



## Cahier des Clauses Particulières (C.C.P)

---

### MISSION D'ASSISTANCE TECHNIQUE ET JURIDIQUE

A LA MISE EN ŒUVRE DU PROJET D'APPROVISIONNEMENT  
DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN PRODUITS LOCAUX  
ENTRE COMBRAILLES ET VOLCANS

---

**MISSION ORGANISEE DANS LE CADRE D'UN  
GROUPEMENT DE COMMANDE  
MAITRE D'OUVRAGE DESIGNE PAR LES  
COMMUNAUTES DE COMMUNES :**

**COMMUNAUTE DE COMMUNES  
PONTGIBAUD SIOLE ET VOLCANS**

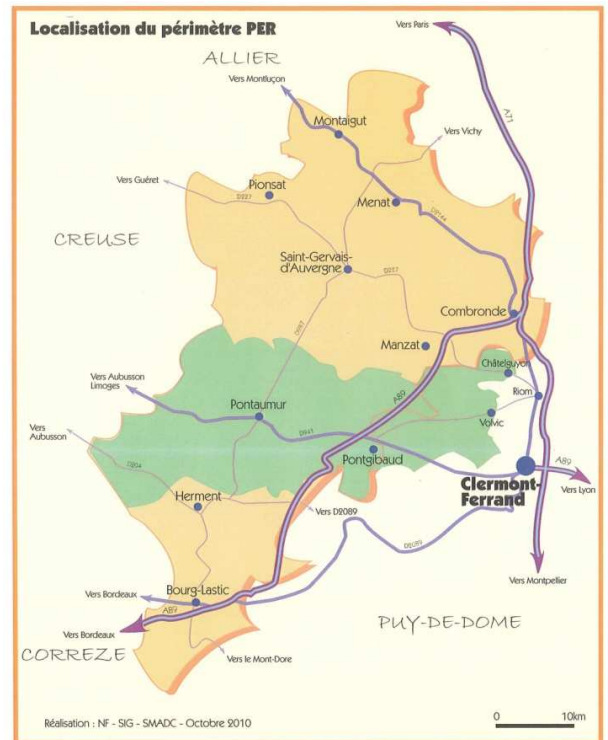
Rue du Commerce  
63 230 PONTGIBAUD  
Tél. 04 73 88 75 58 / Fax. 04 73 88 91 30  
contact@ccpsv.fr

*La procédure de consultation utilisée est la suivante :  
Procédure adaptée en application des 26 et 28 du Code des marchés publics.*

# SOMMAIRE

- ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ – DISPOSITIONS GENERALES .....2
  - 1.1 CONTEXTE DU PROJET.....2
  - 1.3 OBJECTIFS DE L'ETUDE..... 4
- ARTICLE 2 – DEFINITION ET CONTENU DE LA MISSION .....5
- ARTICLE 3 - PIECES CONSTITUTIVES ET MODALITES DU MARCHÉ.....8
- ARTICLE 4– CONDITIONS D’EXECUTION DE LA MISSION .....8
  - 4.1 DECOMPOSITION EN TRANCHE OU EN LOTS..... 8
  - 4.2 PARTIES CONTRACTANTES..... 9
  - 4.3 SOUS-TRAITANCE..... 9
  - 4.4 DELAI D’EXECUTION DE LA MISSION..... 9
  - 4.5 CONDITIONS PARTICULIERES D’EXECUTION DES PRESTATIONS..... 9
  - 4.3 PROPRIETE INTELLECTUELLE DE L’ETUDE..... 10
- ARTICLE 5 – MODALITES DE DETERMINATION DES PRIX ..... 10
  - 5.1 CARACTERISTIQUES DES PRIX PRATIQUES .....10
  - 5.2 VARIATION DANS LES PRIX .....10
- ARTICLE 6 - MODALITES DE REGLEMENT ..... 10
- ARTICLE 7 – PENALITES DE RETARD ..... 11
- ARTICLE 8 - ASSURANCE..... 11
- ARTICLE 9 - RESILIATION ..... 12
- ARTICLE 10 – CHANGEMENT AFFECTANT LA SOCIETE ..... 11
- ARTICLE 11 - REGLEMENTS DES LITIGES..... 12
- ARTICLE 12 - CRITERES DE SELECTION DES OFFRES ..... 12

Le projet fédère trois Communautés de Communes Haute-Combraille, Pontgibaud Sioule et Volcans (PSV) et Volvic Source et Volcans (VSV), soit 31 communes qui représentent un bassin de vie de 27 420 habitants en 2007.



