

COMMUNE DE SAINT-PAUL-EN-FORÊT



SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE

*FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE
AU RESTAURANT DU GROUPE SCOLAIRE COMMUNAL*

* * *

MARCHÉ À PROCÉDURE ADAPTÉE

ACCORD-CADRE MONO-ATTRIBUTAIRE À BONS DE COMMANDE

**RÈGLEMENT DE LA CONSULTATION
(R.C.)**

DATE ET HEURE LIMITES DE RÉCEPTION DES OFFRES

MERCREDI 13 JUILLET 2022 À 17H00

ARTICLE 1 - IDENTIFICATION DE L'ACHETEUR

COMMUNE DE SAINT-PAUL-EN-FORÊT

Hôtel de Ville

154 place du Champ de Foire

83 440 SAINT-PAUL-EN-FORÊT

Tél : 04.94.39.08.80 / Courriel : mairie.saintpaulenforet@orange.fr

L'acheteur agit en qualité de pouvoir adjudicateur et est représenté par son Maire en exercice, Monsieur Nicolas MARTEL.

ARTICLE 2 - OBJET

Le présent marché porte sur la fourniture et la livraison en liaison froide de repas pour le restaurant du groupe scolaire communal (enfants scolarisés en maternelle et primaire).

Les prestations comprennent : la conception des menus, la fabrication et la livraison des repas.

NOMENCLATURE CPV	OBJET
55523200-3	SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE

La livraison des repas doit être assurée les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis avant 09h30, dans les locaux du restaurant scolaire situé rue du Groupe scolaire - quartier Pincounillier à SAINT-PAUL-EN-FORÊT (83 440).

En cas d'impossibilité de procéder à une livraison quotidienne des repas, la livraison de deux repas consécutifs sera autorisée.

Le nombre de repas peut varier de 150 à 180 par jour, maternelles et primaires confondus.

OFFRE DE BASE : 125 à 155 repas servis en salle + 20 à 25 repas de type « pique-nique »

Les repas servis en salle devront obligatoirement comprendre les 5 composantes suivantes :

1 entrée chaude ou froide ; 1 viande, poisson ou protéine végétale, 1 accompagnement (légume(s) ou féculent(s)) ; 1 fromage ou produit laitier et 1 dessert.

L'assaisonnement sera également fourni par le titulaire du marché (huile, vinaigre, moutarde, sel et poivre).

L'eau et le pain sont fournis par la commune.

Idéalement, le conditionnement des plats cuisinés se fera en barquettes de 8 portions.

Le repas de type « pique-nique », pour 20 à 25 enfants, les lundis, mardis, jeudis et vendredis, est pris par les élèves d'une classe (par roulement), en extérieur ou dans une salle communale située à proximité du groupe scolaire. La commune fournit l'eau, les gobelets et les serviettes en papier.

ARTICLE 3 - VARIANTES & PRESTATIONS SUPPLÉMENTAIRES ÉVENTUELLES

Les variantes et P.S.E. ne sont pas admises pour ce marché.

ARTICLE 4 - PROCÉDURE DE PASSATION ET FORME DU MARCHÉ

Le marché est passé selon une procédure adaptée ouverte, en une seule phase, avec possibilité de négociation, en application des dispositions des articles L.2123-1, R.2123-1, R.2123-4, R.2123-5 et R.2123-7 du Code de la Commande Publique.

Il s'agit d'un accord-cadre mono-attributaire à bons de commande au sens des dispositions des articles L.2125-1,1°, R.2162-13 et R.2162-14 du Code de la Commande Publique.

Au terme du délai imparti aux candidats pour élaborer et remettre leurs offres, le pouvoir adjudicateur analysera, au cours d'une phase unique, la recevabilité des candidatures et la valeur des offres au travers de l'ensemble des pièces demandées et au regard des critères définis dans l'avis d'appel public à la concurrence et dans le présent règlement de la consultation.

Le pouvoir adjudicateur retiendra l'offre économiquement la plus avantageuse sur la base des critères définis à l'article 10 du présent.

Le pouvoir adjudicateur décidera d'engager ou non des négociations. Dans l'affirmative, le pouvoir adjudicateur sélectionnera, sur la base des critères de sélection des offres, les candidats avec lesquels il négociera. Il décidera s'il admet ou non à la négociation les candidats ayant remis des offres inappropriées, irrégulières ou inacceptables, dans le respect du principe d'égalité de traitement entre les candidats.

