

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

ACCORD CADRE POUR L'ELABORATION, LA FOURNITURE ET LA LIVRAISON DE REPAS POUR LES STRUCTURES D'ACCUEIL ENFANCE

Pouvoir adjudicateur

Communauté de Communes de la Vallée de SAINT-AMARIN
70 rue Charles de Gaulle
68550 SAINT-AMARIN

Tél. : 03.89.82.60.01
Fax : 03.89.38.23.14
Courriel : contact@ccvsa.fr

Procédure

Appel d'offres ouvert (article L2124-2 du Code de la commande publique)
Accord-cadre (articles R.2162-13 et R.2162-14 du Code de la commande publique)

ARTICLE 1. OBJET DE LA CONSULTATION – DISPOSITIONS GENERALES

1.1. Objet du Marché

Les stipulations du présent Cahier des Clauses Particulières (CCP) concernent le marché public sur l'élaboration, la fourniture et la livraison de repas en liaison froide sur 2 structures d'accueil enfance et petite enfance de la Communauté de Communes de la Vallée de Saint-Amarin, les mercredis et les vacances scolaires (pour les 3/12 ans) et toute la semaine (pour le Multi-Accueil 0/3 ans).

Le présent accord cadre est passé pour une durée de deux ans à compter de la date de début d'exécution prévue par le marché public, à savoir le Mardi 3 octobre 2023.
L'acheteur émettra des bons de commande.

Cet accord cadre fixant toutes les stipulations contractuelles, sera exécuté au fur et à mesure par l'émission de bons de commande. Il n'y aura pas de marchés subséquents.

L'accord cadre sera ensuite renouvelé par expresse reconduction, au maximum une fois, pour une durée de 24 mois signifiée par lettre recommandée avec accusé de réception au plus tard trois mois avant l'expiration du marché.

Le présent accord cadre n'a pas de minimum mais un maximum de 95 000 € H.T. par an.

1.2. Variante obligatoire

Dans le cadre d'une variante, vous devez chiffrer une prestation allant du lundi au vendredi. Un DQE est prévu à cet effet.

1.3. Domicile de l'entrepreneur

A défaut d'indication dans l'acte d'engagement du domicile élu par l'entrepreneur, les notifications se rapportant au marché seront valablement portées au siège de la Communauté de Communes jusqu'à ce que l'entrepreneur ait fait connaître au pouvoir adjudicateur l'adresse du domicile qu'il aura élu.

1.4. Formes de notifications et informations

Les modalités de notification des informations émanant du pouvoir adjudicateur seront faites soit directement au titulaire du marché ou à son représentant dûment qualifié contre récépissé, soit par courrier avec accusé de réception.

ARTICLE 2. DOCUMENTS CONTRACTUELS

2.1. Pièces particulières

- l'acte d'engagement,
- les DQE,
- le présent cahier des clauses particulières (CCP).

2.2. Pièces générales

- le cahier des clauses administratives générales applicable aux marchés publics de fournitures courantes et de services (CCAG-FCS), approuvé par un Arrêté du 30 mars 2021

Ce document, non joint au dossier de consultation, est réputé connu du titulaire et les parties contractantes lui reconnaissent expressément un caractère contractuel.

2.3. Ordre de priorité

En cas de contradiction entre les stipulations des pièces contractuelles du marché, elles prévalent dans l'ordre ci-après :

- l'acte d'engagement et ses éventuelles annexes, dans la version résultant des dernières modifications éventuelles, opérées par avenant ;
- le cahier des clauses particulières (CCP) et ses éventuelles annexes ;
- le cahier des clauses administratives générales (CCAG) applicable aux prestations objet du marché, si celui-ci vise ce cahier ;
- les actes spéciaux de sous-traitance et leurs avenants, postérieurs à la notification du marché ;
- l'offre technique et financière du titulaire.

2.4. Passations d'avenants

Les candidats sont informés que le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de recourir à la passation d'avenants au sens de l'article L2194-1 du Code de la commande publique.