En juillet 2010, les communautés de communes de Pontgibaud, Sioule et Volcans, Haute Combraille et Volvic Sources et Volcans, ont engagé un travail conjoint en vue de candidater au dispositif national des « Pôles d'Excellence Rurale »

Ce travail intercommunautaire a permis l'élaboration et le dépôt en octobre 2010 d'un programme ayant pour thème majeur « l'excellence agroalimentaire et la reconquête des filières locales entre Combrailles et Volcans », et basé sur les complémentarités entre les 3 communautés de communes. En effet, la réflexion intercommunautaire a permis de construire un programme intégrant les problématiques et spécificités de chacun des territoires :

- la production carnée, laitière et céréalière implantée sur les cantons de Pontaumur et Pontgibaud,
- La production maraîchère et fruitière du bassin de Volvic, Sources et Volcans, et des deux autres communautés de communes.

De plus, la réunion des 3 territoires permet d'offrir une capacité de consommation conséquente, particulièrement sur les communes les plus à l'Est et situées en zone péri-urbaine de Riom et Clermont-Fd (communes avec les densités les plus fortes). Le potentiel de repas de la restauration collective publique sur le territoire est estimé à 600 000 repas par an.

Malgré le caractère novateur et ambitieux de ce programme intercommunautaire, la candidature n'a pas été retenue au niveau national en tant que Pôle d'Excellence Rural.

Néanmoins, au regard des enjeux territoriaux et économiques mis en évidence lors de l'élaboration du programme, les communautés de communes souhaitent que soit approfondie la réflexion concernant l'action relative à la restauration collective.

En effet, les élus sont souvent interpellés par les parents d'élèves sur la qualité et la diversité des produits proposés à la cantine. Ils revendiquent, pour leurs enfants, le droit à l'équilibre alimentaire avec des repas variés, équilibrés, composés de produits de saison dont on connaît la provenance. Ils souhaitent que le restaurant scolaire renforce sa vocation d'espace de rencontre et de convivialité en développant une vocation d'éducation nutritionnelle.

**Les Communautés de Communes de Pontgibaud Sioule et Volcans, Haute Combraille et Volvic Sources et Volcans ont la volonté de favoriser le développement des circuits courts en produits alimentaires locaux sur leur territoire. Dans ce cadre, elles souhaitent faire émerger des filières d'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et les organiser en créant une structure d'appui à la gestion de la restauration collective et en accompagnant les projets de développement en produits locaux.**

Ce projet doit ainsi apporter des réponses concrètes aux enjeux économiques et commerciaux actuels, à savoir une optimisation de la plus-value des productions concernées grâce à un positionnement commercial répondant à une demande sociétal de plus en plus forte et actuellement insatisfaite en :

- rapprochant les différents acteurs des filières agroalimentaires ;
- limitant le nombre d'intermédiaires au sein de ces mêmes filières,
- instituant de véritables partenariats de communication, notamment auprès des enfants ;
- et en valorisant les savoir-faire agricoles et artisanaux auprès des populations résidentes et voisines.

Les objectifs du projet seront d'assurer un service de qualité aux usagers dans le cadre de l'application du Programme National Nutrition Santé et de privilégier les achats de produits locaux dans le respect des procédures de passation de marché en optimisant l'organisation des structures existantes.

A noter que dans le cadre de la préparation du PER, une première approche de la **situation de la restauration collective publique sur le territoire** a été menée auprès :

- de 26 structures de restauration collective publique avec la conduite d'enquêtes :
  - sur les 26 sites, 18 préparent les repas sur place, les 8 autres étant livrés à partir d'une autre cantine. Ces 18 sites correspondent à 1.800 repas par service ;
  - le parc de cantines sur le territoire est en bon état général, quelques travaux de rénovations / améliorations sont nécessaires sur 4 sites, mais sans que cela correspondent à des investissements importants ;
  - les modes de gestion sont différents : la gestion directe (25%), l'assistance de gestion (15%), et la gestion concédée (15%).
- des producteurs et transformateurs par le biais de réunions d'informations et d'échanges afin d'identifier les porteurs de projets ou les structures intéressées et ayant capacité à travailler avec la restauration collective.

