



Commune de Villeréal

Etablissement :

**Groupement de commande
Centre de Formation des Apprentis et Mairie de Villeréal**

**GESTION RESTAURANT COLLECTIF
FABRICATION / FOURNITURE / LIVRAISON
DE REPAS**

REGLEMENT DE CONSULTATION CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES ET TECHNIQUES PARTICULIERES

Date limite dépôt dossier : le 17 juin 2024 à 17H30

SERVICE COORDONNATEUR



AGRO CAMPUS 47
SCOLAIRE - APPRENTI - ADULTE
Route de Casseneuil
47110 SAINTE LIVRADE SUR LOT
☎ 05-53-40-47-00

Dans le présent document, l'EPLEFPA est dénommé « L'ETABLISSEMENT », le groupement est dénommé "LE GROUPEMENT », l'entreprise est dénommée "LE TITULAIRE".

A – REGLEMENT DE CONSULTATION

OBJET DE LA CONSULTATION

Le présent document a pour objet de définir l'ensemble des charges et prescriptions dans le cadre de la gestion d'un restaurant collectif avec fabrication / fourniture / livraison de repas à destination du Centre de Formation des apprentis et des écoles élémentaires et maternelles sis sur la commune de Villeréal.

MODE DE CONSULTATION

Le présent marché est un marché de fourniture et service passé en procédure adaptée en application de l'article L2123-1 du code de la commande publique.

DECOMPOSITION EN LOTS

Les prestations du présent marché sont regroupées en un lot unique :

LOT 1	Gestion de restaurant collectif Fabrication / Fourniture / Livraison de repas
--------------	--

DUREE DU MARCHÉ

Le présent marché prend effet le **20 août 2024** pour une durée de 3 années scolaires. La fin du marché est le **10 juillet 2027**.

DOCUMENTS DU MARCHÉ

Les documents constituant le marché sont :

- L'acte d'engagement
- Le règlement de consultation, le cahier des charges comprenant les clauses administratives et techniques particulières

DELAÏ DE VALIDITÉ DES OFFRES

Le délai de validité des offres est fixé à 90 jours à compter de la date limite de remise des offres.

RETRAIT DES OFFRES

Le dossier de consultation est téléchargeable sur le site de l'**AJI** : <https://mapa.aji-france.com>.

Ce lien est disponible également sur le site de l'EPL : <https://agrocampus47.org>



PRESENTATION DES OFFRES

L'offre détaillée devra préciser :

- Copie du ou des jugements prononcés si le candidat est en redressement judiciaire
- La lettre de candidature DC1
- Une déclaration du candidat DC2
- L'acte d'engagement signé,
- Un descriptif fonctionnel et technique des moyens de production,
- Les offres de menus avec le pourcentage de produits respectifs bio et locaux envisagés,
- Son circuit d'approvisionnement notamment pour les fruits, les légumes, les viandes et le pain
- Ses conditions d'approvisionnement en denrées alimentaires
- La liste des grammages
- Le tableau des tarifs renseignés (acte d'engagement)
- Un dossier de présentation de l'entreprise et prestations similaires effectuées (de préférence dans le département).
- Attestation d'assurance sur tous risques et tous dommages directs ou indirects pouvant affecter l'ensemble des matériels et installations

Les offres seront rédigées en langue française et exprimées en EURO. Elles sont transmises **UNIQUEMENT** par voie dématérialisée sur la plateforme de l'**AJI**.

Site : <https://mapa.aji-france.com>

Lien offre : <https://mapa.aji-france.com/mapa/marche/140275/show>

SOUS-TRAITANT

L'appel au sous-traitant n'est pas autorisé.

VISITE DE L'ETABLISSEMENT

Une visite préalable de l'entreprise est exigée avant sa remise d'offre, lui permettant de se rendre compte de l'installation existante. Le candidat justifiera sa visite sur site, en joignant avec son offre, un certificat de visite signé et daté par le représentant de l'établissement présent lors de la visite.