Dans le cas où le pouvoir adjudicateur aura admis à la négociation les offres précitées, il devra, à l'issue des négociations, rejeter sans les classer, celles qui demeureraient inappropriées, irrégulières ou inacceptables.

À l'issue de ces éventuelles négociations, il retiendra l'offre économiquement la plus avantageuse.

ARTICLE 5 - DURÉE

Le marché / accord-cadre sera conclu pour une durée d'une année commençant le lundi 22 août 2022 et s'achevant le lundi 21 août 2023.

Il sera reconductible tacitement trois fois. Les éventuelles reconductions sont d'un an chacune, pour une durée totale maximale de quatre années.

Le titulaire ne peut s'opposer à la reconduction.

La commune a la possibilité de ne pas reconduire l'accord-cadre et, le cas échéant, en informe expressément le titulaire par lettre recommandée avec avis de réception trois mois au moins avant le terme de la période en cours.

En cas de non-reconduction, celle-ci ne donne lieu à aucune indemnité et le titulaire reste engagé jusqu'à la fin de la période en cours.

Les bons de commande sont émis durant la période de validité du marché. Leur durée d'exécution est fixée conformément aux conditions habituelles d'exécution des prestations faisant l'objet de l'accord-cadre.

ARTICLE 6 - COMPOSITION & DÉLIVRANCE DU D.C.E.

Le Dossier de Consultation des Entreprises est composé des documents suivants :

- Le présent Règlement de Consultation (R.C.)
- Le Bordereau des Prix Unitaires (B.P.U.),
- Le Cahier des Clauses Particulières.

Pièces générales :

- Le Code de la Commande Publique et ses annexes
- Le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (CCAG-FCS).

Le dossier de consultation est téléchargeable gratuitement sur le site Internet de la commune :

<http://www.saintpaulenforet.fr>

Aucun DCE papier ne sera délivré.

En cas de difficulté pour procéder au téléchargement du DCE, le candidat est invité à se rapprocher de l'accueil de la Mairie (mairie.saintpaulenforet@orange.fr ou 04.94.39.08.80).

ARTICLE 7 - PRÉSENTATION DES CANDIDATURES & DES OFFRES

Les offres des candidats seront entièrement rédigées en langue française et exprimées en euros.

Les candidats ne sont pas tenus de fournir les documents justificatifs et moyens de preuve que l'acheteur peut obtenir directement par le biais d'un système électronique de mise à disposition d'informations administré par un organisme officiel ou d'un espace de stockage numérique, à condition que figurent dans le dossier de candidature toutes les informations nécessaires à la consultation de ce système ou de cet espace et que l'accès à ceux-ci soit gratuit.

Le DC1 et le jugement de redressement judiciaire ne sont toutefois pas concernés par la disposition ci-dessus.

Chaque candidat aura à produire un dossier complet et comprenant les pièces listées ci-après, datées et signées par lui :

1. **Lettre de candidature** et habilitation du mandataire par ses co-traitants, le cas échéant (DC1 – dernière version en vigueur) ;
2. **DC2** dernière version en vigueur ;
3. **Une déclaration sur l'honneur valant engagement sur l'honneur des articles L2141-1 à L2141-5 et de l'article R2143-3 du code de la commande publique ;**
4. Le cas échéant, copie du ou des jugements de redressement judiciaire ;
5. **Des justificatifs de la capacité économique et financière** des candidats à exécuter les prestations de l'accord-cadre : la déclaration concernant le chiffre d'affaires global au cours des trois derniers exercices disponibles et la part relative aux prestations objets du marché ;
6. **Des justificatifs de la capacité professionnelle et technique** des candidats à exécuter les prestations de l'accord-cadre :

- les capacités techniques (moyens humains et matériels),
 - les références comprenant une liste des principales prestations effectuées au cours des trois dernières années indiquant le montant, la date et le destinataire public ou privé ;
7. Si le signataire des pièces du marché n'est pas le représentant légal du candidat, un pouvoir l'habilitant ;
 8. **Le Cahier des Clauses Particulières** à accepter sans modification ;
 9. **Le bordereau des prix unitaires** (BPU) complété, faisant apparaître les décompositions ayant servi à l'élaboration desdits prix ;
 10. **Un mémoire technique** comprenant notamment : une proposition d'une série de 20 menus successifs, avec un menu végétarien tous les 4 menus (soit une fois par semaine) en conformité avec la loi dite ÉGALIM, en donnant pour chacun d'eux toutes les précisions sur la qualité et le grammage des aliments, et toutes les explications utiles sur le choix de ces menus par rapport aux exigences en matière d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel.

