exécution des prestations .....	9
4. Vérification et admission .....	10
5. Prix du marché.....	10
6. Modalités de règlement des comptes .....	11
7. Matériel, objet et approvisionnement confié au titulaire .....	12
8. Assurances .....	13
<b>CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES.....</b>	<b>14</b>
1. Objet du marché .....	14
2. Élaboration des menus .....	16
3. Spécificités qualitatives et quantitatives .....	16
4. Conditions d'exécution des prestations.....	19

# REGLEMENT DE LA CONSULTATION

## 1. Collectivité qui passe le marché

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

## 2. Objet du marché

Gestion du service restauration et la fabrication sur place des repas de la résidence autonomie « Arthur Musmeaux » rue Marcel Sembat 59590 Raismes

## 3. Procédure de passation

Procédure adaptée

## 4. Lieu de livraison

Résidence autonomie « Arthur Musmeaux » rue Marcel Sembat 59590 Raismes

## 5. Division en lots

1lot unique

## 6. Durée du marché et délai d'exécution

Le marché est conclu pour une durée d'un an renouvelable tacitement deux fois un an sauf dénonciation à l'échéance anniversaire suivant un préavis de 3 mois.

## 7. Conditions relatives au marché

### 1. Modalités essentielles de financement et de paiement et/ou référence aux textes qui les réglementent :

Financement : par budget de fonctionnement de la résidence autonomie « Arthur Musmeaux ».

Délai global maximum de paiement : 30 jours à compter de la réception des factures

Le marché est traité à prix unitaire révisable annuellement.

Facturation directement au Comité deS AGES du Pays Trithois, rue Pierre Brossolette – Aulnoy lez valenciennes  
BP 70355 59304 VALENCIENNES CEDEX

### 2. Forme juridique que devra revêtir le groupement d'entrepreneurs, de fournisseurs ou de prestataires de services : solidaire

### 3. Langues pouvant être utilisées dans l'offre ou la candidature autres que la langue française : Aucune

## 8. Document à fournir

En plus du cahier des charges dûment rempli et de l'acte d'engagement daté et non signé conformément aux nouvelles dispositions du code des marchés publics, chaque candidat est tenu de fournir obligatoirement les documents suivants :

A) Les déclarations, certificats et attestations suivantes prévus à l'article 45 du code des marchés publics :

- DC1
- DC2
- NOTI2

B) Les références et/ou qualifications de leur entreprise et en particulier :

- Déclaration concernant le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires concernant les fournitures, services auxquels se réfère le marché, réalisés au cours des 3 derniers exercices,
- Présentation d'une liste des principales fournitures ou des principaux services fournis au cours des 3 dernières années, indiquant notamment le montant, la date et le destinataire public ou privé.

Chacune des références ou qualifications précitées pourra faire l'objet d'équivalence. Les entreprises étrangères pourront quant à elles fournir celles délivrées par les organismes de leur état d'origine.

- Présentation du profil professionnel du cuisinier pressenti

C) Un projet de marché comprenant :

- L'acte d'engagement (A.E) et ses annexes : à compléter par les représentants qualifiés des entreprises ayant vocation à être titulaire du marché,
- Le CCAP : cahier ci-joint à accepter sans aucune modification, daté et signé,
- Le CCTP et ses documents annexés, cahier ci-joint à accepter sans aucune modification daté et signé.
- Le bordereau des prix unitaires,
- Le détail estimatif, et les documents décrivant la prestation proposée,
- Les offres de prix se feront uniquement sur les documents joints à l'acte d'engagement. Toutes les offres de prix présentées sur un autre document seront refusées.

## 9. Document à fournir

- 1) Date limite de réception des plis (candidature + offre) : Mercredi 29 juillet 2020 à 12h
- 2) Délai minimum de validité des offres : 90 jours à compter de la date limite de réception des offres

## 10. Déroulement de la consultation

Conformément à l'article 56 du code des marchés publics, le pouvoir adjudicateur met à disposition le dossier de consultation par voie électronique sur le site à l'adresse suivante : <https://e-marchespublics.com>

Le dossier de consultation comporte :

- Le présent règlement de la consultation
- L'acte d'engagement et le bordereau des prix
- Le CCAP (Cahier des Clauses Administratives Particulières)
- Le CCTP (Cahier des Clauses Techniques Particulières)

Le Comité deS AGES du Pays Trithois, se réserve le droit d'apporter au plus tard 10 jours avant la date limite fixée pour la remise des offres, des modifications de détail au dossier de consultation.

Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir n'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.

