



Direction des services Techniques
01 34 08 95 90
FAX 01.34.73.02.13

Envoyé en préfecture le 23/12/2020
Reçu en préfecture le 23/12/2020
Affiché le 23/12/2020
ID : 095-219504800-20201221-DEC202058-CC



DECISION DU MAIRE

N° 2020/58

MARCHÉ DE PREPARATION ET DISTRIBUTION DE REPAS CONFECTIONNÉS SUR PLACE EN LIAISON CHAUDE

Le Maire de la Commune de PARMAIN,

VU le Code Général des Collectivités Territoriales,

VU la délibération exécutoire n°2020-54 du Conseil municipal du 17 septembre 2020, donnant délégation du Conseil au Maire,

Considérant la nécessité de passer un marché pour la fourniture et la distribution de repas préparés sur place en liaison chaude,

Vu les offres reçues et le rapport d'analyse des offres du maire du 7 décembre 2020,

Considérant que la proposition de la société API RESTAURATION est la mieux placée.

DECIDE

ARTICLE 1 : l'attribution du marché n° 2020-03 pour la préparation et la distribution de repas confectionnés sur place en liaison chaude à la société API RESTAURATION sise 165 Avenue du Bois de la Pie BP 58122 Roissy en France - 95950 ROISSY CHARLES DE GAULLE Cedex

ARTICLE 2 : le marché est conclu pour une durée d'un an à compter du 4 janvier 2021, Il est reconductible tacitement 2 fois, soit une durée maximale de 36 mois.

ARTICLE 3 : le marché est conclu sur l'offre suivante :

Menu 2 : 20 % de composants BIO par semaine pain bio 2fois / semaine

Coût unitaire TTC	Maternelles	Elémentaires	Adultes	Goûter
	3,69 €	3,92€	4,50 €	0,63 €

ARTICLE 4 : Madame la Directrice Générale des Services est chargée de l'exécution de la présente décision qui recevra les mesures de publicité prévues à l'article L 2122-23 du Code Général des Collectivités Territoriales.

ARTICLE 5 : Délai de recours de 2 mois à dater de la notification ou publication. Voie de recours auprès du Tribunal Administratif (décret n°89-641 du 7/09/1989). Le T.A. de Cergy-Pontoise peut également être saisi directement via l'application « Télérecours citoyens » (<https://www.telerecours.fr>).

Fait à PARMAIN, le 21 décembre 2020



Loïc TAILLANTER,

Maire de PARMAIN



Mairie de PARMAIN
Place Georges Clemenceau
95620 PARMAIN
TEL. 01 34 08 95 95

MARCHE PUBLIC DE SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE ACTE D'ENGAGEMENT

A - Objet de l'acte d'engagement.

Objet du marché:

Préparation et distribution de repas confectionnés sur place en liaison chaude

Cet acte d'engagement correspond :

à l'ensemble du marché (lot unique)

B - Engagement du titulaire ou du groupement titulaire.

B1 - Identification et engagement du titulaire ou du groupement titulaire :

Après avoir pris connaissance des pièces constitutives du marché :

- CCAP
- CCTP
- CCAG applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services, approuvé par l'arrêté du 19 janvier 2009

et conformément à leurs clauses,

Le signataire

S'engage, sur la base de son offre et pour son propre compte ;

[Indiquer le nom commercial et la dénomination sociale du candidat, les adresses de son établissement et de son siège social (si elle est différente de celle de l'établissement), son adresse électronique, ses numéros de téléphone et de télécopie et son numéro SIRET.]

Engage la société **API RESTAURATION** sur la base de son offre ;

[Indiquer le nom commercial et la dénomination sociale du candidat, les adresses de son établissement et de son siège social (si elle est différente de celle de l'établissement), son adresse électronique, ses numéros de téléphone et de télécopie et son numéro SIRET.]
API Restauration - Agence Ile de France Enseignement - 105 av. de
Paris de la P.C - bat C - CS 53109 95700 ROSSIGNY EN FRANCE SIRET: 477 181 010 015 94
Tel: 01 36 52 07 75

L'ensemble des membres du groupement s'engagent, sur la base de l'offre du groupement ;

[Indiquer le nom commercial et la dénomination sociale de chaque membre du groupement, les adresses de son établissement et de son siège social (si elle est différente de celle de l'établissement), son adresse électronique, ses numéros de téléphone et de télécopie et son numéro SIRET.]

À exécuter les prestations demandées aux prix indiqués dans l'annexe financière jointe (bordereau des prix unitaires) au présent document.

LT



B2 – Nature du groupement et, en cas de groupement conjoint, répartition des prestations :
(en cas de groupement d'opérateurs économiques.)

Pour l'exécution du marché, le groupement d'opérateurs économiques est :
(Cocher la case correspondante.)

conjoint OU solidaire

(Les membres du groupement conjoint indiquent dans le tableau ci-dessous la répartition des prestations que chacun d'entre eux s'engage à réaliser.)

Désignation des membres du groupement conjoint	Prestations exécutées par les membres du groupement conjoint	
	Nature de la prestation	Montant HT de la prestation

B3 - Compte (s) à créditer :

(Joindre un ou des relevé(s) d'identité bancaire ou postal.)

Nom de l'établissement bancaire : **BANQUE POPULAIRE DU NORD**

Numéro de compte : **FR 76 1350 7001 4547 0310 6210 255**

B4 - Avance :

Je renonce au bénéfice de l'avance :
(Cocher la case correspondante.)

NON OUI


B5 - Durée d'exécution du marché:

La durée d'exécution du marché ou de l'accord cadre est de 12 mois à compter du 1^{er} janvier 2021
Il est reconductible tacitement 2 fois, soit une durée maximale de 36 mois.

LT.

C - Signature du marché par le titulaire individuel ou, en cas groupement, le mandataire dûment habilité ou chaque membre du groupement.

C1 – Signature du marché par le titulaire individuel :

Nom, prénom et qualité du signataire (*)	Lieu et date de signature	Signature
MALTAT Sébastien, Responsable de développement	Paris en France, 19/12/20	

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

C2 – Signature du marché en cas de groupement :

Les membres du groupement d'opérateurs économiques désignent le mandataire suivant :
[Indiquer le nom commercial et la dénomination sociale du mandataire]

En cas de groupement conjoint, le mandataire du groupement est :
(Cocher la case correspondante.)

conjoint OU solidaire

Les membres du groupement ont donné mandat au mandataire, qui signe le présent acte d'engagement :
(Cocher la ou les cases correspondantes.)

- pour signer le présent acte d'engagement en leur nom et pour leur compte, pour les représenter vis-à-vis de l'acheteur et pour coordonner l'ensemble des prestations ;
(joindre les pouvoirs en annexe du présent document.)
- pour signer, en leur nom et pour leur compte, les modifications ultérieures du marché public ou de l'accord-cadre ;
(joindre les pouvoirs en annexe du présent document.)
- ont donné mandat au mandataire dans les conditions définies par les pouvoirs joints en annexe.

Les membres du groupement, qui signent le présent acte d'engagement :
(Cocher la case correspondante.)

- donnent mandat au mandataire, qui l'accepte, pour les représenter vis-à-vis de l'acheteur et pour coordonner l'ensemble des prestations ;
- donnent mandat au mandataire, qui l'accepte, pour signer, en leur nom et pour leur compte, les modifications ultérieures du marché ou de l'accord-cadre ;
- donnent mandat au mandataire dans les conditions définies ci-dessous :
(Donner des précisions sur l'étendue du mandat.)

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.

