



MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

2022-01

**Marché spécifique de fourniture passé en
application des articles R2123-1 à R2123-7 du
code de la commande publique**

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 :
Madame Isabelle CHOAIN, Présidente du CDESAGES
Rue Pierre Brossolette
BP N°70355
Aulnoy lez valenciennes
59304 VALENCIENNES CEDEX

Contact :

RODOT Denis
Directeur Général
Tél : 03.27.23.78.00 Fax : 03.27.23.78.99
drodot.dg@cdesages.com
Site internet : www.cdesages.com

Date et heure limites de réception des offres : 30/09/2022 à 12h

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

1. Objet de la consultation

La présente procédure adaptée concerne :

Il s'agit de cuisiner et fournir des repas, conformes aux normes en vigueur, en liaison froide pour le service de portage à domicile (personnes âgées et/ou handicapées) organisé par le Comité des âges.

Le nombre de repas pour la période initiale de l'accord-cadre est défini comme suit :

	MAXIMUM DE REPAS
LOT 1	16 000
LOT 2	2 600
LOT 3	2 600

1.1 Mode de passation : La procédure de passation utilisée est la procédure adaptée. Elle est soumise aux dispositions des articles L.2123-1 et R.2123-1 1° du code de la commande publique.

1.2 Type de contrat : L'accord-cadre avec maximum est passé en application des articles L2125-1 1°, R.2162-1 à R2162-6, R2162-13 et R2162-14 du code de la commande publique. Il donnera lieu à l'émission de bons de commande.

1.3 Décomposition de la consultation :

Lot 1 : Pour le service « Restauration à Domicile » du Comité des âges

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,

2. Conditions de la consultation

2.1 : Délai de validité des offres

Les délais de validité des offres est fixé à 90 jours. Il court à compter de la date limite fixée pour la remise des offres.

2.2 : Forme juridique du groupement

Le pouvoir adjudicateur ne souhaite imposer aucune forme de groupement à l'attributaire de l'accord cadre.

Il est interdit aux candidats de présenter plusieurs offres en agissant à la fois en qualité de candidats individuels et de membres d'un ou plusieurs groupements ou en qualité de membres de plusieurs groupements.

2.3 : Variantes

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

3. Conditions relatives au contrat

3.1 : Durée du contrat ou délai d'exécution

La durée est fixée à 2 ans à compter du 01/12/2022.

3.2 : Modalités essentielles de financement et de paiement

Les sommes dues au titulaire du marché seront payées par mandats administratifs dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des factures ou des demandes de paiement équivalentes.

4. Contenu du dossier de consultation

Le dossier de consultation des entreprises (DCE) contient les pièces suivantes :

- Le règlement de consultation (RC)
- L'acte d'engagement (AE) et ses annexes
- Le cahier des clauses administratives particulières (CCAP)
- Le cahier des clauses techniques particulières (CCTP) et ses annexes.

Le DCE est téléchargeable sur le site E-marchespublics.com.

Le DCE peut également être demandé par mail : marieange.ass.dg@cdesages.com

5. Présentation des candidatures et des offres

Les offres des candidats seront entièrement rédigées en langue française et exprimées en EURO.

5.1 : Documents à produire

Chaque candidat aura à produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes :

Pièces de la candidature telles que prévues aux articles L2142-1, R2142-3, R2142-4, R2143-3 et R2143-4 du code de la commande publique.

- La lettre de candidature (DC1) comportant l'attestation sur l'honneur, dûment datée et signée par le candidat.
- La déclaration du candidat (DC2) avec un justificatif prouvant l'habilitation de la personne physique à engager le candidat
- Au titre des capacités professionnelles : la preuve d'une assurance pour risques professionnels
- Si le candidat est en redressement judiciaire, la copie du ou des jugements prononcés à cet effet
- Au titre des capacités financières : chiffre d'affaires HT des 3 derniers exercices connus
- Au titre des capacités techniques : une note présentant :
 - La société (moyens humains et compétences)
 - Les moyens techniques et professionnels du candidat
 - Les références du candidat au cours des trois dernières années

Les candidats pourront utiliser les formulaires DC1 et DC2 disponibles en téléchargement à l'adresse suivante : <https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat>

- L'acte d'engagement (AE) et ses annexes
- Le cahier des clauses administratives particulières (CCAP)
- Le cahier des clauses techniques particulières (CCTP)
- Le mémoire technique (présentation de menus type sur 4 semaines, qualité des matières premières, variété des menus...)