Si des pièces ou informations dont la présentation est réclamée au titre de la candidature sont absentes ou incomplètes, le Pouvoir Adjudicateur se réserve le droit de demander à tous les candidats concernés de compléter leur dossier de candidature dans un délai raisonnable et identique pour tous.

ARTICLE 8 - CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISE DES OFFRES

Les dossiers seront transmis au pouvoir adjudicateur par courriel envoyé à :

mairie.saintpaulenforet@orange.fr

au plus tard le mercredi 13 juillet 2022 à 17h00.

Les documents composant lesdits dossiers devront être transmis aux formats PDF, Word et/ou Excel.

Les copies de sauvegarde des offres pourront être envoyées sur support papier ou sur support électronique (type clef USB), sous double enveloppe, par lettre recommandée ou être remises en mains propres contre récépissé à l'adresse suivante :

COMMUNE DE SAINT-PAUL-EN-FORÊT
Hôtel de Ville
154 place du Champ de Foire
83 440 SAINT-PAUL-EN-FORÊT

L'enveloppe intérieure portera la mention suivant :

« ACCORD-CADRE À BONS DE COMMANDE »

« M.A.P.A. / FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE »

« NE PAS OUVRIR »

Les plis qui seraient remis ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limites de réception des offres, ainsi que ceux ne respectant pas les dispositions énoncées ci-avant, ne seront pas retenus et seront renvoyés à leur auteur sans avoir été ouverts.

ARTICLE 9 - DURÉE DE VALIDITÉ DES OFFRES

Le délai de validité des offres est de 60 jours.

ARTICLE 10 - SÉLECTION DES CANDIDATURES ET JUGEMENT DES OFFRES

Les candidatures sont jugées sur les capacités professionnelles, techniques et financières des candidats, au vu des éléments listés 1 à 6 inclus, à l'article 7.

L'offre économiquement la plus avantageuse est déterminée conformément aux critères fixés ci-après, avec leur pondération.

Lesdits critères sont appliqués aux éléments fournis par les candidats dans leur mémoire technique (pièce n°10 visée à l'article 7) ainsi que sur le Bordereau des Prix Unitaires (pièce n°9 visée à l'article 7).

Les offres devront être conformes aux dispositions de la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite loi EGalim).

Les candidats permettront aux représentants du pouvoir adjudicateur de déguster un « repas échantillon » issu de l'unité de production qui fournirait le restaurant scolaire saint-paulois. Cette dégustation sera organisée au cours de la semaine du lundi 27 juin au vendredi 1er juillet 2022. La fourniture et la livraison desdits repas - échantillons est à la charge des candidats.

CRITÈRES		
	QUALITÉ DE L'OFFRE	PONDÉRATION
QUALITÉ DES REPAS	Qualité, origine et qualité gustative des denrées utilisées, idéalement issues de l'agriculture biologique locale (ex : <i>Agribio Provence</i>) Tableau des fréquences et de saisonnalité, Listes des potages et fromages, Plan alimentaire et menus, Appréciés au regard des dispositions du C.C.P.	30 %
ORGANISATION & LOGISTIQUE	Confirmation par le candidat de sa capacité à s'adapter aux délais fixés par la collectivité concernant la passation et l'annulation des commandes, à respecter les jours et horaires de livraison demandés et à désigner un interlocuteur privilégié Aide à la formation du personnel communal chargé de mettre en oeuvre les repas	20 %
ANIMATIONS / ACTIONS PÉDAGOGIQUES & FORMATION	Pertinence, variété et fréquence des repas à thème / actions pédagogiques.	5 %
DÉVELOPPEMENT DURABLE	Lutte contre le gaspillage alimentaire, alimentation durable, tri et valorisation des déchets	5 %
	PRIX	PONDÉRATION
	Éléments financiers sur la base du bordereau des prix	40 %

ARTICLE 11 - DEMANDES DES RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

Pour obtenir tous les renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude et de l'élaboration de leur offre, les candidats devront faire parvenir au plus tard 10 jours avant la date limite de réception des offres, une demande écrite au pouvoir adjudicateur à l'adresse de messagerie électronique suivante :

mairie.saintpaulenforet@orange.fr

Une réponse sera alors adressée, 5 jours au plus tard avant la date limite de réception des offres, à tous les candidats ayant manifesté leur intérêt pour ce marché auprès du pouvoir adjudicateur.

