



MARCHE PUBLIC DE FOURNITURE ET SERVICE

CONFECTION ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE/CHAUDE POUR LE SERVICE DE PORTAGE DE REPAS

MAPA passé selon les articles L2123-1 et R2123-4 du Code de la commande publique

CAHIER DES CHARGES VALANT CCTP

Remise des offres le : 28 avril 2021 à 12h00

Ville des TROIS-ILETS
1 Rue Epiphane de MOIRANS
97229 LES TROIS-ILETS

CAHIER DES CHARGES

Article 1 : Objet du marché – Dispositions général

1.1 Objet

Le présent marché a pour objet de confier au titulaire la conception, la fourniture et la livraison de repas à domicile en liaison froide et chaude pour les personnes bénéficiaires :

- + de 65 ans
- 60 ans avec inaptitude au travail
- Personnes en situation de handicap...

Nombre approximatif de repas : **5 200** (. cette quantité n'est pas contractuelle, elle est donnée à titre indicatif).

Le titulaire s'engage concevoir, conditionner et à livrer les repas dans les conditions d'hygiène et d'une qualité irréprochable.

Ainsi, la prestation comprend la fabrication, le conditionnement (contenant individuel) et la livraison journalière de repas à domicile.

1.2 Type de marché

Les prestations feront l'objet d'un accord-cadre, passé en application de l'article L2125-1 du Code de la commande publique. Les bons de commande seront notifiés par le pouvoir adjudicateur au fur et à mesure des besoins.

1.3 Durée du marché

Le marché est conclu pour une durée d'un an à compter de la date d'émission du 1^{er} bon de commande. Le marché est renouvelable par reconduction expresse sans pouvoir excéder deux renouvellements.

En cas de dénonciation, le service de fourniture et livraison de repas devra être assuré par le titulaire si la collectivité en exprime le besoin, jusqu'à ce que le marché soit notifié au nouveau titulaire sans toutefois pouvoir dépasser les 3 mois.

1.4 Pièces constitutives du marché

Pièces contractuelles

Le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous par ordre de priorité décroissante :

- L'acte d'engagement
- Le bordereau de prix unitaires

- Le CCAP valant CCTP
- Tous documents administratifs et techniques cités dans le présent marché

Pièces générales

- Le Cahier des Clauses Administratives Générales (C.C.A.G.) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services, approuvé par l'arrêté du 19 janvier 2009.

ARTICLE 2 – PRIX

2-1 – Forme et contenu des prix

Le marché est traité à prix unitaires, les prestations seront rémunérées par application aux quantités réellement exécutées de ces prix unitaires.

Le prix de chaque repas comprend toutes les prestations incluses dans le cahier des clauses techniques particulières (fabrication des repas, conditionnement, livraison, prestations annexes).

Les prix sont réputés hors taxe. Il sera fait application des taux de TVA en vigueur au jour de l'exécution des prestations, sauf disposition réglementaire contraire.

Les prix sont réputés comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres (à l'exception de la TVA) frappant obligatoirement la prestation ainsi que tous les frais afférents à l'assurance, au stockage, au conditionnement, à l'emballage et à la livraison.

2-2 – Révision des prix

Les prix sont fermes au cours de la première année d'exécution du marché. Ils sont révisables à la hausse ou à la baisse, une fois par an à la date anniversaire du marché.

L'application de la révision incombe au titulaire dans sa facturation. A l'appui de sa facture comportant le prix révisé, le titulaire doit fournir les justificatifs permettant à la ville des Trois—Ilets de contrôler la formule de révision utilisée par celui-ci.

ARTICLE 3– MODALITES DE PAIEMENT DU TITULAIRE

3-1 – Délai de paiement

La périodicité des factures est mensuelle. La facture doit être établie en 3 exemplaires. La facture devra être accompagnée impérativement des bordereaux de livraison correspondant au mois de livraison.

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique dans les conditions prévues au CCAG FCS et dans le délai global maximum de 30 jours en application du décret n°2008-1355 du 19 décembre 2008 à compter de la réception de la facture.

Le défaut de paiement dans ce délai fait courir des intérêts moratoires au bénéfice du titulaire du marché. Les intérêts moratoires courent à partir du jour suivant l'expiration du délai global de paiement jusqu'à la dernière date de mise en paiement incluse.

Ils sont calculés à partir du montant TTC, diminué le cas échéant des pénalités de retard et réfections sur facture et/ou augmenté de la clause d'actualisation ou de révision du prix. Le taux des intérêts moratoires est égal au taux de l'intérêt augmenté de sept points.

3-2 – Retenue de garantie

Il ne sera pas appliqué de retenue de garantie.

ARTICLE 4– CONDITIONS D'EXECUTION DE LA PRESTATION

4-1 – Passation des commandes

Les commandes précisant le nombre de repas à livrer adressées par télécopie ou par courriel au titulaire, une semaine avant le jour prévu de livraison, sauf modalités particulières.

