
COMMUNE DE SAINT ETIENNE DE CHIGNY
DEPARTEMENT D'INDRE ET LOIRE



FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE
POUR LE SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE ET DE
L'ACCUEIL DE LOISIRS

DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES

REGLEMENT DE CONSULTATION (R.C.)

CARACTERISTIQUES GENERALES

POUVOIR ADJUDICATEUR :

Commune de Saint Etienne de Chigny

2, route de Chappe

37230 SAINT ETIENNE DE CHIGNY

Tél. : 02 47 55.52.15

Fax : 02 47 55 59.19

Mail : mairiesedc@orange.fr

Représentée par son Maire : Monsieur Régis SALIC

OBJET DE LA CONSULTATION :

Fourniture de repas en liaison froide pour le service de restauration scolaire et de l'accueil de loisirs.

REMISE DES OFFRES :

Délai de validité : 120 jours

Date limite de réception : 21 juillet

Heure limite de réception : 12 h 00

Le présent C.C.P. comporte 8 feuillets.

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – OBJET DE LA CONSULTATION

ARTICLE 2 – CONDITIONS DE LA CONSULTATION

2.1 ETENDUE DE LA CONSULTATION ET MODE D'APPEL D'OFFRES

2.2 DUREE DU MARCHE

2.3 DELAI DE VALIDITE DES OFFRES

2.4 MODE DE REGLEMENT

2.5 MODIFICATION DE DETAIL AU DOSSIER DE CONSULTATION

2.6 VISITE DES LOCAUX

ARTICLE 3 – CONDITIONS DE PRESENTATION, D'ENVOI ET DE REMISE DES OFFRES

3.1 CONTENU DU DOSSIER DE CONSULTATION

3.2 CONDITIONS DE PRESENTATION DES OFFRES

3.3 CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISE DES OFFRES

ARTICLE 4 – EXAMEN DES OFFRES

4.1 CRITERE RETENU ET PONDERATION

4.2 DETAIL DES CRITERES

ARTICLE 5 – RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

ARTICLE 1 – OBJET DE LA CONSULTATION

Le présent marché a pour objet la fourniture et la livraison des repas complets, cuisinés et autres prestations alimentaires selon le principe de liaison froide au restaurant scolaire de la Commune de Saint Etienne de Chigny. Les repas sont destinés aux élèves des écoles maternelle et élémentaire et aux adultes (enseignants, élus, personnels communaux, parents, personnels d'encadrement et de surveillance).

La prestation sera exécutée en un seul lieu à savoir le restaurant scolaire situé 2 chemin de la Maurière 37230 Saint Etienne de Chigny

ARTICLE 2 – CONDITIONS DE LA CONSULTATION

2.1 ETENDUE DE LA CONSULTATION ET MODE D'APPEL D'OFFRES

Le marché est un accord-cadre à bons de commande passé selon une procédure adaptée conformément aux articles L.2123-1 et L.2125-1 et R.2162-1 à R2162-6 et R2162-13 à R2162-14 du code de la Commande Publique.

Le marché est signé avec un seul titulaire. Il donne lieu à l'émission de bons de commande.

Il est conclu sans minimum et avec un maximum de 29 500 repas par an.

La présente consultation est lancée avec options à prix unitaire. Le prestataire est libre de proposer les variantes de son choix à condition de les mentionner explicitement dans son offre et dans une annexe récapitulative.

La collectivité se réserve le droit de négocier les offres et d'y renoncer en cours de consultation.

2.2 DUREE DU MARCHE

Le marché est conclu pour une période de deux ans avec reconduction expresse d'une année unique à compter de la rentrée scolaire 2021/2022. Le marché public est reconductible expressément pour une période de 12 mois.

Durée maximale du contrat toute période confondue : trois ans.

2.3 DELAI DE VALIDITE DES OFFRES

Le délai de validité des offres est fixé à 120 jours. Il court à compter de la date limite fixée pour la remise des offres.

2.4 MODE DE REGLEMENT

Le mode de règlement choisi par la collectivité est le mandat administratif.

Le délai de paiement est de 30 jours à réception de la facture chez le pouvoir adjudicateur. Le délai est suspendu en cas de désaccord sur les prestations facturées.

2.5 MODIFICATION DE DETAIL AU DOSSIER DE CONSULTATION

La collectivité se réserve le droit d'apporter au plus tard 10 jours avant la date limite fixée pour la remise des offres, des modifications de détail au dossier de consultation. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet.

Si, pendant l'étude du dossier par les candidats, la date limite fixée pour la remise des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

2.6 VISITE DES LOCAUX

Les candidats sont invités s'ils le souhaitent à visiter le restaurant scolaire. La date de visite est fixée au 7 juillet à 9h45.

ARTICLE 3 – CONDITIONS DE PRESENTATION, D'ENVOI ET DE REMISE DES OFFRES

3.1 CONTENU DU DOSSIER DE CONSULTATION

Le dossier de consultation du présent marché contient les pièces suivantes :

- L'acte d'engagement
- Le règlement de la consultation
- Le Cahier des Clauses Particulières (CCP)
- Le bordereau de prix unitaire (BPU) – annexe 1
- Le détail quantitatif estimatif (DQE) – annexe 2
- La mesure de la proximité et de la qualité des composantes (annexe 3)
- La mesure de la proximité et de la qualité des produits (annexe 4)

Le dossier de consultation est remis gratuitement, en un seul exemplaire, à chaque candidat. Le dossier de la consultation est téléchargeable sur la plate-forme <http://www.pro-marchespublics.com> et consultable sur le site de la ville de Saint Etienne de Chigny : <http://www.saintetiennedechigny-mairie.fr>.

Aucun exemplaire papier ne sera transmis par la collectivité.

3.2 CONDITIONS DE PRESENTATION DES OFFRES

Les offres des concurrents sont entièrement rédigées en langue française et l'unité monétaire retenue est l'Euro.

