

Mairie de FREJAIROLLES
4 bis route d'Albi 81990 FREJAIROLLES
Tél : 05 63 53.03.31

**Fourniture et livraison en liaison froide
de repas pour la cantine scolaire
de la commune de FREJAIROLLES**

RÈGLEMENT DE CONSULTATION
ACTE D'ENGAGEMENT
CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIÈRES
CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES
BORDEREAU DE PRIX UNITAIRES

RÈGLEMENT DE CONSULTATION

Objet du marché

Il s'agit d'un marché ayant pour objet la fourniture et livraison de repas en liaison froide à la cantine de la commune de FRÉJAIROLLES.

L'effectif susceptible de fréquenter la cantine se répartit entre des enfants de classes élémentaires et d'adultes pour le repas de midi.

Outre les articles mentionnés dans le CCAP et le CCTP, les modalités d'exécution du présent marché seront celles mentionnées dans le CCAG fournitures courantes et services en vigueur au moment de la publication de la présente consultation.

Pouvoir adjudicateur

Mairie de FRÉJAIROLLES

Mode de passation

Marché public passé en procédure adaptée en application de l'article 28 du code des marchés publics.

Forme du marché :

Marché à bons de commande, avec maximum de commandes, sans remise en compétition lors de l'attribution des bons de commande et passé dans le cadre des dispositions de l'article 77 du Code des Marchés Publics.

Le montant maximum annuel est fixé à 43 500 euros HT pour la période initiale et pour chacune des périodes de reconduction.

Variantes et options : néant.

Durée du marché : La durée de ce marché à bons de commande est de 12 mois à compter du 1^{er} janvier 2016, renouvelable deux fois maximum par tacite reconduction pour une durée de 12 mois.

Délai de validité des offres : Le délai de validité des offres est fixé à 90 jours à compter de la date limite de réception des offres.

Contenu du dossier de consultation

Le dossier de consultation des entreprises comprend les pièces suivantes :

1/ le présent règlement de consultation

- 2/ l'acte d'engagement
- 3/ le cahier des clauses techniques particulières
- 4/ le cahier des clauses administratives particulières

Modifications de détails au dossier de consultation

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

Obtention du dossier

Sur présentation en Mairie : lundi, mercredi, vendredi de 13h 30 à 17h et mercredi de 9h à 12h.

Par courrier : Mairie de FRÉJAIROLLES – 4 bis route d'Albi – 81990 FRÉJAIROLLES

Par messagerie électronique : mairie.frejairolles@wanadoo.fr

Conditions d'envoi ou de remise des offres :

- soit par courrier recommandé avec accusé de réception à l'adresse suivante : Mairie de FREJAIROLLES – 4 bis route d'Albi -81990 FREJAIROLLES.
- soit dépôt à l'adresse suivante, contre récépissé : Mairie de FREJAIROLLES Horaires d'ouverture : lundi, mercredi, vendredi de 13h 30 à 17h et mercredi de 9h à 12h.

Les offres seront remises dans une seule et même enveloppe (décret du 17 décembre 2008). Il conviendra d'indiquer sur l'enveloppe "NE PAS OUVRIR AVANT L'OUVERTURE DES PLIS" ainsi que l'intitulé du marché. Il est impératif que les candidats respectent la date et l'heure limite de remise des offres. Les candidatures doivent être rédigées en langue française. L'unité monétaire est l'euro.

Pièces à fournir pour le dossier candidature :

- Lettre de candidature et habilitation du mandataire par ses co-traitants : imprimé Cerfa
- DC1, ou à défaut d'utiliser l'imprimé DC1 établir une lettre de candidature ou une déclaration d'intention de soumissionner, établie sur papier libre, dûment datée et signée
- Déclaration du candidat : imprimé Cerfa DC2
- Copie du ou des jugements prononcés, si le candidat est en redressement judiciaire.
- Déclaration sur l'honneur du candidat concernant les interdictions de soumissionner visées à l'article 43 du Code des marchés Publics si l'imprimé Cerfa DC2 n'est pas produit.

Pièces à fournir pour l'offre :

- Acte d'engagement
- CCAP
- CCTP
- BPU
- Mémoire technique fourni par le prestataire

Les pièces fiscales et sociales qui n'auront pas été remises au moment de l'ouverture des offres, devront être fournies par le candidat retenu au plus tard 3 jours après la notification du marché.