Le titulaire sera également tenu informé de façon journalière de toutes modifications d'effectifs.

Les bons de commande comporteront les mentions suivantes :

- La date d'émission du bon de commande
- Le numéro du bon de commande
- Le numéro de nomenclature auquel se rattache la prestation
- Le numéro du marché et l'intitulé de la prestation
- Le nom du titulaire e son adresse
- Le détail de la commande (nombre de repas, lieux de livraison)

Le titulaire sera tenu, pour une personne dont la livraison de repas doit être interrompue, d'arrêter dans un délai de 24 heures suivant la notification de l'information transmise par le CCAS au titulaire. Les repas livrés au-delà des 24 heures ne seront pas réglés.

4.1.2 – Rythme de livraison des repas

Offre de base :

Les repas seront à livrer 5 jours sur 7

Variante :

Les raps seront à livrer 7 jours sur 7.

4-2 – Contrôle de l'exécution

Les vérifications qualitatives et quantitatives sont effectuées conformément à l'article 24 du CCAG FCS lors de l'exécution par les responsable (ou son représentant) du CCAS, 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 du CCTP
- La fraîcheur, la qualité et la température des produits
- Le contrôle des poids indiqués sur le bon de livraison
- La salubrité et les conditions de transport, l'état de propreté du véhicule
- Le respect des températures
- Le respect de la réglementation européenne des règles d'étiquetage et de traçabilité des denrées.
- Le respect des températures

Pour l'ensemble des prestations, toute livraison fera l'objet d'un bordereau de livraison. Le bordereau de livraison devra comporter les mentions suivantes :

- L'heure et la date de livraison
- Le contenu de la livraison (le nombre de repas livrés, le nombre de repas commandés)
- L'intitulé de la prestation
- L'identité et les coordonnées du bénéficiaire

Le bordereau de livraison sera impérativement joint à la facture à peine de se voir appliquée une pénalité de 5€ par bordereau de livraison manquant.

En complément de l'article 14.1 du CCAG-FCS, tout constat d'inexécution totale ou partielle ou d'une défaillance dans l'exécution des prestations, à la suite des vérifications quantitatives et qualitatives, pourra entraîner l'application au titulaire du marché d'une réfaction sur facture.

4.2.1 – Contrôle des délais de livraison

Dans l'hypothèse où le repas du jour ne serait pas livré une pénalité forfaitaire de 100€ sera appliquée.

4.2.2 – Contrôle quantitatif des livraisons

En cas de repas livrés sans la totalité de leurs composants pour des raisons liées au titulaire, celui-ci sera alors mis en demeure d'effectuer cette livraison le jour même dès lors que le CCAS a reçu cette information, le jour même par le bénéficiaire. Les pénalités seront fixées à 5€ par heure de retard et par composante de repas.

Dans le cas où l'élément manquant n'a pas été livré, une pénalité forfaitaire de 50€ sera appliquée. Par ailleurs, en cas de non-respect du contenu des menus, une pénalité forfaitaire de 75€ sera appliquée.

4.2.3 Contrôle qualitatif des livraisons

En cas de non-respect de la réglementation, le titulaire sera mis en demeure par courrier recommandé de se conformer au cahier des charges dans le délai prescrit par le CCAS. Si la mise en demeure reste infructueuse, le pouvoir adjudicateur prononcera la résiliation du marché aux torts exclusifs du titulaire du marché.

Par ailleurs, au moment de la livraison, si le contrôle révèle que la qualité des produits livrés n'est pas conforme aux spécifications du marché, le pouvoir adjudicateur pourra, conformément au CCAG-FCS, prononcer le rejet des produits livrés et doit être immédiatement remplacés sur simple mise en demeure verbale.

Le titulaire sera alors tenu de livrer les produits dans les délais prescrits.

Si cette mise en demeure n'est pas suivie d'effet dans les délais indiqué, le pouvoir adjudicateur peut effectuer le remplacement auprès du fournisseur de son choix, aux frais et charges exclusives du titulaire du marché. Aucune contestation ne pourra être soulevée de sa part et les frais en résultant seront à sa charge.

Les marchandises refusées doivent être retirées dans les 24 heures.

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 CCAS, 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.

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.

A l'appui de l'offre, les fiches techniques de certains produits et contenants seront réclamés.

En ce qui concerne les produits carnés, le titulaire devra, sur demande, apporter la preuve formelle de l'origine des produits, ainsi que la traçabilité pour toute transformation ou élaboration.

Les produits doivent obligatoirement comporter un étiquetage en français.

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

Le titulaire devra veiller à ce que la date de péremption des produits livrés ne soit pas au jour de la livraison à peine de se voir appliquer une pénalité forfaitaire de 10€ par chacun des repas livrés.