Les candidats devront produire un dossier complet dans un seul pli.

Les pièces doivent être datées et signées par le candidat.

La candidature :

- Une lettre de candidature
- Une copie des pouvoirs en cas de délégation de signature.
- Une déclaration sur l'honneur pour justifier qu'il n'entre dans aucun des cas mentionnés aux articles L. 2141-1 à L. 2141-5 et L. 2141-7 à L. 2141-11 notamment qu'il satisfait aux obligations concernant l'emploi des travailleurs handicapés définies aux articles L. 5212-1 à L. 5212-11 du code du travail
- Une déclaration du candidat ou équivalent, accompagnée des justificatifs aux fins de vérification de l'aptitude à exercer l'activité professionnelle, de la capacité économique et financière et des capacités techniques et professionnelles du candidat
- Une attestation d'assurance à jour.
- Un relevé d'identité bancaire IBAN.

L'offre :

- L'acte d'engagement
- Le bordereau des prix unitaire
- Le détail quantitatif estimatif, document non contractuel servant uniquement pour la comparaison financière des offres
- Le cahier des clauses particulières.
- Un mémoire justificatif élaboré par le candidat mettant en valeur sa capacité à répondre aux exigences du CCP et notamment :
 - la présentation détaillée du lieu de fabrication des repas, les modalités d'exécution de la fabrication, la politique de recrutement et de formation du personnel,

- la diversité et l'équilibre des menus proposés comprenant un projet de menus (sur 1 mois) un tableau de fréquence des plats, les annexes 3 et 4
- la politique en matière de choix des fournisseurs, les procédures d'achats, de stockage, de fabrication, l'origine et la qualité des produits, la valorisation des filières courtes,
- La communication, les animations proposées, la formation du personnel,

3.3 CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISE DES OFFRES

Les offres sont transmises de façon dématérialisée uniquement sur le profil acheteur : <http://www.pro-marchespublics.com>.

Elles devront parvenir à destination avant la date et l'heure indiquée dans la page 2 du présent règlement.

La transmission des plis sur un support physique électronique n'est pas autorisée.

Les dossiers qui seraient remis ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure fixées ci-dessus ne seront pas retenus et seront renvoyés à leurs auteurs.

Le pli peut être doublé d'une copie de sauvegarde transmise dans les délais impartis, sur support physique électronique. Cette copie doit être placée dans un pli portant la mention « copie de sauvegarde », ainsi que le nom du candidat et l'identification de la procédure concernée. Elle est ouverte dans les cas suivants : lorsqu'un programme informatique malveillant est détecté dans le pli transmis par voie électronique, lorsque le pli est reçu de façon incomplète, hors délai ou n'a pu être ouvert, à condition que sa transmission ait commencé avant la clôture de la remise des plis.

La copie de sauvegarde peut être déposée ou transmise à l'adresse suivante : Mairie 2 route de la Chape 37230 Saint Etienne de Chigny. La mairie est ouverte les lundi, mercredi et vendredi de 8h30 à 12h et les mardi et jeudi de 14h à 17h.

La signature électronique des documents et du contrat n'est pas exigée dans le cadre de cette consultation. Après attribution, l'offre électronique retenue sera transformée en offre papier pour donner lieu à la signature manuscrite.

ARTICLE 4 – EXAMEN DES OFFRES

4.1 CRITERES RETENUS ET PONDERATION

- Valeur Technique (50%),
- Prix (40%),

- Conditions d'exécution de la prestation (10%).

4.2 DETAIL DES CRITERES

Valeur Technique (50 %). Sur 50 points :

- Qualité des produits (circuit court, produits bio, saisonnalité) : 20 points
- Equilibre et variété des menus proposés : 15 points
- Facilité de la commande (interface dématérialisée, souplesse des ajustements) : 10 points
- Garanties quant aux livraisons complémentaires liées à une erreur du prestataire : 5 points

Prix (40 %). Sur 40 points :

- Prix total des prestations annuelles HT figurant au DQE: 30 x (le prix de l'offre la moins-disante / le prix de l'offre du candidat).

Conditions d'exécution de la prestation (10%). Sur 10 points :

- Fréquence et qualité des animations et repas à thème : 5 points
- Formation du personnel municipal : 5 points

ARTICLE 5 – RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Pour tout renseignement complémentaire concernant cette consultation, les candidats sont invités à faire parvenir au plus tard 10 jours avant la date limite de réception des offres une demande écrite auprès de Mme Aurélie Brette Boursin

Mail : mairiesedc@orange.fr

Téléphone : 02.47.55.72.55

Adresse : Mairie, 2 route de la Chappe, 37 230 Saint Etienne de Chigny

Les candidats pourront également transmettre leur demande par l'intermédiaire du profil acheteur sur <http://www.pro-marchespublics.com>

Saint Etienne de Chigny, le 16 juin 2021

Le Maire,
Régis SALIC

COMMUNE DE SAINT ETIENNE DE CHIGNY
DEPARTEMENT D'INDRE ET LOIRE



FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE
POUR LE SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE ET DE
L'ACCUEIL DE LOISIRS

DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES (C.C.P.)

CARACTERISTIQUES GENERALES

POUVOIR ADJUDICATEUR :

Commune de Saint Etienne de Chigny

2, route de Chappe

37230 SAINT ETIENNE DE CHIGNY

Tél. : 02 47 55.52.15

Fax : 02 47 55 59.19

Mail : mairiesedc@orange.fr

Représentée par son Maire : Monsieur Régis SALIC

OBJET DE LA CONSULTATION :

Fourniture de repas en liaison froide pour le service de restauration scolaire et de l'accueil de loisirs.

REMISE DES OFFRES :

Délai de validité : 120 jours

Date limite de réception : 21 juillet 2021

Heure limite de réception : 12 h 00

Le présent C.C.P. comporte 18 feuillets.