## 11. Critères d'appréciation pour attribution du marché

Offre économiquement la plus avantageuse appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous :

1. Conformité au cahier des charges
2. Qualité de l'offre et des services proposés en faveur du public âgé au regard notamment des pourcentages de produit frais
3. Montant de l'offre remise
4. Le niveau de compétences techniques et qualités humaines du cuisinier present
5. Privilégié le fait maison
6. Niveau de détail de l'offre
7. Clarté et lisibilité de l'offre

Au total, c'est l'offre économiquement la plus avantageuse qui sera retenue au regard de pondération suivantes :

La valeur technique des prestations : 60%

Le prix des prestations : 40%

En cas de discordance constatée dans une offre entre le montant porté sur le bordereau des prix et le montant porté sur l'acte d'engagement, le montant indiqué sur le bordereau des prix prévaudra.

## 12. Conditions d'envoi des offres

### 1) Remise des plis sur support papier

**Les candidats transmettent leurs offres, sous pli cacheté adressé au :**

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

**L'enveloppe portera les mentions suivantes :**

**« Gestion du service restauration de la résidence autonomie « Arthur Musmeaux » ne pas ouvrir »**

Elle contiendra obligatoirement les justificatifs de candidatures visés aux articles 44 et 45 du code des marchés publics, au règlement de consultation ainsi que les éléments relatifs à l'offre

### 2) Remise des plis par voie électronique

Conformément aux dispositions de l'article 56 du code des marchés publics, le pouvoir adjudicateur accepte la transmission des offres des candidats retenues par voie électronique à l'adresse suivante :

<https://e-marchespublics.com>

Les propositions doivent être transmises dans des conditions qui permettent d'authentifier la signature du candidat selon les exigences posées aux articles 1316 à 1316-4 du code civil.

## 13. Contrôle de légalité

Le présent marché n'est pas soumis au contrôle de légalité de Monsieur le Sous-préfet de Valenciennes.

Signature du candidat  
& cachet

Signature du pouvoir adjudicateur  
& cachet

# ACTE D'ENGAGEMENT

## 1. Procédure et forme de mise en concurrence

Procédure adaptée (montant du marché supérieur à 90 000€ HT et inférieur au seuil de 214 000€ HT).

## 2. Identification de l'acheteur

**Personne Publique passant le marché :**

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

**Ordonnateur**

Le Président du Comité deS AGES du Pays Trithois

**Nom Prénom, personne habilitée à donner les renseignements prévus à l'article 109 du code des marchés publics :**

Monsieur Laurent GILLERON  
Directeur de la résidence autonomie  
Rue Marcel Sembat 59590 Raismes

Tél : 03.27.23.70.00 Email : lgilleron.cdes.hhc@cdesages.com

**Procédure de passation**

Marché à procédure adaptée

**Comptable public assignataire des paiements**

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

**Imputation budgétaire :**

Budget de la résidence autonomie « Arthur Musmeaux » à Raismes

## 3. Délai de paiement

Le délai maximum de paiement, sur lequel l'acheteur s'engage est de 30 jours maximum à compter de la date de réception des factures.

## 4. Engagement du candidat

**4.1 Nom, Prénom et qualité du signataire :**

Nom, Prénom : \_\_\_\_\_

Qualité du signataire : \_\_\_\_\_

Adresse Professionnelle et coordonnées : \_\_\_\_\_

Cocher la case correspondant à votre situation

Agissant pour mon propre compte

Agissant pour le compte de la société

Numéro SIRET ou SIRENE : \_\_\_\_\_

Code d'activité économique (APE) : \_\_\_\_\_

Numéro d'inscription au registre du commerce et des sociétés : \_\_\_\_\_

#### **4.2 Engagement du candidat :**

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.

Je 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 90 jours à compter de la date limite de remise des offres fixée par le Règlement de la consultation.

#### ***5. Compte à créditer – joindre un relevé d'identité bancaire ou postal***

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 :

<b>Ouvert au nom :</b>	
<b>Code banque :</b>	
<b>Code guichet :</b>	
<b>N° de compte :</b>	
<b>Clé RIB :</b>	
<b>Domiciliation :</b>	

#### ***6. Délai d'exécution***

Le délai d'exécution commencera à courir dès réception par le candidat de la notification d'attribution du présent marché.

#### ***7. Durée de validité des offres***

90 jours

8. *Le bordereau des prix :*

Coût alimentaire

<i>Coût alimentaire</i>	<i>Prix unitaire HT</i>	<i>TVA</i>	<i>Prix unitaire TTC</i>
<i>Prix du repas</i>			
<i>Prix du repas du personnel</i>			
<i>Prix du repas invité</i>			

Coût frais fixes

Les candidats doivent préciser le nombre d'ETP et joindre un planning type

<i>Frais fixes annuelles (détail)</i>	<i>Montant annuel HT</i>	<i>TVA</i>	<i>Montant annuel TTC</i>

A \_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_

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

Fait à Aulnoy lez valenciennes  
Le  
Le pouvoir adjudicateur

# CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

## *Clauses Administratives particulières*

### **1. Objet et forme du marché**

#### **1.1 Objet du marché :**

##### **Objet du marché :**

Le présent cahier des clauses administratives particulières (CCAP) concerne un marché public de fournitures courantes et services pour la gestion du service de restauration et fabrication sur place de repas en liaison chaude pour la résidence autonomie « Arthur Musmeaux » rue Marcel Sembat 59590 RAISMES.