Désignation de l'acheteur :

MAIRIE DE PARMAIN
Place Georges Clémenceau
95620 PARMAIN

Nom, prénom, qualité du signataire du marché:

Monsieur le Maire
Loïc TAILLANTER

Personne habilitée à donner les renseignements :

Mme Catherine Contesse responsable du service restauration

Comptable assignataire :

Trésorier principal de L'Isle Adam
46 bis Grande Rue
95290 L'ISLE ADAM

Imputations budgétaires : 6042.251 - 6042.421 - 6042.61

A Parmain, le 24/12/2020



Signature
(représentant de l'acheteur habilité à signer le marché)

Loïc TAILLANTER



Maire de Parmain

**BANQUE POPULAIRE DU NORD**

Société Anonyme Coopérative de Banque Populaire à capital variable
 Siège Social : 847, Avenue de la République - 59700 MARCQ-EN-BARLEU
 457.506.566 R.C.S. Roubaix-Tourcoing

Envoyé en préfecture le 23/12/2020
 Reçu en préfecture le 23/12/2020
 Affiché le 23/12/2020
 ID : 095-219504800-20201221-DEC202058-CC

RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE

CODE BANQUE 13507	CODE GUICHET 00145	NUMERO DE COMPTE 47031062102	CLE RIB 55
-----------------------------	------------------------------	--	----------------------

NOM ET PRENOM : SA API RESTAURATION
ADRESSE :

BOITE POSTALE 85
 59370 MONS EN BAROEUL

DOMICILIATION : BPN - AG CENTRALE- 00145

IBAN : FR76 1350 7001 4547 0310 6210 255
Adresse SWIFT (BIC) : CCBPFRPPLIL

Ce relevé est destiné à être remis, sur leur demande, à vos créanciers ou débiteurs appelés à faire inscrire des opérations à votre compte (virements, paiement de quittances, etc...). Son utilisation vous garantit le bon enregistrement des opérations en cause et vous évite ainsi des réclamations pour erreurs ou retard d'imputation.

Ref 10-208

**BANQUE POPULAIRE DU NORD**

Société Anonyme Coopérative de Banque Populaire à capital variable
 Siège Social : 847, Avenue de la République - 59700 MARCQ-EN-BARLEU
 457.506.566 R.C.S. Roubaix-Tourcoing

API RESTAURATION
 384 rue du Général de Gaulle BP 85
 59370 MONS EN BAROEUL

05/09/2019

COPIE CERTIFIÉE
CONFORME A L'ORIGINAL

Emmanuelle JUBIN
 Adjointe Direction Générale

RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE

CODE BANQUE 13507	CODE GUICHET 00145	NUMERO DE COMPTE 47031062102	CLE RIB 55
-----------------------------	------------------------------	--	----------------------

NOM ET PRENOM : SA API RESTAURATION
ADRESSE :

BOITE POSTALE 85
 59370 MONS EN BAROEUL

DOMICILIATION : BPN - AG CENTRALE- 00145

IBAN : FR76 1350 7001 4547 0310 6210 255
Adresse SWIFT (BIC) : CCBPFRPPLIL

Ce relevé est destiné à être remis, sur leur demande, à vos créanciers ou débiteurs appelés à faire inscrire des opérations à votre compte (virements, paiement de quittances, etc...). Son utilisation vous garantit le bon enregistrement des opérations en cause et vous évite ainsi des réclamations pour erreurs ou retard d'imputation.

R&ERIB0001 (08/02)

4-10-2019

Envoyé en préfecture le 23/12/2020

Reçu en préfecture le 23/12/2020

Affiché le 23/12/2020

ID : 095-219504800-20201221-DEC202058-CC



Mairie de PARMAIN
Place Georges Clemenceau
95620 PARMAIN
TEL. 01 34 08 95 95

**MARCHE PUBLIC DE SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE
MAPA articles R. 2123-1 et suivants du code de la commande publique
Relance après une déclaration d'infructuosité**

C.C.A.P.

(Cahier des Clauses Administratives Particulières)

**PREPARATION ET DISTRIBUTION DE REPAS CONFECTIONNES SUR
PLACE EN LIAISON CHAUDE**

Marché N°2020/03

Date limite de remise des offres : le 20/11/2020 à 12h

Date de la visite des lieux : le 06/11/2020 à 13h30

LT



CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

SOMMAIRE

ARTICLE 1 : objet de la consultation – dispositions générales

ARTICLE 2 : pièces contractuelles du marché

ARTICLE 3 : conditions d'exécution des prestations et obligations

ARTICLE 4 : constatation de l'exécution des prestations

ARTICLE 5 : prix du marché

ARTICLE 6 : modalités de règlement des comptes

ARTICLE 7 : pénalités

ARTICLE 8 : assurances

ARTICLE 9 : résiliation du marché

ARTICLE 10 : droit et langue

ARTICLE 11 : clauses complémentaires

ARTICLE 12 : dérogation au C.C.A.G



ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION – DISPOSITIONS GENERALES

Objet du marché

La présente consultation a pour objet la préparation (approvisionnement des denrées compris) et la distribution de repas destinés au service de restauration scolaire, accueils de loisirs et de repas individuels à domicile. Les repas sont servis en livraison chaude.

Le titulaire assurera la gestion et l'exploitation du service restauration scolaire sur place, ainsi que le portage des repas dans les offices et à domicile du lundi au vendredi.

Dans le cadre de ce marché, les principales missions et obligations du titulaire sont :

- Approvisionnement de l'ensemble des denrées
- Fabrication des repas sur place en liaison chaude directe
- Préparation des goûters
- Distribution et portage des repas dans les offices et à domicile,
- Nettoyage du matériel de cuisine ainsi que les plans de travail et des sols
- Pour assurer cette mission le titulaire s'engage à reprendre le personnel affecté actuellement au service de restauration scolaire, accueils de loisirs et livraison repas à domicile de la ville de Parmain, à savoir 1 cuisinier et 1 aide cuisinier. Les éléments relatifs à la masse salariale et à son coût figurent en annexe du présent CCAP.

Lieu d'exécution :

VILLE DE PARMAIN

Forme du marché

Marché à bons de commande

Marché à procédure adaptée articles R. 2123-1 et suivants du code de la commande publique

Décomposition en tranches et lots

Lot unique

Durée du marché

Le marché est conclu pour une période initiale de 1an. Il est reconductible tacitement 2 fois, soit une durée maximale de 36 mois. Il prend effet à compter du 1^{er} janvier 2021. La commune peut dénoncer le marché en faisant part de sa décision au titulaire au moins deux mois avant la fin de la durée de validité du marché. Dans le cas contraire le marché est reconduit.

ARTICLE 2 : PIECES CONTRACTUELLES DU MARCHE

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

5



A) pièces particulières :

- L'acte d'engagement (A.E) et le bordereau de prix dûment complétés par le titulaire (B.P.U)
- Le présent cahier des clauses administratives particulières (C.C.A.P)
- Le cahier des clauses techniques particulières (C.C.T.P)
- L'offre technique du titulaire

B) pièces générales :

- Le cahier des clauses administratives générales (C.C.A.G) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services, approuvé par l'arrêté du 19 janvier 2009

ARTICLE 3 : CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS ET OBLIGATIONS

Les prestations devront être conformes aux stipulations du marché (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du marché).

Le marché s'exécute au moyen de bons de commande dont le délai d'exécution commence à courir à compter de la date de notification du bon.

Matériels, objets et approvisionnement confiés au titulaire :

En vue de l'exécution du marché, des matériels, objets et approvisionnements seront remis par le pouvoir adjudicateur au titulaire sans transfert de propriété à son profit.