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – DISPOSITIONS GENERALES

- 1.1 OBJET DU MARCHE
- 1.2 EVALUATION DES QUANTITES
- 1.3 DUREE DU MARCHE
- 1.4 FORME DU MARCHE
- 1.5 PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE
 - 1.5.1 PIECES PARTICULIERES
 - 1.5.2 PIECES GENERALES

ARTICLE 2 – DISPOSITIONS ADMINISTRATIVES, JURIDIQUES ET FINANCIERES

- 2.1 PRIX
- 2.2 VARIATION DES PRIX
- 2.3 QUANTITES
- 2.4 REGLEMENTS DES COMPTES
- 2.5 PENALITES
- 2.6 RESPONSABILITE – ASSURANCE
 - 2.6.1 DE LA COLLECTIVITE
 - 2.6.2 DU PRESTATAIRE
- 2.7 DIFFERENDS ET LITIGES

ARTICLE 3 – NATURE ET QUALITE DES REPAS FOURNIS

- 3.1 RESPECT DE LA SAISONNALITE ET D'UN APPROVISIONNEMENT LOCAL
- 3.2 EQUILIBRE ET VARIETES DES MENUS
- 3.3 COMPOSITION DES MENUS
- 3.4 QUALITE DES PLATS

ARTICLE 4 – COMMANDE, LIVRAISON ET RECEPTION DES REPAS

- 4.1 COMMANDE
- 4.2 MODALITES DE TRANSPORT ET DE LIVRAISON
- 4.3 VERIFICATION DES REPAS
- 4.4 REMPLACEMENT DES MARCHANDISES REFUSEES
- 4.5 CONDITIONNEMENT DES PLATS

ARTICLE 5 – CONTROLE DES FOURNITURES ET DE LA PRESTATION

5.1 CONTROLE PERMANENT

5.2 CONTROLE EFFECTUE PAR DES AGENTS SPECIALISES

5.3 CONTROLE BACTERIOLOGIQUE DES REPAS

5.4 RESPECT DES NORMES D'HYGIENE ET DE SECURITE PAR LE PRESTATAIRE

5.5 SURVEILLANCE SUR SITE PAR LA COMMUNE

5.6 OBLIGATIONS RELATIVES AU PERSONNEL DU PRESTATAIRE

ARTICLE 6 – CONDITIONS D'EXECUTION DE LA PRESTATION

6.1 MOYENS TECHNIQUES MIS A DISPOSITION DE LA COMMUNE

6.2 ANIMATIONS

6.3 FORMATION DU PERSONNEL MUNICIPAL

ARTICLE 1 – DISPOSITIONS GENERALES

1.1 OBJET DU MARCHE

Le présent marché a pour objet la fourniture et la livraison des repas complets, cuisinés et autres prestations alimentaires selon le principe de liaison froide au restaurant scolaire de la Commune de Saint Etienne de Chigny. Les repas sont destinés aux élèves des écoles maternelle et élémentaire, aux enfants de l'accueil de loisirs et aux adultes (enseignants, élus, personnels communaux, parents, personnels d'encadrement et de surveillance).

La prestation sera exécutée en un seul lieu à savoir le restaurant scolaire situé 2 chemin de la Maurière 37230 Saint Etienne de Chigny :

- repas servis sous la forme d'un self-service pour les enfants de l'élémentaire et les adultes,
- repas servis à table pour les enfants de maternelle,

1.2 EVALUATION DES QUANTITES

La prestation couvre à la fois la période scolaire et 10 semaines de vacances réparties comme suit : vacances de la Toussaint (2 semaines), vacances d'hiver (2 semaines), vacances de printemps (2 semaines), vacances d'été (4 semaines). Les périodes d'ouverture de l'ALSH sont susceptibles de varier.

Données prévisionnelles des effectifs journaliers* pour l'année scolaire 2021/2022 :

	Maternelles	Elémentaires	Adultes	Total
Périodes scolaires : lundi, mardi, jeudi et vendredi	40	111	3	154
Périodes scolaires : mercredi ALSH	14	15	3	32
Vacances ALSH : lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi	10	12	3	25

* La commune prévoit de commander un maximum de repas entre 26 000 à 29 500 maximum.

Les quantités commandées sont susceptibles de varier en cours du marché.

1.3 DUREE DU MARCHE

Le marché est conclu pour une période de deux ans avec reconduction expresse d'une année unique à compter de la rentrée scolaire 2021/2022. Le marché public est reconductible expressément pour une période de 12 mois.

Durée maximale du contrat toute période confondue : trois ans.

1.4 FORME DU MARCHE

Le marché est un accord-cadre à bons de commande passé selon une procédure adaptée conformément aux articles L.2123-1 et L.2125-1 et R.2162-1 à R2162-6 et R2162-13 à R2162-14 du code de la Commande Publique.

1.5 PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE

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

1.5.1 PIECES PARTICULIERES

- L'acte d'engagement signé à l'attribution du marché,
- Le bordereau de prix unitaire
- Les bons de commande
- Le cahier des clauses particulières et ses annexes éventuelles,
- Le cahier des charges techniques particulières et ses annexes éventuelles,

Il est précisé que pour toutes ces pièces qui doivent être datées et signées par l'entreprise, seul l'exemplaire original conservé dans les archives du Maître d'Ouvrage fait foi

- Le mémoire justificatif

1.5.2 PIECES GENERALES

- Le Cahier des Clauses Administratives Générales (CCAG) applicables aux marchés de fournitures et de services courant (arrêté du 30 mars 2021)
- Les règlements, normes ou recommandations existant ou à paraître en matière d'hygiène ou de nutrition

Ces documents sont réputés connus de l'entreprise bien que n'étant pas joints au dossier.

