



**Syndicat Intercommunal à Vocation Unique (SIVU)
Foyer Résidence pour Personnes Âgées :
"Le Florentin"
N° FINESS : 690025291
Siège : Mairie – 69 470 COURS LA VILLE**

MARCHE DE PRESTATION DE SERVICE

**RESTAURATION POUR UN FOYER RESIDENCE POUR
PERSONNES AGEES**

**FABRICATION ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON
CHAUDE**

Cahier des Clauses Particulières

Marché à Procédure Adapté

Date limité de Réception des offres : **jeudi 09 février 2012 à 12h00**

CARACTERISTIQUES GENERALES

La commune de COURS LA VILLE de 4036 habitants, localisée dans le Rhône, fait partie de la Communauté de Communes du Pays d'Amplepuis Thizy.

Le Foyer Résidence pour Personnes Âgées "Le Florentin", situé sur la commune, est géré par un SIVU qui assure, entre autre, l'organisation du service de restauration. **Six communes font parties de ce Conseil Syndical.**

LE POUVOIR ADJUDICATEUR :

Syndicat Intercommunal à Vocation Unique (SIVU)
Foyer Résidence pour Personnes Âgées "Le Florentin"
36, rue Général Leclerc
69 470 COURS LA VILLE

Personnes à contacter :
Mme Annie DEVEAUX, Présidente du Florentin ou
Mme Marianne ARTHAUD, Service Marchés Publics

TEL : 04 74 89 71 80 - Fax 04 74 89 89 03
Courriel : mairie@courslaville.mairies69.net ou arthaudm@courslaville.mairies69.net
Site : www.courslaville.fr

OBJET DE LA CONSULTATION :

L'objet de la prestation porte sur la fourniture et la livraison de repas en liaison chaude nécessaires au fonctionnement du service de restauration du Foyer Résidence pour Personnes Âgées "Le Florentin » tous les jours de l'année, samedis et dimanches compris, sauf les jours fériés.

REMISE DES OFFRES :

Délai de validité : 120 jours
Date limite de réception : jeudi 09 février 2012
Heure limite de réception : 12h00

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

I. OBJET DE LA CONSULTATION

L'objet de la prestation porte sur la fourniture et la livraison de repas en liaison chaude nécessaires au fonctionnement du service de restauration du Foyer Résidence pour Personnes Âgées "Le Florentin" tous les jours de l'année, samedis et dimanches compris, sauf les jours fériés.

La fourniture des repas devra se faire conformément aux normes en vigueur concernant le système de livraison en liaison chaude.

Ce marché est constitué d'un lot unique.

II. LE CONTEXTE de la PRESTATION de FOURNITURE des REPAS

Chaque résident a la possibilité de prendre son repas de midi servi à la salle à manger tous les jours de la semaine et les week-ends. Les familles peuvent déjeuner avec le résident en prévenant à l'avance.

Les repas sont à livrer dans le local de restauration situé dans le bâtiment du Foyer Résidence pour Personnes Âgées "Le Florentin" (partie cuisine) sis 36, rue Général Leclerc à COURS LA VILLE, ils sont servis par le personnel du foyer.

Le service est organisé à 12 H et la livraison doit s'effectuer entre 11h et 11h30, en moyenne 20 repas sont servis quotidiennement.

Le service de fourniture des repas doit être effectué en liaison chaude à l'aide de containers isothermes.

De plus, des repas pourront être livrés sur demande du résident par le prestataire directement dans les appartements, en moyenne 10 repas sont servis quotidiennement. Ce service est effectué en liaison froide. Dans ce cadre, le paiement se fait directement du prestataire au résident. Le SIVU n'étant en aucun cas responsable de cette prestation.

Les jours fériés, ce service de livraison dans les appartements, pourra être demandé par tous les résidents.

V. CONTENU DE LA PRESTATION

1) Composition des repas et menus

Chaque repas sera composé sur la base suivante :

- Une entrée
- Une viande ou un poisson
- Un accompagnement

- Un produit laitier
- Un dessert ou un fruit
- Du pain
- Un potage pour le soir

La composition des menus devra respecter les exigences GEMRCN et elle sera communiquée au service de restauration au moins une semaine à l'avance pour affichage.

2) Les repas thématiques

La prestation pourra comprendre des repas thématiques proposés de façon occasionnelle (liée à des thématiques spécifiques : semaine du goût, ...) et programmés par anticipation.

Le thème et la composition du repas thématique seront proposés et validés le mois précédent.