JUGEMENT DES OFFRES

Les critères de choix sont pondérés :

Valeur financière de l'offre	30 %
Qualité de la prestation	50 %
Qualité du dossier	10 %
Références (autres entreprises)	10 %

Les offres seront classées par ordre décroissant. **L'offre la mieux classée est retenue si l'enveloppe budgétaire est respectée.**

Les capacités générales de l'entreprise pour l'exécution du marché seront étudiées, notamment la structure de l'entreprise ainsi que son expérience et ses références dans ce domaine.

DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES

Les offres seront transmises **UNIQUEMENT** sur la plate-forme de dépôt :

Site de l'AJI : <https://mapa.aji-france.com>

Lien de l'offre : <https://mapa.aji-france.com/mapa/marche/140275/show>

AVANT le 17 juin 2024 à 17 heures 30



E.P.L.E.F.P.A.* de Lot et Garonne
Route de Casseneuil
47110 SAINTE LIVRADE SUR LOT
05.53.40.47.00 - 05.53.01.24.74

* Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole

Toute offre parvenue après la date et l'heure limite ne sera pas étudiée.

RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Pour obtenir tout renseignement complémentaire, qui leur serait nécessaire au cours de leur étude, et prendre rdv pour la visite préalable, les concurrents devront s'adresser à :

Centre de Formation des Apprentis - 05 53 40 44 40

M. Laurent VASSEAU - 05-53-40-84-01

Mairie de Villeréal

Mme Sandrine GOURAND – 05 53 36 06 96

RECOURS

La présente consultation peut faire l'objet devant le Tribunal Administratif de Bordeaux d'un référé précontractuel, conformément aux dispositions de l'article L. 551-1 du Code de Justice Administrative jusqu'à la signature du marché et d'un recours pour excès de pouvoir, conformément à l'article R.421-1 du même Code, dans un délai de deux mois à compter de la notification du rejet de l'offre (article 76 du Code des Marchés Publics).

B – CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

POUVOIR ADJUDICATEUR



E.P.L.E.F.P.A.* de Lot et Garonne
Route de Casseneuil
47110 SAINTE LIVRADE SUR LOT
☎ 05.53.40.47.00
📠 05.53.01.24.74

* Etablissement Public Local d'Enseignement de Formation Professionnelle Agricoles

La personne habilitée à signer le présent marché est M A. CHANFREAU, Directeur et Ordonnateur de l'EPLEFPA de Lot et Garonne.

L'EPLEFPA de Lot et Garonne est coordonnateur du groupement :

**Groupement de commande
Centre de Formation des Apprentis et Mairie de Villereal
Pour la gestion d'un restaurant collectif avec
Fabrication / Fourniture / Livraison de repas**

A ce titre, les adhérents de ce groupement sont :

- Le Centre de Formation des Apprentis – 47210 VILLEREAL (centre de l'EPLEFPA de Lot et Garonne)
- La Mairie de Villereal : place de la Halle – 47210 VILLEREAL

FORME DES PRIX

Le marché est conclu à prix révisable.

Les prix du marché sont réputés établis au mois mentionné à l'acte d'engagement. Ils sont réputés fermes pour la première année scolaire (2024/2025)

Les prix sont révisables à chaque année scolaire, soit le 1^{er} septembre 2025 pour la première fois, par application d'une formule proposée par les soins du titulaire suivant les règles en vigueur dans la profession.

La proposition de nouveaux tarifs devra parvenir **à l'EPLEFPA 4 mois avant la date anniversaire** par lettre recommandée avec accusé de réception. Sans proposition de prix dans les délais impartis, les prix sont réputés reconduits pour l'année suivante.

Les prix prendront en compte l'ensemble des prescriptions inscrites au cahier des charges, notamment la mise à disposition par le CFA d'un agent assurant le service et les autres missions de nettoyage du self et de vaisselle, en fonction des effectifs apprentis, la répartition des charges d'exploitation et le reversement de 10% du montant des repas écoles primaire et maternelle facturé à la Mairie de Villereal.