Date limite de remise des offres : vendredi 6 novembre 2015 à 17h

Mode de règlement

Par mandat administratif dans un délai de 30 jours, des intérêts moratoires seront dus en cas de retard.

Ouverture et jugement des offres

Le pouvoir adjudicateur procédera dans un premier temps à l'ouverture des plis en vue de décider de l'admission ou non du candidat au regard des critères de sélection des candidatures qui seront par la suite mentionnés (présence des documents, capacité technique, professionnelle et financière).

Le marché sera attribué à l'offre la plus avantageuse appréciée en fonction des critères suivants : Valeur Prix : 40 % et valeur Technique : 60 % dont 45 % pour la qualité des prestations et 15 % pour les services proposés. Ces deux critères seront évalués et pondérés selon les détails indiqués ci-dessous :

| | |
|---|------|
| <i>QUALITÉ DES PRESTATIONS</i> | 45 % |
| Qualité des matières premières (origine, signes officiels de qualité, exclusion des OGM, ...) | 10 % |
| Équilibre des repas et respect des grammages et des portions | 10 % |
| Variété des préparations | 5 % |
| Repas à thème et animation | 5 % |
| Prise en compte des spécificités (régimes, textures modifiées,...) | 5 % |
| Démarche environnementale : circuits courts, gestion des déchets,... | 10 % |
| <i>SERVICES ASSOCIÉS</i> | 15 % |
| Fréquence et qualité des livraisons | 5 % |
| Qualité de la facturation | 5 % |
| Relations avec le prestataire et formation du personnel communal | 5% |

ACTE D'ENGAGEMENT

Mairie de FREJAIROLLES

4 BIS ROUTE D'ALBI

81990 FREJAIROLLES

Tél : 05 63 53.03.31

Marché de fournitures courantes et de services

Fourniture et livraison en liaison froide De repas pour la cantine scolaire De la commune de FREJAIROLLES

Repas enfant / adulte : MONTANT HT : MONTANT TTC :

Maître de l'ouvrage : Commune de FREJAIROLLES.

Objet du marché :

Il s'agit d'un marché de services à bons de commande ayant pour objet la fourniture et livraison de repas en liaison froide à la cantine scolaire de la commune de Cunac.

L'effectif susceptible de fréquenter le restaurant se répartit entre des enfants de classes élémentaires et d'adultes, pour le repas de midi.

Le service et ses spécifications techniques sont décrits dans le Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.).

Mode de passation et forme de marché :

Marché public passé en procédure adaptée en application de l'article 28 du code des marchés publics.

Personne habilitée à donner les renseignements prévus à l'article 109 du code des marchés publics :

Madame la Maire de Fréjairolles

Ordonnateur :

Madame la Maire de Fréjairolles

Comptable public assignataire des paiements :

Monsieur le Trésorier d'Albi-Périphérie

Article 1

Il s'agit d'un marché de services à bons de commande ayant pour objet la fourniture et livraison de repas en liaison froide à la cantine de FREJAIROLLES.

1.1 Pouvoir adjudicateur

1.2 Contractant

| | |
|----------------------|---|
| Pouvoir adjudicateur | Mairie de FREJAIROLLES |
| Maître d'ouvrage | Madame la Maire de FREJAIROLLES 4 bis route d'Albi 81990 FREJAIROLLES |

| | |
|---|--|
| Ordonnateur | Madame la Maire de FREJAIROLLES |
| Comptable public assignataire des paiements | Monsieur le receveur municipal Trésorerie Albi-Périphérie 4-6, rue des Pénitents 81005 Albi Cedex |

Je, soussigné :

| | |
|--|--|
| Nom et prénom : | |
| Représentant de la société : | |
| Agissant en qualité de : | |
| Siège social : | |
| SIRET : | |
| Cadre d'activité économique principale APE : | |
| Inscrite au registre du commerce et des sociétés | |
| Sous le numéro : | |
| Forme juridique : | |

- Avoir pris connaissance du Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.),
- M'engage sans réserve, conformément aux stipulations des documents visés ci-dessus, à exécuter les prestations dans les conditions ci-après définies.