Cette prestation, si proposée, doit être décrite dans l'offre.

Si elle engendre un surcoût, elle sera alors présentée comme une offre complémentaire et sera chiffrée en option de l'offre de base.

3) Les repas de « sécurité »

Le prestataire devra fournir des repas dits de sécurité qui puissent se conserver à température ambiante pendant une longue durée.

La quantité à mettre à disposition devra correspondre à un repas pour l'ensemble des résidents utilisant de façon habituelle le service du restaurant.

Ces repas seront servis aux résidents du restaurant en remplacement d'un repas nominal en cas d'impossibilité de fourniture (circulation routière perturbée, en cas de force majeure...).

Après chaque utilisation, la quantité nécessaire de repas devra être remise à disposition.

4) Commande et livraison

Le nombre de repas est commandé par le personnel du Foyer Résidence au prestataire le matin à 8h30 pour le jour même.

Le prestataire s'engage à assurer (via un contrat de sous traitance validé par le pouvoir adjudicateur ou autre...) la livraison des repas aux résidents qui le demandent, même durant ses jours de fermeture.

5) Conditions de fourniture

La totalité des éléments du repas devra faire l'objet d'un conditionnement en plats collectifs dans des containers isothermes.

Dans le cas d'utilisation de barquettes, dans un souci de réduction des déchets, celles-ci seront soit recyclables, soit réutilisables, soit biodégradables. En aucun cas les barquettes ne seront à usage unique et jetable après usage.

6) Mise à disposition de matériel

Une liaison chaude est demandée sachant que le Florentin n'est pas équipé du matériel nécessaire (armoires froides, four de remise en température).

VI. PRIX DE LA PRESTATION

Un prix moyen pondéré pour toute l'année à venir sera remis en tenant compte, le cas échéant, de l'option liée aux repas thématiques.

Le marché fera l'objet d'un règlement mensuel sur la base d'une facture récapitulative du nombre de repas effectifs fournis par le prestataire dans le mois de la facturation.

Le délai global de paiement est fixé à 30 jours maxima à compter de la réception de la facture.

VII. DUREE et REVISION du MARCHE

Le marché porte sur une durée de 1 an. La fourniture des repas devra être assurée à compter de la signature de présent contrat.

Le marché sera traité à prix ferme pour la durée de contractualisation (1 an) avec possibilité de révision au terme de cette période.

En ce qui concerne la révision des prix, ceux-ci pourront être révisés à chaque date anniversaire par application de la formule d'indexation suivante :

$$P = \frac{PO \times I}{IO}$$

Dans laquelle,

P = Nouveaux prix

PO = Prix en vigueur l'année précédente

I = Dernier indice connu

IO = Indice ayant servi à déterminer le prix en vigueur l'année précédente.

Les indices à retenir sont ceux publiés au Bulletin mensuel de la statistique de l'INSEE.

INDICES MENSUELS DES PRIX A LA CONSOMMATION : «ensemble des ménages, rubrique maisons de retraite et autres services pour personnes âgées»

Le titulaire devra fournir à l'appui de sa facturation actualisée la ou les photocopies du Bulletin de l'INSEE sur le ou lesquels figurent la valeur des indices indiqués ci-dessus.

D'autres critères, tel l'aspect qualitatif des repas et l'évaluation de la prestation durant l'année, pourront être pris en compte dans le cadre de la révision de ce contrat.

Conformément à la loi sur les marchés publics, la tacite reconduction ne s'impose pas et un terme peut être mis à ce contrat lors de son échéance annuelle.

A défaut de signalisation de la part des deux parties trois mois avant la date anniversaire, par courrier recommandé, le contrat sera reconduit de façon tacite par période successive de un an, sans toutefois excéder 3 ans.

VIII. AVANCE - GARANTIE A PREMIERE DEMANDE

Compte tenu de la périodicité de facturation retenue à l'article VI, il ne sera versé ni avance, ni acompte. Il n'est pas exigé de cautionnement.

IX. RESPONSABILITE – ASSURANCE

Le prestataire fera son affaire de tous les risques et litiges pouvant survenir du fait de sa mission.

Il sera seul responsable vis-à-vis des tiers de tous accidents, dégâts et dommages résultant de son exploitation.

Il lui appartiendra de souscrire auprès d'une ou plusieurs compagnie(s) les garanties que couvrent ces différents risques et qui correspondent aux risques normaux de ce type d'exploitation.

Le prestataire sera assuré de manière à couvrir la responsabilité qu'il peut encourir, notamment en cas d'intoxications alimentaires ou d'empoisonnements pouvant survenir du fait de son exploitation.

