

**MARCHÉ de PRESTATIONS de SERVICES DIVERS à BONS de COMMANDE**

**MAIRIE de SAINT-AIGNAN-SUR-ROË  
8, Boulevard Charles de Gaulle**

**53390 SAINT-AIGNAN-SUR-ROË**



**ANNEXE au C.C.T.P**

**Objet de la consultation :**

**Fourniture de repas en liaison froide aux communes et établissements  
membres du groupement**

**Date et heure limites de remise des offres : le 19 juin 2019 à 12h00**

**Pièces à remettre avec l'offre et faisant partie intégrante de celle-ci :**

- 1/ Accord sur le système de fonctionnement des satellites
- 2/ Plan alimentaire et proposition de menus pour 6 semaines d'hiver et 6 semaines d'été (en précisant les fréquences d'apparition des repas, le degré d'élaboration et l'état des produits utilisés pour chacun des cinq composants d'un repas correspondant à ces menus)
- 3/ Description détaillée de la livraison des satellites
- 4/ Description détaillée du site de production des repas
- 5/ Toute note complémentaire nécessaire à une parfaite compréhension de l'offre

## PIÈCE MARCHÉ n°1

### ACCORD sur le SYSTÈME de FONCTIONNEMENT des SATELLITES

**SOCIÉTÉ :**

La société désignée ci-dessus :

- s'engage sans réserve sur le système de fonctionnement décrit au C.C.T.P et après avoir visité les locaux

- s'engage avec réserve sur le système de fonctionnement décrit au C.C.T.P aux réserves près ci-après :

## PIÈCE MARCHÉ n°2

### PLAN ALIMENTAIRE et PROPOSITION de MENU pour 6 SEMAINES d'HIVER et 6 SEMAINES d'ÉTÉ

#### SOCIÉTÉ :

La société désignée s'engage à servir des menus dont l'esprit, la composition, l'équilibre nutritionnel répondent aux exigences du C.C.T.P.

Elle propose pour 6 semaines d'été et 6 semaines d'hiver les menus ordinaires et les menus confessionnels avec les choix possibles correspondant ainsi que les menus à thème et de fête qu'elle compte livrer (en précisant les fréquences d'apparition des repas, le degré d'élaboration et l'état des produits utilisés pour chacun des cinq composants d'un repas correspondant à ces menus). Parallèlement à ces propositions, il sera précisé notamment :

- le plan alimentaire contractuel qui sera appliqué
- les critères de référencement des produits ainsi que les cahiers des charges et spécifications tout particulièrement pour les produits carnés (traçabilité), pour les produits de 4<sup>ème</sup> gamme voire de 5<sup>ème</sup> gamme
- un chiffrage des denrées alimentaires correspondant à l'offre suivant le tableau ci-joint
- le système et support d'information qu'elle mettra en place pour apprécier la satisfaction des convives et la qualité de la prestation en général

#### COÛT ALIMENTAIRE d'un REPAS TRADITIONNEL

	Catégorie de convives Composants repas	Maternelle	Primaire	Adultes - Personnel Enseignants
Liaison froide	TOTAL € H.T			
	T.V.A 5,5%			
	TOTAL € T.T.C			

#### COÛT ALIMENTAIRE d'un REPAS BIO

	Catégorie de convives Composants repas	Maternelle	Primaire	Adultes - Personnel Enseignants
Liaison froide	TOTAL € H.T			
	T.V.A 5,5%			
	TOTAL € T.T.C			

## PIÈCE MARCHÉ n°3

### DESCRIPTION DÉTAILLÉE de la LIVRAISON des SATELLITES

**SOCIÉTÉ :**

La société désignée ci-dessus s'engage sur l'organisation, les principes et moyens de livraison des satellites qu'elle décrit ci-après.

## PIÈCE MARCHÉ n°4

### DESCRIPTION DÉTAILLÉE des SITES de PRODUCTION des REPAS

#### **SOCIÉTÉ :**

La société désignée ci-dessus précisera la conformité de l'outil de production aux réglementations en vigueur et présentera éventuellement des documents présentant l'engagement de la société dans la maîtrise de la qualité du processus de production.

Elle joindra un descriptif sommaire de son fonctionnement. Le mode de conditionnement des repas sera précisé.

**PIÈCE MARCHÉ n°5**

**NOTE COMPLÉMENTAIRE NÉCESSAIRE à une PARFAITE COMPRÉHENSION de  
l'OFFRE de BASE**

**SOCIÉTÉ :**

La société proposera ci-dessous toute information complémentaire nécessaire à une parfaite compréhension de l'offre de base.