Les enquêtes et les audits réalisés seront mis à disposition du bureau d'études retenu mais ils devront être actualisés et complétés.

Le Maître d'ouvrage souhaite, dans la mesure du possible, que l'organisation soit en partie opérationnelle pour la rentrée des classes 2012. Dans un premier temps, un groupe de communes « pilotes » pourrait expérimenter la démarche et sa mise en œuvre afin que le projet puisse s'étendre dans un deuxième temps à d'autres opérateurs.

Pour information, ce projet a été retenu dans le cadre de l'appel à projet National pour l'Alimentation conduit par la DRAF (assistance en ingénierie). En outre, il existe une volonté de s'inscrire dans le cadre de projets pilotes Massif-Central (préparation de la candidature en cours).

## **1.2 - Objectifs de l'étude**

Afin de disposer d'éléments concrets et précis quant aux possibilités et conditions de mise en œuvre de ce projet, le maître d'ouvrage souhaite avoir :

- **d'une part** une vision précise de l'offre et de la demande en matière d'approvisionnement en produits locaux sur le territoire pour l'ensemble de la restauration collective du territoire et pour un échantillon de structures pilotes (*offre existante et potentielle, mise en cohérence avec les besoins des « communes ou collectivités pilotes » identifiées*),
- **d'autre part**, une présentation des modèles techniques, juridiques et logistiques adaptés à la mise en œuvre du projet.

En fonction de ces premiers éléments, le maître d'ouvrage pourra solliciter le prestataire pour une phase optionnelle ayant pour objet la définition du schéma d'organisation interne et l'assistance à la création et mise en œuvre.

## ARTICLE 2 – DEFINITION ET CONTENU DE LA MISSION

---

Les communautés de communes souhaitent bénéficier d'une assistance technique permettant de :

- Recenser les structures de la restauration collective intéressées pour s'approvisionner en produits locaux et sous quelle échéance, et analyser précisément leurs besoins
- Faire un état des lieux de l'offre existante sur le territoire en termes de capacités de production et de transformation ;
- Proposer des scénarios d'organisation avec mise en cohérence de l'offre et la demande (avec phasage : à court terme et à long terme)
- Définir les conditions juridiques, administratives et logistiques pour la création d'une structure favorisant les circuits courts dans la restauration collective,
- Evaluer l'impact financier et économique pour les structures pilotes.

Au préalable, le prestataire devra prendre connaissance des travaux déjà réalisés dans le cadre du dépôt de candidature Pôle d'Excellence Rurale. Il devra prendre contact avec les différents partenaires et instances concernées dont les suivants : Conseil Régional, Conseil Général, DRAAF, Chambre d'Agriculture, Chambre des Métiers, Auvergne Bio Distribution, Laboratoire Départementale d'Analyse Biologique,... pour avoir connaissance des actions déjà engagées par ces dernières et sur leur application sur le territoire.

Ainsi, le prestataire devra mettre en œuvre les phases ci-dessous, de manière conjointe au distincte, au choix :

### **PHASE 1 : Mise en cohérence de l'offre et de la demande pour développer l'approvisionnement en produits locaux de la restauration collective**

#### **1/ Etat des lieux de l'offre existante sur le territoire et des capacités de productions et transformations sur le territoire**

Le prestataire devra :

- Recenser des producteurs en circuit court existants sur le territoire
- Identifier des structures susceptibles de répondre à la demande (par produits) : il pourra s'agir directement de producteurs ou de structures intermédiaires entre agriculteurs et restaurant collectifs
- Présenter leur modalités de fonctionnement actuel (administratif, juridique, logistique : livraison, stockage, prix, capacité à répondre à des marchés, contraintes de rentabilité,...)
- Evaluer les capacités actuelles et à venir de chaque producteur ou transformateur identifié pour répondre à la demande (volume, produits, spécialités, saisonnalité,...)
- Mettre en évidence les besoins induits en termes de logistique et organisation pour les professionnels (matériels, investissement, personnel, mise aux normes...)