Le montant des garanties souscrites pour couvrir les risques d'intoxications alimentaires et d'empoisonnements ne pourra être inférieur aux limites usuellement pratiquées sur le marché français de l'assurance.

X. DEFAILLANCE DU PRESTATAIRE - PENALITES

Le prestataire assure la continuité du service en toute circonstance. En cas d'interruption totale ou partielle, LE SIVU se réservent le droit d'assurer le service par le moyen qu'elles jugent approprié et ce, aux frais et risques du prestataire.

En outre, en cas de défaillance dans la prestation – sauf cas de force majeure, de destruction totale des ouvrages ou de retard imputable au SIVU – des pénalités seront appliquées au prestataire dans les cas suivants :

- Interruption générale de la prestation,
- Non conformité des repas aux règles en vigueur en matière d'hygiène ou aux prescriptions en matière de nutrition,

- Négligence dans l'entretien du matériel.

Le montant de la pénalité sera déterminé de la manière suivante :

- Dans le premier cas, le service sera assuré par un autre prestataire aux frais du prestataire défaillant ; une pénalité de 30 % sera en outre appliquée sur le montant global de la prestation journalière, et ce par jour de défaillance,

- Dans les autres cas, la pénalité sera égale à 30 % du montant global des repas journaliers par jour de carence. La pénalité sera appliquée après mise en demeure adressée au prestataire par lettre recommandée avec accusé réception restée sans effet deux jours après l'envoi de cette mise en demeure, sauf en cas d'urgence ou de risques pour les consommateurs.

XI. SOUS-TRAITANCE

En cas de sous-traitance, la personne responsable du Marché doit en être impérativement informée. C'est elle qui accepte ou refuse la sous-traitance selon les modalités prévues aux articles 112 à 117 du Code des Marchés Publics.

Toutefois, lorsque le sous-traitant est présenté dans l'offre, les indications suivantes doivent être précisées :

- la nature des prestations sous-traitées
- le nom, la raison ou la dénomination sociale et l'adresse du sous-traitant
- le montant prévisionnel des prestations sous-traitées
- les conditions de rémunération de ces services

La sous-traitance ne peut concerner qu'une fraction du marché car il est interdit de sous-traiter la totalité du marché.

Néanmoins, quelle que soit la date de présentation du sous-traitant, avant ou après la conclusion du marché, la présence d'un sous-traitant ne modifie pas les rapports entre la collectivité et l'entreprise titulaire. Le titulaire reste pleinement responsable de l'exécution des prestations.



**Syndicat Intercommunal à Vocation Unique (SIVU)
Foyer Résidence pour Personnes Âgées :
"Le Florentin"
N° FINESS : 690025291
Siège : Mairie – 69 470 COURS LA VILLE**

MARCHE DE PRESTATION DE SERVICE

**RESTAURATION POUR UN FOYER RESIDENCE POUR
PERSONNES AGEES**

**FABRICATION ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON
CHAUDE**

Règlement de la consultation

Marché à Procédure Adapté

Date limité de Réception des offres : **jeudi 09 février 2012 à 12h00**

I. OBJET DE LA CONSULTATION

L'objet de la prestation porte sur la fourniture et la livraison de repas nécessaires au fonctionnement du service de restauration Foyer Résidence pour Personnes Âgées "Le Florentin » tous les jours de l'année, samedis et dimanches compris, sauf les jours fériés.

La fourniture des repas devra se faire conformément aux normes en vigueur concernant le système de livraison en liaison chaude.

Ce marché est constitué d'un lot unique.

La procédure de consultation utilisée est celle de la procédure adaptée définie à l'article 28 du Code des Marchés Publics.

II. CONTENU DU DOSSIER DE CONSULTATION

Les pièces du dossier de consultation adressées aux entreprises sont les suivantes :

- Règlement de Consultation (R.C.)
- Cahier des Clauses Particulières
- Actes d'engagement

III. RETRAIT DU DOSSIER DE CONSULTATION

Le dossier de consultation des Entreprises est remis aux candidats sur support papier ou numérique gratuitement.

