

MOULINEAUX



Commune de Moulineaux

MARCHE DE FOURNITURES

**FOURNITURE DE REPAS EN
LIAISON FROIDE POUR LE
RESTAURANT SCOLAIRE**

Établi par : Mme TAILLANDIER Martine
M.LE MOIGNE Jean-Yves
Mme DOURLEN Laëtitia

Maire de Moulineaux
Maire Adjoint en charge des affaires scolaires
Secrétaire générale

Coordonnées :

Mairie de Moulineaux
Place Catherine Duchemin
76 530 Moulineaux

☎ 02.35.18.21.48 / 📠 02.35.18.15.06

✉ : mairie-de-moulineaux@wanadoo.fr

Sommaire

| | |
|--|-----------|
| RÈGLEMENT DE CONSULTATION | 3 |
| I - ACTE D'ENGAGEMENT | 6 |
| ARTICLE 1 | 7 |
| 1.1 <i>Pouvoir adjudicateur</i> | 7 |
| 1.2 <i>Contractant</i> | 8 |
| ARTICLE 2 – DURÉE | 8 |
| ARTICLE 3 – PRIX | 8 |
| ARTICLE 4 - PAIEMENTS..... | 9 |
| ARTICLE 5 – DÉCLARATION..... | 9 |
| II - CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIÈRES | 10 |
| ARTICLE 1 – OBJET DE LA CONSULTATION – DISPOSITIONS GÉNÉRALES | 10 |
| 1.2 <i>Objet du marché – emplacements</i> | 10 |
| 1.2 <i>Décomposition en tranches et lots</i> | 11 |
| 1.3 <i>Maîtrise d'œuvre</i> | 11 |
| ARTICLE 2 – PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉS | 11 |
| ARTICLE 3 – MODALITÉS D'EXÉCUTION | 11 |
| 3.1 <i>Délai d'exécution</i> | 11 |
| 3.2 <i>Sanctions en cas de discontinuité du service</i> | 11 |
| ARTICLE 4 – CONDITIONS DE LIVRAISON | 11 |
| ARTICLE 5 – OPÉRATIONS DE VÉRIFICATION | 12 |
| 5.1 <i>Contrôle permanent exercé par la collectivité</i> | 12 |
| 5.2 <i>Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés</i> | 12 |
| ARTICLE 6 – MODALITÉS DE DÉTERMINATION DES PRIX | 12 |
| 6.1 <i>Prix</i> | 12 |
| 6.2 <i>Ajustement du prix</i> | 12 |
| 6.3 <i>Liberté des prix</i> | 12 |
| 6.4 <i>Paiement- établissement de la facture</i> | 13 |
| ARTICLE 7 – RÉSILIATION DU MARCHÉ | 13 |
| III - CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES | 14 |
| ARTICLE 1 – GÉNÉRALITÉS..... | 15 |
| ARTICLE 2 – NOMBRE DE SERVICES | 15 |
| ARTICLE 3 – NOMBRE DE REPAS | 15 |
| ARTICLE 4 – HEURES ET LIEUX DE LIVRAISON | 16 |
| ARTICLE 5 – STRUCTURE DES REPAS | 16 |
| ARTICLE 6 ÉTIQUETAGE | 16 |
| 7 – ÉLABORATION DES MENUS | 17 |
| 7.1 <i>Chronologie et affichage</i> | 17 |
| 7.2 <i>Repas principaux</i> | 17 |
| ARTICLE 8 – SPÉCIFICATIONS QUALITATIVES | 17 |
| ARTICLE 9 – SPÉCIFICATIONS QUANTITATIVES..... | 17 |
| ARTICLE 10 – CONDITIONS D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS..... | 17 |
| 10.1 <i>Fabrication des repas</i> | 17 |
| 10.2 <i>Livraison des repas au restaurant scolaire municipal</i> | 18 |
| ARTICLE 11 – CONTRÔLES ASSURÉS PAR LE TITULAIRE | 18 |
| ARTICLE 12 – RÉCEPTION DES CANDIDATURES..... | 18 |
| ARTICLE 13 – RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES AUPRÈS DE : | 19 |
| IV – BORDEREAU DE PRIX UNITAIRES | 20 |



Règlement de consultation

Objet du marché

Le marché porte sur la fourniture et livraison de repas en liaison froide au restaurant scolaire de la commune de Moulineaux.