Le prestataire déterminera les possibilités d'approvisionnement pour chaque produit et les besoins pour répondre à la demande.

## 2/ Identification des structures de restauration collective souhaitant développer leur approvisionnement en produits locaux

Le Maître d'ouvrage souhaite que soit pris en compte l'ensemble des structures de restauration collective susceptibles d'être intéressées, qu'elles soient en régie directe ou en délégation de service public (DSP): écoles primaires, crèches, restaurants municipaux, maisons de retraite.... (Liste des structures fournies par chaque communauté de communes).

### A) Identification et repérage

- Faire l'inventaire général des structures de restauration collective existantes sur le territoire et recueillir des informations de base les concernant (nombre de repas, mode d'approvisionnement, équipement des cuisines, personnel concerné, investissements réalisés récemment, besoins futurs ...)
- Identifier les structures de restauration collective et les collectivités volontaires pour s'inscrire dans une démarche valorisant les circuits courts.

### B) Analyse détaillée des besoins

Une fois les structures volontaires identifiées, le prestataire s'attachera à définir leurs besoins et obligations. Ces informations recueillies concerneront à minima, par denrée :

- les quantités, la qualité (mode de production), leur provenance, leur prix, leur fréquence.
- les produits locaux avec lesquels ils travaillent aujourd'hui le cas échéant.
- les produits locaux prioritaires avec lesquels ils aimeraient être approvisionnés le cas échéant
- les contraintes et obligations induites par un approvisionnement en circuits courts.

Pour les structures en délégation de service public, l'enquête sera menée directement auprès du délégataire.

A l'issue de ces 2 premiers points, le bureau d'études présentera un **schéma de mise en cohérence de l'offre et de la demande, avec un calendrier de mise en œuvre distinguant les structures-collectivités pilotes et les conditions et possibilités d'adhésion d'autres services de restauration collective (à moyen ou long terme)...**

Il dégagera des pistes d'action pour mettre en place des filières d'approvisionnement, par denrée, en fonction des fournisseurs potentiels identifiés dans la phase précédente.

A l'issue de la réalisation de ces phases, un comité de pilotage sera organisé pour présentation du schéma de mise en cohérence.

A ce stade de la réflexion, le maître d'ouvrage se réserve le droit d'interrompre la mission dans l'hypothèse où une trop grande distorsion entre l'offre et la demande serait constatée.

De plus, dans l'hypothèse où l'identification des producteurs et transformateurs ne permettrait pas l'approvisionnement des structures de restauration collective ciblées, le comité de pilotage pourrait élargir le périmètre d'étude, en terme de production, afin de répondre à la demande du territoire.

## **PHASE 2 : Définition des scénarii de création et mise en œuvre du projet précisant les obligations techniques, juridiques et logistiques**

Le Maître d'ouvrage souhaite disposer de préconisations juridiques et financières exposant pour chaque scénario les avantages et inconvénients, les impacts et coûts induits, dans l'esprit d'une opération échelonnée dans le temps (mise en œuvre partielle puis possibilité d'adhésion à moyen-long terme).

Cette phase a pour objectif de mettre en exergue :

### **1/ Le (ou les) cadre juridique susceptible de répondre au mieux à la mise en œuvre du projet**

Au regard des options retenues par le comité de pilotage en phase 1, le prestataire devra :

- réaliser une analyse juridique permettant de choisir la forme juridique la plus adaptée pour la création d'une structure d'appui à la restauration collective. Plusieurs formes juridiques pourront être envisagées où les avantages et inconvénients de chacune devront être présentées ;
- définir l'organisation et le fonctionnement ;
- Evaluer le budget estimatif et le coût de mise en œuvre (investissement de départ, moyens humains et matériels, plan de financement..) ;
- Proposer un plan d'actions avec échéancier pour la mise en œuvre de cette structure.