ARTICLE 3. MODALITES D'EXECUTION DU MARCHE

3.1. Représentant du pouvoir adjudicateur

La personne habilitée à signer le présent marché est Monsieur Cyrille AST, Président de la Communauté de Communes de la Vallée de SAINT-AMARIN.

3.2. Comptable assignataire

Le comptable assignataire des paiements est Monsieur le Chef du SGC de Guebwiller (Service de gestion comptable).

ARTICLE 4. CONTENU DE LA PRESTATION

4.1. Généralités

Le titulaire assure :

- l'élaboration des menus ;
- la préparation et la fourniture des repas ;
- la livraison des repas préparés aux lieux de distribution.

La fabrication a lieu dans les cuisines de l'entreprise titulaire du marché.

Le titulaire s'engage à respecter tous les textes législatifs et spécifications techniques présents et à venir en matière de restauration collective destinée à l'enfance et la petite enfance.

4.2. Nombre et type de repas à fournir

Pour chaque jour de livraison, il sera établi un bon de commande précisant le nombre de repas à fournir.

L'émission de ces bons s'effectuera sans négociation ni remise en concurrence préalable.

En raison du caractère fluctuant du nombre d'inscrits dans les structures d'accueil enfance, les commandes de repas seront faites auprès du prestataire par un responsable du service le jour même avant 9h00. Les effectifs seront communiqués par courrier électronique.

Pour les vacances scolaires, il sera communiqué par voie électronique chaque vendredi soir les effectifs prévisionnels pour la semaine à venir. Les effectifs de la journée seront validés le matin avant 9h00 et seront communiqués par courrier électronique.

Un ajustement sera effectué en fonction des jours fériés ou chômés.

Le nombre de repas annuel indiqué ci-dessous est calculé sur une année complète de fonctionnement, c'est-à-dire de la fin août jusqu'au début du mois d'août de l'année suivante.

4.3. La répartition par « type de repas »

4.3.1. Repas principaux

La répartition par type de repas se fait de la manière suivante, à titre indicatif selon les moyennes établies pour l'année scolaire 2021 - 2022 :

| Période | Site | Type de repas | Nbre moyen de repas/jour | Nbre de jours | Nbre de repas annuel |
|---|---------------|---------------|--------------------------|---------------|----------------------|
| Mercredi | Périscolaire | Enfant | 35 | 36 | 1 260 |
| | | Adulte | 8 | 36 | 288 |
| TOTAL | | | | | 1 548 |
| Petites vacances | Périscolaire | Enfant | 60 | 30 | 1 800 |
| | | Adulte | 10 | 30 | 300 |
| TOTAL | | | | | 2 100 |
| Grandes vacances | Périscolaire | Enfant | 100 | 25 | 2 500 |
| | | Adulte | 12 | 25 | 300 |
| TOTAL | | | | | 2 800 |
| TOTAL Périscolaire | | | | | 6 448 |
| Toute l'année, sauf 2 semaines à Noël et 3 semaines en août | Multi-Accueil | Enfants | 20 | 227 | 4 540 |
| | | Adulte | 9 | 227 | 2043 |
| TOTAL Multi-Accueil | | | | | 6583 |
| TOTAL | | | | | 13031 |

4.3.2. Goûter périscolaire

| Période | Site | Type de repas/jour | Nbre de repas/jour | Nbre de jours | Nbre de repas annuel |
|----------------------|--------------|--------------------|--------------------|---------------|----------------------|
| Mercredi | Périscolaire | Goûter | 41 | 36 | 1 476 |
| Petites vacances | Périscolaire | Goûter | 70 | 30 | 2 100 |
| Grandes vacances | Périscolaire | Goûter | 112 | 25 | 2 800 |
| TOTAL Général | | | | | 6 376 |