L'effectif susceptible de fréquenter le restaurant se répartit entre des enfants de classes maternelles, élémentaires et d'adultes, pour le repas de midi.

Outre les articles mentionnés dans le CCAP et le CCTP, les modalités d'exécution du présent marché seront celles mentionnées dans le CCAG

Pouvoir adjudicateur

Mairie de Moulineaux.

Mode de passation

Marché public passé en procédure adaptée en application de l'article 28 du code des marchés publics.

Date limite de remise des offres

5 juin 2018 – 12 h

Conditions de l'appel d'offres

Le marché est passé pour une période d'un an à compter de la rentrée scolaire (2018-2019), ou à la date de la notification) renouvelable 3 fois, par période d'un an chacune, soit une durée maximale de 4 ans. La reconduction est tacite, le titulaire ne peut s'y opposer selon les dispositions de l'article 16 du Décret n°2016-360 du 25 mars 2016.

En cas de non reconduction, le titulaire en sera informée expressément deux mois avant la date d'anniversaire du marché. Il n'est pas prévu d'indemnité en cas de non reconduction du marché.

Obtention du dossier

Par courrier : Mairie de Moulineaux – Place Catherine Duchemin 76 530 Moulineaux

Sur le site internet : www.mairie-moulineaux.fr

Sur demande au : 02.35.18.21.48 (envoi dématérialisé)

Conditions d'envoi ou de remise des offres :

- soit par courrier à l'adresse suivante : Mairie de Moulineaux – Place Catherine Duchemin 76 530 Moulineaux

- ou être déposées à l'adresse suivante, contre récépissé : Mairie de Moulineaux – Place Catherine Duchemin 76 530 Moulineaux

Aux horaires d'ouverture : lundi et vendredi de 13h30 à 18h00 - mardi et jeudi de 13h30 à 18h30

Désormais, les offres seront remises dans une seule et même enveloppe décret du 17 décembre 2008. Il conviendra d'indiquer sur l'enveloppe "NE PAS OUVRIR AVANT L'OUVERTURE DES PLIS" ainsi que l'intitulé du marché.

Il est impératif que les candidats respectent la date et l'heure limite de remise des offres.

Les candidatures doivent être rédigées en langue française. L'unité monétaire est l'euro.

Pièces à fournir pour le dossier candidature

- a) Lettre de candidature conforme au modèle (DC1) ou document équivalent
- b) La déclaration du candidat (DC2)
- c) L'agrément sanitaire du lieu de production des repas destinés à l'exécution du présent marché, délivré par la Direction des Services Vétérinaires,
- d) Une déclaration sur l'honneur conforme au modèle DC5 ou document équivalent, dûment datée et signée par le candidat attestant :

- que le candidat n'a pas l'objet, au cours des 5 dernières années, d'une condamnation inscrite au bulletin n°2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L324-10, L341-6, L 125-1 et L 125-3 du code du travail.

- que le candidat n'a pas fait l'objet d'une interdiction de concourir à un marché public (article 44 du code des marchés publics, condamnation à une peine d'exclusion des marchés publics ou interdiction légale)

- que le candidat a satisfait à l'ensemble des obligations fiscales et sociales,

- que le travail sera réalisé avec des salariés régulièrement employés au regard des articles L 143-3, L 143-5, L 341-6-4 et L 620-3 du code du travail

- que le candidat satisfait à l'obligation d'emploi de travailleurs handicapés prévue à l'article L 323-1 du code du travail

- e) L'attestation d'assurance en responsabilité civile

Le candidat devra fournir le chiffre d'affaire HT des trois dernières années ou des 3 derniers exercices clos.

Pièces à fournir pour l'offre

- a) CCAP/CCTP datés, paraphés, signés et acceptés dans modification
- b) l'acte d'engagement
- c) La proposition chiffrée et détaillée des prestations proposées par le candidat
- d) Les documents explicatifs, références et présentation de l'entreprise

Mode de règlement

Par mandat administratif dans un délai de 35 jours, des intérêts moratoires seront dus en cas de retard.

