



CAHIER DES CHARGES

IDENTIFICATION DE L'ORGANISME QUI PASSE LE MARCHE :

Mairie de SAINT ETIENNE DE CROSSEY
134 Rue de la Mairie
38960 SAINT ETIENNE DE CROSSEY
Tél. : 04 76 06 00 11
Fax : 04 76 06 00 73
Adresse de courrier électronique : mairie2@crossey.org

Personne Responsable du Marché : Monsieur le Maire de Saint Etienne de Crossey.

Article 1 – GENERALITES

1.1 Objet du marché – Dispositions générales

1.1.1 Objet du marché :
Les applications du présent cahier des charges concernent :

MARCHE DE PRODUITS ALIMENTAIRES ISSUS D'UN MODE DE PRODUCTION RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

Localisation des prestations faisant l'objet du marché :

- Concernant les repas pour les scolaires : restaurant scolaire chemin des écoliers - Saint Etienne de Crossey
- Concernant les repas à domicile : à domicile (toutes les informations seront transmises par la mairie).

Ce marché s'inscrit dans une démarche d'achat responsable, pour une restauration citoyenne contenant des produits bio, équitables et respectant les notions de développement durable.

1.1.2 Personne publique :

Au sens du cahier des clauses administratives générales (CCAG), sont désignés :

- pouvoir adjudicateur : Mairie de Saint Etienne de Crossey ;
- personne responsable du marché : M. J.F. GAUJOUR Maire de Saint Etienne de Crossey ;
- personne habilitée à recevoir les documents devant être adressés à la personne publique : Secrétariat de la Mairie ;
- comptable assignataire des paiements : M. Philippe BOCHARD Trésorier Principal.

1.2 Pièces constitutives du marché

- l'acte d'engagement
- le présent cahier des charges
- le règlement de consultation

1.3 Assurances

Le titulaire ainsi que les cotraitants désignés dans le marché devront justifier, avant tout commencement d'exécution, qu'ils sont titulaires d'assurances garantissant leur responsabilité à l'égard des tiers et de la personne publique en cas d'accidents ou de dommages causés par la conduite des prestations ou les modalités de leur exécution. La garantie devra être suffisante ; elle devra être illimitée pour les dommages corporels.

1.4 Pièces à laisser à disposition de la personne publique en cours de prestations

Le plan de maîtrise sanitaire comprenant notamment :

- les procédures de :
 - réception des matières premières,
 - traçabilité,
 - contrôle des couples temps/températures,
 - nettoyage-désinfection
 - formation du personnel,
 - lutte contre les nuisibles ;
- les résultats des autocontrôles,
- les rapports d'inspection des services vétérinaires.

Article 2 - PRIX ET REGLEMENT DES COMPTES

2.1 Prix

2.1.1 Contenu des prix :

Le marché est traité à prix unitaires, établis HT et TTC (le taux de TVA légalement en vigueur pour ce type de restauration est actuellement de 5,5 %. Au cas où ce taux viendrait à être modifié, les prix seraient révisés en conséquence).

Tous les prix sont réputés comprendre la totalité des prestations et fournitures nécessaires à la parfaite réalisation de l'objet du marché.

Le prix unitaire du repas pour les scolaires est le même quelque soit le type de repas : menu régime, repas bio ou repas à thème.

Les prix sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de la date limite de remise des offres. Ce mois est appelé mois zéro (MO).

2.1.2 Variation des prix :

Les prix sont fermes pour la première année et pourront être révisés lors du renouvellement du marché au mois de septembre 2013 selon la formule suivante :

$$P = P_0 (A/A_0)$$

dans laquelle :

P = nouveau prix,

P₀ = Prix en vigueur avant révision,

A = dernier indice mensuel des prix à la consommation ensemble des Ménages « repas dans un restaurant scolaire ou universitaire » connu au moment de la révision, tableau 23 NT identifiant 639025,

A₀ = Valeur du même indice à la dernière révision,

2.2 Modalités de règlement du marché

2.2.1 Remise des décomptes, factures ou mémoires :

Le marché étant considéré comme s'exécutant de façon continue, les décomptes, factures ou mémoires, seront remis au début de chaque mois à la personne publique, mentionnant la totalité des prestations alimentaires commandées et livrées au cours du mois précédent.

Les réfections et les pénalités prévues à l'article 4.1 seront déduites, le cas échéant, du montant à facturer.