Cette analyse pourra s'accompagner d'une recherche d'expériences sur d'autres territoires nationaux afin de présenter des opérations similaires ou quasi-similaires, ayant une mise en œuvre antérieure et permettant une vision à postériori.

### **2/ L'impact financier et économique de cette structure pour les collectivités/cantines pilotes.**

En fonction du cadre juridique retenu, seront identifiés :

- les critères de fonctionnement et de rentabilité, de prix plafonds, d'investissements nécessaires ;
- les moyens matériels et humains nécessaires à la mise en œuvre et leur coût ainsi que les besoins en formation ;
- l'impact financier sur les structures existantes de par l'adhésion à cette nouvelle structure ;
- les financements potentiels auxquels les structures et les collectivités peuvent prétendre.

A l'issue de la réalisation de cette seconde phase, un comité de pilotage sera organisé pour présentation de ces éléments.

Tout au long de cette mission des actions d'informations auprès des élus, des partenaires et des acteurs du projet devront être organisées et animées par le prestataire.

Si nécessaire, une mission complémentaire d'assistance à maîtrise d'ouvrage pour la mise en place de ce projet pourra être demandée au candidat retenu mais fera l'objet d'un nouveau marché.

## ARTICLE 3 - PIECES CONSTITUTIVES ET MODALITES DU MARCHÉ

---

Les pièces constitutives du marché sont les suivantes par ordre de priorité :

### A) Pièces particulières :

- L'acte d'engagement (A.E.),
- Le présent cahier des clauses particulières (C.C.P.)
- le calendrier prévisionnel, planning d'intervention de réalisation de la mission
- La note méthodologique pour chaque étape de la mission
- la décomposition du prix global et forfaitaire par phases et par intervenants (junior/senior), la décomposition des temps d'intervention par missions, par phases et par intervenants (junior/senior), le nom et la référence des personnes qui se chargeront de la mission et dans le cas où il sera fait recours à plusieurs intervenants, l'affectation précise de ces intervenants selon les actions prévues et le volume journalier (la décomposition des temps d'intervention par missions, par phases et par intervenants (junior/senior)),

### B) Pièces générales

- Le cahier des clauses administratives générales (C.C.A.G.) applicables aux marchés publics de prestations intellectuelles, approuvé par l'arrêté du 16 septembre 2009, en vigueur lors de la remise des offres ou lors du mois d'établissement des prix.

**Les offres devront être remises avant le 19 Mars 2012 - 12H00.**

Les offres des candidats seront transmises par tout moyen permettant de déterminer de façon certaine la date, l'heure de réception et garantir la confidentialité :

- Dépôt sur place contre récépissé
- Envoi par lettre recommandée avec accusé de réception à :

**COMMUNAUTE DE COMMUNES  
PONTGIBAUD SIOULE ET VOLCANS**  
Rue du Commerce  
63 230 PONTGIBAUD

La présente consultation ne prévoit pas de réponse électronique.

## ARTICLE 4 – CONDITIONS D'EXECUTION DE LA MISSION

---

### 4.1 - Décomposition en tranche ou en lot

Le prestataire devra proposer une offre correspondant au phasage tel que décrit ci-dessus.

## 4.2 - Parties contractantes

La personne publique contractante au sens de l'article 2.1. du C.C.A.G. - P.I. est :

**Communauté de Communes Pontgibaud Sioule et Volcans**  
**Rue du Commerce**  
**63 230 PONTGIBAUD**

ci-après désigné "le Maître d'ouvrage" ou "la collectivité". Elle a été désignée par les délibérations du 18 Octobre 2011 de la Communauté de Communes Haute Combrailles et du 7 novembre 2011 de Volvic, Sources et Volcans dans le cadre d'un groupement de commande.

Le titulaire au sens de l'article 2.1. du C.C.A.G. - P.I. est la société contractante désignée dans l'acte d'engagement,  
ci-après "le prestataire" ou "le titulaire".

## 4.3 - Sous-traitance

Le prestataire peut sous-traiter l'exécution de certaines parties de son marché, sous réserve d'acceptation du ou des sous-traitants par le Maître de l'ouvrage et de l'agrément par ce dernier des conditions de paiement de chaque sous-traitant.