Les conditions de remise puis de restitution sont prévues à l'article 17 du C.C.A.G – F.C.S

Formation du personnel

Le titulaire assurera la formation du personnel chargé d'utiliser les prestations.

Le titulaire devra assurer la formation du cuisinier, de l'aide cuisinier ainsi que du personnel communal dans les domaines HACCP, sécurité alimentaire et être capable d'expliquer la notion et l'intérêt des « produits issus de l'agriculture raisonnée », et biologique.

ARTICLE 4 : CONSTATATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

La ville doit pouvoir s'assurer à tout instant du bon déroulement et du bon fonctionnement des commandes réalisées par le prestataire, ainsi que du contrôle des livraisons.

Le prestataire devra donc pouvoir justifier et répondre aux demandes écrites (courrier postal, courriel, fax) de la Ville dans un délai de 8 jours en cas de problème sur les livraisons.

A l'issue des opérations de vérification, le pouvoir adjudicateur prendra sa décision dans les conditions prévus aux articles 24 et 25 du C.C.A.G – F.C.S

LT



ARTICLE 5 : PRIX DU MARCHÉ

Caractéristiques des prix pratiqués

Les prestations faisant l'objet du marché seront réglées par application des prix unitaires selon les stipulations de l'acte d'engagement.

Le candidat devra détailler le coût unitaire d'un repas (déjeuner) et d'un goûter.

Modalités de variations des prix

Les prix unitaires du présent marché sont réputés fermes et non révisibles pour une durée de 1 an à compter de l'entrée en vigueur de celui-ci.

Les révisions seront ensuite annuelles à la date de renouvellement par application de la formule suivante :

$$\text{Formule de révision de prix} \\ P = P_o \times (0.50 I/I_o + 0.50 I''/I''_o)$$

P = nouvelles valeurs

P_o = valeurs stipulées au contrat

I = dernière valeur publiée à la date d'ajustement de l'indice des prix à la consommation « Restauration » publié par l'INSEE sous l'identifiant 0639022

I_o = valeur du même indice pris pour base de l'ajustement précédent

I'' = dernière valeur publiée à la date d'ajustement de l'indice des prix à la consommation « Repas dans un restaurant scolaire ou universitaire » publié par l'INSEE sous l'identifiant 0639025

I''_o = valeur du même indice prise pour base lors de l'ajustement précédent.

ARTICLE 6 : MODALITES DE REGLEMENT

Dispositions fiscales

Les prestations sont facturées aux taux de la TVA en vigueur au moment de la facturation.

Modalités de règlement

Au début de chaque mois, le titulaire remet à la commune 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 TVA et d'autres taxes éventuellement applicables
- le prix total TVA et toutes taxes comprises.





Délai global de paiement

Les sommes dues au titulaire seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des demandes de paiement conformément à l'article R. 2192-10 du code de la commande publique. L'absence de mandatement sous le délai prévu fait courir de plein droit des intérêts moratoires majorés de 8 points au profit du titulaire.

ARTICLE 7 : PENALITES

Pénalités de retard

Lorsque le délai contractuel d'exécution ou de livraison est dépassé, par le fait du titulaire, celui-ci encourt, par jour de retard et sans mise en demeure préalable des pénalités fixées à 400 €.

Si le titulaire ne remplit pas les obligations qui lui sont imposées par le présent contrat, des pénalités pourront lui être infligées sans mise en demeure préalable et sans préjudice s'il y a lieu des dommages et intérêts envers les tiers.

1ere hypothèse : non-respect de la composition qualitative et/ou quantitative des menus

Le pouvoir adjudicateur est chargé dans un premier temps de recenser les dysfonctionnements signalés par les usagers portant tant sur la qualité que la quantité des denrées alimentaires, puis de contrôler si ceux-ci sont justifiés.

- Si la commune recense un seul signalement de mécontentement dans le mois celui-ci, fait l'objet d'une simple mise en garde écrite.

A partir de 4 dysfonctionnements, une réfaction de 400 € par remarque sera appliquée.

A compter de 10 dysfonctionnements le contrat sera dénoncé de plein droit.

Au-delà de 3 dysfonctionnements dans le mois une réunion se tiendra de plein droit à la demande de la commune. Sans réponse de la part du prestataire, une réfaction de 600 € sera appliquée sur la facture mensuelle du mois suivant.

2ème hypothèse : retard ou absence de livraison partielle ou totale

A l'identique du paragraphe ci-dessus, les retards ou les absences de livraison et de nettoyage sont signalés à la commune et contrôlés par celle-ci

- Une réfaction de 400 € par jour est appliquée sur la facture mensuelle du mois suivant si le nettoyage de l'office n'est pas réalisé
- Une réfaction de 95 € par demi-heure de retard de livraison est appliquée sur la facture mensuelle du mois suivant celui du constat du (des) retard(s)
- Une réfaction de 400 € par absence de livraison est appliquée sur la facture mensuelle du mois suivant celui du (des) constat(s) d'absence de livraison.
- La charge résultant de l'absence de livraison totale sera facturée au titulaire du marché.

LT



3ème hypothèse : non production dans les délais impartis, des documents prévus au C.C.T.P
Une réfaction de 400 € est appliquée sur la facture du mois suivant lorsque :

- Les analyses bactériologiques décrites au C.C.T.P n'auront pas été fournies dans les délais impartis
- Les différents documents exigés par le C.C.T.P (les bons de livraison, les propositions de menus, rapport annuel sur les formations suivies ainsi que le rapport de gestion...) ne seront pas présentés en temps voulu.

Toutes les pénalités ou réfaction citées ci-dessus seront appliquées sur la facture du mois suivant leur constat et feront l'objet d'un courrier en recommandé avec accusé de réception.

Pénalités d'indisponibilité pour les prestations de maintenance

Il n'est pas prévu de pénalité d'indisponibilité

ARTICLE 8 : ASSURANCES

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 est couvert par un contrat d'assurance au titre de la responsabilité civile découlant des articles 1240 et suivants du Code civil.

Il devra donc fournir une attestation de son assureur justifiant qu'il est à jour de ses cotisations et que sa police contient les garanties en rapport avec l'importance de la prestation, pour la durée du marché.

L'attestation sera fournie dans un délai de 15 jours précédant le renouvellement du contrat.

ARTICLE 9 : RESILIATION DU MARCHE

Les conditions de résiliation applicables au présent marché sont les suivantes :

En cas de résiliation pour motif d'intérêt général par le pouvoir adjudicateur le titulaire percevra à titre d'indemnisation une somme forfaitaire calculée en appliquant au montant initial hors TVA diminué du montant hors TVA non révisé des prestations admises un pourcentage égal à 5 %.

D'autre part en cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux articles R. 2143-6 et suivants du code de la commande publique ou de refus de produire les pièces prévues aux articles D8222-5 ou D8222-7 à 8 du code du travail conformément à l'article R. 2143-8 du code de la commande publique il sera fait application aux torts du titulaire des conditions de résiliation prévues par le marché.

CT



ARTICLE 10 : DROIT ET LANGUE

En cas de litige seul le tribunal administratif de Cergy Pontoise est compétent en la matière

Tous les documents doivent être entièrement rédigés en langue française. S'ils sont rédigés dans une autre langue ils doivent être accompagnés d'une traduction en français certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté.

ARTICLE 11 : CLAUSES COMPLEMENTAIRES

Le marché est traité à prix unitaire. Les prix unitaires du bordereau de prix seront appliqués aux quantités réellement exécutées.