La vaisselle liée à la production et le nettoyage des cuisines est à la charge du prestataire.

Modification de Prix – Clause de sauvegarde

Le prix révisé en application de cette formule ne s'appliquera qu'après accord explicite des parties. Toute actualisation devra être accompagnée des pièces justificatives ayant servi au calcul des nouveaux prix.

En cas d'augmentation du prix des repas faisant l'objet du marché, entraînant une variation importante par rapport à ceux présentés dans l'offre, le coordonnateur se réserve le droit de demander la résiliation du marché par lettre recommandée avec accusé de réception.

PAIEMENT FACTURE

Le paiement des factures s'effectue selon les règles de la comptabilité publique. L'entreprise présente mensuellement une facture à **chacun des adhérents du groupement** concerné pour les prestations réalisées.

Le règlement s'effectuera par mandat administratif dans un délai de 30 jours à compter de la date de réception de la demande de paiement par le mandataire.

Les factures sont établies en un original et deux duplicata. Elles doivent être rédigées en langue française et en euros.

Les factures doivent comporter :

- La référence au présent marché
- Le nom et l'adresse du titulaire
- Le numéro de SIRET du titulaire
- Le RIB intégré dans les factures mentionnant le numéro de compte bancaire ou postal du titulaire, tel qu'il est précisé dans l'acte d'engagement,
- Le prix unitaire HT,
- Le taux et le montant de la TVA
- Le nombre de repas,
- Le montant total HT
- Le montant total TTC
- La date et le numéro de facture

DISPOSITIONS GENERALES

Pour tout ce qui n'est pas expressément visé par le cahier des clauses administratives particulières, il sera fait application des dispositions du cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de fournitures et services.

LITIGES

Il est formellement spécifié qu'en cas ou pour quelques motifs que ce soient les contestations qui pourraient survenir entre l'EPLEFPA de Lot et Garonne et le titulaire du marché ne pourront être invoquées par ce dernier comme cause d'arrêt ou de suspension, même momentanée, des prestations à effectuer.

Le Tribunal Administratif est le seul compétent en cas de litige.

C – CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

CONTENU DES PRESTATIONS

Le titulaire du présent marché a en charge la gestion du restaurant collectif situé au Centre de Formation des Apprentis sis commune de Villeréal. Les repas faisant l'objet du présent contrat seront servis aux usagers du centre de formation des apprentis ainsi qu'aux usagers des écoles élémentaire et maternelle de la commune de Villeréal.

Conditions de fonctionnement du restaurant où sont confectionnés les repas :

Le restaurant est ouvert du lundi au déjeuner au vendredi au déjeuner, durant le calendrier scolaire appliqué par les adhérents, soit environ 180 jours scolaires au petit déjeuner, au déjeuner, au dîner et éventuellement au goûter. A titre exceptionnel, le restaurant pourra être ouvert en dehors de ces créneaux hebdomadaires à la demande du CFA qui en fera la demande écrite.

Locaux et matériels mis à disposition :

L'établissement garantit pendant la durée du présent contrat et pour les besoins de l'exécution des prestations, l'utilisation gratuite des locaux, agencements matériels et mobiliers, dont le titulaire usera avec le même soin que s'ils étaient sa propriété. Un inventaire et un état des lieux contradictoires sont établis préalablement à la prise en charge de la gestion par le titulaire du marché, et au courant de la durée du marché.

L'établissement assurera la maintenance du matériel mis à disposition. En cas de panne sur les installations techniques mises à disposition du titulaire, l'établissement prend en charge la réparation, sauf faute prouvée de la part du titulaire ou de ses salariés. Le titulaire s'engage à informer sans délai des défauts qui justifient des réparations.

En fin de contrat ou avant les périodes de congé, le titulaire du marché restitue les locaux, équipements et matériels qui lui ont été confiés. Un état contradictoire des installations, comprenant un état des locaux et un inventaire quantitatif et qualitatif des équipements et matériels, sera dressé entre les parties.

Le prestataire mettra à disposition une cellule de refroidissement.