La prestation s'entend de l'approvisionnement des denrées jusqu'au dressage sur assiette. Les repas confectionnés sont destinés aux :

- les personnes âgées hébergées
- les invités des personnes âgées
- les membres du personnel, stagiaires et autres intervenants extérieurs

La description de la prestation et ses spécificités techniques sont détaillées dans le Cahier des clauses techniques particulières (CCTP)

#### **1.2 Décomposition en lots**

Le marché fait l'objet d'un seul et unique lot

#### **1.3 Forme et durée du marché**

Le présent marché relève d'une procédure adaptée. Le marché sera conclu pour une durée de 1 an renouvelable tacitement deux fois un an sauf dénonciation à l'échéance anniversaire suivant le préavis de 3 mois à compter du : **01 octobre 2020**

Le titulaire du marché ne peut refuser sa reconduction conformément à l'article 16 du code des marchés publics.

### **2. Pièces constitutives du marché**

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

- L'acte d'engagement (AE) et le bordereau de prix (BP)
- Le présent CCAP
- Le CCTP
- Le règlement de consultation (RC)

### **3. Conditions d'exécution des prestations**

#### **3.1 Dispositions générales**

Les prestations devront être strictement conformes aux stipulations du marché, sur le plan des normes et spécifications techniques tout particulièrement.

#### **3.2 Condition d'exécution**

La date prévisionnelle de démarrage de la prestation est **le 01 octobre 2020**

La prestation s'effectuera : Résidence autonomie « Arthur Musmeaux » Rue Marcel Sembat 59590 RAISMES

#### **4. Vérification et admission**

Les opérations de vérifications quantitatives et qualitatives ont pour objet de contrôler la conformité de :

- La quantité, la qualité livrée des repas proposés
- Le respect de la réglementation en vigueur en matière d'hygiène

Ces vérifications seront effectuées par la collectivité ou par des personnes mandatées ou habilitées.

Ces vérifications pourront être à fréquence régulière ou fortuite.

Le contrôle d'exécution des prestations peut correspondre à :

- Des prises de poids sur des échantillons représentatifs des repas préparés,
- Des certificats de laboratoire, rapports techniques, fiches organoleptiques des denrées...
- Des comptes rendus de réunion, indices de satisfaction, enquêtes de satisfaction...
- De rapports suite à l'évaluation interne et externe de l'établissement
- Visites d'agents spécialisés des services tels que direction des services vétérinaires, direction de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes, de la direction départementale des affaires sanitaires et sociales.

#### **5. Prix du marché**

##### **5.1 Forme des prix**

Les prix sont réputés fermes pour la durée d'exécution initiale du marché. Il ne pourra donc être appliqué aucune augmentation pendant la durée du marché y compris résultant d'une disposition réglementaire, d'un barème, d'un tarif, d'un cours, d'une mercuriale, d'un index ou de tout autre élément.

Le prix est forfaitaire pour toutes les charges d'exploitation et d'encadrement, fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation et notamment liées au personnel mis à disposition de la collectivité par le titulaire ; les fournitures courantes liées à l'évaluation de la qualité, telles que listées dans le CCTP du présent marché.

Le prix est unitaire et comprend les coûts d'achat, et autres frais afférents au conditionnement, à l'emballage, à l'approvisionnement, au stockage pour la production des repas suivant une structure type définie dans le CCTP du présent marché. Le prix unitaire est appliqué en fonction des quantités commandées et réellement consommées.

Le prix unitaire et les quantités correspondantes seront détaillés sur la facture de la manière suivante :

Prix du repas du midi pour les résidents

Prix du potage pour les résidents

Prix du repas pour le personnel

Prix du repas pour les invités

Le prix sera donné en Hors Taxe, le taux de TVA sera mentionné

Le prix est estimé en Euros.

## **5.2 Révision des prix**

Mois d'établissement des prix du marché :

Les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques connues du mois au cours duquel est fixée la date limite de réception des offres.

Révision annuelle des prix :

Les prix s'entendent fermes, définitifs et non révisables pour la première année de l'exécution du marché.