1.3 Lieu d'exécution des prestations :

La livraison des repas du midi pour les enfants de l'école de la commune de FREJAIROLLES s'effectuera à la cantine, située Place de la salle polyvalente à FREJAIROLLES, le matin du jour de consommation, avant 8h00.

Article 2 – Durée

La durée de ce marché à bon de commandes est de 12 mois à compter de la rentrée scolaire 2015 -2016.

Chaque bon de commande détermine le volume de la commande.

Le marché sera ensuite renouvelé deux fois maximum par tacite reconduction pour une durée de 12 mois sauf résiliation signifiée par lettre recommandée avec accusé de réception au plus tard trois mois avant l'expiration du marché.

Article 3 -Prix

Les prestations seront rémunérées sur la base des montants indiqués dans le bordereau des prix unitaires – B.P.U. – sur lequel le titulaire s'engage.

La description du prix et de ses modalités sont indiquées dans le Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.)

Article 4 - Paiements

Les modalités du règlement des comptes du marché sont spécifiées au Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.)

Le Maître d'Ouvrage se libèrera des sommes dues au titre du présent marché en faisant porter le montant au crédit :

Au nom de :

Sous le n°

| | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Clé R.I.B.

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

Code banque

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

Code guichet

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

Joindre un R.I.B. ou R.I.P.

Article 5 - Déclaration

J'affirme,

Sous peine de résiliation du marché ou de mise en règle à mes frais et torts exclusifs ; que la société pour laquelle j'interviens ne tombe pas sous le coup des interdictions ou condamnations visées à l'article 45 du code des marchés publics ou sous le coup d'une interdiction équivalente prononcée dans un autre pays,

J'atteste,

Sur l'honneur que les prestations seront réalisées avec du personnel employé régulièrement eu égard aux articles L 143-3, L 143-5 et L 620-3 du code du travail.

Fait en un seul original,

À..... Le.....

Mention(s) manuscrite(s) "Lu et approuvé"

Signature du candidat

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIÈRES

Mairie de FREJAIROLLES
4 BIS ROUTE D'ALBI
81990 FREJAIROLLES

Marché de fournitures courantes et de services

Fourniture et livraison en liaison froide De repas pour la cantine scolaire De la commune de FREJAIROLLES

Article 1 -Objet de la consultation – Disposition générales

1.1 Objet du marché – Emplacements

Les stipulations du présent cahier des clauses administratives particulières (C.C.A.P.) concernent un marché de services à bons de commande ayant pour objet la fourniture et livraison de repas en liaison froide à la cantine scolaire de la commune de Fréjairolles.

La durée du marché est précisée dans l'article 2 de l'acte d'engagement.

Chaque bon de commande détermine le volume de la commande.

Les quantités de repas susceptibles d'être livrées par année scolaire sont de l'ordre de CCCCC repas soit repas par jour en moyenne, (sauf les mercredis, samedis, dimanches, les jours fériés et chômés et pendant les vacances scolaires).

Les quantités se répartissent de la façon suivante en moyenne par jour :

Repas enfants durant l'anne scolaire : 13 857

Repas Adultes dutrant l'année scolaire : 558

Base année scolaire 2014-2015 (*moyenne par jour) Dispositions générales :

1.2 Décomposition en tranches et lots

Il n'est pas prévu de décomposition en tranches ou en lots.

1.3 Montant du marché

Marché à bon de commandes avec un maximum fixé à 43 700 € HT par an.

1.4 Maîtrise d'œuvre

La maîtrise d'œuvre est suivie par :

Mairie de FREJAIROLLES
4 BIS ROUTE D'ALBI
81990 FREJAIROLLES

Le maître d'ouvrage est : Madame la Maire

Article 2 -Pièces constitutives du marché

-l'acte d'engagement (AE) et ses annexes.

-le cahier des clauses administratives particulières (CCAP)

-Le cahier des clauses techniques particulières

-le bordereau des prix unitaires

-le cahier des clauses administratives générales (CCAG) fournitures et services en vigueur au moment de la publication de la présente consultation

-le mémoire technique du candidat

Article 3 – Modalités d'exécution

3.1 Nombre de services

Tous les jours pendant la période scolaire sauf les mercredis, samedis, dimanches, les jours fériés et chômés et pendant les vacances scolaires.

3.2 Période de l'année

L'année scolaire.