Répartition des charges d'exploitation (annexe 1)

Le titulaire s'engage à assumer directement la gestion du restaurant, il est le seul responsable de la gestion financière de la prestation vis-à-vis de ses fournisseurs. Il est également le seul responsable de la conservation des denrées stockées. Le CFA ne peut être tenu responsable d'une éventuelle perte de denrées.

Le titulaire du marché recrute et rémunère le personnel nécessaire à la bonne réalisation de ses engagements, qui sera employé sous sa seule responsabilité : il assure seul l'organisation et le contrôle du travail de son propre personnel. Le titulaire s'oblige à employer du personnel habilité et formé aux bonnes pratiques. Ces personnels seront soumis aux examens médicaux prévus dans la profession. Sur demande justifiée de l'établissement, le titulaire s'engage à remplacer tout membre de son personnel.

Le CFA met à disposition un agent dont les missions sont prévues dans la fiche de poste.

Le tableau annexé (1) reprend l'ensemble des charges. Concernant les repas confectionnés par le titulaire à destination des écoles de la commune de Villeréal, le titulaire reversera 10% du prix de vente au CFA afin de prendre en charge les différentes charges supportées par le CFA.

Service des repas / Livraison

Pour le CFA, les repas sont servis sur le site dans le réfectoire.

Pour les écoles maternelle et élémentaire, la Commune prend en charge la liaison CFA / Ecoles et met à disposition du titulaire les containers nécessaires. Le remplissage des containers prend en compte le fait que les écoles maternelle et élémentaire ne se situent pas sur le même site : le titulaire prend toutes les mesures nécessaires à une bonne gestion des enlèvements. Les containers sont nettoyés par la Commune.

Hygiène – sécurité

Le titulaire est tenu au respect des normes d'hygiène et de sécurité. Il veillera particulièrement à la propreté des installations mises à sa disposition, à la qualité des denrées consommées et à la tenue de son personnel.

Le titulaire s'engage à contrôler, à ses frais, la qualité micro biologique des préparations par des organismes agréés. Le résultat de ces analyses sera communiqué aux adhérents.

Le titulaire assure une veille et un contrôle constants des fournisseurs, des partenaires et des aliments, notamment en ce qui concerne la traçabilité. Le titulaire s'engage à intervenir rapidement en cas d'alerte alimentaire.

PRESTATIONS TECHNIQUES

Menus :

Chaque adhérent met en place des commissions menu auxquelles le cuisinier qui a en charge la préparation des repas participera (4 commissions de restauration pour les écoles et pour le CFA).

Le titulaire propose pour chaque adhérent du groupement des projets de menus validés par un diététicien qui seront présentés aux commissions menu et qui couvriront la période s'écoulant entre 2 commissions.

Ces menus seront accompagnés d'un tableau de contrôle permettant de vérifier le respect des fréquences recommandées de services des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents, des adultes (GEMRCN).

Un plat de remplacement sera prévu pour les mets incluant de la viande de porc et pour les cas d'allergies alimentaires sur présentation de certificat médical.

A la demande de l'établissement, des prestations exceptionnelles pourront être servies et feront l'objet d'une facturation à part.

Achat des denrées :

Le titulaire programme et effectue les achats de denrées pour élaborer les menus établis en collaboration avec les adhérents du groupement. Il fait son affaire du paiement de ses fournisseurs et des contentieux pouvant naître avec eux. Ces achats se feront dans le respect de la loi EGALIM.

Concernant l'origine des produits, le titulaire respectera le circuit d'approvisionnement présenté dans son offre. De plus, il précisera la part de produits surgelés utilisés pour la confection des repas et s'engage à utiliser au maximum des produits de saisons frais, locaux et variés. Le titulaire indiquera aux adhérents la part des produits que représentent :

- les produits bio, locaux,
- les produits locaux,
- les produits réchauffés.

Quantité annuelle de repas :

La quantité de repas servant de base au présent marché dépend à la fois de la quantité de couverts par service et du nombre de jours de prestation.