Il peut être retiré dès la publication de l'avis d'appel à la concurrence et jusqu'à la date limite de réception par demande écrite adressée à :

Mme Annie DEVEAUX, Présidente du Florentin ou
Mme Marianne ARTHAUD, Service Marchés Publics
Mairie

69 470 COURS LA VILLE

TEL : 04 74 89 71 80 – Fax : 04 74 89 89 03

Courriel : mairie@courslaville.mairies69.net ou arthaudm@courslaville.mairies69.net

Site : www.courslaville.fr

IL peut également être téléchargé sur la plateforme :

<http://territoireamplepuisthizy.marcoweb.fr>

IV. CONDITIONS D'ACCES A LA COMMANDE PUBLIQUE

Seules les entreprises en règle au regard de leurs obligations sociales et fiscales peuvent présenter leur candidature à la présente consultation (article 46 du Code des Marchés Publics).

Les candidats désirant soumissionner peuvent répondre à leurs obligations :

- Soit par une déclaration sur l'honneur qu'ils ont satisfait à leurs obligations fiscales et sociales ; dans ces conditions, il appartiendra au candidat retenu de présenter dans un délai maximum de 7 jours à compter de l'avis d'attribution du marché, tous les certificats et pièces justificatives attestant de la régularité de sa situation. Dans l'hypothèse où l'entreprise ne pourrait fournir ces documents dans le délai fixé, son offre serait exclue sans possibilité de régularisation et la P.R.M. présenterait la même demande au second de la liste de classement des offres.

- Soit par la production, au moment de la remise des offres, d'une copie certifiée conforme à l'original des divers certificats sociaux et fiscaux ou à celui d'un état annuel de ces certificats.

V. PRESENTATION DES OFFRES

L'offre doit être rédigée en français et en EURO.

1) Pièces à fournir pour le jugement des offres

Le prestataire devra faire apparaître dans sa proposition :

- L'agrément de la structure accordé par les services sanitaires,
- Les attestations d'assurance de l'activité en question,
- Une attestation sur l'honneur certifiant que le candidat respecte les conditions d'éligibilité aux marchés publics.

L'ensemble des attestations officielles sera demandé ultérieurement au prestataire retenu,

- Des références similaires dans ce type de prestation datant de moins de deux ans. Pour chaque référence, communiquer les coordonnées et le contact du commanditaire,
- Une note méthodologique précisant le mode de fabrication des repas, leur conditionnement, le détail de la composition des menus et la provenance des aliments, la présentation et le conditionnement des repas, la date limite de consommation des repas, les modalités de passation des commandes,
- Les moyens mis à disposition (humains, matériels) et l'organisation mise en place (certification ISO9001...) pour assurer la prestation, y compris à l'occasion des conditions de circulation difficile (neige, verglas...),
- Une proposition tarifaire unitaire (€ HT et € TTC),

2) Critères de jugement des offres

La sélection se fera sur la base des critères suivants :

- Valeur technique : 50 % de la note globale

- Agrément
- Références professionnelles
- Note méthodologique

- Proposition tarifaire : 30 % de la note globale

- Moyens mis à disposition : 20 % de la note globale

Une visite des locaux de production est également envisageable.

Ces éléments doivent être décrits par le prestataire.

Chaque critère sera évalué et se verra attribué une note de 0 à 20 (0 étant le minimum, 20 le maximum). Ensuite chaque note sera pondérée selon les pourcentages précédemment cités.

VI. PROCEDURE DE CHOIX DU PRESTATAIRE

Le choix du prestataire se fera par le Conseil Syndical, après analyse des offres.

VII. DELAI DE VALIDITE DES OFFRES

Le délai de validité des offres est fixé à 120 jours à compter de la date limite de réception des propositions.

VIII. REPONSE A LA CONSULTATION

Les candidats doivent remettre leur dossier sous pli cacheté, ou par lettre recommandée avec AR à la mairie de COURS LA VILLE contre récépissé, avec la mention suivante :

« Marché à procédure adaptée : Service de restauration pour le Foyer Résidence
« Le Florentin » – Prestation de fourniture des repas / NE PAS OUVRIR ».

A l'attention de :

Syndicat Intercommunal à Vocation Unique (SIVU)
Foyer Résidence pour Personnes Âgées "Le Florentin"

Mairie

Place de la libération
69 470 COURS LA VILLE

La date limite de remise des propositions est fixée au **jeudi 09 février 2012 à 12h**

IX. POUR TOUS RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Contacteur :

Mme Annie DEVEAUX, Présidente du Florentin ou
Mme Marianne ARTHAUD, Service Marchés Publics
Mairie

69 470 COURS LA VILLE
TEL : 04 74 89 71 80

Courriel : mairie@courslaville.mairies69.net ou arthaudm@courslaville.mairies69.net