3.3 Nombre prévisionnel de repas pour l'année

Il est à prévoir environ 13 857 repas Enfants et 558 repas Adultes par an.

3.4 Commande et fourniture

Les commandes sont exclusivement faites par le personnel de la commune de Fréjairolles. Ces commandes seront faites la veille avant 14h pour le lendemain et le vendredi avant 14h pour le lundi. Un ajustement sera effectué en fonction des jours fériés.

Article 4 – Conditions de livraison

Les repas commandés la veille sont livrés, au restaurant scolaire, le matin du jour de consommation avant 8h, comme définit au I-4 du C.C.T.P.

Article 5 – Opérations de vérification

5.1 Contrôle permanent exercé par la collectivité

La collectivité peut, à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire du marché, procéder à tous les contrôles qu'elle jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché. Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications de salubrité (denrées, locaux, personnels, etc...), nutritionnelles et gastronomiques, qualitatives, quantitatives. Ils sont effectués, soit par la personne responsable du marché, soit par son représentant.

5.2 Contrôle par pièces comptables

Afin que le contrôle défini à l'article 5. puisse s'exercer pleinement, en ce qui concerne notamment la qualité et les caractéristiques des denrées achetées par le titulaire du marché pour le service de la collectivité, la personne responsable du marché ou son représentant aura, en outre, accès, aussi souvent qu'elle l'estimera nécessaire, à la comptabilité dudit titulaire, se rapportant à la gestion des restaurants de la collectivité : (feuilles de consommation journalières, factures à l'appui, fiches de stock, situations financières, compte financier, etc...).

Les pièces comptables doivent être tenues à la disposition de la collectivité sur toute la durée du marché.

5.3 Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés

Pour exercer les contrôles prévus aux deux alinéas précédents, la personne responsable du marché peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement à l'entreprise titulaire du marché, notamment à :

- la Direction Départementale des Services Vétérinaires ;
- au Service de la Répression des Fraudes et du Contrôle de la Qualité
- la Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale.

Ces interventions, à la demande des agents officiels de contrôle, ne font évidemment pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

Article 6 – Pénalités

En cas de retard de livraison, le titulaire encourt une pénalité égale à 100 € par infraction. Au delà de 2 heures de retard, le maître d'ouvrage se réserve le droit de refuser la livraison, d'utiliser le stock tampon et ne pas régler le montant de cette prestation.

Article 7 – Cautionnement

Le titulaire du marché est dispensé de la constitution d'un cautionnement.

Article 8 – Modalités de détermination des prix

8.1 Prix

Pour le repas, le prix de base initial est le prix unitaire du repas, T.V.A. et toutes taxes comprises qu'il convient de multiplier par le nombre de repas prévus pour obtenir le montant annuel prévisionnel du marché. Les composants du prix de base initial sont précisés, à savoir : prix du repas hors taxes, taux de la T.V.A. applicable, autres taxes éventuellement applicables.

Le prix recouvre le repas composé, comme dit au C.C.T.P., ainsi que la livraison comprise.

8.2 Révision des prix

Sous réserve de l'application des dispositions du 8.2 ci-dessus, les prix fixés dans le présent marché seront ajustés automatiquement et de plein droit, sans qu'il soit besoin d'aucune notification préalable ou formalité quelconque, tous les 31 août et pour la première fois le 31 août 2016 par application de la formule d'ajustement ci-après :

$$P = P_0 \times ((0,5 \times I / I_0) + (0,5 \times I' / I'_0))$$

avec

P : prix révisé

P_0 : prix initial du marché

I : valeur de $I_0 + 12$ mois

I_0 : dernière valeur prise en compte en tant que I

I' : valeur de $I'_0 + 12$ mois

I'_0 : dernière valeur prise en compte en tant que I'

let I_0 : valeur de l'indice « restauration » publié à l'INSEE dans les indices mensuels des prix à la consommation – Identifiant : n°063902283.

I' et I'_0 : valeur de l'indice « repas dans un restaurant d'entreprise ou d'administration » publié par l'INSEE dans les indices mensuels des prix à la consommation – Identifiant : n°063902687.