À la date anniversaire de la signature du contrat les prix pourront être révisés conformément à la formule suivante :

Formule de réajustement pour les repas :

$$PA = PIA \times I/I$$

Dans laquelle :

PA : Prix ajusté de la part alimentaire

PIA : Prix initial de la part alimentaire

I : dernier indice connu de la ligne « produits alimentaires » des indices mensuels de la statistique de l'INSEE 639210, au moment de la révision des prix

I : même indice connu lors de la signature du contrat

Formule de réajustement pour les frais fixes :

$$PF = PFI \times I'/I'$$

Dans laquelle :

PF : Prix ajusté de la part frais fixes

PIF : Prix initial de la part frais fixes

I : Dernier indice de la ligne « salaires, revenus et charges sociales, regroupements spéciaux-tertiaire » des indices mensuels de la statistique de l'INSEE 1567411 connu au moment de la révision de prix

I' : même indice connu lors de la signature de la convention

Tous ces indices sont publiés régulièrement au B.M.S (Bulletin Mensuel de la Statistique) de l'INSEE

## ***6. Modalités de règlement des comptes***

### **6.1 : Présentation des factures**

Le titulaire remet une facture mensuelle précisant les sommes auxquelles il prétend du fait de l'exécution du présent marché. Cette remise s'effectue au début de chaque mois pour les prestations réalisées le mois précédent.

La facture devra distinguer le prix forfaitaire et le prix unitaire en précisant la quantité commandée. Le format et rubriques de la facture devront satisfaire aux règles de la comptabilité publique.

Comme précisé dans le CCTP, la facturation s'effectuera selon le nombre de repas réellement servi et non selon le nombre théorique de repas.

Les paiements s'effectueront conformément aux règles de la comptabilité publique, « après service fait ».

Les factures devront parvenir à l'adresse suivante :

## **6.2 Mode de règlement et délai global de paiement**

Les paiements seront effectués par virement administratif conformément à l'article 98 du code des marchés publics.

Les sommes dues seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des factures à l'adresse indiquées ci-dessus.

Le dépassement du délai de paiement ouvre de plein droit au titulaire et sans aucune autre formalité pour lui, le bénéfice d'intérêts moratoires à compter du jour suivant l'expiration du délai légal.

La formule de calcul est la suivante :  $M=(Mx(J/365))xTx$

IM = Intérêt moratoire

M= Montant payé tardivement en TTC

J= Nombre de jours de retard

Tx= Taux applicable

Le taux des intérêts moratoires sera celui de l'intérêt légal en vigueur.

## **7. Matériel, objet et approvisionnement confié au titulaire**

Le titulaire du marché est responsable de la conservation, de l'entretien et de l'emploi de tout matériel, objet ou approvisionnement qui lui est confié, dès le début de l'exécution du marché.

Il ne peut disposer de l'utilisation des locaux et du matériel qu'aux fins exclusives prévues par le présent marché.

À la fin de l'exécution du marché, si le titulaire ne peut restituer en bon état un matériel, un objet ou un approvisionnement non consommé, pour quelque motif que ce soit, la collectivité étudiera la mesure de réparation à appliquer.

Pour ce faire un état des lieux sera dressé au début et à la fin du marché.

## **8. Pénalités**

Le prestataire assure la continuité du service en toute circonstance.

En cas d'interruption totale ou partielle, les Collectivités se réservent le droit d'assurer le service par le moyen qu'elles jugent approprié et ce, aux frais et risques du prestataire.

En outre, en cas de défaillance dans la prestation, sauf cas de force majeure, de destruction totale des ouvrages ou de retard imputable à la collectivité territoriale des pénalités seront appliquées au prestataire dans les cas suivants :

- Interruption générale de la prestation,
- Non-conformité des repas aux règles en vigueur en matière d'hygiène ou aux prescriptions en matière de nutrition,
- Négligence dans l'entretien du matériel ou des locaux.

Le montant de la pénalité sera déterminé de la manière suivante :

La pénalité sera égale à 15 % du montant global des repas journaliers par jour de carence.

La pénalité sera appliquée après mise en demeure adressée au prestataire par lettre recommandée avec accusé réception restée sans effet deux jours après l'envoi de cette mise en demeure, sauf en cas d'urgence ou de risques pour les consommateurs.

## 9. Assurances

Dans sa candidature, l'entreprise aura justifié qu'elle est couverte par une assurance responsabilité civile professionnelle garantissant les tiers en cas d'accidents ou dommages causés par l'exécution des prestations contractuelles.

Signature du candidat  
& cachet

Signature du Président  
& cachet

# CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES

## 1. Objet du marché

### 1.1 Généralités

Le présent cahier des clauses techniques particulières a pour objet la détermination des clauses applicables au marché public ayant pour objet «la gestion du service de restauration et la fabrication, sur place, de repas chauds de la résidence autonomie « Arthur Musmeaux » à Raismes.