Site : www.courslaville.fr



Syndicat Intercommunal à Vocation Unique (SIVU)
Foyer Résidence pour Personnes Âgées :
"Le Florentin"
N° FINESS : 690025291
Siège : Mairie – 69 470 COURS LA VILLE

MARCHE DE PRESTATION DE SERVICE

**RESTAURATION POUR UN FOYER RESIDENCE POUR
PERSONNES AGEES**

**FABRICATION ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON
CHAUDE**

ACTE D'ENGAGEMENT (A E)

Montant TTC du marché :

(Réservé pour la mention d'exemplaire unique du marché)

L'acte d'engagement comporte 6 feuillets

Marché à Procédure Adapté

Date limité de Réception des offres : **jeudi 09 février 2012 à 12h00**

ACTE D'ENGAGEMENT (AE)

Pouvoir Adjudicateur :

SIVU de COURS LA VILLE

Personne habilitée à donner les renseignements prévus à l'article 108 du code des marchés publics :

Madame la Présidente du SIVU de COURS LA VILLE

Ordonnateur :

Madame la Présidente du SIVU de COURS LA VILLE

Comptable assignataire des paiements :

Monsieur le Trésorier Principal

Article 1. Contractant

Je soussigné,

Nom et Prénom :

Agissant ¹ :

En mon nom personnel ou sous le nom de :

Domicilié à :

Téléphone :

Pour le nom et le compte de la Société ² :

Au capital de :

Ayant son siège à :

Téléphone :

N° d'identité d'établissement (SIRET) :

code d'activité économique principale (APE) :

N° d'inscription :

au répertoire des métiers ou au registre du commerce et des sociétés :

¹ A compléter selon la nature de l'entreprise

² Intitulé complet et forme juridique de la société

après avoir :

- pris connaissance des Cahiers des Clauses Particulières (CCP) et des documents qui y sont mentionnés ;
- produit les documents, certificats, attestations et déclarations visés à l'article 45 du CMP ;

m'engage sans réserve, à produire, dans les conditions fixées au règlement de la consultation, la déclaration ou les certificats mentionnés à l'article 46 du CMP ainsi que les attestations d'assurance visées au CCP et au RC et, conformément aux stipulations des documents visés ci-dessus, à exécuter les prestations dans les conditions ci-après définies.

L'offre ainsi présentée ne me lie toutefois que si son acceptation m'est notifiée dans un délai de **120 jours** à compter de la date limite de remise des offres fixée par le règlement de la consultation et rappelée en page de garde du CCP.

Article 2. Personne physique affectée à la prestation de service : restauration pour la résidence « Le Florentin » de COURS DE LA VILLE

La/les personne(s) physique(s) chargée(s) de l'exécution de la fabrication et de la livraison de repas en liaison chaude auprès de la résidence « Le Florentin » de COURS DE LA VILLE est/sont :

- pour la phase de consultation
(1) :

- pour la phase de réalisation (1) :

(1) n'indiquer que le nom du titulaire du contrat.

elle(s) est/sont désignée(s) dans le marché sous le nom de "Technicien".

Prix

2.1 Montant du marché

L'offre de prix rémunère le contrat défini au CCP.

Elle est établie sur la base des conditions économiques en vigueur au mois m 0, date de remise des offres.

Les modalités de révision des prix sont fixées au CCP.

Le marché est rémunéré par un prix global forfaitaire dont la décomposition par éléments figure dans le devis joint à l'acte d'engagement.

Montant hors taxes :

--	--

TVA (taux en vigueur à la date de la signature) soit :

--	--

Montant toutes taxes comprises :

--	--

Arrêté en lettres à :

--

2.2 Sous-traitant envisagé avant la passation du marché

Sans objet.

Article 3. Durée du marché et délais

3.1 Durée du marché

Les prestations seront exécutées à compter de la date de la notification du marché.

Voir article du CCP.

3.2 Délais

Voir CCP.

Article 4. Paiements

Les modalités du règlement des comptes du marché sont spécifiées au CCP.

Le maître de l'ouvrage se libérera des sommes dues au titre du présent marché en faisant porter le montant au crédit du compte (joindre un RIB ou RIP) :

--

Compte ouvert à l'organisme bancaire :

A :

Au nom de :

Sous le numéro de compte :

Clé :

Code banque :

Code guichet :

Fait en un seul original

A

Le,

Mentions manuscrites « lu et approuvé » signature du prestataire

Est acceptée la présente offre pour valoir acte d'engagement.

A

Le,

Le Pouvoir Adjudicateur

Reçu notification du marché le :

Le prestataire :