8.3 Paiement-établissement de la facture

Au début de chaque mois, le titulaire du marché remet à la collectivité 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 T.V.A. et des autres, éventuellement applicables ;

Article 9 – Résiliation du marché

Le marché pourra être résilié conformément aux dispositions du CCAG fournitures courantes et services.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

Marché de fournitures courantes et de services

**Mairie de FREJAIROLLES
4 BIS ROUTE D'ALBI
81990 FREJAIROLLES**

Fourniture et livraison en liaison froide De repas pour la cantine scolaire De la commune de FREJAIROLLES

Objet du marché :

Il s'agit d'un marché de services à bons de commande ayant pour objet la fourniture et livraison de repas en liaison froide au restaurant scolaire de la commune de Fréjairolles.

Article 1 – Généralités

Le titulaire assure :

- L'élaboration des menus ;
- La préparation des repas ;
- La livraison des repas préparés au lieu de distribution.

Fabrication : dans les cuisines de l'entreprise titulaire du marché.

Concept : cuisine traditionnelle exigée.

Le titulaire ne peut transférer à un sous-traitant toute ou partie de l'exécution du contrat sans l'accord du maître d'ouvrage.

Le titulaire s'engage à respecter les textes législatifs et spécifications techniques présents et à venir : de la réglementation française de portée générale et professionnelle ; relatifs aux normes françaises ; des décisions du G.P.E.M.D.A. ; de l'ensemble des règles sanitaires ; des consignes particulières applicables à l'Éducation Nationale ; le Bulletin Officiel du Ministère de l'Éducation Nationale et du Ministère de la Recherche n°9 du 28 juin 2001 ; du C.C.A.G. applicable aux marchés publics concernant les marchés de fournitures courantes et services le P.N.N.S. n°2.

Article 2 – Nombre de services

Le titulaire assure la préparation et la livraison de repas du midi des enfants de l'école élémentaire de la commune de Fréjairolles. Il s'agit de repas de midi servis à table pour tous les enfants, 4 jours par semaine pendant les périodes scolaires (lundi, mardi, jeudi et vendredi)

Article 3 – Nombre de repas

Le nombre de repas en moyenne par an sera de plus ou moins nnnnn repas enfants et adultes confondus.

En raison des contraintes inhérentes à l'organisation du service public de l'enseignement scolaire dont le titulaire assure la restauration, le nombre de repas élaborés et livrés, chaque jour, pour les besoins du service est arrêté à partir des commandes établies par le responsable, qui est désigné par la commune.

Ces commandes seront faites la veille avant 14h pour le lendemain et le vendredi avant 14h pour le lundi. Un ajustement sera effectué en fonction des jours fériés.

Article 4-Stock tampon

Le titulaire s'engage à fournir un stock tampon de denrées constitutives d'un repas non périssable pour environ 105 repas enfants et 3 repas Adultes. Ce stock tampon sera utilisé en cas de retard de livraison et en concertation avec le titulaire.

Article 5 – Heure et lieu de livraison

Le titulaire livre les repas au restaurant scolaire désigné à l'article V-2 du présent C.C.T.P. le matin du jour de consommation avant 8h.

Article 6 – Structure des repas

6.1 Principes généraux

Dans l'élaboration des menus, le titulaire devra prendre en considération les besoins nutritionnels spécifiques des enfants âgés de 3 à 12 ans. Les menus seront établis par un(e) diététicien(ne) spécifique affecté(e) par le titulaire.

Le plan alimentaire sera conforme aux recommandations du C.N.E.R.N.A. (Centre National d'Études et de Recherches en Nutrition et Alimentation) et garantira :

- L'adaptation à l'âge et aux besoins des différents convives ;
- La qualité et la variété des plats proposés ;
- L'équilibre et la diversité des menus sur la journée, la semaine et la période ;
- Les menus proposés devront être, à la fois, équilibrés, diversifiés et attrayants de façon à éduquer au goût des enfants et leur donner des habitudes alimentaires saines.

6.2 Composition et qualité des repas

Le menu comprend cinq composantes, à savoir un ensemble constitué d'une entrée, d'un plat protidique, d'un légume d'accompagnement, d'un fromage ou yaourt ou lait fermenté, d'un dessert.