Les conditions de l'exercice de cette sous-traitance sont définies à l'article 3.2 du C.C.A.G./P.I.

Pour chaque sous-traitant présenté pendant l'exécution du marché, le titulaire devra joindre, en sus du projet d'acte spécial :

- une déclaration sur l'honneur du sous-traitant indiquant qu'il ne tombe pas sous le coup d'une interdiction de concourir visées à l'article 43 du Code des marchés publics,
- l'attestation d'assurance de responsabilité civile professionnelle,
- la copie, si le candidat est en redressement judiciaire, du ou des jugements prononcés.

## 4.4 - Délai d'exécution de la mission

La mission aura une durée de **6 mois** à compter de la signature du marché.

## 4.5 - Conditions particulières d'exécution des prestations

Le prestataire associera étroitement divers partenaires, dans le cadre d'un comité de pilotage, comprenant notamment :

- Les présidents des 3 Communauté de communes ou représentants désignés,
- Les agents de développement des 3 Communauté de communes
- Un ou des représentants de la Région Auvergne
- Un ou des représentants du Conseil Général du Puy-de-Dôme
- Un ou des représentants des services de l'Etat
- Un ou des représentants de chaque chambre consulaire
- Un ou des représentants du SMAD des Combrailles
- Un ou des représentants du PNR des Volcans d'Auvergne

Ce Comité de pilotage sera chargé d'assurer le suivi et de valider les différentes étapes de l'étude. Au fil de la démarche et des thématiques abordées, ce comité de pilotage pourra être élargi à d'autres acteurs concernés par le projet.

Le rendu de cette mission devra être présenté sous la forme d'un document pratique et opérationnel, sous format papier (3 exemplaires couleurs reliés plus un exemplaire reproductible) et sous format numérique.

Cette étude fera l'objet, à minima d'une réunion de lancement, de trois ou quatre réunions intermédiaires et d'une présentation finale en comité de pilotage, ainsi qu'en Conseil Communautaire (x3) si les communautés de communes le souhaitent. Des bilans mensuels de l'état d'avancement de l'étude devront également être établis.

#### **4.6 - Propriété intellectuelle de l'étude**

L'option retenue concernant l'utilisation des résultats et précisant les droits respectifs du pouvoir adjudicateur et du titulaire est l'option A telle que définie à l'article 25 du C.C.A.G.-P.I.

Si les prestations ou les résultats du marché constituent des œuvres originales, son titulaire concède au maître de l'ouvrage les droits d'utilisation, de reproduction, de représentation et d'adaptation desdites œuvres pour la durée des prestations, de la construction et de l'utilisation de l'ouvrage ou des ouvrages objet du présent marché et ce, à compter de la notification du marché. Cette concession vaut sur le territoire du maître de l'ouvrage pour assurer les objectifs du marché, notamment de son programme fonctionnel.

Le Maître d'ouvrage pourra utiliser librement les résultats de l'étude, même partiels. Le prestataire ne pourra communiquer ou faire usage de son contenu sans accord préalable du Maître d'Ouvrage.

### **ARTICLE 5 – MODALITES DE DETERMINATION DES PRIX**

#### **5.1 - Caractéristiques des prix pratiqués**

Les prestations faisant l'objet du marché seront réglées selon les stipulations de l'acte d'engagement.

Le marché est passé à prix global forfaitaire.

#### **5.2 - Variations dans les prix**

Les modalités de variation des prix du marché sont les suivantes : les prix sont fermes et non actualisables.

### **ARTICLE 6 - MODALITES DE REGLEMENT**

Les acomptes et le solde du marché seront versés au titulaire en fonction de l'état d'avancement de la mission dans les conditions de l'article 11 du C.C.A.G.-P.I.

Les acomptes et le solde du marché seront versés au titulaire en fonction de l'état d'avancement de la mission dans les conditions suivantes :

- Une avance de 20% sera versée au début de la mission.
- Un acompte de 30% après validation de la phase 1 par le maître d'ouvrage
- Un acompte de 30% après la validation de la phase 2 par le maître d'ouvrage
- Le solde sera réglé suite à la présentation au comité de pilotage de l'étude globale.