ARTICLE 2 – DISPOSITIONS ADMINISTRATIVES, JURIDIQUES ET FINANCIERES

2.1 PRIX

Le présent marché est conclu à prix unitaire hors TVA par composants commandés. La facturation décomposée du repas permet à la commune de commander des quantités de composantes variables facturées sur le prix unitaire des éléments commandés et non le repas global.

Les prix de règlement des composants du repas et autres prestations, objet du marché, sont établis dans le bordereau des prix unitaires.

Le prix est réputé comprendre toutes les charges, dépenses et frais nécessaires à l'exécution de la prestation.

2.2 VARIATION DES PRIX

Les prix sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de la date limite de remise des offres.

Tous les ans, les prix peuvent être révisés. Toutefois, cette révision ne peut conduire à une augmentation des prix supérieure à celle qui résulterait de l'application de la formule suivante :

$$P = P0 \times (0,85 \times (I/I0) + 0,15)$$

Dans laquelle :

P : le nouveau prix de la prestation à la date de la révision

P0 : le prix initial H.T.

I : l'indice 1765066 des prix à la consommation – repas dans un restaurant scolaire ou universitaire

I0 : l'indice 1765066 des prix à la consommation – repas dans un restaurant scolaire ou universitaire

Le prestataire fait connaître au 31 mai au plus tard, sur les paramètres connus à cette date les tarifs à appliquer pour la rentrée scolaire suivante.

2.3 QUANTITES

Il est rappelé que ce marché est un marché à bons de commande.

La commune prévoit de commander un nombre annuel de repas compris entre 26 000 à 29 500 (maximum).

La collectivité ne saurait être tenue pour responsable si la quantité maximum ci-dessus établie n'est pas commandée.

En tout état de cause, la commune se réserve le droit d'ajuster ses commandes par composante pour réduire le gaspillage alimentaire.

Les prestations faisant l'objet du marché sont réglées selon les nombres effectifs d'éléments de repas commandés sur lequel seront appliqués les prix unitaires figurant dans le bordereau de prix unitaire.

2.4 REGLEMENT DES COMPTES

Les modalités de règlement des comptes du marché sont les suivantes : les comptes sont réglés mensuellement au vu du décompte des prestations exécutées le mois précédent et adressé à la Collectivité dans un délai maximum de 10 jours. Le paiement sera opéré dans les 30 jours suivant la réception de la facture.

En cas d'intérêts moratoire, le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage.

Le décompte devra distinguer les différents éléments de repas facturés en différenciant les composantes élémentaire, maternelle et adulte, et leur date de livraison.

2.5 PENALITES

Le prestataire assure la continuité du service en toute circonstance. En cas d'interruption totale ou partielle, la Collectivité se réserve le droit d'assurer le service par le moyen qu'elle juge approprié et ce, aux frais et risques du prestataire.

En outre, en cas de défaillance dans la prestation – sauf cas de force majeure telle que définie par la jurisprudence administrative, de destruction totale des ouvrages ou de retard imputable à la Commune – les pénalités encourues en plus de celles déjà prévues dans l'article 14 du CCAG FCS sont les suivantes :

- Non respect du cahier des clauses techniques particulières : 50 € net par constat et par semaine
- Non prise en compte des remarques lors du recueil d'observations de la commission sur les menus quand ces derniers ne respectent pas le CCP : 80 € net par constat
- Non respect de la part des denrées biologiques ou issues d'un circuit court : 150 € net par constat
- Composante du repas non fournie ou en nombre insuffisant au regard de la commande, quelle qu'en soit la cause : 500 € net par jour

Par dérogation à l'article 14 du CCAG FCS, les pénalités applicables pour le présent marché sont cumulables et applicables dès le 1er euro. Elles s'appliquent sans mise en demeure pour toutes

Le montant des pénalités sera retenu sur les sommes dues au titulaire ou fera l'objet d'un titre de perception s'il dépasse celui des sommes dues au titulaire.

2.6 RESPONSABILITE – ASSURANCE

2.6.1 DE LA COLLECTIVITE

La Commune déclare être assurée pour tous les dommages causés par l'incendie, les explosions, le dégât des eaux, la tempête, la foudre, le bris de glace, le vol et autres dégâts pouvant trouver leurs causes dans les locaux utilisés dans le cadre de l'exécution de sa mission.

La collectivité, par l'intermédiaire des enseignants, déclare avoir informé les parents de l'intérêt qui s'attache à la souscription d'une assurance responsabilité civile pour les dommages que pourraient provoquer les enfants en dehors des activités scolaires de la collectivité.

2.6.2 DU PRESTATAIRE

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. 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.

Le prestataire prendra à sa charge et assurera à concurrence de leur valeur à neuf, contre le vol par effraction, le matériel lui appartenant et situé dans les locaux de la cuisine.

Ces prescriptions s'appliquent aux éventuels sous-traitants du prestataire.

2.7 DIFFERENDS ET LITIGES

En cas de litige non résolu à l'amiable, le tribunal administratif d'Orléans est compétent.

ARTICLE 3 – NATURE ET QUALITE DES REPAS FOURNIS

Les techniques et les denrées utilisées pour la confection et la livraison des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation, présente et à venir, notamment :

- les textes législatifs, généraux et techniques concernant l'hygiène alimentaire et la restauration,
- les normes AFNOR ou équivalent,
- les dispositions du GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition),
- les spécifications du présent contrat et de ses annexes.
- les exigences de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous dite Loi Egalim
- Le décret 201-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants scolaires

3.1 RESPECT DE LA SAISONNALITE ET D'UN APPROVISIONNEMENT LOCAL

La commune souhaite promouvoir une nourriture saine et des modes de production respectueux de l'environnement. Pour une restauration collective de proximité et de qualité, le prestataire retenu devra favoriser les circuits courts en appliquant une priorité sur les productions artisanales locales – départementales, métropolitaines ou limitrophes à la commune - et bio et privilégier la saisonnalité des produits. A cet effet, les repas seront composés de 50 % de produits de qualité et durable dont au moins 30 % issus de l'agriculture biologique.

