



MAIRIE DE PARMAIN 95620
TEL. 01 34 08 95 80 - FAX 01 34 08 95 88

DÉCISION DU MAIRE

N°2023/71

MARCHÉ DE PRÉPARATION 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 n°2022/39 du 29 septembre 2022 relative aux délégations consenties par le Conseil Municipal au Maire et à son premier adjoint en vertu de l'article L.2122-22 du code général des collectivités territoriales,

CONSIDÉRANT que le marché actuel arrive à son terme,

VU la mise en concurrence publiée sur le site : emarchespublics.com,

VU l'annonce publiée le 25 août 2023 dans le journal le Parisien,

VU les offres proposées par les entreprises DUPONT RESTAURATION, SODEXO, API RESTAURATION,

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

D É C I D E

ARTICLE 1 l'attribution du marché n°2023-03 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 1^{er} janvier 2024, Il est reconductible tacitement 2 fois, soit une durée maximale de 36 mois

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

Coût unitaire TTC	Maternelles	Elémentaires	Adultes (compris portage domicile liaison chaude et froide)	Goûter
	4,01 €	4,29€	4,89 €	0,79 €

Les prix unitaires du présent marché sont réputés fermes et non révisables pour une durée d'un 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

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

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

Ou tout autre indice le substituant par l'INSEE après accord de la collectivité territoriale.

ARTICLE 4 Que le présent acte est rendu exécutoire dans les conditions prévues aux articles L. 2131-1 et suivants du Code général des collectivités territoriales.

ARTICLE 5 Madame la Directrice Générale des Services est chargée de l'exécution du présent acte.

ARTICLE 6 Le présent acte peut être contesté dans un délai de 2 mois à compter de sa publication, et de sa transmission au Préfet, en adressant un recours administratif préalable à son auteur et/ou un recours hiérarchique au Préfet du Val d'Oise à Cergy. L'absence de réponse dans un délai de deux mois à compter de sa réception équivaut à une décision implicite de rejet.

Il peut également être contesté simultanément au recours administratif ou dans un délai de 2 mois à compter la décision implicite de rejet par une requête au Tribunal

Fait à PARMAIN, le 24 novembre 2023



Loïc TAILLANTER,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Loïc Taillanter'.

Maire de PARMAIN,

**Vice-président de la Communauté de Commune
de la Vallée de l'Oise et des Trois Forêts**



Mairie de PARMAIN
Place Georges Clemenceau
95620 PARMAIN

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 – ILE DE France ENSEIGNEMENT - 165 avenue du Bois de la Pie – BP53109 ROISSY EN France - 95950 ROISSY CHARLES DE GAULLE Cedex**
Tél : 01-76-52-07-75 - Fax : 01-48-67-07-15

Mail : christophe.tissier@api-restauration.com

SIRET : 477 181 010 00729

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.]

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 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.

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 : **IBAN : FR 76 1350 7001 4547 0310 6210 255**
BIC : CCBPFRPPLIL

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 de la date de signature.
Il est reconductible tacitement 2 fois, soit une durée maximale de 36 mois.

C - Signature du marché par le titulaire individuel ou, en cas de 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
Mme Duval Directeur Régional	Roissy la 6/10/2023	

(*) 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	Lieu et date de signature	Signature
------------------------	---------------------------	-----------

Envoyé en préfecture le 12/12/2023

Reçu en préfecture le 12/12/2023

Publié le 14/12/2023

ID : 095-219504800-20231124-DEC202371-AR

Berger
Levrault

du signataire (*)

(*) 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 :

M Maximilien WASER coordinateur enfance jeunesse restauration scolaire

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 24/12/23



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

Loïc TAILLANTER
Maire de PARMAIN
Vice-Président de la Communauté de Communes
de la Vallée de l'Oise et des Trois Forêts



Envoyé en préfecture le 12/12/2023

Reçu en préfecture le 12/12/2023

Publié le 14/12/2023

ID : 095-219504800-20231124-DEC202371-AR



MAIRIE DE PARMAIN
PLACE GEORGES CLEMENCEAU
95620 PARMAIN

MARCHE PUBLIC DE SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE

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

Procédure adaptée

N° MARCHE 2023/03

RÈGLEMENT DE LA CONSULTATION

(RC)

Date limite de remise des offres : vendredi 6 octobre 2023 à 12h

Date de visite des lieux : mercredi 13 septembre 2023 à 14h



ARTICLE 1^{er} : INFORMATIONS GENERALES

1.1 - Référence interne du marché

Marché n°2023/03

1.2 - Adresse du pouvoir adjudicateur

MAIRIE DE PARMAIN
Place Georges Clémenceau
95620 PARMAIN

ARTICLE 2 : OBJET DE LA CONSULTATION – DISPOSITIONS GENERALES

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 sauf les repas des Week end et jours fériés en liaison froide.