Les repas confectionnés sont destinés aux :

- Personnes âgées hébergées
- Membre du personnel et stagiaires
- Invités

Pour ce faire le titulaire s'engage à répondre aux objectifs suivants :

- Délivrer les denrées alimentaires,
- Mettre à disposition le cuisinier pour l'exécution du marché
- Organiser et réaliser la production des repas
- Être responsable des relations commerciales et de la gestion financière notamment vis-à-vis des fournisseurs de denrées, de fournitures et de produits
- Respecter les règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité auxquelles est soumis l'objet du présent marché

Les prestations proposées nécessiteront une forte implication du titulaire dans l'établissement de manière à satisfaire aux demandes des résidents ainsi qu'à celles de la direction notamment :

- Dans l'élaboration des menus
- Dans la prise en compte des exigences médicales du résident
- Dans l'émission de propositions originales et innovantes sur le périmètre de son action

### 1.2 Définitions des prestations

Réalisation sur place par un cuisinier, 365 jours par an :

Pour les résidents, sur une base annuelle théorique de :

18 895 déjeuners (statistique 2019)

18 895 potage (statistique 2019)

Pour le personnel, stagiaires, invités (familles, amis...) sur une base théorique annuelle de :

1037 déjeuners personnel (statistique 2019)

503 déjeuners pour les invités (statistique 2019)

**Pour le portage de repas à domicile en liaison froide** (*la collectivité dispose d'une cellule de refroidissement mais pas de thermoscelleuse*) : ce portage sera effectué du lundi au dimanche par un agent de la collectivité. Il est expressément convenu que le repas fournis le midi aux personnes à domicile sont identiques au déjeuner servi aux résidents qui prennent le repas au restaurant de la collectivité.

Nombre de repas annuelle théorique de : 3 873 (statistique 2019)

Le repas du midi est servi au restaurant à partir 12h

Le repas à domicile est livré à partir de 11h00

## **1.3 Structure des repas**

### **1.3.1 Structure du déjeuner « Privilégié le fait maison » :**

Entrée chaude ou hors d'œuvre selon menu

Plat protidique : viande ou poisson selon menu

Accompagnement : légumes, féculents

2 fromages (1 à la coupe et 1 emballé)

Dessert dont : entremet, pâtisserie, fruit, compote...

Condiments

Pichet de bouillon ou potage de légumes (maison) ou soupes particulières maison (oignons, tomates, veloutés) pour le repas du soir

Les mets conditionnés à l'assiette seront servis avec une présentation soignée et agrémentée d'éléments de décor (salade, sauce réduites, herbes fraîches, condiments, dessert agrémenté...)

Le titulaire devra proposer trimestriellement une carte de substitution aux résidents en remplacement de l'entrée, le plat, les légumes ou le dessert.

*Exemple :*

*Entrée : entrée du jour ou potage ou salade de tomate...*

*Plat protidique : plat du jour ou viande blanche ou viande rouge ou poisson*

*Légume ou féculents : Légumes, féculents du jour ou légumes ou féculents de substitution*

*Dessert : Dessert du jour ou yaourt ou fruits*

### **1.3.2 Plats et menus spécifiques**

Plats régionaux : le titulaire s'engage à intégrer des plats régionaux dans ses menus

Animation : le titulaire proposera un programme d'animation et de plats à thème afin de rythmer la vie de l'établissement. Annuellement, il s'engage à prévoir 6 repas à thèmes avec décoration de la salle de restaurant et l'animation et 12 repas anniversaire.

Dimanche et jours fériés : les repas des dimanches et jours fériés seront particulièrement améliorés.

Plat de substitution : possibilité au résident de choisir une entrée, un plat et un dessert de substitution chaque jour.

### **1.3.3 Repas du personnel et stagiaires**

Il est expressément convenu que les repas fournis au personnel sont identiques à ceux des résidents.

### **1.3.4 Repas invités**

Il est expressément convenu que les repas fournis aux invités sont identiques à ceux des résidents.

### **1.3.5 Prestations exceptionnelles**

En dehors des prestations définies par le présent marché, la collectivité a la possibilité de demander au titulaire, la fourniture de prestations exceptionnelles du type :

- Lunchs ou repas pour les membres du Comité Syndical, ou bénévoles
- Apéritif dinatoire
- Goûter (Noël et nouvel an)
- Cocktail

Ces prestations feront l'objet d'un devis préalable qui sera soumis à l'acceptation expresse de la collectivité. Ces prestations seront facturées aux taux de TVA applicable, elles feront l'objet d'une facture distincte de celle des prestations habituelles du présent marché.

## **2. Élaboration des menus**

### **2.1 Chronologie**

Le titulaire proposera une trame de menus selon un plan alimentaire et une politique nutritionnelle adaptés aux personnes âgées. Le titulaire se doit de présenter une proposition de menus en temps utile à la direction qui la validera.

