YERRES

CONSEIL MUNICIPAL DU 10 FEVRIER 2005

DELIBERATION N° 2005/02/846

OBJET : Fourniture et livraison de repas et de goûters dans les restaurants scolaires maternels et élémentaires, les centres de loisirs, les crèches, haltes garderies et le restaurant du personnel : A.O.O. Lancement de procédure.

Le Conseil Municipal,

VU le code général des collectivités territoriales,

VU le code des marchés publics,

CONSIDERANT que suite à une délibération du Conseil Municipal du 12 avril 2002, la Commune a passé un marché en date du 19 avril 2002 avec l'Office Central de Restauration Scolaire,

CONSIDERANT que ce marché, conclu pour une durée de trois ans maximum, avait pris effet au 1er août 2002 ; qu'il arrive à échéance le 31 juillet 2005,

CONSIDERANT que la ville souhaite lancer une nouvelle procédure d'appel d'offres ouvert relatif à la fourniture et la livraison, selon le principe de la liaison froide, de repas et de goûters dans les restaurants scolaires ouverts dans les écoles maternelles et élémentaires, les centres de loisirs, les crèches, haltes garderies et le restaurant du personnel,

CONSIDERANT que le marché, sans lot ni tranche, sera conclu pour une durée d'un an, renouvelable trois fois, sans que sa durée totale puisse excéder quatre ans,

CONSIDERANT que ce marché à bons de commande (à prix unitaires) comprend les minimum et maximum annuels, en quantité, suivants :

→ Repas : un minimum de 280.000 et un maximum de 350.000 repas,

→ Goûters : un minimum de 55 000 et un maximum de 75 000 goûters,

→ Litres de lait : un minimum de 4000 et un maximum de 8000 litres de lait.

CONSIDERANT qu'un strict contrôle du prestataire est prévu et qu'il sera bien évidemment responsable, à l'égard de la Ville et des usagers, de la qualité de ses prestations. Il n'assumera pas, en revanche, la responsabilité globale de la gestion du service qui incombera à la Ville seule,

CONSIDERANT que les repas des enfants (repas A) sont composés de :

-1 hors d'œuvre (au choix sur 2) (entrée chaude 1 fois par 2 semaines),
-1 plat protidique,
-1 légume ou 1 féculent,
-1 fromage ou laitage (au choix sur 2 en apport de calcium équivalent),
-1 dessert (au choix sur 2),
-pain (pain individuel pour les écoles élémentaires, pain à couper en écoles maternelles),
-1 serviette en papier.

Les goûters sont à trois composantes :

-1 jus de fruit ou un fruit,
-1 laitage ou du lait,
-1 produit céréalier pouvant être accompagné de confiture, chocolat, miel, etc....

CONSIDERANT que les « Repas B » concernent les repas servis au restaurant municipal et que leur composition est sensiblement la même que celle des repas A,

CONSIDERANT que les menus devront être établis de manière à satisfaire les besoins nutritionnels et caloriques des enfants et des adultes, dans le respect des recommandations édictées par le Conseil National de l'Alimentation dans son avis du 30 septembre 1997, reprises par le GPEM/DA (Groupe Permanent d'Etudes des Marchés / Denrées Alimentaires) dans ses Recommandations Relatives à la Nutrition,

CONSIDERANT qu'ils doivent satisfaire également à la circulaire ministérielle émanant du Ministère de la Santé Publique et de l'Education Nationale relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments du 25/06/01 parue au BO du 28/06/01,

Les principales dispositions de ce texte portent sur :
-les besoins nutritionnels des enfants et des adolescents ;
-l'éducation nutritionnelle, l'éducation au goût ;
-les recommandations en matière de nutrition (recommandations générales et les régimes spécifiques) ;
-la sécurité des aliments ;
-la mise en œuvre dans les écoles ;