Le titulaire assurera la question et l'exploitation du service restauration scolaire sur place, ainsi que le portage des repas dans les offices et aux personnes 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 aux personnes à domicile
- Nettoyage du matériel de cuisine ainsi que les plans de travail et des sols de la cuisine
- Pour assurer cette mission le titulaire du marché s'engage à reprendre le personnel du prestataire actuel. Le coût et la masse de la charge salariale figurent en annexe du CCAP.

Lieu d'exécution : cuisine centrale Allée des Peupliers

ARTICLE 3 : FORME DU MARCHE

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

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de négocier, par courriel ou par le biais du profil d'acheteur ou lors d'une ou plusieurs réunions, sur la base des critères de jugement des offres, avec le ou les candidats ayant remis une offre susceptible d'être économiquement la plus avantageuse, éventuellement en phases successives afin de réduire progressivement le nombre des solutions à discuter ou des offres à négocier.

ARTICLE 4 : VARIANTE

Les variantes sont interdites.

ARTICLE 5 : DATE D'EFFET - DUREE

Le marché est conclu pour une période initiale de 1 an. Il est reconductible tacitement 2 fois, soit une durée maximale de 36 mois. Il prend effet à compter du 1^{er} janvier 2024. Le pouvoir adjudicateur peut dénoncer le marché en faisant part de sa décision au titulaire au moins trois mois avant la fin de la durée de validité du marché ; dans le cas contraire le marché est reconduit.

REMARQUE GENERALE

La période comprise entre la notification et la date de mise en service opérationnelle constitue la période préparatoire, elle est de 20 jours minimum.

ARTICLE 6 : MODALITES DU MARCHÉ

Le jugement sera effectué par la Commission d'Appel d'offres.

L'offre économiquement la plus avantageuse sera appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous :

Critères	Pondération
Valeur technique	45 %
Prix	40 %
Mesures en matière de développement durable	15 %

Critère n°1 : la valeur technique sera appréciée en fonction des critères suivants :

- expérience de la liaison chaude (nombre de repas journaliers), organisation de la prestation, formation du personnel, entretien des locaux et vêtements de travail, traçabilité qualité des produits (autres que BIO et viandes) pourcentage de produits frais, qualité et origine pour les produits (BIO, légumes, fruits, viande, poisson), animations.

Critère n°2 :

Le jugement du prix sera effectué sur la base du Bordereau des Prix Unitaires (BPU) :

La notation de l'offre du candidat (i) selon le critère de prix sera effectuée à l'aide de la formule suivante :

$$N(i) = 40 * (P(m) / P(i))$$

Dans laquelle :

N (i) est la note attribuée à l'offre de prix du candidat (i);

P (i) est le prix de l'offre du candidat (i);

P (m) est le prix de l'offre la moins disante.

Critère n°3 : mesures en matière de développement durable

Il sera apprécié en fonction des critères suivants : insertion professionnelle du public en difficulté, bien-être animal, approvisionnement direct de produits (circuit court), lutte contre les déchets, livraison, produits d'entretien et nettoyage / composition des vêtements, commerce équitable / agriculture raisonnée

ARTICLE 7 : CONTENU DU DOSSIER DE CONSULTATION (DCE) ET MISE A DISPOSITION**7.1 – Contenu du dossier de consultation**

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

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

- 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

7.2 – Mise à disposition du DCE : Adresse de retrait du dossier de consultation

Il est porté à l'attention des candidats qu'il est impératif de retirer le DCE sur le site profil acheteur permettant l'information des candidats en cas de modification de celui-ci. En cas de demande du DCE par mail, les candidats seront invités à télécharger le DCE via le site profil acheteur <https://www.e-marchespublics.com/>

Format des documents

Afin de pouvoir lire les documents mis à disposition par la commune, les soumissionnaires devront disposer **notamment** des logiciels permettant de lire les formats suivants :

- Adobe Acrobat Reader (documents au format PDF) ;

Information complémentaire

Pour toute information complémentaire, le candidat doit renseigner le nom de l'organisme soumissionnaire, le nom de la personne physique téléchargeant les documents et une adresse électronique valide permettant de façon certaine une correspondance électronique, afin qu'il puisse bénéficier de toutes les informations complémentaires diffusées lors du déroulement de la présente consultation, en particulier les éventuelles précisions.

