COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
PORTES
SUD PÉRIGORD

CAHIER DES CHARGES

PREAMBULE :

Il est formellement spécifié que par le seul fait de soumissionner, chaque candidat reconnaît avoir examiné avec soin toutes les pièces du dossier et en particulier le présent cahier des charges et avoir signalé à la collectivité les imprécisions, omissions ou contradictions qu'il aurait pu y relever et que toutes solutions y ont été apportées.

L'ensemble des informations qui seront données et qui permettent aux soumissionnaires de réaliser leur proposition est donc à titre indicatif.

La communauté de communes ne saurait être tenue pour responsable des variations, tant à la hausse qu'à la baisse, du nombre de repas (ouvertures/fermetures de classes).

PRESENTATION DU MARCHE

La caractéristique principale du présent marché est **la fourniture et livraison de repas** aux **restaurants scolaires d'Issigeac**, qui confectionne les repas pour des écoles maternelles et primaires, des centres de loisirs, des adultes et des séniors pour le CIAS, **et de Faux.**

Il pourra être également commandé des produits de négoce et/ou des produits spécifiques.

Un tableau « détail et prix des prestations » est joint en annexe I, valant bordereau de prix, et détaillant également les effectifs moyens par repas.

PLAN ALIMENTAIRE ET PLANS DE MENUS

Le fournisseur devra établir un plan alimentaire sur un cycle de plusieurs semaines (minimum 20 jours consécutifs). Il précise la structure initiale des menus en intégrant des groupes d'aliments plus ou moins précis (crudités, viandes, fruits crus…). Il tient compte des besoins nutritionnels des convives et respecte les recommandations nutritionnelles en vigueur. De ce plan alimentaire découle un plan de menus qui précise les plats proposés.
L'équipe est constituée de diététicienne diplômée tenue de vérifier l'équilibre alimentaire pour chaque catégorie de convives.

JOURNEES A THEMES ET PRESTATIONS PARTICULIERES

Des journées à thèmes devront être comprises dans l'engagement, notamment pour la semaine du goût.
Les repas festifs comme Noël, Pâques…feront l'objet d'une attention particulière.
Les manifestations particulières telles que par exemple les journées portes ouvertes, kermesses, feront l'objet d'un accord spécifique sur un budget complémentaire.

PRODUITS ET SECURITE ALIMENTAIRE

Le fournisseur s'engage à :

-informer de l'origine des produits livrés,
-maintenir la traçabilité des produits sensibles (viande de bœuf, volailles…),
-fournir sur demande le plan de qualité qui inclut la veille sanitaire,
-communiquer sur demande, la démarche HACCP.

UTILISATION D'UN CONCEPT D'AIDE AUX MENUS ET SUIVI

Le prestataire devra fournir un concept d'aide aux menus par connexion internet, ainsi que toutes informations sur les menus, les fiches produit, les recettes qui sont mises à jour régulièrement, et le fonctionnement de ce logiciel d'aides aux menus.

Un responsable commercial effectuera des visites afin de répondre aux questions du responsable des achats sur l'aide aux menus et la prise de commande.

Le service client du prestataire assurera le suivi des commandes afin d'éviter toute rupture.

LIVRAISON

Chaque livraison comporte les produits nécessaires aux besoins pour la période concernée, et fera l'objet d'un bon de livraison.

Les produits seront acheminés dans un camion équipé en multi-températures selon les normes légales.

Les jours et heures de livraison seront déterminés avec le chef cuisinier et comporteront au minimum deux jours par semaine.

PAIEMENT

Le règlement des factures interviendra, conformément à la réglementation des marchés, 30 jours à compter de la réception des factures au siège de la communauté de communes.

DUREE DU MARCHE

Le présent marché entrera en vigueur à la date de notification et sera conclu pour une durée de 1 an reconductible une fois

RESILIATION ANTICIPEE DU CONTRAT

En cas de non respect des obligations, par une des parties, la partie lésée aura la possibilité, sans préjudice de toute demande de réparation et de dommages intérêts, de résilier de plein droit le marché après une mise en demeure, adressée par lettre recommandée avec A.R.

MODIFICATIONS

Toutes modifications au contrat ne pourra intervenir qu'après signature d'un avenant écrit par les deux parties.

Fait à Eymet, le

Le Président Jérôme BETAILLE

Le prestataire

ANNEXE I

Détail et prix des prestations à compléter avec signature

JOURNEE ALIMENTAIRE	COMPOSANTES DES MENUS	GRAMMAGE	EFFECTIFS JOUNALIERS ESTIMES	NOMBRE DE JOURS PAS SEMAINE	PRIX UNITAIRE HT PAR CONVIVE
DEJEUNERS	5-Entrée Plat Garniture Fromage Dessert	Maternels	Entre 50 et 70	3	
DEJEUNERS	5-Entrée Plat Garniture Fromage Dessert	Primaires	Entre 70 et 130	3	
DEJEUNERS	5-Entrée Plat Garniture Fromage Dessert	Adultes	Entre 10 et 20	3	
DEJEUNER	5-Entrée Plat Garniture Fromage Dessert	Primaires	Entre 50 et 100	Mercredi Vacances CLSH	
DEJEUNER	5-Entrée Plat Garniture Fromage Dessert	Séniors	Entre 50 et 70	7 j/7	

Toute révision de prix sera matérialisée par voie d'avenant écrit signé par les parties.

Concernant les trois premières lignes du tableau ci-dessous :

Suite à la mise en œuvre du Projet Alimentaire de Territoire sur Portes Sud Périgord,

L'année scolaire 2018-2019 est **estimée** à 107 jours **maximum** pour 3 repas hebdomadaires
L'année scolaire 2019-2020 est **estimée** à 72 jours **maximum** pour 2 repas hebdomadaires

Fait à……le

Signature et cachet