Ouverture et jugement des offres

Le pouvoir adjudicateur procédera dans un premier temps à l'ouverture des plis en vue de décider de l'admission ou non du candidat au regard des critères de sélection des candidatures qui seront par la suite mentionnés (présence des documents, capacité technique, professionnelle et financière).

Les offres seront étudiées et classées selon la pondération suivante :

Critère 1 : valeur économique 40 %

Critère 2 : Valeur technique des prestations : 60 % répartis comme suit :

- a) Qualité et origine des aliments : 20 %
- b) La capacité de l'entreprise à produire les quantités définies à l'article 3 du CCTP : 20 %
- c) L'origine des aliments avec description des approvisionnements directs des produits évaluée en fonction du nombre d'intermédiaires pour tous les produits proposés, avec transfert de propriété de la marchandise, depuis la production primaire jusqu'au consommateur final : 20 %

Durée du marché ou délai d'exécution : 3 mois à compter de la notification du marché.

Renseignements complémentaires

Pour tous renseignements complémentaires (techniques, administratifs), les candidats pourront faire une demande écrite à l'adresse suivante : Mairie de Mouligneaux – Place Catherine Duchemin 76 530 Mouligneaux ou par fax : 02.35.18.15.06

Aucune réponse ne pourra être prodiguée dans les 8 jours précédents la date limite de remise des offres.

MOULINEAUX



I - Acte d'engagement

Marché de fournitures

**FOURNITURE ET LIVRAISON
DE REPAS EN LIAISON FROIDE
POUR LE RESTAURANT
SCOLAIRE**

| | Repas Maternelle | Repas Elémentaire | Repas Adultes | Pique-Nique |
|--------------------|-----------------------------|------------------------------|--------------------------|--------------------|
| Montant HT | | | | |
| Montant TTC | | | | |

Maître de l'ouvrage :

Commune de Moulineaux

Objet du marché :

Le marché porte sur la fourniture et livraison de repas en liaison froide au restaurant scolaire de la commune de Moulineaux.

L'effectif susceptible de fréquenter le restaurant se répartit entre des enfants de classes maternelles, élémentaires et d'adultes, pour le repas de midi.

Outre les articles mentionnés dans le CCAP et le CCTP, les modalités d'exécution du présent marché seront celles mentionnées dans le CCAG

Mode de passation et forme de marché :

Marché public passé en procédure adaptée en application de l'article 28 du code des marchés publics

Maîtrise d'ouvrage :

Commune de Moulineaux
Place Catherine Duchemin
76 530 Moulineaux

Ordonnateur :

Madame le Maire de Moulineaux

Comptable public assignataire des paiements :

Trésor public de Grand-Couronne

Article 1

1.1 Pouvoir adjudicateur

| | |
|-------------------------------|---|
| Pouvoir adjudicateur | Mairie de Moulineaux |
| Maître d'ouvrage | Commune de Moulineaux Place Catherine Duchemin 76 530 Moulineaux |
| Titulaire | |
| Ordonnateur | Madame le Maire de Moulineaux |
| Comptable public assignataire | Madame le receveur principal Perception de Grand-Couronne 76 530 Grand-Couronne |

1.2 Contractant

| Je soussigné | |
|--|--|
| Nom et prénom : | |
| Représentant la société : | |
| Agissant en qualité de : | |
| Siège social : | |
| SIRET | |
| Cadre d'activité économique principale APE | |
| Inscrite au registre du commerce et des sociétés : | |
| Sous le numéro : | |
| Forme juridique : | |

Avoir pris connaissance du Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.) et des documents mentionnés ;

M'engage sans réserve, conformément aux stipulations des documents visés ci-dessus, à exécuter les prestations dans les conditions ci-après définies.

Lieu d'exécution des prestations.

La livraison des repas du midi pour les enfants des écoles maternelle et élémentaire de la commune de Moulineaux s'effectuera au restaurant scolaire, situé rue Louis Moguen – 76 530 Moulineaux, le matin du jour de consommation avant 10 H 00.