Cette demande de renseignements sera effectuée par mail via le profil acheteur de la Commune. De plus, il est précisé que la Commune s'engage sur l'intégrité des documents transmis mis en ligne.

Ces mêmes documents sont disponibles imprimés sur papier et conservés au service commande publique de la Commune, et dans ce cas, sont les seuls faisant foi sous cette forme. Les candidats s'engagent à ne pas contester le présent règlement de consultation ainsi que les éléments constitutifs du dossier de consultation.

ARTICLE 8 : MODIFICATION DE DETAIL AU DCE

La Commune se réserve le droit d'apporter, **au plus tard 6 jours** avant la date limite fixée pour la remise des offres, des modifications de détail au dossier de consultation pour autant que les candidats en aient fait la demande en temps utile. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet. Si pendant l'étude du dossier par les candidats, la date limite fixée pour la remise des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

Toute modification du dossier de consultation fait l'objet d'un envoi automatique de message électronique à l'adresse e-mail qui a été indiquée lors du téléchargement du dossier, dès lors que l'opérateur économique aura pris soin de s'identifier sur le site profil acheteur de la ville.

Il est donc nécessaire de vérifier très régulièrement les messages reçus sur cette adresse.

La responsabilité de la ville ne saurait être recherchée si le candidat a communiqué une adresse erronée ou s'il n'a pas consulté ses messages en temps et en heure, y compris les indésirables.

ARTICLE 9 : CONSTITUTION DU DOSSIER DE CANDIDATURE

9.1 - Langue

Les candidatures seront entièrement rédigées en langue française ou accompagnées d'une traduction en français certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté.

9.2 - Pièces de la candidature

Chaque candidat aura à produire un dossier complet.

Chaque candidat, ou chaque membre s'il s'agit d'un groupement, fournira obligatoirement et uniquement les pièces suivantes :

Si le candidat est en redressement judiciaire, la copie du ou des jugements prononcés à cet effet;

Déclaration sur l'honneur que le candidat n'entre dans aucun des cas mentionnés suivants du code de la commande publique et notamment, qu'il est en règle au regard des articles L.5212-1 à L.5212-11 du code du travail concernant l'emploi de travailleurs handicapés ;
Déclaration concernant le chiffre d'affaires global du candidat et, le cas échéant, le chiffre d'affaires du domaine d'activité faisant l'objet du marché public, portant au maximum sur les trois derniers exercices ;
Une déclaration indiquant les effectifs moyens annuels du candidat et l'importance du personnel d'encadrement pendant les trois dernières années ;

LE CANDIDAT REMETTRA LES FORMULAIRES DC1 ET DC2 DUMENT COMPLETES DES LORS QU'IL CONTIENNENT OU PRESENTENT EN ANNEXE LES JUSTIFICATIFS REQUIS CI-AVANT, OU TOUT DOCUMENT EQUIVALENT.

Pour justifier de ses capacités professionnelles, techniques et financières, le candidat, même s'il s'agit d'un groupement, peut demander que soient également prises en compte les capacités professionnelles, techniques et financières d'autres opérateurs économiques, quelle que soit la nature juridique des liens existant entre ces opérateurs et lui. Dans ce cas, il justifie des capacités de ce ou ces opérateurs économiques et apporte la preuve qu'il en disposera pour l'exécution du marché.

9.3 –Sous-traitance

En outre, pour chaque sous-traitant présenté dans l'offre, le candidat devra joindre un formulaire DC4 ou un document équivalent.