Les candidats sont donc invités à se faire connaître par courriel à l'adresse figurant ci-avant et à indiquer le nom de l'organisme soumissionnaire, le nom d'un référent et une adresse électronique permettant de façon certaine une correspondance électronique, afin qu'ils puissent bénéficier de toutes les informations complémentaires diffusées lors du déroulement de la présente consultation, en particulier les éventuelles précisions ou report de délais.

ARTICLE 12 - DOCUMENTS À PRODUIRE PAR LE CANDIDAT RETENU, LORS DE L'ATTRIBUTION DU MARCHÉ

Le marché ne peut être attribué au candidat dont l'offre a été retenue que si celui-ci produit, dans un délai de 5 jours à compter de la demande formulée par le pouvoir adjudicateur, les certificats et attestations mentionnés ci-dessous. S'il ne peut produire ces documents dans le délai imparti, son offre est écartée et le candidat éliminé.

Le candidat dont l'offre a été classée immédiatement après la sienne est sollicité pour produire lesdits certificats et attestations nécessaires avant que le marché lui soit attribué.

- la photocopie de l'état annuel des certificats reçus prouvant qu'il a satisfait à ses obligations fiscales et sociales ;
- les pièces mentionnées aux articles L. 8222-1, et D. 8222-5 ou D. 8222-7 du Code du Travail ;
- une attestation sur l'honneur certifiant que le travail sera réalisé avec des salariés employés régulièrement au regard des articles L. 1221-10, L. 3243-2 et R. 3243-3.

En cas de reconduction, les certificats sociaux et le KBis devront être fournis tous les ans par le titulaire du présent marché, jusqu'à la fin de son exécution.

L'attestation de déclaration fiscale et les attestations d'assurances devront également être fournies lors de chaque reconduction.

Si le signataire des pièces de ce marché n'est pas le représentant légal de la société, un pouvoir au signataire des pièces est nécessaire.

COMMUNE DE SAINT-PAUL-EN-FORÊT



SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE

*FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE
AU RESTAURANT DU GROUPE SCOLAIRE COMMUNAL*

* * *

MARCHÉ À PROCÉDURE ADAPTÉE

ACCORD-CADRE MONO-ATTRIBUTAIRE À BONS DE COMMANDE

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES

ARTICLE 1 - OBJET / DÉFINITION DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet la fabrication et la livraison de repas en liaison froide ainsi que la fabrication et la livraison de repas en liaison froide de type « pique-nique ».

Les repas sont destinés :

- Les lundis, mardis, jeudis et vendredis, aux enfants fréquentant le groupe scolaire communal (classes de maternelle et de primaire),
- Les mercredis, aux enfants âgés de 3 à 12 ans fréquentant l'Accueil de Loisirs Sans Hébergement de la Commune.

Le lieu de livraison est identique : le restaurant du groupe scolaire communal situé rue du Groupe scolaire - quartier Pincounillier à SAINT-PAUL-EN-FORÊT (83 440).

Les prestations feront l'objet d'un accord-cadre exécuté par bons de commande au sens des dispositions du 2ème alinéa de l'article R.2162-2 ainsi que de celles des articles R. 2162-13 et R.2162-14 du Code de la Commande Publique.

ARTICLE 2 - DURÉE DU CONTRAT

L'accord-cadre à bons de commande est conclu pour une durée d'une année à compter de la date de sa prise d'effet, soit le lundi 22 août 2022.

Il sera reconductible tacitement trois fois. Les éventuelles reconductions sont d'un an chacune, pour une durée totale maximale de quatre années.

Il peut y être mis fin au terme de chaque période de 12 mois, par l'une ou l'autre des parties contractantes, qui devra en informer l'autre partie par lettre recommandée avec avis de réception au moins trois (3) mois avant la fin de ladite période.

Cf. : article 5 -DURÉE du Règlement de la Consultation (R.C.)

ARTICLE 3 - PIÈCES CONSTITUTIVES DE L'ACCORD-CADRE

- L'acte d'engagement et le bordereau des prix unitaires
- Le présent cahier des clauses particulières
- Le cahier des clauses administratives générales des marchés publics de fournitures courantes et de services approuvé par arrêté du 30 mars 2021, pour tout ce qui n'est pas expressément prévu par le cahier des clauses particulières
- Les bons de commandes.