4.3.3 Collation périscolaire

| Période | Site | Type de repas/jour | Nbre de repas/jour | Nbre de jours | Nbre de repas annuel |
|----------------------|--------------|--------------------|--------------------|---------------|----------------------|
| Mercredi | Périscolaire | Collation | 35 | 36 | 1 260 |
| Petites vacances | Périscolaire | Collation | 60 | 30 | 1 800 |
| Grandes vacances | Périscolaire | Collation | 100 | 25 | 2 500 |
| TOTAL Général | | | | | 5560 |

4.3.4. Goûter Multi-Accueil

| Période | Site | Type de repas | Nbre de repas/jour | Nbre de jours | Nbre de repas annuel |
|---|---------------|---------------|--------------------|---------------|----------------------|
| Toute l'année, sauf 2 semaines à Noël et 3 semaines en août | Multi-Accueil | Goûter | 20 | 227 | 4 540 |

4.3.5. Collation Multi-Accueil

| Période | Site | Type de repas | Nbre de repas/jour | Nbre de jours | Nbre de repas annuel |
|---|---------------|---------------|--------------------|---------------|----------------------|
| Toute l'année, sauf 2 semaines à Noël et 3 semaines en août | Multi-Accueil | Collation | 8 | 227 | 1816 |

4.3.6. Pique-nique

| Période | Site | Type de repas | Nbre de repas/jour | Nbre de jours | Nbre de repas annuel |
|------------------|--------------|---------------|--------------------|---------------|----------------------|
| Petites vacances | Périscolaire | Pique-nique | 70 | 3 | 210 |
| Grandes vacances | Périscolaire | Pique-nique | 112 | 5 | 560 |
| TOTAL Général | | | | | 770 |

Article.4.4. Dates, horaires et lieux de livraison

4.4.1. Calendrier d'ouverture

Pour le site à SAINT-AMARIN

La livraison de repas pour le service se fera :

- tous les mercredis pendant les périodes scolaires,
- tous les jours, durant les vacances scolaires de la Toussaint, d'hiver, de Pâques et une partie des vacances d'été, exceptés les samedis, dimanches et jours fériés.

Le site est fermé durant toutes les vacances de Noël et durant les trois dernières semaines du mois d'août.

Pour le site du Multi-Accueil à HUSSEREN-WESSERLING

La livraison de repas pour le service du Multi-Accueil se fera tous les jours, exceptés le samedi et le dimanche, les jours fériés et durant les vacances de la structure (à savoir les vacances de Noël et les trois dernières semaines du mois d'août).

4.4.2. Heures de livraison

Le titulaire livre les repas aux sites désignés dans l'article 4.4.3. le matin du jour de consommation :

- pour les mercredis : livraison **au plus tard à 09h00** au site de SAINT-AMARIN et de HUSSEREN-WESSERLING,
- pour les vacances scolaires : livraison **au plus tard à 09h00** au site de SAINT-AMARIN et de HUSSEREN-WESSERLING,
- pour les pique-niques : livraison **au plus tard à 9h00** au site de SAINT-AMARIN.

4.4.3. Lieu de livraison

Les repas seront livrés :

- au CAP de Saint-Amarin, Place des Diables Bleus, 68550 SAINT-AMARIN,
- au Multi-Accueil les Petites Bout'Thur, 23 rue du Parc, 68470 HUSSEREN-WESSERLING.

Article 4.5. Structure des repas

Dans l'élaboration des menus, le titulaire devra prendre en considération les besoins nutritionnels spécifiques de l'enfant, selon les tranches d'âge de 15 mois à 12 ans.

Les menus seront établis par un(e) diététicien(ne) spécifique affecté(e) par le titulaire.

Le plan alimentaire sera conforme aux recommandations du C.N.E.R.N.A. (Centre National d'Études et de Recherches en Nutrition et Alimentation) et garantira :

- l'adaptation à l'âge et aux besoins des différents convives ;
- la variété des plats proposés ;
- l'équilibre sur la journée, la semaine et le cycle des menus ;
- les menus proposés devront être, à la fois, équilibrés et attrayants et susciter des habitudes alimentaires saines chez les enfants.