Il devra s'engager à augmenter la part des produits agricoles issus de l'agriculture biologique

Le candidat devra communiquer sur ces engagements à travers la publication des menus transmis périodiquement aux familles : mise en avant des produits de saison et leur provenance.

3.2 EQUILIBRE ET VARIETES DES MENUS

Les menus doivent être parfaitement équilibrés et variés sur le plan des apports nutritionnels et caloriques sur la journée. Les menus répondent aux normes minimales recommandées par le GEMRCN (Groupement d'études des marchés de restauration collective et de nutrition). A cet effet, les grammages sont indiqués en poids nets dans l'assiette sans jus et sans sauce et sont impérativement vérifiés au départ de la cuisine centrale par le prestataire.

L'information relative à la composition de l'ensemble des plats servis (liste des ingrédients) devra pouvoir être accessible.

Des tableaux sur la qualité annuelle des composantes (annexe 3) et des produits (annexe 4) complétés par des exemplaires de menus et un détail de la fréquence des plats sur un mois seront joints en annexes au présent dossier.

3.3 COMPOSITION DES MENUS

Le service est fait à table pour les maternelles.

Les enfants des classes élémentaires se servent en self. Il sera proposé un choix « orienté » de deux hors d'œuvre, de deux fromages et de deux desserts de nature et de valeur nutritionnelle équivalentes.

Les menus journaliers ont cinq composantes et sont composés comme suit, en se conformant aux normes et aux quantités définies par la réglementation en vigueur et le présent cahier :

Menu à 5 composantes intégrant 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 30 % de produits biologiques :

- deux hors d'œuvre au choix,
- deux plats protidiques, avec 2 légumes au choix en alternance avec 2 féculents au choix,
- deux fromages (ou laitages) au choix,
- deux desserts au choix,
- pain éventuel

La boisson et le pain sont fournis par la commune. Toutefois, le prestataire peut être amené à fournir ponctuellement le pain lors des congés hebdomadaires ou annuels de la boulangerie locale (chiffrage en option). Dans ce cas, le pain fourni sera un pain de qualité artisanale et non industrielle.

La prestation comprendra des repas à thème à vocation éducative – semaine du goût, carnaval, halloween, pâques, Noël etc...

Le prestataire fournit les matières grasses et les condiments.

Pique-niques et repas froids

Pendant les vacances scolaires, les mercredis ou pour certaines sorties des écoles, des pique-niques peuvent être commandés. Ces repas seront à quatre ou cinq composantes et devront respecter l'équilibre alimentaire.

Menus spéciaux

Les menus spéciaux (PAI) seront fournis par le prestataire selon les besoins au vu des informations fournies par la commune.

Stock tampon

Le restaurant scolaire devra disposer d'un stock tampon (ou stock de secours), composé de denrées non périssables permettant de palier tout cas de force majeure venant perturber la régularité des livraisons. Il sera mis en place sous la responsabilité du prestataire dès le démarrage des prestations et sera renouvelé avant l'échéance des dates limites de consommation. La composition sera précisée dans l'offre de l'opérateur économique candidat.

Le prestataire s'engage à renouveler le stock tampon dans les 24 heures ouvrées suite à son utilisation.

Le candidat proposera également en option :

Mise à disposition de la commune du personnel nécessaire à la réalisation de grillades et frites (ni précuites, ni surgelées) en respect de la réglementation en matière d'hygiène et de nutrition telle que définie dans les textes en vigueur une fois par trimestre.

ET/OU

Fourniture de frites BIO et locales fraîches / découpées pouvant être cuites sur place par le personnel communal

Le candidat peut proposer des variantes respectant les critères de qualité attendue dans une annexe clairement identifiée.

3.4 QUALITE DES PLATS

Les menus végétariens sont proposés une fois par semaine et sont composés de mets variés avec des produits principalement locaux. Les plats à base d'œuf ou de légumineuses seront privilégiés aux produits transformés à base de soja.

Le prestataire s'engage à ne pas substituer une compote à un fruit.

Le prestataire s'engage à privilégier les produits non transformés et a privilégié la cuisine traditionnelle aux plats surgelés.

En hiver, des potages seront servis aux enfants une fois par semaine.

Les pâtisseries seront majoritairement de type frais, de préférence réalisées maison et proposées au menu une fois par semaine.

Les assaisonnements doivent être simples.

La présentation des plats doit être simple mais toujours soignée. Les plats doivent visuellement et gustativement être appétissants.

ARTICLE 4 – COMMANDE, LIVRAISON ET RECEPTION DES REPAS

4.1 COMMANDES

Les menus définitifs pour un mois seront établis par le fournisseur en collaboration avec une diététicienne et communiqués, cinq semaines avant le début de la semaine de livraison.

La commande prévisionnelle des repas, avec le récapitulatif détaillé par catégorie d'usagers est établie par la commune. La pré-commande est passée une semaine avant la date de livraison. Les prévisions sont ajustées au plus tard la veille avant 9h30.

La commune utilise à cette fin tout moyen utile pour passer la commande, notamment les mails ou le site internet du prestataire. L'ajustement sur les modifications de commande devra être libre et ne pas faire l'objet d'une restriction (pourcentage d'annulation par exemple).

Les menus effectivement servis doivent être conformes à la commande de la commune. Toutefois, le prestataire peut procéder, sous réserve d'en informer préalablement la Ville de Saint Etienne de Chigny, à des modifications à condition que celles-ci :

- soient justifiées par les contraintes d'approvisionnement,
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

4.2 MODALITES DE TRANSPORT ET DE LIVRAISON

Les repas sont livrés par le prestataire, à ses frais, risques et périls. Le transport des repas est réalisé au moyen d'un véhicule frigorifique, selon la technique de la liaison froide. Le prestataire place les plats et non les caisses de transport dans l'armoire frigorifique et assure la reprise des contenants vides.