Le règlement est effectué selon les règles de la comptabilité publique (mandat administratif) sur présentation de facture en trois exemplaires, au compte ouvert au nom du titulaire. La facture doit faire apparaître :

- le nom et l'adresse du titulaire,
 - la date d'établissement de la facture,
 - la référence du marché,
 - la date ou la période d'exécution,
 - le prix unitaire HT,
 - le total HT,
 - le taux de TVA et son montant,
 - le total TTC,
 - le numéro du compte bancaire ou postal du titulaire (tel qu'il est précisé à l'acte d'engagement).
- Le numéro SIREN.

En application de l'article 98 du code des marchés publics, le délai ouvert à l'administration pour procéder au paiement est de trente jours. Le délai global de paiement commence à courir à la date de réception de la demande de paiement par les services de la personne habilitée sous réserve qu'aucune erreur ou anomalie ne soit relevée lors de la vérification de la facture.

En cas de non respect du délai de paiement et si le dépassement est dû à la personne publique contractante ou un de ses partenaires ou au comptable public, des intérêts moratoires sont dus de plein droit.

Nantissement : le titulaire peut bénéficier du nantissement dans les conditions fixées par les articles 106 à 110 du code des marchés publics. La personne responsable du marché est habilitée à délivrer les pièces et les renseignements nécessaires énumérés à l'article 106 du code des marchés publics.

2.3 Avance forfaitaire

Si le marché est passé pour un montant initial inférieur à 50 000 € HT aucune avance forfaitaire ne sera versée au titulaire ni à ses sous-traitants.

Si le marché est passé pour un montant initial supérieur ou égal à 50 000 € HT, une avance forfaitaire pourra être versée au titulaire. Son montant sera égal à cinq pour cent (5 %) du montant initial du marché.

Article 3 - EXECUTION DE LA PRESTATION

3.1 Durée de la validité du marché - Renouvellement - Date de début d'exécution des prestations :

3.1.1 Durée :

La durée du marché est fixée à 1 an à compter de la date du début des prestations.

3.1.2 Renouvellement du marché :

Le marché pourra être renouvelé par reconduction expresse de la part de la Personne Responsable du Marché, par ordre de service ou préavis 1 mois avant la fin de la durée du marché. Le titulaire ne peut refuser la reconduction. Le marché pourra être renouvelé 2 fois pour une durée de 1 an.

3.1.3 Prestations :

La date de début d'exécution des prestations est fixée le jour de la rentrée scolaire 2012/2013 pour le repas des scolaires et le 1^{er} septembre 2012 pour les repas à domicile.

3.2 Description des prestations :

Repas scolaires

- Date et Lieu de réception des repas : restaurant scolaire chemin des écoliers - Saint Etienne de Crossey, 1 livraison les lundis mardis jeudis et vendredis **avant 10 heures** du jour de la rentrée scolaire au dernier jour d'école (hors vacances scolaires) pour la première période du marché.

- Mode de passation de la commande :

Le vendredi pour le lundi de la semaine suivante,

Le lundi pour le lendemain

Le mardi pour le jeudi suivant

Le jeudi pour le lendemain.

Les commandes sont passées par téléphone le matin avant 10 h. Toutefois, pour tenir compte des aléas indépendants de la personne publique (enfants malades etc...) une certaine souplesse est demandée au titulaire : des modifications pouvant être apportées le matin même de la livraison.

Repas à domicile

- Date et Lieu de réception des repas : Les personnes seront livrés tous les jours de la semaine à domicile (cependant, les repas du week-end pourront être livrés le vendredi). Tous les renseignements utiles seront fournis par la mairie.

3.2.1 Mode de distribution et matériel utilisé :

Livraison des repas en liaison froide au restaurant scolaire ;
conditionnement en barquettes collectives jetables ou recyclables de 5 à 10 personnes.

3.2.2 Fréquentation et nombre de services :

Le nombre de repas fournis par jour est fluctuant, avec une moyenne journalière pour les scolaires pour l'année 2010/2011 de 119 repas, avec un minimum de 40 et un maximum de 200 repas.

Ces chiffres sont donnés à titre indicatif et n'engagent en aucune façon la collectivité, leur évolution ne peut en aucun cas induire une modification du prix unitaire.