ARTICLE 5– MESURE D’URGENCE

Le CCAS, représentant du pouvoir adjudicateur 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 6– RESILIATION DU MARCHÉ

Les dispositions applicables en matière de résiliation sont celles du chapitre 6 du CCAG-FCS.

ARTICLE 7– ASSURANCE

Le titulaire est tenu responsable des intoxications pouvant résulter de la qualité des denrées fournies ainsi que des dommages de toute nature 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 la 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 15 jours à compter de la demande du CCAS de la ville des Trois-ilets 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.

Le titulaire sera tenu de présenter à chaque date d’anniversaire du marché, une attestation délivrée par la compagnie d’assurance détaillant la nature et l’étendue des garanties.

ARTICLE 8 – LITIGES

En cas de litiges entre les parties, la juridiction compétente sera le Tribunal Administratif de Fort de France.

ARTICLE 9– DEROGATIONS AUX DOCUMENTS GENERAUX

L’article 5 déroge aux dispositions, de l’article 24 du CCAG-FCS

Fin du Cahier des charges

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Article 1 : OBJET DU MARCHE

Le marché a pour objet la fourniture et la livraison de repas à domicile.

La livraison est prévue 5 jours sur 7 (offre de base) ; pour un nombre approximatif de 5 200 repas (année).

Le titulaire s'engage à fabriquer, à conditionner et à livrer les repas dans les conditions d'hygiène et d'une qualité irréprochable.

La prestation comprend la fabrication, le conditionnement (contenant individuel) et la livraison journalière de repas à domicile.

Article 2 : RESPECT DE LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR

Le titulaire certifie avoir pris connaissance des dispositions réglementaires applicables pour tous les produits alimentaires, notamment les articles : L221-1 à L225-1 du Code de la consommation concernant la sécurité générale des produits et celles valables par catégorie de produits dont l'application est d'ordre public.

Dispositions générales :

Les candidats devront s'engager à respecter :

- Les spécifications en vigueur à la date de la prestation, adoptées par le GEM-RCN
- Les textes communautaires définissant les normes CEE pour certains produits de grande consommation
- Les normes AFNOR ou équivalent européen homologué, notamment en matière d'emballages et de marquage des unités de présentation

De façon générale, il appartient au titulaire du marché de vérifier la conformité des denrées alimentaires fournis au regard de la réglementation en vigueur, du processus de transformation et des procédés de livraison. Tout changement dans la réglementation sera immédiatement applicable.

Les denrées utilisées dans la confection des repas, ainsi que le transport des repas doivent répondre aux dispositions communautaires et nationales.

Article 3 : MISSIONS ET OBLIGATIONS DU TITULAIRE

Les principales missions et obligations du titulaire sont :

- La fabrication des repas individuels
- Le conditionnement des repas en barquettes thermo-scellées
- La livraison des repas 5 jours sur 7
- Le nettoyage et la désinfection des cagettes ou autres pour contenir les barquettes
- La participation aux réunions d'échanges avec le service de portage de repas à domicile du CCAS de la ville des Trois-Ilets ;

Il est demandé au titulaire de présenter les conseils nécessaires au réchauffage et à la conservation des plats à tous les bénéficiaires.

Le titulaire devra justifier, au cours de l'exécution du marché et sur demande du pouvoir adjudicateur, qu'il est bien en possession d'un certificat d'agrément vétérinaire sanitaire.

Le titulaire fournira tous les personnels et les moyens techniques nécessaires à l'exécution des prestations.

3.1 Livraison des repas

Les inscriptions au service et la transmission (par télécopie ou e-mail) des effectifs au titulaire sont assurés par le CCAS de la ville des Trois-Ilets.

Le titulaire sera informé de façon journalière de toutes modifications d'effectifs.

Les conditions de livraison seront vérifiées : état du véhicule, présentation du livreur, température

3.2 Modalités de livraison

Les repas sont à livrer au domicile des bénéficiaires le matin entre 8h30 et 13h00 du lundi au vendredi. La livraison intervient durant les douze mois de l'année.

3.3 Force majeure

Le pouvoir adjudicateur considère que les cas de force majeure bloquants, justifiant une non-livraison sont les suivants :

- Catastrophes naturels : Cyclone, séisme ...

Toute absence de livraison devra donc être motivée par le titulaire du marché.

Article 4 : COMPOSITION DES REPAS

Le menu sera composé comme suit :

- 1 entrée
- 1 plat de résistance :
 - o Féculent
 - o Légumes verts
 - o Eléments protidiques : viandes (blanche, rouge), poissons, œufs ...
- 1 dessert

Les menus accompagnés d'une portion de pain (sucre lent) proposés devront être parfaitement équilibrés sur le plan des apports nutritionnels.

A cet égard, le CCAS doit approuver par écrit en bonne et due forme les menus proposés par le prestataire au cinq semaines à l'avance.

Fin du CCTP