La livraison intervient le matin du jour de consommation (entre 7h00 et 8h00 pour la vérification de la livraison en présence du personnel communal).

Le personnel préposé au transport et à la manipulation observe une propreté stricte : mains propres, vêtements adaptés et parfaitement propres.

4.3 VERIFICATION DES REPAS

Les repas livrés doivent correspondre aux spécifications quantitatives de la commande passée par la commune au prestataire.

Le personnel municipal contrôle les repas et les divers ingrédients livrés et signale toutes les anomalies constatées.

Les livraisons doivent, sous peine d'être refusées, être accompagnées d'un bon de livraison, en double exemplaire, à entête du fournisseur, qui est remis à la commune. Ce bon précise :

- le nom et l'adresse du fournisseur,
- la date de livraison,
- le site de livraison,
- la désignation des produits livrés,
- les quantités exactes en fonction des contenants,
- toutes autres indications propres à permettre d'assurer le contrôle des repas livrés.

Le bon est signé après une vérification de la livraison par le chauffeur du prestataire assurant la livraison puis contresigné par la personne assurant la réception des repas.

Le représentant de la commune assure un contrôle quantitatif et qualitatif des repas livrés par le prestataire. Les observations sont notées sur une fiche qui permet en cas de litige de mettre en application à l'encontre du prestataire les sanctions prévues à l'article 2.5 du présent CCP.

Une fiche technique est communiquée au responsable du restaurant, précisant la nature des produits livrés, les portions à servir en fonction des différentes catégories d'usagers, le temps de remise en température et toutes les informations nécessaires au bon déroulement du service de restauration.

La commune ou son représentant se réserve le droit de refuser les livraisons ne satisfaisant pas aux prescriptions énoncées au présent marché.

La réception n'est définitive qu'après vérification de toutes les spécifications du présent marché au moment de la livraison avec validation du personnel communal.

4.4 REMPLACEMENT DES MARCHANDISES REFUSEES

Les frais de manutention des fournitures refusées sont à la charge du fournisseur.

Lorsqu'une livraison aura été reconnue irrecevable, le fournisseur devra en effectuer le remplacement dans les conditions et sous les réserves mentionnées ci-dessous :

- Les denrées ne correspondent pas à la qualité demandée : le fournisseur est tenu de les remplacer le jour même dans leur totalité par d'autres marchandises remplissant les conditions exigées et, dans tous les cas, le jour de consommation avant onze heures.
- Les denrées qui apparaîtraient non conformes au déballage : à la demande de la commune ou de son représentant, ces marchandises doivent être remplacées le plus rapidement possible par le prestataire. Si

les nécessités du service exigent le remplacement immédiat des marchandises refusées, ce dont la commune ou son représentant sera seul juge, il sera pourvu aux besoins du service dans les conditions indiquées à l'article 2.5 du présent CCP.

4.5 CONDITIONNEMENT DES PLATS

Le conditionnement des repas doit favoriser les diverses opérations de transport, de remise en température et de service.

Les rations sont conditionnées dans des bacs inox réutilisables. Ces bacs sont fournis par le prestataire et leur dimension doivent être conformes au fonctionnement du self. Le prestataire est invité à proposer en variante tout autre conditionnement.

Chaque contenant est étiqueté selon la normalisation en vigueur et comporte l'ensemble des indications permettant une identification claire et rapide du produit.

Les menus spéciaux (PAI) devront également être faciles à distinguer des autres.

ARTICLE 5 – CONTROLE DES FOURNITURES ET DE LA PRESTATION

5.1 CONTROLE PERMANENT

La commune peut, à tout moment et sans en référer préalablement au prestataire, procéder à tous les contrôles qu'elle juge nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du présent contrat.

Ces contrôles auront lieu tant sur le lieu de fabrication, que sur le site de livraison.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- de salubrité (denrées, matériels, températures, moyens de livraison),
- nutritionnelles (composition des menus et nature des denrées),
- quantitatives (nombre de repas livrés, grammages),
- qualitatives (aspect, goût)

5.2 CONTROLE EFFECTUE PAR DES AGENTS SPECIALISES

La commune peut, à tout moment, faire appel à un intervenant spécialisé de son choix pour procéder à des contrôles complémentaires officiels, sans en référer au prestataire, notamment à :

- la Direction Départementale de la Protection des Populations.

Ces contrôles faits à la demande de la commune, ne font pas obstacle aux contrôles que cette direction déciderait d'effectuer de sa propre initiative dans l'exercice de ses fonctions.

5.3 CONTROLE BACTERIOLOGIQUE DES REPAS

Le prestataire réalise, à sa charge, les analyses microbiologiques légales des repas, tant sur les lieux de production (cuisine centrale) que sur le lieu de distribution. Ces analyses sont assurées par un laboratoire agréé et indépendant.

Le nombre de plats soumis à analyse est au minimum conforme à la réglementation en vigueur.

La commune peut à son initiative et à ses frais, décider de renforcer les contrôles en faisant appel à un 2ème laboratoire agréé.

Chaque fois, le laboratoire communique directement à la commune les résultats des analyses effectuées.

5.4 RESPECT DES NORMES D'HYGIENE ET DE SECURITE PAR LE PRESTATAIRE

Le prestataire emploie tous les moyens nécessaires en matière d'hygiène sur son lieu de travail dans l'utilisation et l'entretien des locaux et du matériel (cuisine, armoires de stockage, etc...).

Il applique les dispositions réglementaires en vigueur relatives à son personnel, lequel doit respecter un niveau élevé de propreté corporelle, porter des vêtements de travail propres et adaptés, ne pas être atteint d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments et bénéficier d'une formation continue.

