



PUBLICITE
MARCHE PUBLIC DE SERVICES ET DE FOURNITURES

Maître de l'ouvrage

Commune de VAL EN VIGNES
Mairie
10 rue du moulin Cersay
79290 VAL EN VIGNES
☎ 05 49 96 80 10

Objet du marché

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS CUISINÉS AU RESTAURANT SCOLAIRE DE
CERSAY ET A L'ACCUEIL DE LOISIRS DE CERSAY – VAL EN VIGNES**

Personne responsable du marché

Monsieur le Maire de VAL EN VIGNES, Christophe GUILLOT

Marché passé selon la procédure adaptée (MAPA)
(Article L 2123-1 du code de la commande publique)

Condition d'envoi ou de remise des offres

Les candidats sont invités à remettre leur dossier et devis à la mairie de Cersay – Val en Vignes
avant **LE MARDI 20 OCTOBRE 2020**

Détail de la mission et renseignements

Dossier consultable ci-après
Renseignements :
Mairie : 05 49 96 80 10
LD ☎ 05 49 96 69 27



Mairie
10 rue du moulin
Cersay
79290 VAL EN VIGNES
mairie@valenvignes.fr
05 49 96 80 10

**MARCHES DE
SERVICES ET DE
FOURNITURES**
Marché de restauration scolaire

NOTICE EXPLICATIVE

OBJET

FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS CUISINES DESTINES AU RESTAURANT SCOLAIRE DE CERSAY ET A L'ACCUEIL DE LOISIRS DE CERSAY – VAL EN VIGNES.

PRESTATIONS

Fourniture et livraison chaque jour scolaire, des repas cuisinés destinés aux enfants des classes maternelles et primaires.

Fourniture et livraison de plateaux repas pour quelques adultes.

Fourniture et livraison pendant les vacances scolaires (lors de l'ouverture de l'accueil de loisirs) de repas cuisinés destinés aux enfants de l'accueil de loisirs.

Livraison en liaison froide.

La collectivité est équipée en matériel de remise en température et de stockage au froid des repas.

FREQUENTATION

Pendant la période scolaire, au restaurant scolaire, la fréquentation moyenne estimée est de 85 repas / jour d'école, soit 12 240 repas / an (le nombre de repas varie de 80 à 90 repas / jour), répartis en moyenne comme suit : 48 primaires et 37 maternelles.

Le nombre moyen de plateaux repas adulte est estimé à 3 repas par jour d'école soit 432 repas / an (le nombre de repas peut varier de 2 à 5 repas / jour).

Pendant les petites vacances scolaires, à l'accueil de loisirs, la fréquentation moyenne estimée est de 15 repas / jour d'ouverture de l'accueil de loisirs (en moyenne 25 jours / an), soit 375 repas /an (le nombre de repas varie de 10 à 20 repas / jour).

Pendant les vacances scolaires d'été, à l'accueil de loisirs, la fréquentation moyenne estimée est de 25 repas / jour d'ouverture de l'accueil de loisirs (en moyenne 20 jours), soit 500 repas (le nombre de repas varie de 20 à 30 repas / jour).

CONDITION D'EXERCICE DE LA MISSION

Les menus doivent être équilibrés et variés.

Les menus doivent être présentés jour par jour par trimestre, la semaine précédant le trimestre ainsi que pour les vacances scolaires lors de l'ouverture de l'accueil de loisirs.

Les repas sont composés d'une entrée, d'un plat principal (viande ou poisson + accompagnement) et d'un dessert

- avec fromage tous les jours
- avec fromage deux fois par semaine
- ou sans fromage (menu à 4 éléments).

En outre, un menu végétarien est présenté chaque semaine.

Livraison de pain chaque lundi (36 lundis par année scolaire).

Respect de la loi Egalim, avec 50 % de produits durables dont produits bio au 01 01 2022, lutte contre le gaspillage alimentaire

Livraison en plats ou barquettes multi portions : préciser le conditionnement des plats et les variantes possibles

Le matériel de remise en température existant dans la collectivité doit être compatible avec le conditionnement proposé.

Livraison en plateaux repas pour quelques adultes.

Conditionnement en parts individuels quand cela est possible pour certaines denrées afin de faciliter la distribution (ex fromage, pâté).

Fourniture gratuite du vinaigre, de l'huile, de la moutarde, du sel et du poivre.

Fourniture d'un stock tampon chaque année de 90 repas pour le restaurant scolaire et fourniture d'un stock tampon pour l'accueil de loisirs.

Livraison journalière.

Respect des quantités commandées pour la livraison.

Exceptionnellement (ex : cas de grève, épidémie saisonnière), la commande peut varier de façon importante avec la pré-commande : prendre en compte ces variations (à la baisse ou à la hausse).

Autres :

Fourniture de menus spécifiques (pour certains régimes).

Possibilité de fourniture de pique-nique et/ ou de repas froids lors de certains événements

CRITERES D'ATTRIBUTION

Le marché sera attribué à l'offre économiquement la plus avantageuse appréciée en fonction des critères suivants :

Chaque critère sera noté sur 5.