Le service est actuellement effectué en 1 seule fois, mais la collectivité se réserve le droit d'organiser un deuxième service sans que les termes du marché en soient modifiés.

Le nombre de repas livrés à domicile varie également mais n'a pas dépassé 13 repas par jour pour l'année 2011 mais le nombre pourra dépasser en fonction de la demande.

3.2.3 Composition des menus :

Le Restaurateur mettra en œuvre son savoir faire et ses compétences dans la préparation et l'exécution des prestations de restauration, objet du contrat, tout en respectant les prescriptions réglementaires et contractuelles.

Les repas comprendront : 1 hors d'œuvre, un plat protéinique, 1 féculent ou légume, 1 fromage ou laitage et 1 dessert, si laitage pas de dessert lacté, pain compris. Fournir à titre d'exemple une liste de menus sur 1 mois.

Des menus spécifiques seront élaborés pour respecter les différents régimes.

Les menus seront équilibrés pour chaque repas et à la semaine.

Les menus établis par un(e) diététicien(e) seront communiqués à la ville pour diffusion dans les écoles au moins 10 jours à l'avance.

3.2.4 Repas spéciaux – pique-nique - animations - formations du personnel :

- 4 fois par an : élaboration et livraison de repas « bio » (du hors d'œuvre au dessert).
- par semaine : 2 composantes du repas seront un produit bio local.
- Plusieurs fois dans l'année : repas à thème (fournir une liste des repas à thème pouvant être proposés avec menus correspondants, y compris ceux de la semaine du goût.)
- Au cours de l'année scolaire : animations sur l'alimentation. (fournir un programme détaillé des animations pouvant être proposées, y compris celles de la semaine du goût.), pique-nique.

Ces repas sont fournis au même tarif que les repas classiques.

- 1 fois par an : action de formation sur les règles d'hygiène et la réglementation de la restauration collective auprès du personnel municipal du restaurant scolaire. (prestation incluse dans le prix unitaire.)

3.2.5 Obligation de continuité de service :

Le restaurateur a une obligation de continuité de service, s'il se trouve dans l'impossibilité d'effectuer les prestations énumérées dans le marché, il devra mettre en œuvre un plan de secours en accord avec la collectivité.

3.2.6 Qualité et variété des produits

Une préférence sera donnée aux produits de saison à maturité. Afin de garantir leurs qualités nutritionnelles et leur teneur en vitamines le titulaire devra s'assurer que les produits ont été acheminés dans un délai raisonnable entre le moment de la production ou de la récolte et celui de leur consommation.

Le titulaire du marché devra être en mesure de renseigner la ville sur :

- **le ou les fournisseur(s)** référencé(s) par le Titulaire et ce, pour chaque produit ou groupe de produits.
Les nouveaux fournisseurs référencés en cours de contrat devront être signalés en mairie.
- **la qualité des produits** proposés :
 - * Les mentions : « produits frais », « surgelés », « déshydratés », devront être précisées pour l'ensemble des produits.
De même, la mention : « pasteurisée » devront figurer dans les annexes.
 - * La mention « produit industriel prêt à l'emploi » devra figurer si le Titulaire a recours à ce type de produits.
- La catégorie de classement des fruits et légumes devra être précisée (ex : catégorie I ou extra) ainsi que les lieux d'origine et la variété.
- Concernant les produits laitiers: Il sera préféré du « fromage à la coupe » découpé, plutôt que du fromage industriel préemballé sous vide en conditionnement individuel.
- Concernant les viandes:

Particularité qualitative de la viande bovine :

Seuls des produits de « race à viande ou mixte » seront proposés par le Titulaire.

Les animaux devront être nés et élevés en France et ne devront pas avoir subi de stress avant l'abattage afin de garantir une qualité optimale de la viande. Le titulaire devra vérifier que le temps de transport entre l'élevage et l'abattoir ne dépasse pas 2 H.

Particularité qualitative de la volaille :

L'âge minimum d'abattage est de 91 jours et les volailles doivent avoir accès à un parcours.

3.3 Description des prestations :

Repas Livrés à domicile

3.3.1 Date et Lieu de livraison des repas :

Une livraison quotidienne (du lundi au vendredi) le matin ; le vendredi livraison pour les samedi et dimanche.

Du 1^{er} septembre 2012 au 31 août 2013 pour la première période du marché.

A domicile sur la commune de Saint Etienne de Crossey. (Plan du village et des hameaux fourni sur demande auprès de la mairie.)