Article 2 – Durée

Le marché est passé pour une période d'un an à compter de la rentrée scolaire 2018-2019, renouvelable 3 fois, par période d'un an chacune, soit une durée maximale de 4 ans. La reconduction est tacite, le titulaire ne peut s'y opposer selon les dispositions de l'article 16 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016. En cas de non reconduction, le titulaire en sera informé expressément deux mois avant la date d'anniversaire du marché. Il n'est pas prévu d'indemnité en cas de non reconduction du marché.

Article 3 – Prix

Les prestations seront rémunérées sur la base des montants indiqués dans le bordereau des prix unitaires – B.P.U. – sur lequel le titulaire s'engage.

La description du prix et de ses modalités sont indiquées dans le Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.)

Article 4 - Paiements

Les modalités du règlement des comptes du marché sont spécifiées au Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.)

Le Maître d'Ouvrage se libèrera des sommes dues au titre du présent marché en faisant porter le montant au crédit :

Au nom de :

Sous le n°

| | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Clé R.I.B.

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

Code Banque

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

Code Guichet

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

Joindre un R.I.B. ou R.I.P.

Article 5 – Déclaration

J'affirme,

Sous peine de résiliation du marché ou de mise en règle à mes frais et torts exclusifs ; que la société pour laquelle j'interviens ne tombe pas sous le coup des interdictions ou condamnations visées à l'article 45 du code des marchés publics ou sous le coup d'une interdiction équivalente prononcée dans un autre pays,

J'atteste,

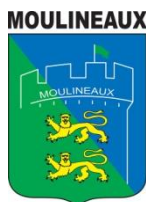
Sur l'honneur que les prestations seront réalisées avec du personnel employé régulièrement eu égard aux articles L 143-3, L 143-5 et L 620-3 du code du travail.

Fait en un seul original,

A.....Le.....

Mention(s) manuscrite(s) « lu et approuvé »

Signature du candidat



II - Cahier des Clauses Administratives Particulières

Marché de fournitures

FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LE RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Moulineaux

Article 1 – objet de la consultation – dispositions générales

1.2 Objet du marché – emplacements

Les stipulations du présent cahier des clauses administratives particulières (CCAP) concernent un marché de fourniture ayant pour objet la fourniture et livraison de repas en liaison froide au restaurant scolaire de la commune de Moulineaux.

La durée (cf. article 2 de l'acte d'engagement).

Chaque bon de commande détermine le volume de la commande.

Les quantités de repas susceptibles d'être livrées par année scolaire sont de l'ordre de 89 repas par jour en moyenne, évolutif selon les inscriptions des élèves (sauf les mercredis, samedis, dimanches, jours fériés et pendant les vacances scolaires).

Les quantités se répartissent de la façon suivante en moyenne par jour

*Base année scolaire 2017-2018 (*moyenne par jour)*

| | |
|--|------------|
| Ecole maternelle (nb d'enfant / jour) | 35 |
| Ecole élémentaire (nb d'enfant / jour) | 50 |
| Repas adultes | 4 |
| Soit un total de repas par jour | 89 environ |

Dispositions générales :

1.2 Décomposition en tranches et lots

Il n'est pas prévu de décomposition en tranches ou en lots.

1.3 Maîtrise d'œuvre

La maîtrise d'œuvre est suivie par :

Commune de Moulineaux
Place Catherine Duchemin
76 530 Moulineaux

Le maître d'ouvrage est : **Madame le Maire**

Article 2 – Pièces constitutives du marchés

- l'acte d'engagement (AE) et ses annexes
- le présent cahier des clauses administratives particulières (CCAP)
- le bordereau des prix unitaires

Article 3 – Modalités d'exécution

3.1 Délai d'exécution

Les délais d'exécution sont de 3 mois à compter de la notification du marché au titulaire.

3.2 Sanctions en cas de discontinuité du service

Le titulaire s'engage pendant la durée du Marché, à assurer régulièrement la continuité du service.