Des animations culinaires et journées à thèmes seront proposées ponctuellement durant l'année, comme par exemple lors de la semaine du goût, repas de fêtes, repas thématiques.

Le titulaire s'engage à fournir les repas pour les enfants dont le régime alimentaire ou l'allergie sont simples. En revanche, pour les allergies complexes, il sera mis en place un P.A.I. (plan d'accueil individualisé). Il ne sera pas demandé des repas pour ces enfants.

Les repas seront confectionnés pour trois publics spécifiques, à savoir :

1. les repas petite enfance (de 15 mois à 3 ans),
2. les repas enfance (de 3 ans à 12 ans),
3. les repas adulte.

4.5.1. Les repas petite-enfance pour le Multi-Accueil

Sur la base des menus enfance, ils sont adaptés aux petits, à partir de 15 mois. Les menus sont sans sucre ajouté, sans plats gras (de type charcuterie, friture). Ils comprennent :

- un plat protidique,
- un accompagnant de légumes et féculents,
- deux autres composants en fonction de l'équilibre du menu (au moins un produit laitier par jour) : yaourt, fromage, hors d'œuvre, dessert,
- du pain.

Les grammages sont ceux recommandés par le GEM-RCN pour des enfants en maternelle.

4.5.2. Les repas enfance pour le site de St-Amarin

Les repas à quatre composantes, comprennent :

- une entrée : crudités, légumes cuits, charcuterie, ... ;
- un plat protidique : viande, poisson ;
- un accompagnant de type légumes verts, légumes secs, autres légumes, féculents ou céréales ;
- un dessert : fruits frais entier ou en salade, fruits cuits, au sirop, pâtisseries, sorbets, desserts lactés, glaces... ;
- du pain ;

- des serviettes en papier.

4.5.3. Les repas adulte

Il s'agit des mêmes plats que les repas enfance en quantité plus importante. Ces plats comprennent quatre composantes :

- une entrée : crudités, légumes cuits, charcuterie, ... ;
- un plat protidique : viande, poisson ;
- un accompagnant de type légumes verts, légumes secs, autres légumes, féculents ou céréales ;
- un dessert : fruits frais entier ou en salade, fruits cuits, au sirop, pâtisseries, sorbets, desserts lactés, glaces... ;
- du pain ;
- des serviettes en papier.

4.5.4. Les goûters et collations

Un goûter devra être livré tous les jours.

Ce goûter sera destiné au public petite enfance tous les jours ouvrés, au public enfance les mercredis et petites et grandes vacances. A cela s'ajoute une collation le matin pour la structure petite-enfance, pour les petites et grandes vacances pour la structure enfance.

Ces goûters et ces collations devront prendre la forme de gâteaux, de laitage ou de fruits.

4.5.5. Les pique-niques

Il s'agit de repas équilibrés conditionnés pour le transport et la prise du repas en extérieur. Ces repas comprennent dans tous les cas un goûter, une boisson, du pain et une serviette en papier.

4.6. Elaboration des menus

4.6.1. Spécifications qualitatives et quantitatives

L'ensemble des produits utilisés sera conforme aux qualités et spécifications par famille au sein du GEM-RCN.

Le titulaire s'engage à toujours appliquer la législation en vigueur et à adapter en permanence ses modes d'approvisionnements.

Les produits alimentaires devront être garantis sans organisme génétiquement modifié (OGM). Il est prévu à chaque convive la quantité qui lui est nécessaire, en fonction des règles dans le respect des prescriptions du GEM-RCN.

4.6.2 Prise en compte de critères agro environnementaux

Parmi les critères d'analyse du marché rentreront en ligne de compte la part de produits issus de l'agriculture biologique et la part de produits issus de production locale. Ces produits devront être reconnus par des labels de types *Agriculture Biologique (AB)*, *Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)*, *Appellation d'Origine Protégée (AOP)*, Commerce équitable - *Max Havelaar*.

La part des produits issus de l'agriculture biologique devra être d'un minimum de 20 %.

