

# **Dossier de consultation des entreprises**

## **Service de repas à domicile Communauté de Communes du Pays d'HURIEL**

### **Présentation du territoire**

La Communauté de Communes du Pays d'Huriel regroupe 14 communes représentant une population d'environ 7 500 habitants.

Depuis plusieurs années, elle livre au moyen d'un véhicule frigorifique adapté des plateaux repas aux personnes âgées, handicapées, à mobilité réduite.

Actuellement, les besoins recensés tout type de menu compris sont d'environ 1 000 repas par mois en liaison froide dont 20 % de repas avec régime.

**Objet de la consultation :** le présent appel d'offres concerne la confection de repas à domicile en liaison froide à destination des personnes retraitées ou handicapées ou momentanément dépendantes. Il comprend également la fourniture de repas collectifs pour les enfants en centre de loisirs pendant les vacances scolaires.

### **Obligations de entreprises**

Les entreprises candidates à l'exécution de la prestation définie ci-dessous devront justifier de leurs capacités administratives et techniques ainsi que de leurs références dans le domaine de la fabrication collective de repas pour livraison froide (mode de production, agrément, liste des principales références dans le domaine etc).

Elles devront fournir, lors de la remise de l'offre, la justification de la régularité de situation de leur entreprise au regard des obligations fiscales, sociales, vétérinaires et administratives.

Tout manquement à la reprise de pièces énoncées dans ce chapitre pourra être un motif de disqualification et élimination du candidat.

### **Formation du personnel**

Le titulaire des marchés assurera une formation du personnel de la Communauté de Communes affecté au service de livraison des repas, pour lui rappeler les principes élémentaires d'hygiène et de sécurité alimentaire ainsi que tous les conseils pratiques pour la réchauffe et la « mise en assiette » des aliments afin qu'ils conservent toutes leurs qualités gustatives.

La cuisine du titulaire pourra être visitée sur demande par les élus ou les responsables du service de la Communauté de Communes du Pays d'Huriel.

### **Durée du marché**

Le marché sera conclu pour une période d'un an reconductible tacitement dans les mêmes conditions. La prise d'effet de la convention est fixée au 12 juillet 2017.

### **Dénonciation du marché**

Chacune des parties pourra dénoncer le contrat en respectant un délai de préavis de 2 mois avant chaque fin de période. Cette notification se fera par lettre recommandée.

### **Livraison des repas**

Le service de livraison est assuré du lundi au vendredi.

Deux circuits différents sont organisés :

Tournée A :

Mardi matin	Huriel
Jeudi matin	La Chapelaude
Vendredi après midi	Chazemais
	Saint-Désiré

Tournée B :

Lundi matin	Prémilhat
Mercredi matin	Lamaids
Vendredi matin	Quissaines
	Toutes les autres communes du canton

La livraison se fait donc pour 2 jours et le vendredi pour le week end. Les jours fériés ne sont pas livrés mais le repas est apporté la veille du jour férié.

Le prestataire devra s'adapter et s'organiser avec la Communauté de Communes du Pays d'Huriel de façon ponctuelle pour que la mise à disposition des plateaux repas des jours « chomés » (dimanche et jours fériés) et des jours de grève soit néanmoins assurée afin que les personnes livrées n'aient pas à être inquiétées et bénéficient des repas demandés.

Un recensement des jours fériés, suivis ou précédés d'un dimanche soit 2 jours « chômés » (ex samedi férié + dimanche) sera fait avec le personnel de la Communauté de Communes. De cet état, sera conjointement établi un planning de fabrication des repas et de leur mise à disposition, afin d'assurer la meilleure organisation possible du service et pour que la livraison des repas de jours fériés ne se fasse pas dans l'urgence.

Les modalités de mise à disposition des plateaux repas complet prêts à être livrés dans une tranche horaire de 6H 30 à 7 H 30 seront définies dans la proposition et ce dans le plus strict respect des règles d'hygiène sanitaire et de sécurité (notamment la continuité de la chaîne de froid).

### **Composition des repas**

#### **Généralités :**

Le prestataire devra se conformer à la réglementation en vigueur en matière d'hygiène alimentaire ainsi qu'à toute nouvelle norme à venir.

Il fera analyser une fois par mois la production par un laboratoire spécialisé. La Communauté de Communes se réserve le droit de faire procéder à des contrôles complémentaires et/ou à demander la communication des résultats d'analyses.

Les repas sont fournis en liaison froide et doivent être conformes à la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générale, soit particulière. Elles doivent notamment être conformes aux normes homologuées et enregistrées NF ou CE. En matière de quantité, les repas doivent être conformes aux directives des GEM RCN, catégorie adultes sédentaires-personnes âgées.

La diversité des aliments choisis pour la composition des menus permettra d'obtenir un bon équilibre des principaux nutriments et assurera un apport correct en protéides, lipides, glucides, vitamines, minéraux, calcium et fibres.

Les produits régionaux seront privilégiés. Les repas seront fabriqués de préférence à base de produits frais cuisinés sur place (cuisine traditionnelle).

Les menus proposés doivent varier quotidiennement et d'une manière générale autant que possible. Des menus à thème (Noël, Pâques,) sont souhaités.

Une variante proposera :

- des menus sans sel, diabétique, hépatique.

Tous les menus devront être établis par un professionnel diététicien. Ils seront communiqués à la Communauté de Communes du Pays d'Huriel chaque lundi pour la semaine suivante et ainsi de suite.

La présentation de l'offre proposera un exemple de menu pour une semaine et ce pour le repas de base et pour les menus régime.

Composition du plateau alimentaire individuel pour les personnes âgées

<b>Repas de midi</b>			<b>Repas du soir</b>
Pain			
Potage	ou	entrée	
Entrée		crudités	
	ou	charcuterie	
	ou	salade verte	
	ou	entrée chaude	
Plat protidique		viande (morceaux nobles)	Viande
	ou	poisson	
	ou	œufs	
Accompagnement		féculeux	
	ou	légumes verts	légumes verts

Composition des repas collectifs pour les enfants des centres de loisirs :

- 1 entrée
- 1 viande

- 1 légume
- fromage + dessert

### **Critères de jugement de l'offre**

L'ordre et la hiérarchisation des critères de jugement des offres s'organisent comme suit :

- composition et qualité des menus : 40 %
- prix des repas : 30 %
- mode de présentation/conditionnement : 15 %
- capacités et références du candidat : 15 %

Remarque : l'offre sera obligatoirement accompagnée de l'ensemble des contenants vides composant le « plateau » repas.

Une note sur 100 sera donnée à chaque candidat pour l'analyse et le résultat de l'ensemble des critères de sélection.

### **Le tarif**

Le tarif proposé devra comprendre deux variantes :

- 1-un tarif pour un repas avec menu établi à l'avance + un tarif pour un repas à la carte
- 1- un tarif unique pour les deux types de repas (menu établi à l'avance et carte)

Le tarif sera révisable pour chaque type de menu proposé (menu établi d'avance ou menu à la carte). Ce tarif sera révisable tous les 2 ans dans le cas de reconduction tacite.

Les repas facturés seront ceux réellement pris par le livreur en accord avec le fabricant par le biais d'un document journalier signé par les deux parties.

Les repas seront facturés mensuellement à la Communauté de Communes du Pays d'Huriel.

Le Prestataire

Le Président

A.....le.....

A .....le.....