



MARCHE DE FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON CHAUDE ET FROIDE

Cahier des clauses Particulières (CCP)

CONTENU FORME ET PROCEDURE DU MARCHE

Objet du marché : Fourniture de repas en liaison chaude et froide pour l'Accueil de Mineurs sans Hébergement situé rue du Manoir 50530 Sartilly

Contenu de la prestation demandée

- L'élaboration des menus,
- La fabrication et le conditionnement des repas et pique-nique,
- Le transport et la livraison des repas sur site,
- Le respect du contrôle de l'hygiène en application de la réglementation en vigueur.
- Une formation du personnel du centre
- Pour chaque période de vacances scolaires : la mise à disposition comprenant ; la livraison et l'installation de fours pour la fourniture en liaison froide. Cette livraison devra avoir lieu au plus tard 24 heures avant le début de chaque période de vacances scolaire. La date de cette livraison se fera en accord avec la Direction de l'ACM.

Durée du marché : le marché prendra effet à compter du 1^{er} février 2011

Il est conclu pour une durée de 11 mois.

Les dates de commencement et de fin du marché initial seront les suivantes :

1^{er} février 2011 au 31 décembre 2011.

Ensuite, le marché pourra être reconduit annuellement, pour une période de 12 mois, au maximum DEUX fois par décision du pouvoir adjudicateur. Le titulaire en sera informé au moins **2 mois** avant le terme de la période annuelle de validité.

Caractéristiques principales :

Fourniture et livraison de repas du midi et /ou fourniture de pique-nique (les jours de sorties)

Périodes : les mercredis en période scolaire ; du lundi au vendredi en période de vacances scolaires.

Fourniture en LIAISON FROIDE : Toute l'année pendant les périodes de vacances scolaires. (repas du midi)

Fourniture en LIAISON CHAUDE : le mercredi en période scolaire (repas du midi)

Age des enfants : de 3 à 14 ans

Quantité moyenne : entre 35 et 45 repas par jour

Soit une ESTIMATION TOTALE de repas annuels compris entre 1000 et 3500.

Le nombre de repas pourra varier en fonction des jours et des périodes de vacances .Les chiffres ci-dessus sont donnés à titre indicatif.

Fermeture du centre : le prestataire sera informé deux jours à l'avance en cas de fermeture du centre.

Lieu de livraison : Cantine de l'ACM rue du Manoir 50530 Sartilly

Horaires de livraison : Livraison chaude au plus tard à 11 heures du matin. Pour la liaison froide, une clé sera remise au prestataire qui pourra livrer le jour même à l'heure de son choix avant 11H

Mode de commande : fax

MODE D'EXECUTION

Elaboration des menus

Un mois à l'avance, le prestataire soumettra à l'accord des responsables de l'ACM les menus détaillés proposés pour le mois suivant. Le responsable du centre aura 8 jours pour valider ou faire connaître ses observations. Le prestataire indiquera le nom des plats de façon claire en faisant mention des composants (viande - poissons- légumes) en complément du nom de la recette.

Caractéristiques et composition des repas

Qualité des aliments : le prestataire s'engage à utiliser des aliments frais ou surgelés de bonne qualité nutritionnelle, gustative et d'y apporter une présentation soignée. Il devra privilégier les produits frais et de saison et veiller à l'équilibre général du menu.

Composition du repas :

Le repas est composé de cinq éléments sans pain :

- une entrée (hors d'œuvre) ;
- un plat principal (viande - poisson) ;
- un légume ou féculent ;
- un fromage ;
- un dessert (produit laitier, biscuit, fruit..)