ARTICLE 4 - DESCRIPTION DU SERVICE DE RESTAURATION

1. ÉTENDUE DE LA PRESTATION

- Élaboration des menus en conformité avec les prescriptions du GEMRCN, dans le cadre d'un plan alimentaire équilibré et varié sur quatre semaines, soit vingt repas,
- Confection des repas en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles, les normes de sécurité et d'hygiène alimentaire en vigueur, en apportant un soin particulier à la traçabilité des aliments,
- La livraison des repas au restaurant du groupe scolaire communal.

2. NOMBRE DE REPAS & JOURS DE FONCTIONNEMENT

En période scolaire : les lundis, mardis, jeudis et vendredis, le nombre de repas quotidien est compris, en moyenne, entre 150 et 180, dont 20 à 25 « pique-nique ». Le mercredi le nombre moyen de repas s'élève à 25 (entre 20 et 30).

Hors période scolaire : l'Accueil de Loisirs Sans Hébergement fonctionne du lundi au vendredi inclus, le nombre quotidien de repas est généralement compris entre 20 et 40.

L'ALSH est fermé une semaine au cours des vacances d'automne (généralement la seconde), deux semaines au cours des vacances de fin d'année (deuxième quinzaine du mois de décembre) et deux semaines au cours des vacances d'été (généralement les deux dernières semaines du mois d'août).

Le nombre annuel de repas est donc évalué à 25 000.

Cette évaluation est estimative et n'a aucune portée contractuelle.

Le titulaire du marché ne saurait s'en prévaloir, notamment pour formuler des réclamations.

3. LIVRAISON DES REPAS

- ▶ **HORAIRES** : les repas destinés à être servis le jour même doivent être livrés avant 09h30.
- ▶ **FRÉQUENCE** : la commune privilégiera les candidats qui seront en mesure d'assurer la livraison quotidienne des repas (cf. : article 10 du Règlement de la Consultation).
- ▶ **CHAÎNE DU FROID** : le titulaire respectera l'ensemble de la réglementation en vigueur et à venir concernant le transport des denrées périssables. Il assure l'approvisionnement à partir de l'unité de fabrication jusqu'au dépôt dans les réfrigérateurs de la cantine, afin de maintenir les produits à une température entre +2°C et +4°C à coeur maximum.

La rupture de la chaîne du froid ne sera admise que si la sécurité reste assurée, c'est à dire pour de très courtes périodes telles que le chargement et le déchargement des produits.

Le titulaire doit clairement stipuler dans son offre les modalités de transport qu'il compte mettre en oeuvre et le descriptif du matériel utilisé.

Le livreur procède à l'acheminement des denrées jusqu'à l'intérieur des réfrigérateurs.

- ▶ **ACCÈS** : le titulaire se verra remettre les clefs de la porte du restaurant scolaire permettant d'accéder aux réfrigérateurs dans lesquels les repas doivent être déposés.
- ▶ **BON DE LIVRAISON** : chaque livraison donne lieu à la remise par le livreur aux services municipaux d'un bon de livraison sur lequel devra figurer :
 - le nom commercial ou la raison sociale du titulaire
 - La date de fabrication et de conditionnement
 - La date et l'heure de livraison
 - Le nombre de repas livrés, le poids de chaque composant et le grammage par composante
 - L'identification des fournitures livrées
 - Les températures de départ et d'arrivée.

4. MODALITÉS APPLICABLES À LA COMMANDE DES REPAS

Chaque candidat devra préciser dans son offre les délais et modalités de commande et de validation de la composition des menus, par les services de la commune.

Le pouvoir adjudicateur privilégiera les candidats acceptant les ajustements de commandes les plus tardifs, avant la date de livraison effective.

5. RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

Les repas doivent être préparés dans une unité de production gérée par le titulaire et conforme en tous points à la réglementation afférente à la production de repas, notamment :

- règlement CE n°178/2002
- règlement CE n°852/2004
- règlement CE n°853/2004
- règlement CE n°854/2004
- règlement CE n°2017/625
- règlement CE n°183/2005
- l'arrêté du 8 juin 2006
- l'arrêté du 21 décembre 2009.

Le titulaire respectera scrupuleusement la réglementation relative à la restauration collective et à l'alimentation durable, notamment :

- 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 n°2019-351 du 23 avril 2019 qui fixe à 50% le taux d'alimentation durable à compter du 1er janvier 2022, dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique (ces taux étant exprimés en % du volume d'achat en euros)
- La loi n°2021-1104 du 22 août 2021 portant lettre contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets.