La sensibilité environnementale du prestataire sera prise en compte et sera évaluée par l'utilisation de produit labélisé de type *NF Environnement, Ecolabel, ISO 14 000*.

4.6.3 Communications des menus

Les menus réellement servis doivent correspondre aux menus communiqués. Toutefois, le titulaire, peut, au cours de la réalisation, procéder à des modifications exceptionnelles à condition que celles-ci :

- soient justifiées par les nécessités 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.

Le titulaire fournit les affiches de menus sous format A4 en couleur. Ces affiches, au minimum au nombre de trois, seront apposées par le personnel de la Communauté de Communes. Les menus seront communiqués à la Communauté de Communes un mois à l'avance, sous la forme de ces affiches et par envoi électronique.

Les informations suivantes doivent figurer sur les menus :

- date,
- dénomination précise de chacun des plats servis, avec explication complémentaire si nécessaire,
- précisions du label des produits spécifiques : « produit issu de l'agriculture biologique », « produits locaux », etc.

Article 4.7. Conditionnement des repas

Les repas devront être livrés dans des conditionnements spécifiques à la liaison froide, de type de bacs en inox, conteneurs isothermes pour les différents sites. Le personnel de la Communauté de Communes procédera ensuite à la remise en température et à la répartition des aliments en portions individuelles (le site du Multi-Accueil dispose d'un four ménager traditionnel et le site enfance d'un four de remise en température 10 niveaux d'une capacité de 100 repas). Les bacs devront être compatibles avec les fours à remise en température. Les bacs seront lavés sur site par les agents communautaires et le prestataire les récupérera lors de sa tournée suivante.

Article 4.8. Conditions d'exécution des prestations

4.8.1 Fabrication des repas

Les principes retenus pour la fabrication des repas sont :

- l'utilisation de produits « propres, frais » semi élaborés par l'industrie alimentaire,
- le respect de la technique dite « de marche en avant » à l'intérieur de la cuisine centrale,
- le principe de la liaison froide entre la cuisine centrale et le point de distribution,
- le principe de la cuisine sous vide en cuisine centrale (salle microbiologiquement maîtrisée).

La Communauté de Communes peut, à tout moment, procéder aux vérifications nécessaires sur pièces ou sur place.

4.8.2 Livraison des repas sur le ou les sites désignés

Le titulaire prépare les repas dans sa cuisine centrale. Ces repas seront acheminés dans un ou plusieurs véhicules isothermes. Le(s) véhicule(s) est (sont) fourni(s) par le titulaire et est (sont) homologué(s) pour le transport de denrées alimentaires.

Le service de distribution comprend :

- le contrôle avec le personnel intercommunal des plats livrés,
- leur stockage,
- le retour en cuisine centrale lors de la tournée suivante des bacs de conditionnement nettoyés.

4.8.3. Association du personnel communautaire

Le titulaire s'engage, pour aider notre personnel, à fournir des affiches et fiches.

Pour assurer la traçabilité des contrôles :

Pour contrôler la température de notre chambre froide, des documents d'enregistrement seront à la disposition du personnel.

Au mur, des affiches rappelleront à chacun les règles et les gestes quotidiens. Un « Guide de Bonnes Pratiques » sera à la disposition du personnel dans chaque cuisine livrée.

Au mur, affichés dans chacune des zones correspondantes, des aide-mémoires rappellent les gestes à réaliser, les produits d'entretien à utiliser et la fréquence du nettoyage.

Article 4.9. Contrôles assurés par le titulaire

Le titulaire est tenu de procéder à ses frais, au contrôle de la qualité des repas servis. Le titulaire s'engage à faire un prélèvement d'un échantillon par semaine et son analyse bactériologique.

Les résultats de ces contrôles sont communiqués à la Communauté de Communes, à l'attention du Président, par courrier postal. Il sera également précisé les coordonnées de l'organisme qui a effectué les analyses.

Le titulaire est tenu, par ailleurs, de conserver au froid, pendant 3 jours, un échantillon de chacun des plats préparés pour être examiné en cas de toxi-infection alimentaire.