9.4 - Documents à produire dans tous les cas au stade de l'attribution du marché

Le candidat auquel il sera envisagé d'attribuer le marché devra en outre produire, avant la notification du marché : les justificatifs suivants :

- Les attestations et certificats délivrés par les administrations et organismes compétents prouvant qu'il a satisfait à ses obligations fiscales et sociales ;
- Certificat fiscal, justifiant du paiement de la TVA et de l'impôt sur le revenu ou sur les sociétés,
- Attestation de vigilance Urssaf datant de moins de 6 mois, attestation de versement des cotisations des caisses de congés payés,
- Un extrait Kbis datant de moins de 3 mois,
- Les pièces prévues aux articles R1263-12, D8222-7 ou D8254-2 à D8254-5 du Code du travail concernant les entreprises établies à l'étranger ou les entreprises employant des salariés étrangers.

ARTICLE 10 : CONSTITUTION DU DOSSIER D'OFFRE(S) : UN DOSSIER « OFFRE »

Il comporte obligatoirement :

- L'acte d'engagement dûment complété, daté et signé ;
- Le BPU dûment complété et signé
- Le RC dûment signé,
- Le CCAP dûment signé;
- Le CCTP dûment signé;
- Le mémoire justificatif des dispositions, procédés et moyens logistiques et humains que l'entreprise se propose d'adopter pour réaliser les prestations.

ARTICLE 11 : CONDITIONS D'ENVOI ET MODALITE DE REMISE DES OFFRES

11.1 -Transmission des plis

Les candidats transmettent leur offre sur le profil acheteur de la commune.

L'identification des opérateurs économiques pour accéder aux documents de la consultation n'est plus obligatoire. Cependant, l'attention des candidats est appelée sur le fait que l'identification permet

d'être tenu informé automatiquement des modifications et des précisions éventuelles apportées au DCE. Dans le cas contraire, il appartiendra aux candidats de récupérer par leurs propres moyens les informations communiquées.

11.2 – Copie de sauvegarde

Les candidats peuvent adresser au pouvoir adjudicateur, sur support papier ou support physique électronique, une copie de sauvegarde de ces documents établie selon des modalités fixées par arrêté du ministre chargé de l'économie (Arrêté du 14 décembre 2009 relatif à la dématérialisation des procédures de passation des marchés publics, NOR : ECEM0929046A).

Cette copie ne peut être prise en considération que si elle est parvenue au pouvoir adjudicateur dans le délai prescrit pour le dépôt, des candidatures ou des offres et qu'elle est identique au dossier d'offre électronique (article 6 de l'arrêté du 14 décembre 2009 précité).

ARTICLE 12 : ABANDON DE PROCEDURE

A tout moment, la procédure peut être déclarée sans suite.

Dans ce cas, la Commune communiquera aux opérateurs économiques ayant participé à la procédure, dans les plus brefs délais, les raisons pour lesquelles elle a décidé de ne pas attribuer le marché public ou de recommencer la procédure conformément à l'article R 2185-2 du code de la commande publique.

ARTICLE 13 : RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

13.1 - Renseignements complémentaires

Pour obtenir tous les renseignements administratifs ou techniques complémentaires qui leur seraient nécessaires, les candidats devront faire parvenir au plus tard 7 jours avant la date limite de remise des offres, une demande écrite : par mail via le site profil acheteur <https://www.e-marchespublics.com/>.

13.2 – Visite du site

Une visite de la Cuisine Centrale est organisée le **mercredi 13 septembre 2023 à 14h** à l'adresse ci-dessous :

Allée des Peupliers 95620 PARMAIN (rendez-vous devant l'Ecole maternelle Maurice Genevoix.

13.3 - Coordonnées générales

MAIRIE DE PARMAIN
Place Georges Clémenceau
95620 PARMAIN

ARTICLE 14 : DUREE DE VALIDITE DES OFFRES

Les offres sont valables 120 jours.

ARTICLE 15 : JURIDICTIONS COMPETENTES

Le tribunal compétent est le Tribunal Administratif de Cergy Pontoise

ARTICLE 16 : RECOURS

Précisions concernant le(s) délai(s) d'introduction des principaux recours :

- Articles R. 421-1 à R. 421-7 du Code de justice administrative (2 mois à compter de la notification ou publication de la décision de rejet de l'organisme) ;
- Articles L. 551-1 et R. 551-1 du Code de justice administrative pour le référé précontractuel qui peut être exercé dès le début de la procédure de passation jusqu'à la signature du contrat ;



- Recours dit « TARN ET GARONNE » deux mois à compter de la date à laquelle la conclusion du contrat est rendue publique ;
- Articles L. 551-13 à L. 551-16 et R. 551-7 du Code de justice administrative pour le référé contractuel qui peut être exercé au plus tard le trente et unième jour suivant la publication d'un avis d'attribution du contrat ou, pour les marchés fondés sur un accord-cadre ou un SAD, suivant la notification de la conclusion du contrat.