Les menus affichés devront être conforme à la validation effectuée par la direction et devront être respectés.

Une commission de restauration se réunira une fois par mois, elle comprend :

- Des résidents
- Des membres du personnel
- Le directeur
- Le cuisinier

Cette commission a vocation à faire le point sur la qualité des prestations (présentation, quantité, diversité...) et les besoins exprimés des résidents.

Les menus effectivement servis doivent être conformes aux propositions faites et retenues par la commission de restauration.

Toutefois, le titulaire peut exceptionnellement, et de façon motivée, et en concertation avec la direction, en cours de réalisation, procéder à des modifications, à condition que celles-ci :

- Soient justifiées par la nécessité de l'approvisionnement
- Respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle
- Ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas

### **2.2 Technique de cette élaboration**

Le titulaire doit se conformer aux règles de diététique, établir des menus variés, équilibrés ainsi que des repas adaptés en fonction des besoins nutritionnels spécifiques aux personnes âgées. Il devra privilégier une cuisine traditionnelle. Il devra respecter :

- Le principe de la marche en avant de la chaîne alimentaire
- Les besoins par rapport aux particularités et pathologies des résidents accueillis
- Les besoins nutritionnels
- La qualité hygiénique et gastronomique des repas
- La saisonnalité des produits
- Les habitudes alimentaires et les rythmes de vie
- Les suggestions, goûts et souhaits des résidents

## **3. Spécificités qualitatives et quantitatives**

### **3.1 Dispositions réglementaires**

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation en vigueur, soit générales, soit particulières à telles ou telles d'entre elles.

### **3.2 Démarche HACCP**

Le titulaire s'engage à prouver la mise en place de la démarche HACCP (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise) et faire un rappel annuel de cette démarche auprès des intervenants (fournisseur, personnel de la collectivité...) en cuisine.

- Analyser et évaluer les risques alimentaires potentiels d'une opération
- Mettre en évidence les niveaux et moyens (les points) de l'opération où les risques peuvent se présenter
- Établir lesquels de ces points sont critiques pour la salubrité des aliments
- Définir et mettre en œuvre au niveau de chacun de ces points critiques des procédures de contrôle permettant de s'assurer de leur maîtrise effective
- Définir les actions correctives à mettre en œuvre lorsqu'un contrôle révèle qu'un point critique n'est plus maîtrisé ou n'a pas été maîtrisé à un moment donné
- Définir et mettre en œuvre des procédures spécifiques de vérification et de suivi de l'efficacité de l'ensemble des procédures ainsi en place
- Revoir périodiquement, et à chaque modification de l'opération étudiée, l'analyse des risques alimentaires, les points critiques ainsi que les procédures de vérification et de suivi.

La maîtrise et le maintien de la qualité sanitaire des locaux est sous la responsabilité du titulaire du marché.

En cas de contrôle des services vétérinaires, si celui-ci déboucherait sur la fermeture des locaux, le titulaire devra assurer à ses frais la fourniture des repas en liaison chaude.

### **3.3 Spécifications nutritionnelles**

Le titulaire doit appliquer les principes et les spécifications nutritionnelles indiqués dans le texte de référence des recommandations nutrition du GEMRCN.

### **3.4 Traçabilité et information du consommateur sur la nature des denrées**

#### ***3.4.1 Organisme génétiquement modifié (OGM)***

Conformément au règlement 1829/2003/CE concernant les denrées alimentaires et les aliments génétiquement modifiés pour animaux et le règlement 1890/2003/CE concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et modifiant la directive 2001/18CE. Le titulaire s'engage à supprimer du marché de la restauration les produits étiquetés comme contenant des OGM et sera capable d'en apporter la preuve.

Il se donnera les moyens de prouver la traçabilité des denrées fournies.

#### ***3.4.2 Viande bovine***

Conformément au règlement CE N°1760/2000 du 17 juillet 2000

Le titulaire s'engage à utiliser pour les menus de la viande bovine présentant les garanties suffisantes en matière de traçabilité de la filière bovine. La viande bovine sera exclusivement de race à viande. La viande devra présenter une qualité nutritionnelle et gustative. La viande sous vide devra être privilégiée à la viande surgelée.

Toutes nouvelles dispositions, arrêtés et recommandations, notamment en matière sanitaire, en cours d'exécution du marché, sont applicables dès leur publication.

### **3.4.3 Ingrédients traités par ionisation**

Le titulaire s'engage à respecter les dispositions réglementaires relatives aux ingrédients traités par ionisation conformément au décret n°2001-1097 du 16 novembre 2001 sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation qui autorise l'irradiation des aliments et ingrédients alimentaires dans les conditions fixées. Il impose l'étiquetage de la mention « traité par rayonnements ionisants » ou « traité par ionisation » dans la dénomination de vente ou dans la liste des ingrédients. L'arrêté du 20 août 2002 fixe la liste des denrées alimentaires pouvant, à l'exclusion de toutes autres, être soumises à un traitement par ionisation.