Il veille à prendre le maximum de précautions dans toutes les opérations de manipulation et de conditionnement des denrées et à ne pas rompre la « chaîne du froid ».

Il s'assure du bon état de fonctionnement de ses véhicules de transport, de leur parfait état de propreté et d'entretien et du parfait état de propreté des caisses ou conteneurs permettant le transport des plats ou barquettes contenant les aliments.

La cuisine centrale où sont fabriqués les repas et les modalités de transport des repas répondent à toutes les normes en vigueur, notamment au niveau de la sécurité et de l'hygiène en ce qui concerne les produits alimentaires, les procédés de fabrication et les modalités de livraison en liaison froide.

5.5 SURVEILLANCE SUR SITE PAR LA COMMUNE

Le prestataire fait connaître à la commune le site dans lequel se déroulera les différentes phases de la fabrication des repas. Il s'engage à donner le libre accès aux cuisines, armoires de stockage et autres lieux de la cuisine centrale à la commune et à mettre gratuitement à sa disposition les moyens nécessaires à l'accomplissement de sa mission de surveillance.

Le prestataire avise immédiatement la commune de tous événements ayant modifié le déroulement normal des opérations.

L'exercice de la surveillance par la commune laisse entière la responsabilité du prestataire et ne limite pas le droit de la commune de refuser les repas reconnus défectueux au moment de la vérification.

5.6 OBLIGATIONS RELATIVES AU PERSONNEL DU PRESTATAIRE

Le prestataire veille à l'application stricte des règles relatives à la surveillance médicale et à l'hygiène corporelle de son personnel conformément à l'arrêté ministériel du 10 mars 1997 et du 29 septembre 1997 « Santé et hygiène du Personnel » et à l'instruction générale interministérielle du 6/03/1968.

Les certificats d'aptitudes délivrés après les visites médicales et analyses obligatoires seront systématiquement conservés et pourront être consultés sur demande de la commune.

En cas de défaillance du prestataire, la commune se réserve le droit de faire exécuter la prestation par un autre prestataire aux risques, périls et aux frais du prestataire sans que celui-ci puisse prétendre à un quelconque préjudice.

ARTICLE 6 – CONDITIONS D'EXECUTION DE LA PRESTATION

6.1 ANIMATIONS

Périodiquement, le prestataire organisera des animations « éducation au goût », « semaine à thème ».

Les frais d'amélioration des menus, d'animation, de décoration, de mise en place qui pourront en résulter sont à la charge du prestataire. Le tarif des repas est le même que celui d'un repas normal.

Le prestataire fournit à la commune un calendrier d'animation en début d'année scolaire

6.2 FORMATION DU PERSONNEL MUNICIPAL

Le prestataire devra s'engager à assurer une formation du personnel communal en charge du service de restauration scolaire une fois pendant la durée du contrat. Des actions de formation ponctuelles sur place seront proposées par le prestataire si nécessaire.

6.3 MOYENS TECHNIQUES MIS A DISPOSITION DE LA COMMUNE (OPTION)

Le prestataire est invité à fournir les moyens suivants :

- 1 four nécessaire à la remise en température
- 1 armoire froide
- Les plateaux pour le self,

- Les assiettes à plat principal
- Les assiettes « entrée ».

La maintenance ou le renouvellement du matériel sont à la charge du prestataire. La commune en assure l'entretien courant.

Un inventaire et un état des lieux signés des parties seront établis préalablement à la mise à disposition.

ARTICLE 7 – OPTIONS ET VARIANTE

Il est demandé au candidat de proposer les options présentées en 3.3 et 6.3 du présent CCP, à reprendre dans les devis estimatifs :

- Pain
- Mise à disposition de la commune du personnel nécessaire à la réalisation de grillades et frites (ni pré-cuites, ni surgelées) en respect de la réglementation en matière d'hygiène et de nutrition telle que définie dans les textes en vigueur une fois par trimestre.
- Frites bio et fraîches pouvant être cuites sur place
- Mise à disposition de matériel

Il est également demandé aux candidats de proposer une variante de l'article 4.5.

Saint Etienne de Chigny, le 18 juin 2021

Le Maire,
Régis SALIC

COMMUNE DE SAINT ETIENNE DE CHIGNY
DEPARTEMENT D'INDRE ET LOIRE



FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE
POUR LE SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE ET DE
L'ACCUEIL DE LOISIRS

DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES

ACTE D'ENGAGEMENT

ARTICLE 1 - OBJET DE L'ACTE D'ENGAGEMENT

Le présent marché a pour objet la fourniture et la livraison des repas complets, cuisinés et autres prestations alimentaires selon le principe de liaison froide au restaurant scolaire de la Commune de Saint Etienne de Chigny. Les repas sont destinés aux élèves des écoles maternelle et élémentaire, aux enfants de l'accueil de loisirs et aux adultes (enseignants, élus, personnels communaux, parents, personnels d'encadrement et de surveillance).

La prestation sera exécutée en un seul lieu à savoir le restaurant scolaire situé 2 chemin de la Maurière 37230 Saint Etienne de Chigny :

- repas servis sous la forme d'un self-service pour les enfants de l'élémentaire et les adultes,
- repas servis à table pour les enfants de maternelle

Cet acte d'engagement correspond à l'ensemble du marché public ;

1. à l'offre de base ;
 à la variante suivante :

2. avec les prestations supplémentaires suivantes :

ARTICLE 2 - ENGAGEMENT DU TITULAIRE OU DU GROUPEMENT TITULAIRE

2.1 - IDENTIFICATION ET ENGAGEMENT DU TITULAIRE OU DU GROUPEMENT TITULAIRE

(Cocher les cases correspondantes.)

Après avoir pris connaissance des pièces constitutives du marché public suivantes,

- Règlement de consultation
- Cahier des clauses particulières

et conformément à leurs clauses,

- le signataire s'engage, sur la base de son offre ;

- M/Mmecontractant en son nom personnel
- La société.....N°RCS.....
Représentée par.....dûment habilité
En qualité de.....
Adresse.....
Tél.:.....Fax :.....Email.....