6. Conditions d'envoi ou de remise des plis

Les plis devront parvenir à destination avant la date et l'heure limites de réception des offres indiquées sur la page de garde du présent document.

6.1 : Transmission électronique

La transmission des documents par voie électronique est effectuée obligatoirement sur le profil d'acheteur du pouvoir adjudicateur, à l'adresse URL suivante : e-marchespublics.com.

Chaque transmission fera l'objet d'un accusé de réception électronique. Le pli sera considéré « hors délai » si le téléchargement se termine après la date et l'heure limites de réceptions des offres.

Si une nouvelle offre est envoyée par voie électronique par le même candidat, celle-ci annule et remplace l'offre précédente.

Le pli peut être doublé d'une copie de sauvegarde transmise dans les délais impartis, sur support physique électronique (USB). Cette copie doit être placée dans un pli portant la mention « copie de sauvegarde », ainsi que le nom du candidat et l'identification de la procédure concernée. Elle est ouverte dans les cas suivants :

- Lorsqu'un programme informatique malveillant est détecté dans le pli transmis par voie électronique ;
- Lorsque le pli électronique est reçu de façon incomplète, hors délai ou n'a pu être ouvert, à condition que sa transmission ait commencé avant la clôture de la remise des plis.

La copie de sauvegarde peut être transmise ou déposée à l'adresse suivante :

Comité des âges
Rue Pierre Brossolette
59300 AULNOY LEZ VALENCIENNES

Aucun format électronique n'est préconisé pour la transmission des documents. Cependant, les fichiers devront être transmis dans des formats largement disponibles.

La signature électronique des documents n'est pas exigée dans le cadre de cette consultation.

Après attribution, les candidats sont informés que l'offre électronique retenue sera transformée en offre papier, pour donner lieu à la signature manuscrite de l'accord-cadre par les parties.

Les frais d'accès au réseau et de recours à la signature électronique sont à la charge des candidats.

6.2 : Transmission sous support papier

La transmission des plis par voie électronique est obligatoire pour cette consultation. Par conséquent, la transmission par voie papier n'est pas autorisée.

7. Examen des candidatures et des offres

7.1 : Sélection des candidatures

Le pouvoir adjudicateur vérifie, conformément à l'article R.2144-1 et suivants du code de la commande publique, la recevabilité du candidat au regard des pièces administratives et des capacités professionnelles, techniques et financières à répondre aux besoins exprimés.

Après avoir enregistré les renseignements relatifs aux candidatures, le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de demander à tous les candidats de produire des pièces manquantes ou de compléter celles présentées initialement.

7.2 : Attribution des marchés

La sélection des candidatures et le jugement des offres seront effectués dans le respect des principes fondamentaux de la commande publique. Le montant apprécié sera celui figurant sur l'acte d'engagement.

Les critères retenus pour le jugement des offres sont pondérés de la manière suivante :

1) Valeur technique : Mémoire du candidat précisant les points suivants : 60%

- Équilibre 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%).

Après examen des offres, le pouvoir adjudicateur pourra engager des négociations avec les candidats présentant les offres les plus intéressantes. Il pourra procéder à des auditions pour enrichir les négociations.

Toutefois, le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité d'attribuer l'accord-cadre sur la base des offres initiales, sans négociation.

8. Renseignements complémentaires

8.1 Adresse supplémentaire et points de contact.

Pour tout renseignement complémentaire concernant cette consultation, les candidats transmettent impérativement leur demande sur l'adresse électronique : mariange.ass.dg@cdesages.com.

Cette demande doit intervenir au plus tard 10 jours avant la date limite de réception des offres

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

Clauses Administratives particulières

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

1.1 : Objet du marché :

Les stipulations du présent cahier des clauses administratives particulières (CCAP) concernent la confection et la fourniture de repas en liaison froide pour le Comité des âges.