### **3.4.4 Allergènes**

Le titulaire s'engage à respecter les dispositions réglementaires relatives à l'information sur les allergènes conformément à la directive 2003/89/CE du 10 novembre 2003 applicable au 25 novembre 2005.

## **3.5 Spécifications organoleptiques et gastronomiques**

- L'utilisation de produits frais devra être privilégiée à hauteur de :
  - 85% pour les légumes
  - 85% des denrées composées
  - 95% pour les viandes
  - 80% pour les poissons
  - 100% pour les fromages
  - 90% des fruits
  - 90% des pâtisseries
- Le titulaire s'engage à transmettre le pourcentage de l'utilisation à la direction de l'établissement
- Les préparations culinaires doivent être soignées, variées et se rapprocher de la qualité d'une « Bonne cuisine familiale »
- Le recours à des produits prêts à l'emploi devra rester anecdotique (soupe, sauce...)
- Le recours au poisson surgelé ne sera pas effectué
- Le recours à des plats surgelés ne sera pas effectué
- Le recours à des légumes en boîtable et surgelés doit être limité à 15%
- Il ne doit pas être servi de préparation faites sommairement et peu appétissantes
- Les plats et mets doivent être agréables au goût, faciles à déguster, tendres
- Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin, car insuffisantes ou excessives, elles peuvent rendre les aliments indigestes. Les viandes rôties ou grillées doivent être cuites « à point » c'est-à-dire ni trop saignantes, ni trop cuites sauf à respecter la demande du bénéficiaire du repas, les plats pourront être changés s'ils sont non conformes au menu proposé ou s'ils ne conviennent pas pour une raison de cuisson ou d'assaisonnement excessif.
- Le titulaire fournit des réserves prêtes à l'emploi pour remplacer éventuellement un met qui ne serait pas du goût d'un résident
- Les assaisonnements doivent être simples. Sont à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés
- Les desserts devront être agrémentés pour ne pas être des desserts de cantine (coulis, crème fouettée, biscuits émiettés, sucres multicolores...)
- Les desserts « fait maison » devront être fabriqués majoritairement sur place par le cuisinier

## **3.6 Spécifications quantitatives**

La quantité sera servie sans excès mais surtout sans insuffisance.

### 4.1 Personnel

#### 4.1.1 *Personnel du titulaire affecté à la cuisine*

Pour assurer la prestation, conformément au présent CCTP, le titulaire met en place le cuisinier nécessaire à la bonne exécution de la prestation.

Le cuisinier travaille à temps plein, 7 jours/7. Il assure la fabrication des repas, et participe au nettoyage de la batterie et du matériel de cuisine (hotte, four, grill, friteuse, sauteuse, rond d'eau, marmites...). En cas d'absence du cuisinier, le titulaire s'engage à remplacer immédiatement le cuisinier.

#### 4.1.2 *Qualification, formation, recrutement*

Le cuisinier du titulaire devra justifier d'une expérience de 5 ans en restauration collective. Il sera garant de la qualité de la prestation.

Il est demandé de fournir le curriculum vitae du cuisinier gestionnaire. Le candidat présenté devra correspondre à un cuisinier réellement employé à ce titre sur le site.

La collectivité, se réserve le droit de donner un avis ou de refuser la nomination du cuisinier. En cas de refus, le titulaire s'engage, dans les plus brefs délais et sans interruption de la prestation, à lancer les recrutements pour pouvoir nommer un nouveau personnel.

Le titulaire recrute et rémunère le cuisinier et l'emploi sous sa responsabilité. Le titulaire s'engage à respecter le code du travail et les conventions collectives se référant à la profession.

Le titulaire doit communiquer si la collectivité le lui demande, tous renseignements administratifs relatifs à l'état civil du personnel mis à disposition ainsi que l'extrait de casier judiciaire de chacune des personnes pouvant intervenir même à titre bénévole dans la collectivité.

Le titulaire est responsable de la formation professionnelle du cuisinier qui doit être adaptée à ses fonctions et aux contraintes des installations.

#### 4.1.3 *Encadrement du personnel*

Le personnel du titulaire doit entretenir avec le personnel de la collectivité des relations de travail courtoises et strictement professionnelles. Le titulaire s'engage à mettre en œuvre des mesures disciplinaires en cas de manquement de son personnel.

Le titulaire s'engage à ce que le responsable suivi de secteur passe au moins une fois tous les 15 jours et assiste à certaines réunions de la commission restauration.