En cas de défaillance totale le titulaire se doit d'en aviser la commune le matin même. A l'issue d'une période de cinq jours consécutifs maximum de défaillance totale, le marché peut être résilié sans indemnité par la Collectivité, immédiatement et sans préavis.

Article 4 – Conditions de livraison

Les repas commandés la veille sont livrés, au restaurant scolaire, le matin du jour de consommation avant 10h

Article 5 – Opérations de vérification

5.1 Contrôle permanent exercé par la collectivité

La collectivité peut, à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire du marché, procéder à tous les contrôles qu'elle jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- de salubrité (denrées, locaux, personnels, etc...)
- nutritionnelles et gastronomiques
- qualitatives
- quantitatives

Ils sont effectués, soit par la personne responsable du marché, soit par son représentant.

5.2 Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés

Pour exercer les contrôles prévus aux deux alinéas précédents, la personne responsable du marché peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement à l'entreprise titulaire du marché, notamment à :

- ☞ la Direction Départementale des Services Vétérinaires
- ☞ au Service de la Répression des Fraudes et du Contrôle de la Qualité
- ☞ la Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale.

Ces interventions, à la demande des agents officiels de contrôle, ne font évidemment pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

Article 6 – Modalités de détermination des prix

6.1 Prix

Pour le repas, le prix de base initial est le prix unitaire du repas, T.V.A. et toutes taxes comprises qu'il convient de multiplier par le nombre de repas prévus pour obtenir le montant annuel probable du marché.

Les composants du prix de base initial sont précisés, à savoir : prix du repas hors taxes, taux de la T.V.A. applicable, autres taxes éventuellement applicables.

Le prix recouvre le repas composé, comme dit au C.C.T.P., (pain, ingrédients) ainsi que la livraison comprise.

6.2 Ajustement du prix

Conformément aux dispositions légales en la matière, le prix est ajustable sur la base de la réglementation des prix applicables aux prestations.

Le prix du règlement est calculé par application au prix initial des majorations autorisées ou des baisses imposées par la réglementation des prix (arrêtés relatifs aux prix à pratiquer par les exploitants de restauration collective publiés au Bulletin Officiel du Service des Prix – B.O.S.P).

Chaque ajustement intervient à la date à laquelle est applicable la décision réglementaire de hausse ou de baisse.

6.3 Liberté des prix

Sous réserve de l'application des dispositions du 8.2 ci-dessus, les prix fixés dans le présent marché seront ajustés automatiquement et de plein droit, sans qu'il soit besoin d'aucune notification préalable

ou formalité quelconque, tous les 04 septembre et pour la première fois le 04 septembre 2014 par application de la formule d'ajustement ci-après :

$$P = P_0 \times ((0,5 \times I/I_0) + (0,5 \times I'/I'_0))$$

avec

P: prix révisé

P₀ : prix initial du marché

I : valeur de **I₀ + 12 mois**

I₀ : dernière valeur prise en compte en tant que I

I' : valeur de **I'₀ + 12 mois**

I'₀ : dernière valeur prise en compte en tant que I'

I et **I₀** : valeur de l'indice « restauration » publié à l'INSEE dans les indices mensuels des prix à la consommation – Identifiant : n°063902283.

I' et **I'₀** : valeur de l'indice « repas dans un restaurant d'entreprise ou d'administration » publié par l'INSEE dans les indices mensuels des prix à la consommation – Identifiant : n°063902687.

6.4 Paiement- établissement de la facture

Au début de chaque mois, le titulaire du marché remet à la collectivité un état récapitulatif général valant facture pour le mois précédent.

Cet état fait apparaître :

- ⌘ Le nombre de repas servis ;
- ⌘ Le prix de chaque repas « hors taxes » ;
- ⌘ Le prix total dû pour le mois « hors taxes » ;
- ⌘ Le taux et le montant de la T.V.A. et des autres, éventuellement applicables ;
- ⌘ Le prix total T.V.A. et toutes taxes comprises.