Le titulaire veille par ailleurs à appliquer la réglementation relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, au traitement des biodéchets et à la réduction du plastique en restauration collective.

Toute disposition législative nouvelle devra être appliquée sans délai.

6. STRUCTURE DES REPAS

Les repas servis en salle sont structurés selon cinq (5) composantes, comme suit :

- une entrée : crudité, charcuterie, hors d'oeuvre ou potage
- Un plat protidique principal : viande, volaille ou poisson. Les viandes reconstituées et les aliments panés seront limités.
- Une garniture d'accompagnement : légumes de saison ou féculents.
- Un fromage ou une préparation lactée.
- Un dessert : fruits frais de saison (au moins deux fois par semaine), pâtisserie ou compote. Le dessert ne devra pas entrer dans la catégorie des laitages. Les biscuits ne pourront être que des accompagnements de dessert.

Les repas de type « pique-nique » (cf. : article 4.2) sont structurés selon les composantes suivantes :

- salade composée complète (avec protéine et féculent)
- ou protéine et crudité (pour confection de sandwiches par les agents municipaux)
- Un fromage
- Un dessert (hors yaourts).

Le pain et l'eau sont fournis par la commune.

Les menus hebdomadaires devront obligatoirement respecter les règles du GEMRCN.

Le prestataire mettra à la disposition de la commune un stock tampon destiné à palier les incidents de service. Il sera renouvelé systématiquement au début de chaque année scolaire, et aussi souvent que cela sera nécessaire en fonction de son utilisation et des dates de péremption.

L'offre précisera le détail de ce stock en denrées et son conditionnement.

7. QUALITÉ DE L'ÉLABORATION DES MENUS

Un plan alimentaire de quatre (4) semaines minimum ou vingt (20) jours devra être respecté. Ledit plan sera adapté à l'âge des enfants et devra présenter des plats et recettes variés.

Dans l'élaboration des menus, le titulaire devra prendre en considération les besoins nutritionnels et caloriques spécifiques de l'enfant, selon les tranches d'âge (3 à 12 ans).

Le prestataire respectera l'ensemble des normes en vigueur et notamment les recommandations relatives à la nutrition du 4 mai 2007 édictées par le GEMRCN et mises à jour les 15 juin et 10 octobre 2011 (et toutes recommandations / préconisations ultérieures).

Les grammages devront également être conformes aux préconisations du GEMRCN.

Une trame des menus sera proposée pour 7/8 semaines correspondant à une période scolaire entre deux « petites vacances » et transmise à la Mairie pour validation, au plus tard 4 semaines avant le début de la période considérée.

La commune assurera l'affichage des menus et leur mise en ligne sur son site Internet.

Le candidat présentera dans son mémoire technique le premier plan alimentaire (période de quatre semaines à la rentrée de septembre) et le calendrier pour les repas à thème.

8. QUALITÉ DES PRODUITS UTILISÉS

La commune est très attentive à la qualité des produits utilisés pour la fabrication des repas et souhaite que l'acquisition de produits locaux, le recours aux circuits courts, soient privilégiés.

Les saveurs traditionnelles et simples, appréciées par les enfants fréquentant le restaurant scolaire, seront privilégiées. L'originalité devra être limitée.

Des plats « sans porc » devront être proposés quotidiennement (pour 3 à 5 enfants en moyenne).

Labels : la viande de boeuf, les volailles, le veau et l'agneau devront impérativement être d'« Origine Française » (animaux nés, élevés et abattus sur le territoire français), les steaks hachés seront 100% muscle et leur teneur en matière grasse inférieure ou égale à

15%, les poissons seront majoritairement issus de la pêche durable (labellisés MSC) et les fromages à la coupe sont privilégiés.

Les plats et recettes présentant des difficultés particulières de consommation pour les enfants seront proscrits : poissons avec arrêtes fines, viandes avec petits os pointus notamment.

Les produits contenant des OGM, les huiles d'arachide et de palme sont prohibés.

N.B. : les fruits, toujours de saison, devront être mûrs. Le titulaire veillera à ce que les fruits qu'il livre soient effectivement propres à la consommation et notamment qu'ils ne soient pas gâtés. Dans l'hypothèse où certains fruits seraient gâtés, il appartient au titulaire de prévoir un nombre suffisant pour que chaque enfant puisse être servi malgré tout (soit après élimination des fruits présentant par exemple des traces de moisissures).