CONSIDERANT que les grammages devront être adaptés aux diverses catégories de convives de manière à éviter tout gâchis, qu'ils pourront, sur demande précise de la collectivité, faire l'objet d'une modulation, soit en fonction des menus proposés, soit entre les différentes écoles,

CONSIDERANT qu'ils ne devront pas être inférieurs aux grammages préconisés par le GPEM/DA, augmentés de 10%,

CONSIDERANT que dans un souci d'optimiser la qualité de sa prestation restauration, la ville d'Yerres souhaite obtenir de ses fournisseurs des propositions d'amélioration concernant notamment les plats protidiques,

CONSIDERANT que quatre options sont proposées ; qu'elles ne sont pas obligatoires, chaque société pouvant répondre à toutes, aucune ou seulement à certaines,

CONSIDERANT qu'en cas de réponse, chaque option fera l'objet d'une annexe qui présentera dans les gammes de produits considérés les plats protidiques qui pourront faire l'objet de l'option, les certificats qui leur sont propre et leur coût par repas,

CONSIDERANT que les compléments de prix correspondant à la mise en œuvre de ces options seront payés dans les conditions définies au CCAP à l'article 4.1., sur la base des prix proposés dans les annexes à l'acte d'engagement (nombre d'unité x prix unitaire),

Option 1 : Utilisation de viande de bœuf de race à viande avec production des certificats a posteriori.

Le candidat présentera dans une annexe sa proposition en réponse à l'option 1 proposée par la collectivité qui est de servir des plats de bœuf ou à base de bœuf ou incorporant du bœuf uniquement de race à viande et sous réserve de sa capacité à fournir à chaque livraison les certificats permettant l'identification des élevages et abattoirs des bêtes ayant servi à la fabrication du plat (né, élevé, abattu).

Option 2 : Utilisation de volailles de qualité supérieure avec certificats

Le candidat présentera dans une annexe sa proposition en réponse à l'option 2 proposée par la collectivité qui consiste à servir en plats protidiques des volailles ou des plats à base de volailles ou incorporant de la volaille de qualité supérieure et certifiée.

Option 3 : Utilisation de viande de porc de qualité supérieure avec certificats

Le candidat présentera dans une annexe sa proposition en réponse à l'option 3 proposée par la collectivité qui consiste à servir en plats protidiques du porc ou des plats à base de porc ou incorporant du porc de qualité supérieure et certifiée.

Option 4 : Utilisation de poisson frais ou surgelés en haute mer certifié

CONSIDERANT que le candidat présentera dans une annexe sa proposition en réponse à l'option 4 proposée par la collectivité qui consiste à servir en plats protidiques des poissons frais ou surgelés en haute mer commercialisés certifiés,

VU l'avis de la Commission Finances et Affaires Générales,

Après en avoir délibéré,

A l'unanimité,

APPROUVE le dossier de consultation des entreprises correspondant,

AUTORISE Monsieur le Député-Maire à lancer une procédure d'appel d'offres ouvert soumise aux mesures de publicité communautaires, en application des articles 33, 40V, 52, 53, 57 à 59 et 71 du Code des marchés publics,

AUTORISE Monsieur le Député-Maire à signer tous les documents y afférents,

DIT que les crédits nécessaires sont inscrits au Budget de la Commune, exercice 2005 et suivants.

Fait et délibéré en séance les jour, mois et an susdits.

Pour extrait conforme,
Le Député-Maire,

MAIRIE D'YERRES 91 (ESSONNE) 23

Nicolas DUPONT-AIGNAN
Président du Val d'Yerres
Communauté d'Agglomération.

REÇU LE
17 FEV. 2005
SOUS-PRÉFECTURE
DE L'ARRONDISSEMENT D'ÉVRY

Certifié exécutoire par le Maire compte tenu
de la réception en Sous-Préfecture
le 17-2-05
et de la publication le 18-2-05
Le Maire,

MAIRIE D'YERRES 91 (ESSONNE) 23