Après constatation de l'achèvement de la mission dans les conditions du présent document, le titulaire adresse au pouvoir adjudicateur le montant correspondant aux prestations fournies.

Les prestations, objet du marché, seront rémunérées dans les conditions fixées par les règles de comptabilité publique.

Les sommes dues en exécution du présent marché sont payées dans un délai maximum de 30 jours.

Le défaut de paiement dans les délais prévus fait courir de plein droit, et sans autre formalité, des intérêts moratoires au bénéfice du titulaire ou du sous-traitant payé directement.

L'ordonnateur du marché est :

Monsieur le Président de la Communauté de Communes Pontgibaud Sioule et Volcans.

Le comptable chargé du paiement est :

Madame le Trésorier de Pontaumur  
36 bis avenue Gordon Benett  
63380 PONTAUMUR

Le taux des intérêts moratoires sera celui de l'intérêt légal en vigueur à la date à laquelle les intérêts moratoires auront commencé à courir, augmenté de deux points.

#### **ARTICLE 7 – PENALITES DE RETARD**

Les stipulations de l'article 14 du C.C.A.G.-P.I. s'appliquent.

#### **ARTICLE 8 - ASSURANCE**

Avant tout commencement d'exécution, le cabinet retenu justifie qu'il est titulaire d'une assurance de responsabilité obligatoire en application de l'article L. 241-1 du Code des assurances.

Le défaut d'assurance entraîne la résiliation du marché aux frais et risques du titulaire.

## **ARTICLE 9 – RESILIATION**

Il sera fait application des clauses de résiliation prévues au C.C.A.G./P.I.

## **ARTICLE 10 – CHANGEMENT AFFECTANT LA SOCIETE**

Pendant toute la durée d'exécution du marché, le titulaire est tenu de communiquer par courrier recommandé avec accusé de réception à la personne publique, pour lui même et ses sous-traitants éventuels, tout changement ayant une incidence sur le statut de la société, y compris les changements d'intitulé de compte bancaire ou postal sur lequel sont effectués les paiements des sommes dues au titre du présent marché.

S'il néglige de se conformer à cette disposition, le titulaire est informé que la personne publique ne saurait être tenue pour responsable des éventuels retards de paiement des factures présentant une anomalie par comparaison avec les indications portées sur l'acte d'engagement, du fait de modifications intervenues au sein de la société et dont la personne publique n'aurait été informée.

## **ARTICLE 11 – REGLEMENT DES LITIGES**

En cas de litige, seul le Tribunal administratif est compétent en la matière.

## **ARTICLE 12 - CRITERES DE SELECTION DES OFFRES**

Le marché sera attribué au candidat présentant l'offre la plus avantageuse, appréciée en fonction des critères mentionnés ci-dessous (par ordre de priorité décroissant) :

1. Qualité des réponses aux différents points du cahier des charges, (30%) – 6 points
2. Qualifications et expériences du prestataire ou de l'équipe constituée (25%) – 5 points
3. Coûts de la mission (20%) – 4 points
4. Capacité d'animation et d'implication des partenaires, (15%) - 3 points
5. Disponibilité, réactivité et coordination de l'équipe (Interlocuteur unique) (10%) - 2 points

Les candidats pourront être auditionnés par le comité de pilotage.

## ANNEXE 1 : EXTRAIT DE L'ETUDE DIAGNOSTIC REALISEE DANS LE CADRE DE L'APPEL A PROJET POLE D'EXCELLENCE RURALE

---

Le secteur agricole sur le territoire concerne plus de 800 exploitations dont environ 550 exploitations professionnelles. L'activité s'étend sur plus de 34 000 hectares. Les exploitations sont essentiellement tournées vers l'élevage bovins et la production laitière.

Le tissu artisanal local, *notamment sur Pontgibaud*, reste relativement bien structuré, particulièrement en offre alimentaire. Cependant la démographie des chefs d'entreprise d'apparente à la pyramide des âges des agriculteurs, avec près de 50 % des entreprises qui devront trouver un repreneur dans les quinze prochaines années.

Les deux acteurs de la filière, producteurs agricoles et artisans se concertent peu alors qu'ils constituent de manière quasi exclusive le tissu économique local tout en partageant les mêmes valeurs de respect du consommateur et de l'environnement.