Sanctions pécuniaires

En cas de faute grave de la part du titulaire et notamment :

- en cas de non-respect de la fraîcheur et de la qualité des denrées,
- en cas de non-respect des quantités à livrer,
- en cas de non-conformité des règles ou prescriptions en vigueur en matière de sécurité, d'hygiène ou de nutrition.

Une pénalité proportionnelle sera appliquée sur le nombre total de repas servis dans la journée après simple avis par lettre recommandée. Cette pénalité fera l'objet d'un titre de recettes à recouvrer par le Receveur Municipal et sera de l'importance suivante :

- l'ensemble du prix facturé TTC en cas d'intoxication sans préjudice des conséquences éventuelles,
- la moitié du prix facturé TTC si la qualité ou la quantité de la viande est en cause,
- le tiers du prix facturé TTC si la qualité ou la quantité des légumes est en cause,
- le huitième du prix facturé TTC si la qualité ou la quantité des desserts est en cause,
- le vingt quatrième du prix facturé TTC si la qualité ou la quantité des hors d'œuvre est en cause.

Sanctions résolutoires

Pour tous les motifs énumérés à l'article 11 du présent cahier des charges, la commune se réserve le droit de résilier le présent marché après deux mises en demeure adressées par lettres recommandées avec accusé de réception et un préavis d'un mois, sans que le titulaire ne puisse prétendre à indemnisation.

Mise en régie provisoire

Dans le cas où la commune constaterait une extrême négligence dans la manière de servir ou une interruption générale ou partielle du service, elle impartit un délai de 24 heures au titulaire soit pour mettre fin à tous les abus ou manquements, soit pour reprendre le service. A

LS



l'expiration de ce délai, si ses prescriptions ne sont pas respectées, la commune peut ordonner la mise en régie immédiate.

La commune a, sans aucune formalité et aux frais et risques du titulaire, le droit d'exécuter le service jusqu'à ce qu'elle soit en mesure de prendre une décision définitive à ce sujet.

Déchéance

En cas de faute particulière grave, la commune peut, outre les mesures prévues par l'article 11, prononcer la déchéance du titulaire dans les cas suivants :

- si le titulaire interrompt définitivement le service dont il a la charge et si après un délai de cinq jours à dater du jour où aura commencé l'exploitation provisoire mentionnée à l'article 11, et, sauf cas de force majeure, si le titulaire n'a pas fait preuve qu'il est en mesure de reprendre son service,
- si le titulaire ne se conforme pas aux obligations qui lui incombent et si après une mise en demeure de s'y conformer, à la fin de délai fixé, le titulaire n'a pas déféré à cette mise en demeure.

Les conséquences de la déchéance sont à la charge du titulaire.

Résiliation

Le titulaire encourra la résiliation si après un mois de régie il n'est pas en mesure de demander sa cessation et s'il n'a pas repris ses activités.

Le marché pourra également être résilié de plein droit par la Collectivité et sans indemnité pour le titulaire :

- en cas de faillite de l'entreprise ou de liquidation de biens, sauf si le représentant légal de la Collectivité, statuant par son assemblée délibérante, accepte dans l'éventualité où le Syndic aurait été autorisé par le Tribunal à continuer l'exploitation du service, les offres qui peuvent être faites par ledit Syndic pour la continuation du service.
- en cas de règlement judiciaire si l'entreprise n'est pas autorisée à continuer l'exploitation de son service.

Cession du marché

Toute cession partielle ou totale du marché, tout changement de titulaire ne peut avoir lieu qu'en vertu d'une autorisation résultant d'une délibération de l'assemblée compétente.

Règlement des litiges

Le Tribunal Administratif de Pontoise sera seul compétent pour le règlement des litiges.

LT



ARTICLE 12 : DEROGATION AU CCAG

La dérogation au CCAG fournitures courantes et services est la suivante :


- Pénalité de retard (article 7) déroge à l'article 14-1 du CCAG

A Roissy en France....., le 19/12/2020

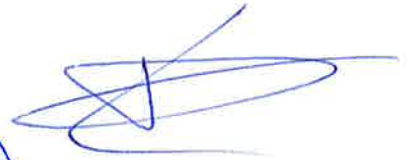
A Parmain, le 21 décembre 2020

Le candidat ou le titulaire

la commune de Parmain


ART RESTAURATION - IDF Enseignement
Bat D Parc des reflets Paris Nord 2
185 avenue du Bois de la Pie
CS 53109 - Roissy en France
95950 Roissy Charles de Gaulle Cedex
Tél : 01 76 52 07 75







ANNEXE ELEMENTS RELATIFS A LA REPRISE DU PERSONNEL

2 employés sont actuellement affectés à la restauration collective dont les contrats ont les caractéristiques suivantes :

Emploi	Statut	CCN niveau	Echelon	Type contrat	Type horaire	Date entrée cont.	Horaires hebdo	Horaires mensuel	Statut activité	Salaires de base	Prime d'ancienneté
CHEF GERANT	Agent de maîtrise	Niveau 7	Echelon non renseigné	CDI classique	Temps plein	22/01/2009	34,87	151,10	Actif	2 635,10	
COMMIS DE CUISINE	Employé qualifié	Niveau 3	Echelon non renseigné	CDI classique	Temps plein	03/04/2017	34,87	151,10	Actif	1 584,49	

Ils bénéficient tous les 2 d'un 13^e mois.

Aucun départ en retraite n'est prévu pour le moment.

Aucun employé n'est en arrêt.

Le chef gérant bénéficie de 15 jours de RTT par an.

Le commis de cuisine bénéficie de 7 jours de RTT par an.

LT.

Envoyé en préfecture le 23/12/2020

Reçu en préfecture le 23/12/2020

Affiché le 23/12/2020

ID : 095-219504800-20201221-DEC202058-CC



Mairie de PARMAIN
Place Georges Clemenceau
95620 PARMAIN
TEL. 01 34 08 95 95

MARCHE PUBLIC DE SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE
Articles R. 2123-1 et suivants du code de la commande publique
Relance après une déclaration d'infructuosité

C.C.T.P

(Cahier des Clauses Techniques Particulières)

**PREPARATION ET DISTRIBUTION DE REPAS CONFECTIONNES SUR
PLACE EN LIAISON CHAUDE**

Marché N°2020/03

Date limite de remise des offres : le 20/11/2020 à 12h

Date de la visite des lieux : le 06/11/2020 à 13h30



Mairie de PARMAIN
Place Georges Clemenceau
95620 PARMAIN
TEL. 01 34 08 95 95

SOMMAIRE

CHAPITRE PREMIER : organisation (page 3)

- 1 Objet du marché
- 2 Fonctionnement des services
- 3 Convives
- 4 Heures et durée des services
- 5 Structure des repas
- 6 Règlementation

CHAPITRE DEUX : menus (page 6)

- 7 Elaboration : affichage
- 8 Distribution alimentaire hors menu

CHAPITRE TROIS : spécifications qualitatives (page 8)

- 9 Références générales
- 10 Spécifications de salubrité
- 11 Spécifications nutritionnelles
- 12 Spécifications organoleptiques et gastronomiques

CHAPITRE QUATRE : spécifications quantitatives (page 9)

- 13 Références générales

CHAPITRE CINQ : traçabilité des produits (page 9)

- 14 Conformité

CHAPITRE SIX : conditions d'exécution des prestations (page 9)

- 15 Personnel
- 16 Locaux
- 17 Matériel
- 18 Vêtements de travail du personnel

CHAPITRE SEPT : remise des installations en fin de marché (page 12)

- 19 Organisation fin de contrat

CHAPITRE HUIT : sanction en cas de discontinuité du service (page 13)

- 20 Organisation fin de contrat

CHAPITRE NEUF : réclamation des convives et litiges (page 13)

- 21 Organisation fin de contrat



Mairie de PARMAIN
Place Georges Clemenceau
95620 PARMAIN
TEL. 01 34 08 95 95

CHAPITRE UN : ORGANISATION

1 - Objet du marché

Le présent document a pour objet de définir les conditions dans lesquelles la commune de Parmain souhaite confier à une société de restauration collective un contrat en vue de l'exécution de prestations relatives à la restauration, soit la préparation (approvisionnement des denrées compris) de repas confectionnés dans les locaux de la commune 5 jours par semaine (périodes scolaires et vacances scolaires).