#### 4.1.4 *La surveillance médicale*

Le titulaire doit assurer sous sa propre responsabilité et à ces frais, la surveillance médicale obligatoire de son personnel pour la constatation de l'aptitude médicale à ses fonctions dans les conditions déterminées par les textes en vigueur.

#### 4.1.5 *Tenue vestimentaire*

La fourniture, l'entretien et le nettoyage des vêtements de travail du personnel du titulaire sont à la charge dudit titulaire.

## **4.2 Fournitures assumées par le titulaire**

Le titulaire s'engage à fournir :

- Les produits d'entretien et de désinfection des sols et des surfaces pour les locaux de production ainsi que pour le matériel nécessaire à la production des repas
- Les produits pour la plonge batterie, les produits pour le lavage à la main de la vaisselle et pour le lave-vaisselle
- Les produits à usage unique et notamment :
  - Le papier aluminium
  - Les conditionnements en aluminium
  - Le film alimentaire
  - Les boîtes pour les échantillons de plats témoins
  - Les équipements individuels de travail (gants et calots)
  - Les kits visiteurs – serviettes papier
  - Le papier pour les postes de lavage
  - Les sacs poubelles
- Le savon détergeant désinfectant pour les postes de lavage en cuisine

## **4.3 Autres tâches assumées par le titulaire**

Le titulaire s'engage à réaliser :

- Des analyses mensuelles bactériologiques et microbiologiques par un cabinet indépendant. Les comptes rendus seront adressés en copie à la collectivité
- Des autocontrôles mensuels de surfaces avec un kit approprié dont les résultats seront communiqués à la collectivité et consignés
- D'audits qualité. Les résultats seront également transmis à la collectivité et consignés.
- Un audit trimestriel

## **4.4 Matériel de cuisine de la résidence**

### ***4.4.1 Locaux matériels et mobiliers***

La collectivité garantit une mise à disposition paisible et sans défaillance des locaux, agencements, matériels et mobiliers dont le titulaire utilisera avec respect et entretien.

Tous les éléments mis à disposition feront l'objet d'un état des lieux contradictoire, en présence des deux parties. A la prise d'effet du contrat, tout ce qui concerne la mise à disposition devra être parfaitement opérationnelle et en conformité à toutes réglementations en vigueur notamment en matière d'hygiène et de sécurité.

L'utilisation qui en sera faite par le titulaire le sera à titre gratuit, précaire et non exclusif, la collectivité restant libre de disposer de ses locaux en dehors des heures de service.

Les frais d'entretien, de réparation ou de modifications des installations immobilières sont assumés par la collectivité dans le seul cas où ils sont dus à la vétusté ou à une autre utilisation normale et non reconnus imputables à la négligence ou à la faute du titulaire.

La collectivité se réserve le droit d'effectuer des travaux dans les locaux de production. Il est évident que l'exécution de ces travaux ou installations ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène de la préparation des repas.

En tout état de cause, le titulaire doit supporter sans indemnité les troubles qui pourraient en résulter à condition que ces travaux ne l'obligent pas à modifier le service de façon importante, ni à augmenter son effectif de personnel.

Le titulaire peut se porter force de proposition pour l'acquisition de nouveau matériel ou la réalisation de travaux.

#### **4.4.2 Fournitures**

La collectivité s'engage à fournir au titulaire :

- L'ensemble des fluides nécessaires à la réalisation des prestations de restauration et notamment électricité, force de lumière, eau froide et chaude
- Le chauffage des locaux, extraction de buées, vapeurs, évacuation et traitement des eaux usées
- Les containers réutilisables et autres réceptacles destinés au stockage temporaire des déchets avant évacuation

La collectivité s'engage à assumer les tâches suivantes :

- Enlèvement des ordures ménagères
- Enlèvement des huiles usagées
- La lutte contre les insectes et la dératisation
- La vidange des bacs à graisse
- L'entretien et la fourniture des matériels et réseaux de sécurité

#### **4.4.3 Remise des installations en fin de marché**

Au moment de la remise, en fin de marché, de locaux, matériel, ou mobilier endommagé, cassé, détruits reconnus imputables à la négligence ou à la faute du titulaire, la remise en état est à la charge du titulaire.

Les manquements sont évalués à leur prix de remplacement

#### **4.5 Assurances**

Le titulaire s'engage à souscrire toutes les assurances nécessaires auprès d'une compagnie notoirement solvable pour sa responsabilité civile d'exploitation. Seront notamment couverts les risques d'intoxication alimentaire.

Le titulaire et ses assureurs renoncent à tout recours contre la collectivité et ses assureurs.

Fais-le \_\_\_\_\_ à \_\_\_\_\_

Dressé par :  
Pouvoir adjudicateur  
Le :

Lu et approuvé  
(signature)