A. Roissy, le 5/10/2023

Le candidat ou le titulaire

~~API RESTAURATION - IDF Enseignement
Bat. C Parc des retiens Paris Nord 2
165 avenue du Bois de la Pie
CS 53100 - Roissy en France
95950 Roissy Charles de Gaulle Cedex
Tél : 01 76 52 07 75~~

Envoyé en préfecture le 12/12/2023

Reçu en préfecture le 12/12/2023

Publié le 14/12/2023



ID : 095-219504800-20231124-DEC202371-AR



Envoyé en préfecture le 12/12/2023

Reçu en préfecture le 12/12/2023

Publié le 14/12/2023

ID : 095-219504800-20231124-DEC202371-AR



MAIRIE DE PARMAIN
PLACE GEORGES CLEMENCEAU
95620 PARMAIN

MARCHE PUBLIC DE SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE

PREPARATION ET DISTRIBUTION DE REPAS
CONFECTIONNES SUR PLACE EN LIAISON CHAUDE

Procédure adaptée

N° MARCHE 2023/03

Cahier des Clauses Administratives Particulières

(CCAP)

Date limite de remise des offres : vendredi 6 octobre 2023 à 12h

Date de visite des lieux : mercredi 13 septembre 2023 à 14h



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 la semaine et froide la veille pour le Week end et jour férié.

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 2024. 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 :

A) pièces particulières :

- L'acte d'engagement (A.E) et le bordereau de prix dûment complétés par le titulaire (B.P.U)
- Le règlement de la consultation (R.C)
- 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 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 et sera organisée durant le dernier trimestre de l'année.

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 prévues aux articles 24 et 25 du C.C.A.G – F.C.S

ARTICLE 5 : PRIX DU MARCHE

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 révisables 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.

Ou tout autre indice le substituant par l'INSEE après accord de la collectivité territoriale.

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.

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.

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 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.



ANNEXE
ELEMENTS RELATIFS A LA REPRISE DU PERSONNEL

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

POSTE	STATUT	CLASSIFICATION	AGE	HORAIRE MENSUEL	REMUNERATION ANNUELLE	CONVENTION COLLECTIVE APPLIQUEE	NATURE DU CONTRAT	TYPE DE CONTRAT	SALAIRE MENSUEL	13E MOIS	PRIME VARIABLE	PRIME TRANSPORT	PRIMES
second de cuisine	E	5	48	151,67	25 573,08 €	1	CDI	classique	1 967,16 €	oui		non	
chef gérant	AM	7	53	151,67	32 500,00 €	1	CDI	classique	2 500,00 €	oui		non	

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, le 5/10/2023 A Parmain le 24/11/23

Le candidat ou le titulaire

~~API RESTAURATION - IDF Enseignement
Bat. C Parc des reflets Paris Nord 2
165 avenue du Bois de la Pie
CS 53109 - Roissy en France
95960 Roissy Charles de Gaulle Cedex
Tél : 01 76 52 07 75~~

la commune de Parmain



Loïc TAILLANTER

Maire de PARMAIN

Vice-Président de la Communauté de Communes
de la Vallée de l'Oise et des Trois Forêts



Envoyé en préfecture le 12/12/2023

Reçu en préfecture le 12/12/2023

Publié le 14/12/2023

ID : 095-219504800-20231124-DEC202371-AR



MAIRIE DE PARMAIN
PLACE GEORGES CLEMENCEAU
95620 PARMAIN

MARCHE PUBLIC DE SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE

PREPARATION ET DISTRIBUTION DE REPAS CONFECTIONNES SUR PLACE EN LIAISON CHAUDE

Procédure adaptée

N° MARCHE 2023/03

Cahier des Clauses Techniques Particulières

(CCTP)

Date limite de remise des offres : vendredi 6 octobre 2023 à 12h

Date de visite des lieux : mercredi 13 septembre 2023 à 14h

SOMMAIRE

Envoyé en préfecture le 12/12/2023

Reçu en préfecture le 12/12/2023

Publié le 14/12/2023

ID : 095-219504800-20231124-DEC202371-AR



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

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	20 000
Ecoles et accueils de loisirs élémentaires Période scolaire, et vacances scolaires	36 000
Adultes + repas à domicile	3 500
TOTAUX	59 500
Nombre de goûters	15 000