Le titulaire qui déclare connaître parfaitement les locaux de l'établissement mis à sa disposition par le contrat, s'engage d'une manière générale à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du fonctionnement de la cuisine centrale ainsi que des annexes.

Pendant la période de vacances estivales, le titulaire assure une liaison froide pendant 3 semaines à compter du dernier lundi du mois de juillet ou du premier lundi du mois d'août.

Il assure :

- L'approvisionnement de l'ensemble des denrées ;
- L'entreposage des denrées dans les réserves existantes mises à la disposition par la commune ;
- Le nettoyage du matériel de cuisine utilisé, ainsi que des plans de travail et des sols ;
- La préparation des repas en liaison chaude (cuisine traditionnelle) ;
- La distribution dans les offices et le portage des repas aux personnes à domicile

Le titulaire est garant du respect des procédures HACCP, des engagements pris envers les tiers, notamment vis-à-vis des fournisseurs et de son personnel de cuisine.

Les prestations, objet du marché, sont définies comme suit :

2 - Fonctionnement des services

Les repas sont servis à table par le personnel communal.

Les services seront assurés par le titulaire tous les jours sauf samedi, dimanche et jours fériés, tous les mois de l'année (sauf décision contraire de la Municipalité)

Estimation annuelle :

Nombre de repas	Total
Écoles et accueils de loisirs maternels Période scolaire, et vacances scolaires	18 500
Ecoles et accueils de loisirs élémentaires Période scolaire, et vacances scolaires	35 000
Adultes + repas à domicile	2 500
TOTAUX	56 000
Nombre de goûters	13 100

Le titulaire assurera la fourniture et la livraison de serviettes en papier pour l'ensemble des usagers des écoles élémentaires.



Mairie de PARMAIN
Place Georges Clemenceau
95620 PARMAIN
TEL. 01 34 08 95 95

Le prestataire pourra, exceptionnellement, à la demande de la commune, et pour des raisons particulières (travaux, effectif moindre...) être amené à fournir des repas en liaison froide.

Livraison des denrées

Les horaires devront permettre d'assurer les menus prévus.

Le rythme des livraisons doit être fonction des menus, des matériels et locaux de stockage mis à disposition.

3 – Usagers

L'effectif prévisionnel est fixé comme suit :

1/ Scolaires et vacances sur 3 sites (répartis selon le nombre de convives en 1 ou 2 services par structure)

- Repas du midi :
Pendant la période scolaire : lundi, mardi, jeudi, vendredi : 320 à 370 usagers par jour
Pendant la période scolaire : mercredi : 80 à 100 usagers par mercredi
Hors période scolaire : lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi 50 à 100 convives par jour
- Goûter : moyenne de 1 100 par mois

2/ Repas portés aux personnes à domicile : environ 15 à 18 repas distribués par jour

La commune réglera au titulaire du contrat le nombre de repas servis.

4 – Heures et durée des services

- Repas de midi : le restaurant scolaire est ouvert de 11 h 30 à 13 h 20

5 – Structure des repas

Repas de midi

Pour la maternelle :

Menus à 5 composants :

- Une entrée : hors d'œuvre ou un potage
- Un plat protidique principal
- Un plat d'accompagnement
- Un fromage ou un laitage
- Un dessert
- Pain artisanal
- Condiments à titre exceptionnel



Mairie de PARMAIN
Place Georges Clemenceau
95620 PARMAIN
TEL. 01 34 08 95 95

Pour l'élémentaire :

- Une entrée : Hors d'œuvre ou un potage
- Un plat protidique
- Un plat d'accompagnement
- Un fromage ou un laitage
- Un dessert
- Pain artisanal
- Condiments à titre exceptionnel

Une fois par semaine maximum (sauf le mercredi), un menu 4 composants (présence d'un produit laitier dans l'entrée ou le dessert).

Une fois par semaine obligation de préparer un repas végétarien (en changeant de jour toutes les semaines)

Goûter

3 composantes en respectant l'équilibre alimentaire :

- 1 boisson (lait, jus de fruits, sirop)
- 1 produit céréalier (pain, viennoiserie, gâteau maison, biscuits...)
- 1 accompagnement (barre de chocolat, confiture, compote, fruit)

Boissons de table

Pour la restauration scolaire, l'eau distribuée est l'eau d'adduction publique.

Prescriptions en matière d'origine et qualité des produits

- Le titulaire devra favoriser l'approvisionnement local en circuit court et très court,
- Le poisson devra exclusivement être pêché selon de méthodes respectueuses de l'environnement,
- Le pain devra, dans la mesure du possible provenir d'une boulangerie locale qui assurera les livraisons,

Animations

La prestation comprendra également :

- 7 repas à thèmes et animations dans l'année en plus de la semaine du goût avec intervention en milieu scolaire (maternelle et élémentaire),
- un petit déjeuner ou un goûter équilibré avec un nutritionniste une fois par vacances scolaires dans les accueils de loisirs.
- deux repas festifs dans l'année au minimum à l'occasion des fêtes de Noël et de fin d'année scolaire
Soit un évènement par mois de septembre à juin.

Astreintes particulières

Pour les convives soumis à des régimes alimentaires particuliers sur prescriptions médicales, un PAI (protocole d'accueil individualisé) doit obligatoirement être mis en place avec la Mairie, l'école, le médecin et la famille. Les repas sont fournis par les parents.

6 - Réglementation

Le titulaire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire.

Le titulaire doit respecter les recommandations rédigées par le Groupe d'Etude des Marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN).



Mairie de PARMAIN
Place Georges Clemenceau
95620 PARMAIN
TEL. 01 34 08 95 95

Tout produit biologique proposé dans le cadre du marché doit être en conformité avec la réglementation française en vigueur.

Régulièrement, il sera procédé au pesage des denrées à jeter sur les différents offices, sous la responsabilité du titulaire. Les résultats devront être consignés dans un registre.

CHAPITRE DEUX : MENUS - DISTRIBUTION

7 - Elaboration des menus

Les menus, goûters, sont proposés par le titulaire du marché et arrêtés par la Commission de restauration, avec l'aide d'une diététicienne, diplômée d'État et rémunérée par le titulaire du marché.

La Commission de restauration réunit tous les deux mois le titulaire, la diététicienne, des représentants des parents d'élèves et des élus de la commune. Des enfants peuvent également participer à cette commission.

Les propositions de menus devront être adressées à commune au moins 10 jours avant la tenue de ladite commission.

Les menus définitifs seront transmis par le titulaire du marché dans les 72 heures suivant la Commission de restauration par voie électronique.