3.3.2 Mode de passation de la commande :

La mairie informera le prestataire à chaque nouvelle inscription ou nouveau changement.

3.3.3 Mode de distribution et matériel utilisé :

Livraison des repas en liaison froide, conditionnement en barquettes individuelles jetables.

3.3.4. Nombre d'utilisateurs :

Nombre total de repas livrés sur 12 mois du mois de juillet 2010 au mois de juin 2011 : 2084 repas.

Ce chiffre est donné à titre indicatif et n'engage en aucune façon la collectivité. Son évolution ne peut en aucun cas induire une modification du prix unitaire.

Toute catégorie et tout âge d'utilisateurs.

3.3.5 Composition des menus :

Les repas comprendront : 1 hors d'œuvre, un plat protéinique, 1 féculent ou légume, 1 fromage ou laitage et 1 dessert, si laitage pas de dessert lacté, pain compris. (Fournir à titre d'exemple une liste de menus sur 1 mois)

Des menus spécifiques seront élaborés pour respecter les différents régimes.

3.3.6 Obligation de continuité de service :

Le restaurateur a une obligation de continuité de service, s'il se trouve dans l'impossibilité d'effectuer les prestations énumérées dans le marché, il devra mettre en œuvre un plan de secours en accord avec la collectivité.

Article 4 – CONSTATATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

4.1 Réfections et pénalités :

4.1.1 Absence de livraison :

La personne publique se réserve le droit de faire appel à un autre fournisseur, les frais seront à la charge du titulaire du marché.

4.1.2 Retard dans la livraison :

Au delà du premier quart d'heure de retard une pénalité de 25 € par quart d'heure pourra être appliquée.

4.1.3 Non respect des quantités commandées :

Une réfaction sera appliquée sur la facture correspondante.

4.1.4 Non respect des prescriptions du cahier des charges :

Par dérogation à l'article 14 du CCAG/FCS, le non respect des articles 3.2.3, 3.2.5, 3.2.6 pour le lot n°1 et des articles 3.3.1, 3.3.2, 3.3.3, 3.3.5, 3.3.6 pour le lot n°2, entraînera une pénalité de 1000 € HT par lot.

Article 5 - RESILIATION DU MARCHE

La personne publique peut à tout moment, qu'il y ait faute ou non du titulaire, mettre fin à l'exécution des prestations faisant l'objet du marché avant l'achèvement de celles-ci, par une décision de résiliation du marché prise conformément aux dispositions du CCAG/FCS.

L'inexécution partielle ou totale par le titulaire des obligations mises à sa charge par le présent marché autorise la personne responsable du marché, après mise en demeure signifiée par lettre recommandée avec accusé de réception, devant indiquer la nature du manquement, et restée infructueuse à l'expiration d'un délai d'un mois, à résilier celui-ci de plein droit, ce sans préjudice de tous dommages et intérêts auxquels elle pourrait prétendre en raison du préjudice subi par elle.

Dans ce cas, le titulaire ne pourra exiger de l'autorité publique, après constatation des faits, que le paiement des sommes restant effectivement dues jusqu'à la date de résiliation.

Si le titulaire du marché tombait en faillite ou était déclaré en état de liquidation judiciaire, le jugement du tribunal de commerce suffirait pour entraîner la résiliation du marché.

Article 6 – DISPOSITIONS DIVERSES

6.1 Si une ou plusieurs stipulations du présent marché sont tenues pour non valides ou déclarées telles en application d'une loi, d'un règlement ou à la suite d'une décision définitive d'une juridiction compétente, les autres stipulations gardent toute leur force et leur portée, étant précisé que les parties peuvent d'un commun accord convenir de remplacer la ou les stipulations invalidées.

6.2 Durant la période de validité du marché, le titulaire est tenu de communiquer par écrit à l'administration tout changement ayant une incidence sur le statut de la société, notamment les changements d'intitulé de son compte bancaire. Il produira à cet effet un nouveau relevé d'identité bancaire. S'il néglige de se conformer à cette disposition, le titulaire est informé que l'administration ne saurait être tenue pour responsable des retards de paiements des factures présentant une anomalie par comparaison aux indications portées sur l'acte d'engagement, du fait de modifications intervenues au sein de la société et dont l'administration n'aurait pas eu connaissance.

&&&&&&&