9. CONSERVATION D'ÉCHANTILLONS ET CONTRÔLES

Le prestataire est tenu de conserver au froid, pendant cinq (5) jours au moins, un échantillon de chacune des composantes préparées sur son site de production. En cas de toxi-infection alimentaire, ces échantillons devront être remis aux services officiels de contrôle, pour être analysés.

Des contrôles ponctuels peuvent également être effectués par la commune, en plus des contrôles périodiques auxquels procèdent les agents de la Direction Départementale de la Protection des Populations et de la Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale. Le titulaire s'engage à laisser visiter le lieu de préparation des repas, à tout moment, par les représentants de la commune.

Les comptes-rendus et bilans des contrôles réalisés, tant par le prestataire que par les services compétents de l'État, sont systématiquement transmis à la commune, dès qu'ils sont connus.

Le candidat présentera dans son mémoire technique un extrait de son Plan de Maîtrise Sanitaire, le protocole pour la conservation des plats témoins (échantillons) et la fréquence des contrôles d'hygiène.

ARTICLE 5 - SURVEILLANCE MÉDICALE DU PERSONNEL

Le prestataire veille à l'application stricte des règles relatives à la surveillance médicale et à l'hygiène corporelle de son personnel, notamment de celui qui manipule des denrées alimentaires.

ARTICLE 6 - PRIX DES REPAS

Le montant des prix unitaires est celui porté par le titulaire sur le bordereau des prix unitaires.

Le prix unitaire de la prestation comprend l'ensemble des charges afférentes aux différents postes, y compris la rémunération du prestataire.

Les prix unitaires figurant sur le BPU sont fermes et définitifs. Les prix des prestations sont fixes pour la durée d'une année scolaire.

Lesdits prix sont soumis au taux de TVA en vigueur au moment de la facturation, lequel est, au moment de la rédaction du présent de 5,5%.

ARTICLE 7 - RÉVISION DES PRIX

Dans l'hypothèse de la reconduction de l'accord-cadre dans les conditions définies à l'article 2, les prix seront révisibles annuellement, à la date de renouvellement du contrat, par application de la formule suivante :

$$P = P_0 \times (0,15 + 0,85 S/S_0)$$

Dans laquelle :

P = le prix des repas indexé

P₀ = le prix des repas avant révision

S₀ = l'indice à la date de remise des offres

S = valeur du même indice à la date de révision

L'indice de référence étant celui des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France - Nomenclature Coicop : 11.1.2.0.1 - Repas dans un restaurant scolaire ou universitaire.

Le coefficient retenu pour la révision de prix se limitera à deux décimales après la virgule.

Le première révision est susceptible d'être appliquée à la facturation du mois de septembre 2023.

Préalablement à sa mise en oeuvre, le détail du calcul sera soumis à la commune, avant le 31 juillet. Il sera accompagné des éléments justificatifs permettant de vérifier le niveau d'indice appliqué.

ARTICLE 8 - PAIEMENT DES PRESTATIONS

Le dépôt, la transmission et la réception des factures sont entièrement dématérialisée et effectués exclusivement sur le portail CHORUS PRO.

Les sommes dues au titulaire seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des factures.

ARTICLE 9 - FORMATION

Le titulaire assurera deux formations par an à destination du personnel communal portant sur les règles d'hygiène (HACCP), la sécurité alimentaire et la sensibilisation PMS. La première interviendra au cours du mois de septembre ou d'octobre et la seconde au cours du mois de février ou mars.

La rémunération de cette prestation est incluse dans les prix figurant sur le B.P.U.

ARTICLE 10 - ASSURANCE

Dans un délai de quinze jours à compter de la notification du marché et avant tout commencement d'exécution, le titulaire devra justifier qu'il a souscrit toutes assurances nécessaires auprès d'une ou de compagnie(s) notoirement solvable(s), pour couvrir d'une manière suffisante, l'activité objet du présent marché et notamment la responsabilité qu'il peut encourir au titre des articles 1240 à 1242 du Code Civil.