Nombre de couverts moyens par service (*information à titre indicatif*) :

- **CFA : entre 25 et 50 repas par service**, soit en 2023 un total de **21 658 repas** midi/soir et petits déjeuners
- **Ecoles élémentaire et maternelle : entre 100 et 120 repas par service**
Du 1^{er} janvier au 31 août entre 120 et 140 repas par service
Du 1^{er} septembre 2023 au 31 décembre 2023 entre 100 et 120 repas par service,
Soit en 2023 un total de **17 239 repas par service**

Nombre de services par jour :

- CFA : 3 repas mardi mercredi jeudi – Lundi déjeuner + dîner – vendredi petit déjeuner + déjeuner
- Ecoles élémentaire et maternelle : déjeuner (lundi mardi jeudi vendredi)

Nombre de jours par an :

- Selon calendrier scolaire mis en place : environ 180 jours pour le CFA et 144 jours pour les écoles.

Les informations sont données à titre indicatif et n'ont aucune valeur contractuelle : les quantités pourront être dépassées ou ne pas être atteintes selon les effectifs journaliers, sans que cela puisse donner lieu à réclamation de la part du titulaire du marché ; le groupement se réservant le droit de passer ses commandes selon les besoins.

Pour déterminer le nombre de repas servis, le titulaire proposera un document de liaison pour chaque adhérent avec comptage journalier. Une confirmation du nombre de déjeuner et dîner est faite chaque jour par les adhérents du groupement avant 10 heures.

Horaire du service et des livraisons des repas :

CFA

- Petit déjeuner : 7h15 - 8h00
- Déjeuner : 12h30 – 13h00
- Dîner : 18h45

Ecoles maternelle et élémentaires

- Heures de service : à 12h00 (enlèvement des repas 11H30)

Composition des repas

La composition des repas est fixée comme suit :

Petit déjeuner : boisson chaude au choix, céréales proposées en vrac dans un saladier, barquette individuelle de confiture, un micro-beurre, du pain tranché frais du jour et à volonté, un verre de jus de fruit.

Déjeuner et dîner : un repas complet comportant un hors d'œuvre, un plat protidique garni d'un légume ou d'un féculent, un fromage ou laitage et un dessert.

Le pain et les condiments sont servis en fonction du menu proposé.

Un plat de remplacement sera prévu pour les mets incluant de la viande de porc.

Repas « pique-nique »

Des repas « pique-nique » pourront régulièrement être commandés. Ces repas devront obligatoirement respecter la définition du repas scolaire. Conditionnés en portion individuelle, ils pourront se présenter soit sous forme de repas froid, soit sous forme de repas « sandwich ». Le tarif appliqué sera identique à celui des repas. La réservation des pique-niques sera faite au plus tard 7 jours avant.

Enlèvement et remplacement des repas refusés

Les frais de manutention des fournitures rebutées ou ajournées sont à la charge du titulaire.

Le titulaire est tenu de remplacer, à ses frais, les préparations refusées par d'autres remplissant les conditions exigées, sans délai.

Continuité du service

En cas d'arrêt de travail pour faits de grèves ou d'absence de salariés du titulaire affectés à l'exécution du marché, le titulaire sera tenu d'exécuter intégralement les prestations du marché.

En cas d'impossibilité pour le titulaire d'exécuter les prestations dues dans un délai impartis, le groupement y pourvoira par tous les moyens qu'il jugera utile, aux frais, risques, et périls du titulaire.

La durée du marché de substitution passé éventuellement dans ce cas sera limitée au terme annuel du marché en cours.

En cas de grève ou d'arrêt intempestif quelconque de tout ou partie de l'activité du restaurant, l'établissement préviendra le titulaire dans la mesure du possible dans un délai optimum de 48 heures afin que celui-ci annule ou réduise ses commandes.

NORMES ET REGLEMENTS

GEMRCN : recommandations du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition

Loi EGAlim pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (loi 2018-938 du 30 octobre 2018)

Le Directeur de l'EPEFPA
André CHANFREAU