à livrer les fournitures demandées ou à exécuter les prestations demandées :

aux prix indiqués ci-dessous ;

Montant hors taxe :

	Maternelle	Elémentaire	Adultes
Entrée (unité)			
Plat principal (unité)			
Plat principal viande grillée et frites cuisinés sur place (unité) (Option)			
Fromage (unité)			
Dessert (unité)			
Pain (unité) (Option)			
Pique-nique (unité)			
Mise à disposition du matériel (unité) (option)			

Coût d'un repas unitaire H.T.			
--------------------------------------	--	--	--

Montant toute taxe comprise :

	Maternelle	Elémentaire	Adultes
Entrée (unité)			
Plat principal (unité)			
Plat principal viande grillée et frites cuisinés sur place (unité) (Option)			
Fromage (unité)			

Dessert (unité)			
Pain (unité) (Option)			
Pique-nique (unité)			
Mise à disposition du matériel (unité) (option)			

Coût d'un repas unitaire T.T.C.			
--	--	--	--

2.2 - COMPTE (S) A CREDITER

Le mode de règlement choisi par la personne publique est le mandat administratif.

Le maître d'ouvrage se libèrera des sommes dues au titre de l'accord-cadre en faisant porter le montant au crédit des comptes ci-après :

Compte ouvert au nom de.....

Sous le numéro.....Clé RIB.....

Banque :

Code banque.....Code guichet.....

(joindre 1 RIB)

2.3 - AVANCE (ARTICLE R. 2191-3 OU ARTICLE R. 2391-1 DU CODE DE LA COMMANDE PUBLIQUE)

Je renonce au bénéfice de l'avance : Non Oui

2.4 - DUREE D'EXECUTION DU MARCHÉ PUBLIC

La durée d'exécution du marché public est de 24 mois à compter de la date de la rentrée scolaire 2021/2022. Le marché public est reconductible expressément pour une période de 12 mois.

ARTICLE 3 - SIGNATURE DU MARCHÉ PUBLIC PAR LE TITULAIRE INDIVIDUEL OU, EN CAS GROUPEMENT, LE MANDATAIRE DUMENT HABILITE OU CHAQUE MEMBRE DU GROUPEMENT

3.1 – SIGNATURE DU MARCHÉ PUBLIC PAR LE TITULAIRE INDIVIDUEL :

Nom, prénom et qualité du signataire (*)	Lieu et date de signature	Signature

(*) Le signataire doit avoir le pouvoir d'engager la personne qu'il représente.

D - IDENTIFICATION ET SIGNATURE DE L'ACHETEUR.

DESIGNATION DE L'ACHETEUR

Commune de Saint Etienne de Chigny

2, route de Chappe

37230 SAINT ETIENNE DE CHIGNY

Tél. : 02 47 55.52.15

Fax : 02 47 55 59.19

Mail : mairiesedc@orange.fr

Représentée par son Maire : Monsieur Régis SALIC

NOM, PRENOM, QUALITE DU SIGNATAIRE DU MARCHE PUBLIC

Monsieur Régis SALIC, Maire

DESIGNATION, ADRESSE, NUMERO DE TELEPHONE DU COMPTABLE ASSIGNATAIRE

Centre des Finances Publics

4 avenue Victor Hugo, 37 300 Joué-lès-Tours

Tél : 02 47 67 73 74

A Saint-Etienne-de-Chigny, le 18 juin 2021

Le Maire,
Régis SALIC

ANNEXE 1

**Bordereau de prix : Coût des composantes en hors taxe et toutes taxes comprises
Menu à 5 composantes**

	Maternelle	Elémentaire	Adultes
Entrée (l'unité)			
Plat principal (l'unité)			
Plat principal viande grillée et frites cuisinés sur place (l'unité) (Option)			
Fromage (l'unité)			
Dessert (l'unité)			
Pain (l'unité) (Option)			
Pique-nique (l'unité)			
Mise à disposition du matériel (coût sur un repas) (option)			
Coût d'un repas unitaire H.T.			
Montant TVA d'un repas unitaire			
Coût d'un repas unitaire TTC			

ANNEXE 2

**Détail quantitatif estimatif sur une année scolaire hors taxe et toutes taxes comprises
Menu simple à 5 composantes**

	Pour 6 700 repas maternelles	Pour 18 700 repas élémentaires	Pour 700 repas adultes	Total
Entrée				
Plat principal				
Plat principal viande grillée et frites cuisinés sur place (Option)				
Fromage				
Dessert				
Pain (Option)				
Pique-nique				
Mise à disposition du matériel (option)				
Coût annuel H.T.				
Montant annuel TVA				
Coût annuel TTC				

ANNEXE 3

Mesure de la proximité et de la qualité sur une année scolaire - composantes

	% de plats issus des circuits courts selon exigences du CCP sur une année scolaire	% de plats de qualité et durable selon exigences du CCP sur une année scolaire	% de plats bio selon exigence du CCP sur une année scolaire	% de faits maison sur une année scolaire
Entrée				
Viande				
Poisson				
Légumes				
Féculent				
Dessert				

ANNEXE 4

Mesure de la proximité et de la qualité sur une année scolaire - produits

	% de produits issus des circuits courts selon exigences du CCP sur une année scolaire	% de produits de qualité et durable selon exigences du CCP sur une année scolaire	% de produits bio selon exigence du CCP sur une année scolaire
Viande ovine et bovine fraîche			
Epicerie			
Fruits et légumes frais			
Porc et charcuterie fraîche			
Produits laitiers et ovoproduits			
Volailles fraîches			
Viande fraîche de volaille			
Produits surgelés			
Légumineuses et céréales			
Pâtisseries			