Face à la concentration industrielle des filières conventionnelles et à la concurrence de la grande distribution, tout le monde est convaincu de la nécessité de se différencier et de trouver des débouchés et/ou des circuits de distribution alternatifs permettant de garantir une traçabilité optimale et une répartition équitable de la plus-value.

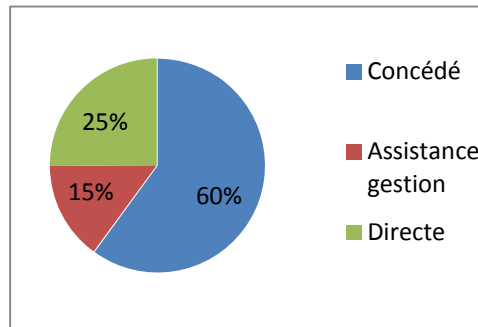
Aujourd'hui, il n'existe pas sur le territoire de filière structurée d'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux.

Afin d'avoir une première approche de la **situation de la restauration collective publique sur le territoire** des trois communautés de communes, une enquête et un audit hygiène ont été réalisés en septembre 2010 auprès de la majorité des structures de restauration collective du territoire.

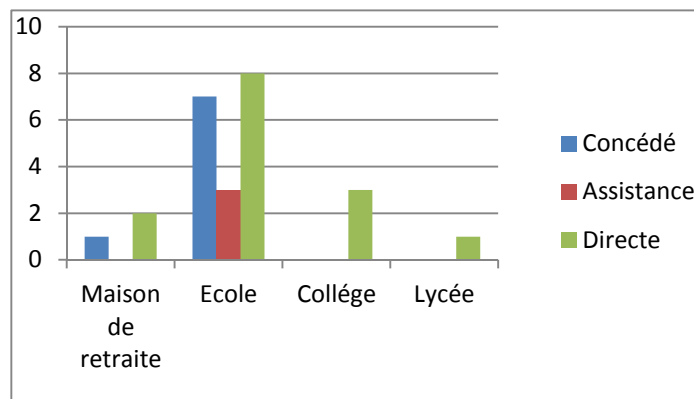
26 structures de restauration collective publique ont été enquêtées et ont mis en évidence les points suivants :

- Sur les 26 sites, 18 préparent les repas sur place, les 8 autres étant livrés à partir d'une autre cantine. Ces 18 sites correspondent à 1.800 repas par service soit 70% des repas servis. Le potentiel de ses sites est de 2.000 repas par service selon le résultat des enquêtes.
- Le parc de cantines sur le territoire est en bon état général, quelques travaux de rénovations / améliorations sont nécessaires sur 4 sites, mais sans que cela correspondent à des investissements importants.
- les modes de gestion sont différents : La gestion directe (la collectivité gère directement la cantine de l'établissement), l'assistance de gestion (un prestataire spécialisé assiste la collectivité sur certains aspects comme l'élaboration des menus, l'élaboration de cahier des charges, la formation du personnel, le remplacement en cas d'absence...), la gestion concédée (la collectivité concède pour une durée déterminée à une société spécialisée la gestion de sa cantine)

La répartition des repas entre les différents types de gestion pour l'ensemble du territoire est la suivante :



Mais en nombre de site, la répartition entre type de gestion est la suivante :



- L'approvisionnement en produits locaux existe, la viande est après le pain le lot qui connaît le plus d'approvisionnement local sur les territoires de HC et PSV, quel que soit le type de gestion et de restaurant. L'ensemble des écoles s'approvisionne uniquement auprès de bouchers de proximité, et pour les autres établissements, il s'agit d'un approvisionnement mixte (bouchers locaux, grossistes en viande régionaux). Les approvisionnements uniquement locaux correspondent à environ 400 repas jour. Les approvisionnements mixtes correspondent à 1000 repas jours. Les approvisionnements en produits laitiers, fruits et légumes sont moins fréquents et systématiques.

Les enquêtes et les audits réalisés fournissent un ensemble d'informations qui pourront être mis à disposition du candidat retenu mais devront être actualisé et compléter.