Ces contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer, à tout moment, la Communauté de Communes.

Le titulaire devra fournir la traçabilité de la viande bovine lors de l'envoi des menus.

ARTICLE 5. DELAIS D'EXECUTION – PENALITES – RETENUES

Les repas devront être livrés en temps et en heure. S'il s'avère que 3 retards ont été dûment constatés par le personnel de la Communauté de Communes, le titulaire du marché devra une pénalité d'un montant de 2 000 €.

Par dérogation à l'article 14-1-3 du CCAG-FCS, les éventuelles exonérations de pénalités font l'objet d'une décision expresse du pouvoir adjudicateur quels qu'en soient les montants.

ARTICLE 6. DISPOSITIONS FINANCIERES

6.1. Prix

Le prix est exprimé en EURO (€). Le prix est ferme et non révisable.
Il est défini pour chaque type de menu et pour les différents repas.

Pour le repas, le prix de base initial est le prix unitaire du repas, T.V.A. et toutes taxes comprises qu'il convient de multiplier par le nombre de repas prévus pour obtenir le montant annuel probable du marché.

Les composants du prix de base initial sont précisés, à savoir : prix du repas hors taxes, taux de la T.V.A. applicable, autres taxes éventuellement applicables.

Le prix recouvre le repas composé, comme indiqué à la présente.

6.2 Ajustement du prix

Conformément aux dispositions légales en la matière, le prix est ajustable sur la base de la réglementation des prix applicables aux prestations.

Le prix du règlement est calculé par application au prix initial des majorations autorisées ou des baisses imposées par la réglementation des prix (arrêtés relatifs aux prix à pratiquer par les exploitants de restauration collective publiés au Bulletin Officiel du Service des Prix – B.O.S.P).

Chaque ajustement intervient à la date à laquelle est applicable la décision réglementaire de hausse ou de baisse.

6.3. Délai de paiement

Le délai de paiement ne peut excéder trente (30) jours. En cas de dépassement du délai de paiement, des intérêts moratoires au taux d'intérêt légal, majoré de deux (2) points, sont dus au titulaire.

Le comptable assignataire des paiements est Monsieur le Chef du SGC de Guebwiller (Service de gestion comptable).

6.4 Paiement- établissement de la facture

Au début de chaque mois, le titulaire du marché remet à la Communauté de Communes un état récapitulatif général valant facture pour le mois précédent.

Cet état fait apparaître :

- le nombre et le type de repas servis par site ;
- le prix de chaque repas « hors taxes » ;
- le prix total dû pour le mois « hors taxes » ;
- le taux et le montant de la T.V.A. ;
- le prix total T.V.A. et toutes taxes comprises.

Les factures afférentes au paiement seront établies en un original et une copie portant, outre les mentions légales et les mentions indiquées ci-dessus, les indications suivantes :

- la référence au présent marché public ;
- le nom et adresse du créancier ;
- le numéro de son compte bancaire ou postal, tel qu'il est précisé à l'Acte d'Engagement ;
- la date.

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

6.5. Avance

Cf. articles L2191-2 et L2191-3 du Code de la commande publique.

ARTICLE 7. RESILIATION

Le pouvoir adjudicateur peut, à tout moment, qu'il y ait ou non faute 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, selon les modalités définies au CCAG-FCS.

ARTICLE 8. LITIGES

En cas de litige, la Loi française est seule applicable.

Le pouvoir adjudicateur et le titulaire s'efforceront de régler à l'amiable tout différend éventuel relatif à l'interprétation des stipulations du marché ou à l'exécution des prestations objet du marché.

En cas d'impossibilité entre les parties de régler un éventuel litige à l'amiable, ou grâce à une médiation externe, seul le Tribunal administratif de Strasbourg sera compétent pour juger le litige. Il est convenu entre les parties que seules les pièces contractuelles détenues par l'administration feront foi en cas de litige, ou d'interprétation portant sur le contrat ou sur les fournitures.