Un panier « pique-nique » se compose de :

- 1° option : 1 paquet de chips ; 1 laitage (type yaourt à boire) ; 1 fruit (ou compote à boire) ; 1 pain de mie fromage ; 1 composé /pain de mie/ jambon/tomate /salade

OU

- 2° option : 1 paquet de chips ; 1 laitage (type yaourt à boire) ; 1 fruit (ou compote à boire) ; 1 pain de mie fromage ; 1 composé pain de mie/thon/tomate/salade

Repas spéciaux : Des repas spéciaux, notamment de type sans sel, sans arachide, sans lait, sans œuf, sans porc, pourront être commandés expressément et précisés sur le fax de commande.

Règles sanitaires

Le prestataire s'engage à respecter les conditions d'hygiène et de sécurité conformes à la réglementation en vigueur dont il est présumé connaître les termes.

Chaque livraison devra faire mention des éléments suivants :

Numéro d'agrément de la cuisine centrale, nombre de repas, date de fabrication, température de conservation, date limite de consommation, origine de la viande bovine, pour affichage sur le site (décret du 17 décembre 2002) Il devra également être en mesure de fournir, sur simple demande, la traçabilité des produits livrés.

Formation du personnel

Le prestataire assurera une formation au personnel de l'ACM chargé du service cantine.

Bons de commande – fabrication, transport et livraison des repas

Commande : Une estimation du nombre de repas pour la période d'ouverture de l'ACM sera communiquée annuellement en septembre.

Pour adapter le service au plus près des besoins, la commande ferme du nombre de repas sera confirmée au mieux la veille au soir avant 18 H, au plus tard le matin même avant 9 H.

Fabrication: Le prestataire devra indiquer l'adresse de sa cuisine centrale et signaler tout changement de situation.

Livraison : Les repas seront livrés sur le site dans des caisses isothermes avant 11 heures du matin.

Livraison des « pique-nique » : Les pique-nique devront être livrés en caissons de transport adaptés et conformes à la réglementation. Ces caissons seront récupérés le lendemain ou à la livraison suivante.

PRIX –PAIEMENT AU PRESTATAIRE

Prix : le prestataire est rémunéré au mois. Sa facture fait apparaître le nombre de repas ou paniers pique nique livrés, le prix unitaire applicable, le total HT, le montant de la TVA, le total TTC.

Ce prix est ferme et non révisable pour la période du 1^{er} février 2011 au 31 décembre 2011. En cas de reconduction du marché, le prix pourra être révisé à la date annuelle de reconduction par l'application de la formule suivante :

$$P_n = P_o (0.15 + 0.85 \frac{IPC_n}{IPC_o})$$

Dans laquelle Pn représente le nouveau prix révisé ; Po le prix d'origine ou prix initial ; IPCn l'indice des prix à la consommation (ensemble des ménages) dernière valeur publiée à la date de révision du marché ; IPCo l'indice des prix à la consommation (ensemble des ménages) valeur à la date de signature du marché.

Règlement des factures : le règlement des factures s'effectue par mandat administratif suivant les règles de comptabilité publique. Le règlement est effectué dans un délai de 30 jours à compter de la réception de facture.

Le règlement est effectué sur le compte bancaire du titulaire dont les coordonnées sont indiquées avec l'acte d'engagement. Toute modification de ces coordonnées doit être signalée à la Communauté de Communes.

ASSURANCES

Le titulaire devra produire une attestation d'assurance RC en cours de validité dès la signature du marché et à chaque renouvellement.

PENALITES

Tout retard ou absence de livraison peut donner lieu à application de pénalités fixées comme suit :

En liaison chaude : Retard de livraison de plus d'une demi- heure ou absence de livraison : 150 € par heure de retard

En liaison froide : Retard de livraison au-delà de 11 heures ou absence de livraison : 500 €.

RESILIATION – LITIGES

En matière de résiliation, litiges et toutes clauses non indiquées au présent CCP, le marché se réfère pour toutes les clauses non prévues au présent CCP au Cahier des Clauses Administratives Générales (Fournitures et Services)

Lu et accepté par l'entreprise pour être annexé à l'acte d'engagement et au bordereau de prix complété.

A

le

Signature