Cet accord-cadre fixe toutes les conditions d'exécution des prestations, il est exécuté au fur et à mesure de l'émission de bons de commande émis par le pouvoir adjudicateur.

1.2 : Décomposition du contrat

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

Nombre maximal approximatif de repas par an (cette quantité ci-après n'est pas contractuelle, elle est donnée à titre indicatif) : 16 000

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

Nombre approximatif de repas par an (cette quantité ci-après n'est pas contractuelle, elle est donnée à titre indicatif) : 2 600

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

Nombre approximatif de repas par an (cette quantité ci-après n'est pas contractuelle, elle est donnée à titre indicatif) : 2 600

1.3 : Type d'accord-cadre

L'accord-cadre avec un maximum est passé en application des articles L2125-1 1°, R2162-1 à R2162-6, R.2162-13 et R.2162-14 du code de la commande publique. Il donnera lieu à l'émission de bons de commande.

Article 2 : Pièces contractuelles

Les pièces contractuelles de l'accord-cadre sont les suivantes et, en cas de contradiction entre leurs stipulations, prévalent dans cet ordre de priorité

- L'acte d'engagement
- Le bordereau de prix unitaire
- le cahier des clauses techniques particulières (CCTP)
- Le cahier des clauses particulières (CCAP)
- Le mémoire technique demandé sur la variété et la composition des menus sur 4 semaines

Article 3 : Durée du marché

Le marché prend effet pour deux ans à compter du **01 décembre 2022 au 30 novembre 2024**.

Article 4 : Prix

4.1. Caractéristiques des prix pratiqués

Les prestations sont réglées par des prix unitaires selon les stipulations de l'acte d'engagement.

Le prix est réputé comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autre frappant obligatoirement la prestation ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage.

Le prix inclus les contrôles bactériologiques en cuisine centrale.

4.2 : Modalités de variation des prix

Les prix de l'accord cadre sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de la remise des offres, ce mois est appelé « mois zéro ».

L'offre est établie avec une TVA au taux actuel en vigueur. La première année, les prix sont fermes et définitifs.

Article 5 : Garanties financières

Aucune clause de garantie financière ne sera appliquée.

Article 6 : Modalités de règlement des comptes

6.1 Présentation des demandes de paiement

Les demandes de paiement seront présentées selon les conditions prévues à l'article 11.4 du CCAG-FCS et seront établies en un original portant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

La facture devra, par ailleurs, être impérativement établie au nom du service ou de la résidence (*Restauration à Domicile, La Relaisance 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 de l'accord-cadre
- 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

Dispositions applicables en matière de facturation électronique :

Le dépôt, la transmission et la réception des factures électroniques sont effectués exclusivement sur le portail de la facturation CHORUS PRO. Lorsqu'une facture est transmise en dehors de ce portail, la personne publique peut la rejeter après avoir rappelé cette obligation à l'émetteur et l'avoir invité à s'y conformer.

La date de réception d'une demande de paiement transmise par voie électronique correspond à la date de notification du message électronique informant l'acheteur de la mise à disposition de la facture sur le portail de facturation (ou, le cas échéant, à la date d'horodatage de la facture par le système d'information budgétaire et comptable de l'Etat pour une facture transmise par échange de données informatisé).

6.2 Délai global de paiement

Les sommes dues au titulaire seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des demandes de paiement.

En cas de retard de paiement, le titulaire a droit au versement d'intérêts moratoires, ainsi qu'à une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40€. Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage.

Les prestations devront être conformes aux stipulations du contrat (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du contrat). Le prestataire prendra toutes dispositions pour faire face à toute éventualité qui mettrait en cause le fonctionnement continu du service. Il prendra également en compte les dispositions nécessaires pour intégrer les évolutions réglementaires.

7.1 Détail des prestations

L'accord-cadre s'exécute au moyen de bons de commande dont le délai d'exécution commence à courir à compter de la date de notification du bon.

Les menus devront être proposés pour 1 mois et seront transmis par mail au comité des âges : cdesages.accueil@cdesages.com au minimum 20 jours avant la période concernée.