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

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 :

3.1 - 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 : environ 450 usagers par jour
Pendant la période scolaire : mercredi : environ 100 usagers par mercredi
Hors période scolaire : lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi : environ 100 convives par jour
- Goûter : moyenne de 2000 par mois

3.2 - Repas portés aux personnes à domicile : environ 15 à 18 repas distribués par jour

A l'heure actuelle il n'y a pas de fournitures de repas pour les samedis, dimanches et jours fériés. Si le nombre de demande passait de 12 minimum avec engagement sur le mois complet, le titulaire s'engage à fournir des repas en liaison froide livré a veille du jour férié ou du Week end.

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

Pour l'élémentaire :

- 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

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

Goûter

3 composantes en respectant l'équilibre alimentaire :

- 1 fruit ou compote ou jus de fruits
- 1 laitage
- 1 produit céréalier (biscuits 1fois par semaine maximum – gâteau maison 1fois par semaine minimum - pain + accompagnement (barre de chocolat, confiture) 3fois par semaine).

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 des méthodes respectueuses de l'environnement,
- Le pain devra, dans la mesure du possible provenir d'une boulangerie locale

Animations

La prestation comprendra également :

- 8 repas à thèmes avec décor et accessoires dont 2 avec animations,
- 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).

Le titulaire doit respecter les recommandations de la loi Egalim et devra fournir 50% des produits issus des filières durables et de qualité dont 20% de produits BIO.

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'un(e) diététicien(ne), diplômé(e) d'État et rémunéré(e) par le titulaire du marché.

La Commission de restauration réunit tous les deux mois le titulaire, le/la diététicien(ne), 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 sous peine de pénalité (article 7 du CCAP).

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.
- . 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, bolognaïses, 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.

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 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 en liaison chaude 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.

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 : TRAÇABILITE 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, 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 :

- 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 (organisée au dernier trimestre de l'année) 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 période continue de travail, à la fois un poste du secteur dit « souillé » (ou s'effectuant pendant 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.

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.

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 de tous les agents.

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.

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.

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. Roissy Le 5/10/2023

A. Parmain Le 24/11/23

Le candidat ou le titulaire

API RESTAURATION - IDF Enseignement
Bât. C Parc des reflets Paris Nord 2
165 avenue du Bois de la Pie
CS 53109 - Roissy en France
96950 Roissy Charles de Gaulle Cedex
Tél : 01 76 52 97 76

La commune de Parmain


Loïc TAILLANTER
Maire de PARMAIN
Vice-Président de la Communauté de Communes
de la Vallée de l'Oise et des Trois Forêts





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

Envoyé en préfecture le 12/12/2023
Reçu en préfecture le 12/12/2023
Publié le 14/12/2023
ID : 095-219504800-20231124-DEC202371-AR



Marché N°2023/03

Préparation et distribution de repas confectionnés sur place en liaison chaude

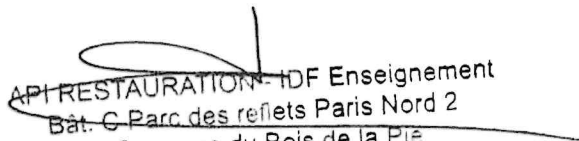
Bordereau des prix unitaires

<u>50% de produits durables de qualité dont 20% de produits</u>	Maternelles	Elémentaires	Adultes ou adolescents (compris portage domicile liaison chaude et liaison froide)	Goûters
Pain local				
Cout alimentaire	1,82	2,09	2,65	0,75
Frais de personnel	1,45	1,45	1,45	
Frais généraux	0,49	0,49	0,49	
Frais de gestion	0,04	0,04	0,04	
Total HT	3,80	4,07	4,63	
TVA 5.5 %	0,21	0,22	0,25	0,04
Total TTC	4,01	4,29	4,88	0,79

A Roissy le 5/10/2023

A Parmain le 24/11/23

Le candidat ou le titulaire


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 78 62 07 75

la commune de Parmain



Envoyé en préfecture le 12/12/2023

Reçu en préfecture le 12/12/2023

Publié le 14/12/2023



ID : 095-219504800-20231124-DEC202371-AR