Les menus effectivement servis doivent être conformes à ceux ayant reçu l'approbation de la Commission de restauration. Toutefois, le titulaire peut, en cours de réalisation, procéder à des modifications, à conditions que celles-ci soient uniquement justifiées par les aléas de l'approvisionnement ; ces denrées devront respecter les équivalences alimentaires et ne pas modifier la valeur nutritionnelle, ne pas nuire à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

En cas de modification, le titulaire du présent contrat devra aviser immédiatement le Service de restauration qui devra donner son approbation aux modifications envisagées par voie électronique.

La commune assure la communication électronique sur le site de la commune et l'affichage des menus sur les tableaux de chaque école, que lui fournit le titulaire.

Précisions complémentaires

Plat protidique principal :

Les steaks hachés, paupiettes, saucisses, préparations diverses telles que quenelles, tomates farcies, raviolis, hachis Parmentier, viandes reconstituées... ne doivent pas apparaître plus d'une fois pour 10 repas.

Viande :

. La viande sera de bonne qualité, devra toujours être de 1^{ère} catégorie et de race charolaise label rouge française

. Les viandes en sauces : elles seront dégraissées au maximum et sélectionnées dans les morceaux suivants :

- Veau et agneau : épaule
- Bœuf : paleron, jumeau, macreuse, basse côte.



Mairie de PARMAIN
Place Georges Clemenceau
95620 PARMAIN
TEL. 01 34 08 95 95

. Les steaks hachés seront garantis pure viande de bœuf, présenteront une teneur en matière grasse de 15% maximum et hachés gros grain.

D'une façon générale, la composition des produits sera précisée pour les préparations à base de viandes ou de poissons hachés, raviolis, bolognaises, lasagnes, brandades, etc....

. Le jambon de porc sera de qualité au torchon (sans poly phosphate)
. Les volailles seront certifiées : 100 % alimentation végétale

. Le poisson :

La fréquence sera 3 fois au minimum toutes les 2 semaines, sans jour fixe.

Il sera proposé des variétés différentes sur toute l'année.

Les poissons panés et les beignets de poisson seront proposés en plein filet.

. Produits panés :

Les viandes panées seront de priorité maison et les autres produits panés limité à 2 fois par mois.

. Les légumes :

Les légumes frais (ou surgelés) seront proposés en priorité. Les purées de légumes seront faites maison.

Les fruits seront de saison et variés.

Les crudités seront élaborées à partir de légumes frais.

Les conserves de légumes saumurés seront exclues.

Les légumes cuits seront proposés essentiellement à partir de légumes frais ou surgelés.

Les fruits ou les légumes frais seront de catégorie 1 ou catégorie extra.

Les laitages :

Les fromages seront majoritairement à la coupe.

Les laitages et produits divers pour desserts (flans, crèmes, mousses etc..) seront choisis dans des gammes garantissant les qualités gustatives et nutritionnelles (exemple : moins de sucre, plus de calcium).

Les produits modifiés génétiquement sont exclus (O.G.M)

8 – Distribution alimentaire hors menus

En dehors de l'exécution des menus, le titulaire s'engage à ne se livrer à aucune vente ni distribution dans les locaux de la commune, sauf autorisation expresse de celle-ci.

Le titulaire du marché s'engage à conclure, dès la notification du présent marché, une convention avec un ou des associations caritatives habilitées pour donner ces denrées alimentaires afin de traiter les restes alimentaires.

Les restes alimentaires qui ne seront pas donnés dans le cadre de la convention précitée devront être jetés sans délai.



Mairie de PARMAIN
Place Georges Clemenceau
95620 PARMAIN
TEL. 01 34 08 95 95

CHAPITRE TROIS : SPECIFICATIONS QUALITATIVES

9 - Références générales

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières.

Elles doivent en outre être conformes :

- Aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR ;
- Aux normes de qualités définies par le Groupe d'études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN). Toute disposition nouvelle du GEMRCN est applicable dès sa publication.
- Aux normes HACCP mises en place par le titulaire du marché.

10 - Spécification de salubrité

Le titulaire doit notamment respecter les dispositions des textes en vigueur concernant la salubrité.

11 - Spécifications nutritionnelles

Le titulaire doit appliquer les principes et les spécifications nutritionnels indiqués à l'article 9 et observer les normes nutritionnelles en vigueur.

12 - Spécifications organoleptiques et gastronomiques

La préparation des aliments

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et tendre à approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur. Les plats devront être appétissants et avoir une qualité gustative certaine.

Les repas sont préparés le jour même. L'instant de la préparation des plats doit être le plus possible rapproché de l'instant de leur distribution, car les risques de développement microbien, dans les préparations, augmentent en fonction de l'importance du délai écoulé entre préparation et distribution.

La température des plats

Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plats doit être optimale à l'instant du service, qu'il s'agisse de plats chauds ou de préparations froides. Les plats doivent garantir une constance de chauffe d'au minimum + 63° C. En ce qui concerne les viandes rôties ou grillées, toutes précautions doivent être prises afin que les procédés de maintien de température n'entraînent aucun dessèchement ni racornissement (en particulier : la cuisson et la découpe seront faites au dernier moment).

Analyses bactériologiques

Le titulaire devra procéder à des prélèvements sur les ingrédients avant préparation pour analyse dans un laboratoire agréé. Le titulaire devra également conserver à chaque service des échantillons témoins conformément à la législation en vigueur. Le coût des analyses est à la charge du prestataire.

La commune peut, à sa convenance, demander une analyse.



Mairie de PARMAIN
Place Georges Clemenceau
95620 PARMAIN
TEL. 01 34 08 95 95

CHAPITRE QUATRE : SPECIFICATIONS QUANTITATIVES

13 - Les Quantités

Les denrées utilisées seront conformes aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du Groupement d'Études des Marchés de Restauration Commune et de Nutrition (G.E.M.R.C.N). Ainsi qu'aux priorités nutritionnelles nationales établies dans le cadre du programme National de Nutrition Santé (PNNS 2016-2020).

Le tableau de grammage est celui figurant dans la recommandation des textes en vigueur.

Le soumissionnaire devra obligatoirement fournir dans son offre, les grammages qu'il pratique et ce en respectant l'équilibre diététique des repas.

CHAPITRE CINQ : TRACABILITE DES PRODUITS

14 – La traçabilité

La traçabilité devra être conforme aux textes en vigueur et doit permettre de retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une denrée alimentaire ou d'un ingrédient.

Le titulaire devra, à tout moment, et chaque fois que la commune le demandera, être capable de fournir l'ensemble des justificatifs permettant une traçabilité totale des produits utilisés.

A CET EGARD, ET EN PARTICULIER, TOUTE UTILISATION DE PRODUITS CONTENANT DES O.G.M. (ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES) EST FORMELLEMENT INTERDITE

CHAPITRE SIX : CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

15 – Personnel

Recrutement et rémunération

Le titulaire recrute et rémunère le personnel nécessaire au fonctionnement de la cuisine et l'emploi sous sa seule responsabilité (un chef cuisinier et un aide cuisinier).

La commune met à la disposition du titulaire du marché du personnel communal pour effectuer les travaux de service des repas aux convives, aider à la préparation des repas, assurer l'enlèvement de la vaisselle sale et nettoyer les locaux.

Le nombre et le niveau professionnel d'encadrement et du personnel spécialisé par catégories prévues, chef cuisinier et aide cuisinier, sont ceux précisés par le titulaire dans son décompte des prix.