Les factures afférentes au paiement seront établies en un original et une copie portant, outre les mentions légales et les mentions indiquées ci-dessus, les indications suivantes :

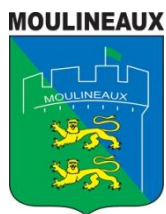
- ⌘ le nom et adresse du créancier ;
- ⌘ le numéro de son compte bancaire ou postal, tel qu'il est précisé à l'Acte d'Engagement ;
- ⌘ la date ;
- ⌘ le numéro et la date du marché de chaque avenant éventuel.

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique dans les conditions prévues à l'article 8 du C.C.A.G., fournitures courantes et services

Article 7 – Résiliation du marché

Le marché pourra être résilié par le maître de l'ouvrage dans les cas prévus aux articles 44 et 46 du code des marchés publics ou de refus de produire les pièces prévues aux articles

D 8222-5 ou D 8222-7 à 8 du code du travail conformément à l'article 46-I.1° du code des marchés publics, il sera fait application aux torts du titulaire des conditions de résiliation prévues par le marché.



III - Cahier des Clauses Techniques Particulières

Marché de fournitures

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE
REPAS EN LIAISON FROIDE POUR
LE RESTAURANT SCOLAIRE**

Commune de Moulineaux

Objet du marché

Le marché porte sur la fourniture et livraison de repas en liaison froide au restaurant scolaire de la commune de Mouligneaux.

L'effectif susceptible de fréquenter le restaurant se répartit entre des enfants de classes maternelles, élémentaires et d'adultes, pour le repas de midi.

Outre les articles mentionnés dans le CCAP et le CCTP, les modalités d'exécution du présent marché seront celles mentionnées dans le CCAG

Article 1 – Généralités

Le titulaire assure :

- ✓ L'élaboration des menus ;
- ✓ La préparation des repas ;
- ✓ La livraison des repas préparés au lieu de distribution.

Fabrication : dans les cuisines de l'entreprise titulaire du marché.

Concept : cuisine traditionnelle exigée.

Le titulaire ne peut transférer à un sous-traitant toute ou partie de l'exécution du contrat sans l'accord du maître d'ouvrage.

Le titulaire s'engage à respecter les textes législatifs et spécifications techniques présents et à venir :

- de la réglementation française de portée générale et professionnelle ;
- de la réglementation communautaire ;
- relatifs aux normes françaises ;
- des décisions du G.P.E.M.D.A. ;
- de l'ensemble des règles sanitaires ;
- des consignes particulières applicables à l'Éducation Nationale ;
- le Bulletin Officiel du Ministère de l'Éducation Nationale et du Ministère de la Recherche n°9 du 28 juin 2001,
- du C.C.A.G. applicable aux marchés publics concernant les marchés de fournitures courantes et services
- le P.N.N.S. n°2

Article 2 – Nombre de services

Le titulaire assure la préparation et la livraison de repas du midi des enfants des écoles maternelle et élémentaire de la commune de Mouligneaux.

Repas du midi : 4 jours par semaine pendant les périodes scolaires (lundi, mardi, jeudi et vendredi)

Prestations exceptionnelles : demandées par le maître d'ouvrage 48 heures à l'avance et facturées à part.

Article 3 – Nombre de repas

Le nombre de convives en moyenne par mois sera de plus ou moins 1 080 repas pour les maternelles et pour les élémentaires

En raison des contraintes inhérentes à l'organisation du service public de l'enseignement scolaire dont le titulaire assure la restauration, le nombre de repas élaborés et livrés, chaque jour, pour les besoins du service est arrêté à partir des commandes établies par le responsable, qui est désigné par la commune. Ces commandes seront faites la veille avant 14 H pour le lendemain. Un ajustement sera effectué en fonction des jours fériés.

Article 4 – Heures et lieux de livraison

Le titulaire livre les repas au restaurant scolaire désigné, le matin du jour de consommation avant 10 H 00.

Article 5 – Structure des repas

Dans l'élaboration des menus, le titulaire devra prendre en considération les besoins nutritionnels spécifiques de l'enfant, selon les tranches d'âge (3 à 13 ans)

Les menus seront établis par un(e) diététicien(ne) spécifique affecté(e) par le titulaire.