Les éléments de repas sont définis comme suit :

Entrée : crudité, légumes ou fruits, légumes cuits, soupe, charcuterie maigre ;

Plat protidique : viande d'origine française, poisson, œufs ;

Légumes sans OGM : légumes verts, légumes secs, autres légumes, féculents ou céréales ;

Laitages : fromage ou yaourt ou lait fermenté ;

Dessert : fruit frais entier ou en salade, fruit cuit, au sirop, pâtisserie, sorbet, dessert lacté, glace...;

Autant que possible, la commune souhaite privilégier :

- Des produits locaux ou régionaux (légumes, fruits, viandes, charcuterie, laitages,...) ;
- Des légumes de saison au fil de l'année scolaire ;
- Des produits issus de l'agriculture biologique ;

6.3 Repas pour les enfants ayant un régime alimentaire spécifique

Le titulaire s'engage à fournir les repas pour les enfants dont l'allergie est simple (œufs) dans le cadre de la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé (P.A.I.). En revanche, pour les régimes alimentaires complexes prescrits par un médecin, le titulaire n'a pas l'obligation de fournir les repas.

De plus, le titulaire s'engage à fournir des repas sans viande et des repas sans porc.

Article 7 – Élaboration des menus

7.1 Modifications

Le projet de menus doit correspondre aux menus réellement servis. Toutefois, le titulaire, peut, au cours de la réalisation, procéder à des modifications exceptionnelles à condition que celles-ci :

- Soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement,
- Respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- Ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

7.2 Affichage

Le titulaire fournit les affiches de menus qui seront apposées par le personnel communal, aux emplacements désignés par la mairie. En outre, le titulaire s'engage à fournir des menus en version électronique.

Les informations suivantes doivent figurer sur les menus : la date, la dénomination précise de chacun des plats servis, avec explication complémentaire si nécessaire ; l'origine des aliments si l'information est pertinente (par exemple : viande de l'Aveyron, charcuterie de Lacaune, poulet de Bresse, camembert de Normandie, ...).

Article 8 – Spécifications qualitatives

L'ensemble des produits utilisés sera conforme aux qualités et spécifications par famille au sein du G.P.E.M.D.A. (Groupe Permanent des Marchés/Denrées Alimentaires) ou équivalent.

Le titulaire s'engage à toujours appliquer la législation en vigueur et à adapter en permanence ses modes d'approvisionnements.

Article 9 – Spécifications quantitatives

Il est prévu pour chaque convive la quantité qui lui est nécessaire, en fonction des règles dans le respect des prescriptions du G.P.E.M.D.A.

Article 10 – Formation de nos personnels

Le titulaire s'engage à proposer des formations annuelles pour le personnel de la cantine.

Article 11 – Conditions d'exécution des prestations

11.1 -Fabrication des repas

Le principe retenu pour la fabrication des repas est le principe de la liaison froide entre la cuisine centrale et le point de distribution.

11.2 -Livraison des repas au restaurant scolaire municipal

Le titulaire fabrique les repas dans sa cuisine centrale. Ces repas seront acheminés dans un véhicule isotherme réfrigéré. Le véhicule est fourni par le titulaire.

Article 12 – Contrôles assurés par le titulaire

Le titulaire est tenu de procéder à ses frais, au contrôle de la qualité des repas servis, conformément aux dispositions de l'arrêté du 26 juin 1974 sur les plats cuisinés à l'avance, qui prévoit notamment le prélèvement d'un échantillon par semaine et son analyse bactériologique.

Les résultats de ces contrôles sont communiqués à la commune systématiquement et dans les meilleurs délais.

Le titulaire est tenu, par ailleurs, de conserver au froid, pendant 3 jours, un échantillon de chacun des plats préparés pour être examiné en cas de toxi-infection alimentaire.

Ces contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer, à tout moment, la Commune.

Article 13 – Renseignements complémentaires

Les documents nécessaires à la consultation sont remis gratuitement aux candidats.

**Mairie de FREJAIROLLES
4 BIS ROUTE D'ALBI
81990 FREJAIROLLES**

**Fourniture et livraison en liaison froide
De repas pour la cantine scolaire
De la commune de FREJAIROLLES**

IV – BORDEREAU DE PRIX UNITAIRES

Marché de fournitures courantes et de services

Les modalités de variation des prix sont fixées à l'article 7 du C.C.A.P.

Repas enfant / adulte

Montant hors T.V.A.....(en chiffres) €

T.V.A. au taux de % soit(en chiffres) €

Montant T.V.A. incluse (en lettres et en chiffres) €

Cachet, date, signature du candidat