Les commandes précisant le nombre de repas à mettre à disposition du comité des âges seront adressées par télécopie ou par mail 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 âges.

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 donné 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.

Article 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.

Article 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.

Article 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.

Article 11. L'assurance

Le titulaire est tenu responsable des intoxications pouvant résulter de la qualité des denrées fournies ainsi que des dommages de toute natures 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.

Clauses techniques Particulières

Article 1 : Objet du marché

Les stipulations du présent cahier des clauses administratives techniques concernent la confection et la fourniture de repas pour le Comité des âges.

Cet accord cadre fixe toutes les conditions d'exécution des prestations, il est exécuté au fur et à mesure de l'émission de bons de commande émis par le pouvoir adjudicateur.

Le prestataire assurera :

- L'élaboration des menus
- Le choix et l'approvisionnement en matières premières
- La confection des repas
- Le conditionnement

Il respectera également l'ensemble des autres textes mentionnés dans les différentes pièces du marché et toute réglementation en vigueur au moment où s'effectueront les prestations.

Parallèlement, le prestataire aura à prendre en considération certains aspects environnementaux, sociaux et économiques liés au développement durable. L'important des repas sur la santé des personnes visées est primordiale.

Article 2 : Volume du marché

	MAXIMUM DE REPAS
LOT 1	16 000
LOT 2	2 600
LOT 3	2 600

Article 3 : Conditionnement des repas

Les repas doivent être confectionnés (cuisinés) et conditionnés dans l'unité centrale du titulaire. Les repas seront fabriqués selon le procédé de liaison froide.

Le stockage, l'emballage seront effectués dans les conditions de l'article 19 du CCAG-FCS.
Ainsi, les emballages relèvent de la responsabilité du titulaire et restent sa propriété.

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).

Article 4 : Prestation alimentaire

4.1. 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, cuidités, charcuterie) 60gr

Choix entre 2 plats protidiques (130gr + sauce)

Plats 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)

Lot n°2 et n°3 :

La composition des menus quotidiens, conditionnements collectifs

1 entrée (crudités, cuidités, charcuterie) 60gr

Choix entre 2 plats protidiques (130gr + sauce)

Plats 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 âges, 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.

DCE fourniture de repas en liaison froide

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 termes 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.

4.2. 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 »

4.3. 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.

4.4. 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 âges. 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.

4.5. Grammages

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

4.6. 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

4.7. Contrôle des prestations

Le titulaire devra fournir sans délai au Comité des âges, 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.

Article 5 : 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 matin seront emportés les repas des jeudis et vendredis
- Les vendredis seront emportés les repas des samedis et dimanches

ACTE D'ENGAGEMENT

Article 1 : Procédure et forme de mise en concurrence

Il s'agit d'un marché à procédure adaptée en application de l'article L2123-1 du code de la commande publique.

Article 2 : Identification de l'acheteur

Personne Publique passant le marché :

Comité des âges
Rue Pierre Brossolette
BP 70355
Aulnoy lez valenciennes
59304 VALENCIENNES CEDEX

Ordonnateur

La Présidente du Comité des âges

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

Denis RODOT
Directeur Général

Tél : 03.27.23.78.00 Email : drodot.dg@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 « Accueil de jour la Relaiance »

Budget de la résidence « Accueil de jour Yokoso »

Budget « Restauration à Domicile »

Article 3 : Délais 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.

Article 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

DCE fourniture de repas en liaison froide

- ☐ 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.

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.

Article 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 :

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

Article 6 : Durée du marché

A compter du 1^{er} décembre 2022 au 30 novembre 2024

Article 7 : Durée de validité des offres

90 jours

1. 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	

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

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 plateau repas HT	
Conditionnement collectif, étiquetage règlementaire HT	
TVA	
Prix TTC	

3. 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 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 plateau repas HT	
Conditionnement collectif, étiquetage règlementaire HT	
TVA	
Prix TTC	

Acceptation de l'offre par le pouvoir adjudicateur :

Est acceptée la présente offre

Pour valoir marché

A Aulnoy lez valenciennes

Le pouvoir adjudicateur

A

le titulaire