Le plan alimentaire sera conforme aux recommandations du C.N.E.R.N.A. (Centre National d'Études et de Recherches en Nutrition et Alimentation) et garantira :

- ✓ L'adaptation à l'âge et aux besoins des différents convives (religions, régimes alimentaires, etc...)
- ✓ La variété des plats proposés ;
- ✓ L'équilibre sur la journée, la semaine et le cycle des menus ;
- ✓ Les menus proposés devront être, à la fois, équilibrés et attrayants et susciter des habitudes alimentaires saines chez les enfants.

De plus, les menus seront planifiés pour 8 semaines, et validés en commission communale.

Des animations culinaires seront proposées au minimum 4 fois dans l'année.

En outre, le titulaire s'engage à fournir les repas pour les enfants dont l'allergie est simple (œufs). En revanche, pour les allergies complexes (arachides), il sera mis en place un P.A.I (plan d'accueil individualisé)

Article 6 Étiquetage

Chaque barquette sera identifiée par une étiquette mentionnant :

- la nature du produit
- le nombre de part
- la date de fabrication
- la date limite de consommation
- la température d'entreposage
- la marque de salubrité
- le temps de remise en température avec/sans couvercle, coins relevés.
- Repas enfants
- Repas adultes
- Repas sans porc

L'étiquetage sera indélébile et inaltérable. Il doit être **unique** : pas de ré étiquetage ou de sur-étiquetage

7 - Élaboration des menus

7.1 Chronologie et affichage

Le projet de menus doit correspondre aux menus réellement servis. Toutefois, le titulaire, peut, au cours de la réalisation, procéder à des modifications exceptionnelles à condition que celles-ci :

- ✓ Soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement,
- ✓ Respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- ✓ Ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

7.2 - Repas principaux

Les objectifs nutritionnels sont de diminuer les apports de lipides et d'augmenter ceux de fibres, de vitamines, de fer et de calcium.

Le menu comprend 5 composantes, à savoir un ensemble constitué d'une entrée, d'un plat protidique, d'un légume d'accompagnement, d'un fromage ou yaourt ou lait fermenté, d'un dessert et de pain.

Les éléments de repas sont définis comme suit :

- Entrée : crudité, légumes cuits, charcuterie ;
- Plat protidique : viande (**française**), poisson, oeufs et produits à base de... ;
- Légumes sans OGM: légumes verts, légumes secs, autres légumes, féculents ou céréales ;
- Fromage ou yaourt ou lait fermenté ;
- Dessert : fruit frais entier ou en salade, fruit cuit, au sirop, pâtisserie, sorbet, dessert lacté, glace....

Un repas « bio » par semaine doit être inclus (comprenant entrée-plat-fromage-dessert).

Les fréquences de présentation des plats doivent tenir compte de la famille de contrôle des fréquences. Lors des sorties scolaires, des pique-niques seront prévus.

Article 8 – Spécifications qualitatives

L'ensemble des produits utilisés sera conforme aux qualités et spécifications par famille au sein du G.P.E.M.D.A. (Groupe Permanent des Marchés/Denrées Alimentaires) ou équivalent.

Le titulaire s'engage à toujours appliquer la législation en vigueur et à adapter en permanence ses modes d'approvisionnements.

Article 9 – Spécifications quantitatives

Il est prévu à chaque convive la quantité qui lui est nécessaire, en fonction des règles dans le respect des prescriptions du G.P.E.M.D.A.

Article 10 – Conditions d'exécution des prestations

10.1 - Fabrication des repas

Les principes retenus pour la fabrication des repas sont :

- L'utilisation de produits « propres, frais » semi élaborés par l'industrie alimentaire,
- Le respect de la technique dite « de marche en avant » à l'intérieur de la cuisine centrale,

- Le principe de la liaison froide entre la cuisine centrale et le point de distribution,
- Le principe de la cuisine sous vide en cuisine centrale (salle microbiologiquement maîtrisée).

La Collectivité peut, à tout moment, procéder aux vérifications nécessaires sur pièces ou sur place.