Le prestataire s'engage à reprendre le personnel affecté actuellement au service de restauration scolaire, accueils de loisirs et livraison de repas à domicile à savoir 1 cuisinier et 1 aide cuisinier. Les éléments relatifs à la masse salariale et à son coût figurent en annexe du CCAP. Les missions de ce personnel sont les suivantes :



Mairie de PARMAIN
Place Georges Clemenceau
95620 PARMAIN
TEL. 01 34 08 95 95

- un chef de cuisine qualifié afin d'assurer le bon déroulement des repas (commandes, préparation des plats, contrôle de l'hygiène, sécurité, gestion des stocks, contrôle des températures), moteur pour l'équipe et force de propositions, faisant part de son expertise sur les fonctionnements, les matériels, l'organisation des méthodes de fonctionnement,
- un aide cuisinier afin d'assurer la mission d'aide à la préparation des repas, assurer la distribution dans les différents offices et le portage des repas à domicile.

Le titulaire s'engage au remplacement de ces personnels en période de congé et en cas de maladie. Le chef de cuisine et l'aide cuisinier ne doivent pas prendre leurs congés à la même période. Le chef de cuisine ne devra pas prendre ses congés durant les périodes scolaires.

Le titulaire doit communiquer à la commune le certificat médical d'aptitude, l'extrait de casier judiciaire, le diplôme et le CV du Chef cuisinier et de son aide cuisinier.

Le titulaire s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur, en matière de sécurité sociale, législation du travail et législation fiscale, et HACCP.

Le titulaire s'engage à assurer une formation minimum de deux demi-journées par an pour l'ensemble du personnel de restauration qui compte entre 9 et 12 agents (avec augmentation possible en fonction du nombre de repas servis). Elle consistera en une remise à niveau ou perfectionnement sur l'organisation du travail et les règles d'hygiène.

Prophylaxie

En ce qui concerne l'hygiène du personnel, le titulaire doit mettre en application les mesures déterminées à l'article 6 de l'instruction générale interministérielle précitée du 6 mars 1968 ainsi que celles édictées en la matière par le règlement sanitaire départemental.

Selon les principes d'hygiène, le titulaire ne peut affecter en cuisine un agent, au cours d'une même période continue de travail, à la fois un poste du secteur dit « souillé » (ou s'effectuent par exemple les travaux tels que l'évacuation des déchets, l'enlèvement de la vaisselle sale, la désinfection, le lavage, le nettoyage des locaux et du matériel, la réception, l'entreposage ou la manutention des denrées à l'état brut, l'épluchage des légumes etc..) et à un poste du secteur dit « sain » (comportant la manipulation et la préparation des denrées parées et les opérations de préparation culinaire).

Le titulaire doit, sous sa propre responsabilité, assurer la surveillance médicale de son personnel. Cette surveillance est effectuée dans les conditions déterminées par arrêté interministériel en vigueur.

16 - Locaux

La commune met à la disposition du titulaire des locaux nécessaires (cuisine centrale et locaux annexes). Le titulaire dispose des dits locaux à titre précaire et gratuit, sans occupation privative ; il ne peut établir d'autres installations fixes, ni modifier celles existantes.

État des lieux contradictoire

Conformité des installations à la réglementation en vigueur.

Un état des lieux et un inventaire est établi entre les parties, préalablement à la prise en charge de la gestion par le titulaire.



Mairie de PARMAIN
Place Georges Clemenceau
95620 PARMAIN
TEL. 01 34 08 95 95

Un état des lieux de sortie sera organisé dans les six mois avant la fin du marché.

Entretien des locaux

Le titulaire assure avec son chef gérant et le personnel communal, le maintien en parfait état de propreté et l'entretien courant de tous les locaux (cuisine et annexes) ainsi que les abords utilisés pour la livraison des marchandises et l'évacuation des déchets ou des emballages vides.

Le contrôle sera assuré selon les règles de la méthode HACCP.

La commune est responsable du maintien en bon état des peintures, du nettoyage des plafonds, murs et vitres, ainsi que des hottes et de leurs filtres et des caniveaux.

Le titulaire doit se conformer en ce qui concerne l'utilisation et le fonctionnement des locaux mis à sa disposition aux règles en vigueur concernant l'hygiène des locaux.

Le titulaire fournit les produits nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant : articles de droguerie, produits d'entretien spécifiques au milieu de la restauration

Réparations

Le titulaire doit signaler sans délai à la personne responsable, les défauts justifiant des réparations.

La commune se réserve la faculté d'effectuer tous les travaux qu'elle juge nécessaires. Le titulaire sera informé par écrit des travaux et aménagements qui en découlent.

Les installations immobilières font l'objet de visites effectuées par un représentant du titulaire et de la commune dans les conditions définies par cette dernière.

17- Matériel

Gros matériel

La commune met à la disposition du titulaire, pendant la durée du marché, le gros matériel (installations frigorifiques de cuisine, meubles, batteries de cuisine) en bon état de fonctionnement.

Comme pour les locaux, un inventaire contradictoire entre les parties est établi préalablement à la prise en charge du gros matériel par le titulaire.

Le titulaire se charge avec son personnel et celui mis à disposition par la commune du nettoyage, du maintien en parfait état de propreté et de l'entretien courant du gros matériel de cuisine mis à sa disposition.

Petit matériel

La commune met à la disposition du titulaire le petit matériel (vaisselle, verrerie, couverts ...). Ce petit matériel fait également l'objet d'un inventaire contradictoire, initial comme dit supra, puis annuellement.



Mairie de PARMAIN
Place Georges Clemenceau
95620 PARMAIN
TEL. 01 34 08 95 95

Renouvellement du matériel

La commune assure le renouvellement du gros matériel et en supporte la charge sauf si la nécessité de ce renouvellement est imputable à la négligence ou à la faute du titulaire qui en assurera dans ce cas la charge financière.

La commune assure le renouvellement du petit matériel (vaisselle, verrerie, couverts ...)

Entretien du matériel

L'entretien technique du matériel de cuisine et des installations frigorifiques est sous la responsabilité de la commune.

Le nettoyage et l'entretien courant du gros et du petit matériel sont assumés par le titulaire, avec son chef gérant, aide cuisinier et le personnel communal.

Fluides, Énergies

La commune assure sauf cas de force majeure, l'arrivée sur place de l'eau, du gaz, de l'électricité, et du chauffage ainsi que l'accès à la ligne internet et téléphonique. La fourniture du matériel de téléphonie et/ou de télécopie, de l'imprimante et de l'ordinateur est à la charge du prestataire.

Sécurité

L'entretien des matériels et réseaux relatifs à la sécurité est à la charge de la commune. Cela concerne les branchements des alarmes, les réseaux informatiques, d'électricité, de gaz, d'eau, de chauffage.

Camion isotherme

Le prestataire met à la disposition de l'aide cuisinier recruté et rémunéré par le titulaire du marché un camion isotherme pour la livraison de repas sur les offices et le portage à domicile des repas. L'assurance, le carburant et la location du véhicule sont à la charge du prestataire.

Le véhicule devra être de préférence électrique ou répondre au crit'air 1 ou 2 de la classification des véhicules en application des articles L.318-1 et R.318-2 du Code de la Route.

18 - Vêtements de travail du personnel

La fourniture, le nettoyage et l'entretien des vêtements de travail sont à la charge du titulaire pour son personnel et pour le personnel communal. Une paire de sabots devra être fournie annuellement à chaque agent. Un vestiaire est mis à disposition du chef gérant.

CHAPITRE SEPT : REMISE DES INSTALLATIONS EN FIN DE MARCHÉ

Le titulaire doit en fin de marché :

- remettre sans délai à la commune les locaux et les installations et matériels dans la situation où ils lui ont été initialement confiés, qui est définie par l'état des lieux contradictoire prévu au chapitre 6 alinéa 16
- remettre les clés qui lui ont été confiées.