1^{er} critère : la sécurité alimentaire (25%)

Le candidat remettra un mémoire technique détaillant les points suivants :

- Les règles d'hygiène applicable au personnel ainsi que les mesures de nettoyage de désinfection des équipements, prévoir un plan de formation pris en charge par le candidat afin d'accompagner le personnel.
- Les modalités de réception (organisation et contrôle) et de conservation des marchandises.
- Les modalités de confection, conservation à préciser ainsi que les modes de contrôle des températures.
- La liste des fournisseurs et les critères de sélection de ceux-ci (ainsi que les mesures prises pour vérifier la constante adéquation de ces fournisseurs aux critères avancés).
- L'organisation des contrôles bactériologiques.
- La traçabilité des produits : le candidat remettra une note technique sur les moyens mis en œuvre pour garantir la provenance des produits et leur traçabilité.
- La qualification du personnel
- Les mesures envisagées et les moyens mis en œuvre en cas d'intoxication alimentaire.

Modalités de notation :

N : 5 Excellente, pour mémoire détaillé et adapté, N : 4 Très bonne, mémoire conforme, N : 3 Bonne, mémoire conforme, N : 2 Passable, mémoire adapté mais insuffisant, N : 1 Médiocre, mémoire insuffisant et/ou inadapté, N : 0 Pas de mémoire fourni.

2^{ème} critère : la qualité des repas (25%)

Le candidat remettra un mémoire technique, la liste de la provenance des principales fournitures ainsi qu'une proposition de menus d'un trimestre pour l'école et pour l'accueil de loisirs, d'une proposition de repas froids et de pique-nique.

L'ensemble devra démontrer la pertinence de la proposition en ce qui concerne les points indiqués ci-après :

- qualité nutritionnelle (dont leur valeur) et gustative des repas proposés
- proposition d'aliments bio
- provenance française et locale des produits

Modalités de notation :

N : 5 Excellente, pour mémoire détaillé et adapté, N : 4 Très bonne, mémoire conforme, N : 3 Bonne, mémoire conforme, N : 2 Passable, mémoire adapté mais insuffisant, N : 1 Médiocre, mémoire insuffisant et/ou inadapté, N : 0 Pas de mémoire fourni.

3^{ème} critère : prise en compte du développement durable (25%).

Le candidat remettra un mémoire technique détaillant les points suivants :

- L'émission de gaz à effet de serre, concernant la production, le transport et la transformation des denrées.
- La part des produits issus de l'agriculture biologique.
- L'utilisation dans la production des denrées, des produits phytosanitaires.
- L'absence d'OGM dans la chaîne de production.

- La gestion des déchets et en particulier la réduction des emballages.

Modalités de notation de performances environnementales notées sur 5.

4^{ème} critère : le coût du repas (25%)

Modalités de notation : Note maximale 5 au prix le plus bas.

OBLIGATIONS DES PARTIES ET DE SES AYANTS-CAUSE

L'Entrepreneur s'engage à souscrire toutes les assurances nécessaires obligatoires pour couvrir les risques professionnels.

L'Entrepreneur s'engage à respecter les consignes et se conformer aux règlements en vigueur

CONDITIONS DE PRIX ET REVISION

Les prix seront valables pour l'année civile 2021.

Ils seront ensuite révisés chaque année au 1^{er} janvier, selon la variation de l'indice des prix à la consommation « Cantine » - Identifiant 001764235 publié par l'INSEE.

MODALITÉS DE PAIEMENT

La rémunération fera l'objet de mémoires mensuels, réglables à 30 jours.

DURÉE DU CONTRAT

Le contrat est conclu pour une durée d'un an à compter de sa date d'exécution, renouvelable par tacite reconduction tous les ans, pour une durée maximale de trois ans.

Chaque partie peut en faire cesser l'effet à l'échéance annuelle, sans indemnité, à condition de respecter un préavis de trois mois.

En cas de faute grave du fournisseur (ex : mauvaise qualité de la nourriture), le contrat peut être résilié avec un préavis d'un mois.

CONDITION D'ENVOI OU DE REMISE DES OFFRES

Les candidats sont invités à remettre leur offre à la mairie de Cersay – Val en Vignes avant **le mardi 20 octobre 2020**.

✓ **par voie postale** :

Monsieur le Maire

MAIRIE

10 RUE DU MOULIN CERSAY

79290 VAL EN VIGNES

Horaires d'ouverture de la Mairie de Cersay : du lundi au samedi de 09 h à 12 h 30

✓ **par voie électronique** à l'adresse suivante : mairie@valenvignes.fr

Envoi des fichiers au format PDF.

DEVIS

FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS CUISINÉS AU RESTAURANT SCOLAIRE DE CERSAY ET A L'ACCUEIL DE LOISIRS DE CERSAY – VAL EN VIGNES

| PRESTATION | PRIX HT PAR REPAS | PRIX TTC PAR REPAS |
|---|-------------------|--------------------|
| Menu à 4 éléments (sans pain) | | |
| Maternelle | | |
| Primaire | | |
| Adulte (plateau repas) | | |
| Menu à 5 éléments (sans pain) | | |
| Maternelle | | |
| Primaire | | |
| Adulte (plateau repas) | | |
| Menu à 4 éléments 2 fois par semaine et à 5 éléments 2 fois par semaine avec fromage (sans pain) | | |
| Maternelle | | |
| Primaire | | |
| Adulte (plateau repas) | | |
| Menu à 4 éléments accueil de loisirs | | |
| Enfants | | |
| Adultes | | |
| Repas froids | | |
| Maternelle | | |
| Primaire | | |
| Adulte | | |
| Pique-nique | | |
| Maternelle | | |
| Primaire | | |
| Adulte | | |
| Fourniture de pain le lundi | | |

A

Le

Signature de l'entrepreneur (dûment habilité)

Cachet de l'entreprise