10.2 - Livraison des repas au restaurant scolaire municipal

Le titulaire fabrique les repas dans sa cuisine centrale. Ces repas seront acheminés dans un ou plusieurs véhicules isothermes réfrigérés. Le(s) véhicule(s) est (sont) fourni(s) par le titulaire.

Le service de distribution comprend :

- ☞ Le contrôle avec le personnel communal des plats livrés,
- ☞ leur stockage à froid,
- ☞ Le retour en cuisine centrale des bacs de conditionnement, s'il y a lieu.

9.3 Personnel Communal

Le titulaire s'engage pour aider notre personnel à fournir des affiches et fiches.

- ☞ *Pour assurer la traçabilité des contrôles.*

Pour contrôler la température de notre chambre froide, des documents d'enregistrement seront à la disposition du personnel.

- ☞ *Pour maîtriser la méthode HACCP*

Au mur, des affiches rappelleront à chacun les règles d'or et les gestes quotidiens. Un « Guide de Bonne Pratique » sera à la disposition du personnel dans la cuisine.

- ☞ *Pour le nettoyage et la désinfection.*

Article 11 – Contrôles assurés par le titulaire

Le titulaire est tenu de procéder à ses frais, au contrôle de la qualité des repas servis, conformément aux dispositions de l'arrêté du 26 juin 1974 sur les plats cuisinés à l'avance, qui prévoit notamment le prélèvement d'un échantillon par semaine et son analyse bactériologique.

Les résultats de ces contrôles sont communiqués à la commune systématiquement et dans les meilleurs délais.

Le titulaire est tenu, par ailleurs, de conserver au froid, pendant 3 jours, un échantillon de chacun des plats préparés pour être examiné en cas de toxi-infection alimentaire.

Ces contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer, à tout moment, la Commune.

Le titulaire devra fournir la traçabilité de la viande bovine française de race charolaise lors de l'envoi des menus.

Article 12 – Réception des candidatures

Date limite de réception des candidatures : 5 juin 2018 avant 12 h

- soit par courrier à l'adresse suivante: Mairie de Moulineaux – Place Catherine Duchemin – 76 530
Moulineaux

Ou être déposées à l'adresse ci-dessus, contre récépissé.

Désormais, les offres seront remises dans une seule et même enveloppe décret du 17 décembre 2008. Il conviendra d'indiquer sur l'enveloppe "NE PAS OUVRIR AVANT L'OUVERTURE DES PLIS" ainsi que l'intitulé du marché.

Il est impératif que les candidats respectent la date et l'heure limite de remise des offres.

Les candidatures doivent être rédigées en langue française. L'unité monétaire est l'euro.

Article 13 – Renseignements complémentaires auprès de :

Secrétariat de Mairie, Mme DOURLEN Laëtitia.

Les documents nécessaires à la consultation sont remis gratuitement aux candidats.

Date d'envoi de l'avis à la publication : vendredi 20 avril 2018

MOULINEAUX



IV – Bordereau de prix unitaires

Marché de fournitures

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE
REPAS EN LIAISON FROIDE POUR
LE RESTAURANT SCOLAIRE**

Commune de Moulineaux

Les modalités de variation des prix sont fixées à l'article 6 du C.C.A.P.

Repas maternelle

Montant hors T.V.A. _____ (en chiffres) €uros

T.V.A. au taux de _____ % soit _____ (en chiffres) €uros

Montant T.V.A. incluse (en lettres et en chiffres) _____

_____ €uros

Repas élémentaire

Montant hors T.V.A. _____ (en chiffres) €uros

T.V.A. au taux de _____ % soit _____ (en chiffres) €uros

Montant T.V.A. incluse (en lettres et en chiffres) _____

_____ €uros

Repas adulte

Montant hors T.V.A. _____ (en chiffres) €uros

T.V.A. au taux de _____ % soit _____ (en chiffres) €uros

Montant T.V.A. incluse (en lettres et en chiffres) _____

_____ €uros

Pique-nique

Montant hors T.V.A. _____ (en chiffres) €uros

T.V.A. au taux de _____ % soit _____ (en chiffres) €uros

Montant T.V.A. incluse (en lettres et en chiffres) _____

_____ €uros

Cachet, date, signature du candidat