ARTICLE 11 - SANCTIONS & PÉNALITÉS

Sauf cas de force majeure, telle que définie par la jurisprudence administrative, au cours de l'exploitation, les pénalités suivantes pourront être appliquées, sans mise en demeure préalable et pour chaque manquement, dans le cas où, sur simple constatation écrite, le prestataire ne respecterait pas les prescriptions du cahier des clauses particulières :

PRESTATION DÉCRITE AU CCP	SANCTION	MODALITÉS
Toute rupture ou interruption du service	1000 € par rupture de service	Simple constat
Non-respect des grammages	150 € par défaut constaté	Contrôle contradictoire
Livraison à température non-conforme	Livraison refusée et 100 € par repas concerné	Contrôle contradictoire au moment de la livraison
Non-transmission des certificats de provenance ou autres documents tels que factures d'achat destinés à connaître la provenance des produits servis	50 € par jour de retard	10 jours après la demande formulée par courriel
Absence de transmission de l'origine des viandes	50 € par carence constatée	Simple constat
Non-transmission de fiches techniques et recettes	100 € par fiche	10 jours après la demande formulée par courriel
Tromperie sur les labels ou les certificats : utilisation frauduleuse de labels ou de certificats, repas dans lesquels auront été incorporés des produits ne correspondant pas aux labels ou aux certificats présentés	2 000 € par infraction constatée	Contrôle contradictoire
Non-production des documents de contrôle exigés par le CCP	100 € par document manquant	10 jours après la demande formulée par courrier ou par mail

Produits non conformes, ou ne correspondant pas à la description du cahier des clauses particulières, des engagements pris	1 000 € de pénalité par infraction constatée	Contrôle contradictoire
Non-respect des délais de transmission des projets de menus	100 € par jour de retard	Simple constat
Non-respect des menus validés par la commission : décision unilatérale de changement de menu	500 € par infraction	Simple constat
Défaut de réalisation des actions de formation à destination des agents municipaux	500 € par infraction	Simple constat

ARTICLE 12 - RÉSILIATION DU MARCHÉ / ACCORD-CADRE

En cas d'exécution partielle, insatisfaisante ou d'inexécution des prestations par le titulaire, et après mise en demeure restée infructueuse adressée à celui-ci, la Commune peut décider de mettre fin au présent marché sans indemnités.

Le présent marché peut, s'il y a lieu, être résilié dans les formes et conditions prévues au chapitre 7 (articles 38 et suivants) du Cahier des Clauses Administratives Générales – Fournitures courantes et Services.

Le marché pourra également être résilié pour motif d'intérêt général, sans que la Commune ait à verser une quelconque indemnité (CE, 19/12/2012, N° 350341, AB Trans).

Par ailleurs, conformément à l'article 83 de la loi n°2013-1203 du 23 décembre 2013, en cas de travail dissimulé, le pouvoir adjudicateur, informé par écrit par un agent de contrôle de la situation irrégulière du titulaire au regard des formalités mentionnées aux articles L. 8221-3 et L. 8221-5 du code de travail, doit lui enjoindre aussitôt de faire cesser sans délai cette situation. Le titulaire ainsi mis en demeure apporte au pouvoir adjudicateur, dans un délai de deux (2) mois, la preuve qu'il a mis fin à la situation délictuelle. À défaut, le marché peut être rompu sans indemnité, aux frais et risques du titulaire.

ARTICLE 13 - CLAUSES DÉROGATOIRES AU CCAG-FCS

L'article 2 déroge à l'article 13.1.1 du CCAG/FCS.

L'article 7 déroge à l'article 10.2.2 du CCAG/FCS.

L'article 11 déroge à l'article 14 du CCAG/FCS.

COMMUNE DE SAINT-PAUL-EN-FORÊT



SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE

*FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE
AU RESTAURANT DU GROUPE SCOLAIRE COMMUNAL*

* * *

MARCHÉ À PROCÉDURE ADAPTÉE

ACCORD-CADRE MONO-ATTRIBUTAIRE À BONS DE COMMANDE

**BORDEREAU DES PRIX UNITAIRES
(B.P.U.)**

TABLEAUX DES PRIX UNITAIRES DES REPAS DU RESTAURANT SCOLAIRE

REPAS MATERNELLE	EN POURCENTAGE %	EN EUROS €
Coût fourniture alimentaire		
Autres matières premières		
Main d'oeuvre		
Frais de gestion		
Frais de livraison		
Rémunération		
TVA		
PRIX DE VENTE TTC		

REPAS PRIMAIRE	EN POURCENTAGE %	EN EUROS €
Coût fourniture alimentaire		
Autres matières premières		
Main d'oeuvre		
Frais de gestion		
Frais de livraison		
Rémunération		
TVA		
PRIX DE VENTE TTC		

REPAS PIQUE-NIQUE	EN POURCENTAGE %	EN EUROS €
Coût fourniture alimentaire		
Autres matières premières		
Main d'oeuvre		
Frais de gestion		
Frais de livraison		
Rémunération		
TVA		
PRIX DE VENTE TTC		