Mairie de PARMAIN
Place Georges Clemenceau
95620 PARMAIN
TEL. 01 34 08 95 95

CHAPITRE HUIT : SANCTIONS EN CAS DE DISCONTINUITÉ DU SERVICE

19 – Continuité du service

Le présent marché ayant pour objet l'exécution d'un service public régi par la règle de la continuité, le titulaire s'engage à assurer l'approvisionnement des repas en cas de grève, de congés ou de maladie de son personnel, et à pourvoir à son remplacement immédiat.

Au cas où l'approvisionnement ne serait pas assuré par le titulaire, la commune se substituerait au titulaire mais lui ferait supporter la charge résultant de l'excédent des dépenses auxquelles elle devrait faire face en raison de la carence de ce dernier.

En cas de difficultés majeures ou exceptionnelles, le prestataire informe dans les meilleurs délais la commune.

Si la commune constate une prestation défectueuse de la part du titulaire, elle pourra procéder à l'application des sanctions prévues au C.C.A.P et à la rupture du contrat éventuellement.

En cas de grève du personnel du titulaire empêchant totalement ou partiellement la fabrication, la livraison et/ou le service des repas, le titulaire s'engage à assurer la continuité du service public. En cas de grève prolongée la commune pourra assurer le service aux frais et risques du titulaire, par toutes personnes et moyens appropriés.

20 - Mesures coercitives

Le titulaire s'engage pendant la période du contrat, à assurer régulièrement la continuité du service de restauration sauf dans les cas suivants :

- cas de force majeure (incendie, dégâts des eaux, inondations, catastrophes naturelles)
- destruction totale ou partielle des biens immobiliers affectés à l'établissement et nécessaires à la bonne marche du service public de la restauration,
- obligation de suspendre la prestation pour des raisons d'ordre public, d'hygiène et de sécurité, non imputable au titulaire.

En cas de défaillance de la part de la société ou en cas de faute grave notamment si l'hygiène venait à être compromise consécutivement à un rapport d'un laboratoire d'hygiène agréé, la commune pourra assurer le service aux frais et risques dudit titulaire par toute personne et moyen appropriés.

Tout préjudice que la commune aurait à supporter du fait de l'entreprise entraînerait la résiliation du contrat. Les frais engagés par la commune pour réparer l'éventuel préjudice seront à la charge du titulaire.

CHAPITRE NEUF : RECLAMATIONS DES CONVIVES ET LITIGES

Un registre est mis à la disposition des convives permettant d'une part, à ces derniers d'inscrire leurs observations éventuelles concernant le fonctionnement du restaurant et les repas servis et d'autre part, au gestionnaire d'apporter en regard de ces observations les réponses explicatives qu'il juge utile. Une enquête qualité sera réalisée en fin d'année. Cette enquête sera à la charge du prestataire et effectuée en concertation avec la commune.



Mairie de PARMAIN
Place Georges Clemenceau
95620 PARMAIN
TEL. 01 34 08 95 95

Si des difficultés surviennent à l'occasion de l'interprétation ou l'exécution du présent contrat, les parties peuvent avoir recours à une expertise dont les frais sont à la charge de la partie demanderesse.

A cet effet la plus diligente des deux parties saisit l'autre par écrit de l'objet de la difficulté en lui proposant le nom d'un expert. L'autre partie doit, dans un délai de 15 jours faire connaître si elle accepte ou non cet expert et en cas de refus fait une contre-proposition à laquelle il doit être donné réponse dans les 15 jours de sa notification.

Cet échange de correspondance se fait par lettre recommandée avec avis de réception.

L'expert ainsi choisi a tous pouvoirs pour se faire remettre toutes les indications de quelque nature qu'elles soient et pour solliciter des parties les explications qu'il juge nécessaires.

Sa mission consiste à établir et à notifier aux parties par lettre recommandée avec avis de réception dans un délai d'un mois à compter de sa désignation un rapport analysant l'origine et la nature de la difficulté survenue et proposant une solution objective et complète en droit et en équité.

Si la solution proposée par l'expert est acceptée, elle doit être notifiée à la partie adverse, par lettre recommandée avec avis de réception, dans les 15 jours qui suivent l'expédition du résultat de l'expertise.

Les litiges qu'ils soient d'ordre qualitatif ou quantitatif ne peuvent éventuellement entraîner un blocage des paiements qu'à concurrence de 40 % des sommes dues.

A. Remy en France. Le 19/11/2020

A Parmain..... Le 21 décembre 2020

Le candidat ou le titulaire

La commune de Parmain

APPRESTAURATION - IDF Enseignement
Bât. C Parc des reflets Paris Nord 2
165 avenue du Bois de la Pie
CS 53109 - Roissy en France
95950 Roissy Charles de Gaulle Cedex
Tél : 01 76 52 07 75





Mairie de PARMAIN
Place Georges Clemenceau
95620 PARMAIN
TEL. 01 34 08 95 95

Marché N°2020/03

Préparation et distribution de repas confectionnés sur place en liaison chaude

Bordereau des prix unitaires

Menu 1 : introduction de deux composants BIO par semaine	Maternelles	Elémentaires	Adultes ou adolescents	Goûters
BIO : une viande ou une entrée ou un dessert ET du pain bio				
Cout alimentaire	1,20	1,40	1,90	0,60
Frais de personnel	1,62	1,62	1,62	-
Frais généraux	0,48	0,48	0,48	-
Frais de gestion	0,08	0,08	0,08	-
Total HT	3,38	3,58	4,08	0,60
TVA 5.5 %	0,19	0,20	0,22	0,03
Total TTC	3,57	3,78	4,30	0,63

Menu 2 : 20% de composants BIO par semaine	Maternelles	Elémentaires	Adultes ou adolescents	Goûters
Pain bio 2fois/semaine				
Cout alimentaire	1,32	1,54	2,09	0,60
Frais de personnel	1,62	1,62	1,62	-
Frais généraux	0,48	0,48	0,48	-
Frais de gestion	0,08	0,08	0,08	-
Total HT	3,50	3,72	4,27	0,60
TVA 5.5 %	0,19	0,20	0,23	0,03
Total TTC	3,69	3,92	4,50	0,63

Menu 2: 50% de composants BIO par semaine	Maternelles	Elémentaires	Adultes ou adolescents	Goûters
Pain bio 3fois/semaine				
Cout alimentaire	1,60	1,86	2,53	0,60
Frais de personnel	1,62	1,62	1,62	-
Frais généraux	0,48	0,48	0,48	-
Frais de gestion	0,08	0,08	0,08	-
Total HT	3,78	4,04	4,71	0,60
TVA 5.5 %	0,21	0,22	0,26	0,03
Total TTC	3,99	4,26	4,97	0,63

Menu 3 : 80% BIO par semaine	Maternelles	Elémentaires	Adultes ou adolescents	Goûters
Cout alimentaire	1,94	2,25	3,06	0,60
Frais de personnel	1,62	1,62	1,62	-
Frais généraux	0,48	0,48	0,48	-
Frais de gestion	0,08	0,08	0,08	-
Total HT	4,12	4,43	5,24	0,60
TVA 5.5 %	0,23	0,24	0,29	0,03
Total TTC	4,35	4,67	5,53	0,63

Fait à Parmain, le

La commune de Parmain,

Le prestataire,

API RESTAURATION - IDF Enseignement
Bât. C Parc des reflets Paris Nord 2
165 avenue du Bois de la Pie
CS 53109 - Roissy en France
95950 Roissy Charles de Gaulle Cedex
Tél : 01 76 52 07 75