



**COMMUNE DE LA BOUILLADISSE
DEPARTEMENT DES BOUCHES-DU-RHONE**

CAHIER DES CHARGES

Objet : Prestation de service d'un(e) diététicien(ne)

SOMMAIRE

ARTICLE 1 : Objet de la consultation

ARTICLE 2 : Définition des besoins

2-1 Elaboration des menus

2-2 Commission des menus

ARTICLE 3 : Durée du marché

ARTICLE 4 : Modalités du prix et de financement

4-1 Prix

4-2 Financement

ARTICLE 5 : Analyse des offres

ARTICLE 6 : Documents à fournir par le candidat

ARTICLE 7 : Conditions d'envoi des réponses

ARTICLE 8 : Examen des candidatures et attribution du marché

ARTICLE 9 : Attribution du marché

ARTICLE 1 : Objet de la consultation :

La commune de La Bouilladisse a besoin des services d'un(e) diététicien(ne) pour l'élaboration des menus dans le cadre de la restauration scolaire.

ARTICLE 2 : Définition des besoins :

2.1 Elaboration des menus :

Le service de restauration scolaire de La Bouilladisse compte une école maternelle, une école primaire, un groupe scolaire (maternelle/primaire), une crèche et un centre aéré (fonctionnant les mercredis et vacances scolaires). Les repas sont préparés par une cuisine centrale communale.

Le nombre de repas servis s'élève à environ :

- 550 repas par jour sur les cantines scolaires (144 jours d'école par an)
- Entre 30 et 60 repas par jour au centre aéré (36 mercredi en période scolaire et 65 jours sur vacances scolaires)
- 15 repas par jour en petite section de crèche et 30 repas par jour en moyenne et grande section, (230 jours de crèche par an)

L'élaboration des menus devra impérativement tenir compte :

- de l'équilibre alimentaire
- du respect des textes en vigueur pour la restauration scolaire (veille concernant les évolutions des textes réglementaires)
- de la qualité des produits proposés (qualité nutritionnelle, additifs alimentaires, type d'agriculture utilisée, respect de l'environnement, lutte contre le gaspillage alimentaire).

Le prestataire remettra en début de trimestre les menus pour la restauration scolaire, ceux de la crèche et ceux du centre aéré. Ces menus seront présentés sous forme de tableau. (Fichier Word ou Excell)

La commune pourra en fonction de ses besoins solliciter le(la) diététicien(ne) pour des interventions ou des études spécifiques, qui seront facturées séparément sur la base du coût horaire remis dans l'offre.

2.2 Commissions des menus :

Une commission des menus a lieu une fois par trimestre avec le responsable de la restauration collective, la Directrice de la crèche, les élus et les représentants des associations de parents d'élèves. La durée estimée est de deux heures. La présence de la diététicienne lors de ces commissions est indispensable.

ARTICLE 3 : Durée du marché :

Ce marché fera l'objet d'une convention valable un an.

ARTICLE 4 : Modalités du prix et financement :

4.1 Prix

Le candidat doit formuler une offre financière dans le tableau joint en annexe 1 au présent cahier des charges en précisant le nombre d'heures nécessaire pour l'accomplissement de la mission par trimestre. Le coût par trimestre doit inclure les 2 heures de réunion trimestrielle en mairie de La Bouilladisse y compris les frais de déplacement.

4.2 Financement :

Le titulaire sera rémunéré sur le budget communal et payé dans les 30 jours selon les conditions de la comptabilité publique après réception des factures sur CHORUS.

Le paiement s'effectuera par trimestre.

Pour toute prestation supplémentaire (études, interventions...), un devis sera préalablement demandé et devra faire l'objet d'un bon d'engagement de la part du service demandeur. Une facture supplémentaire sera alors émise à part de la facture trimestrielle.

ARTICLE 5 : Analyse des offres

Les offres des candidats seront analysées selon le barème suivant :

- critère prix : 40% (30% pour la prestation trimestrielle ;10% pour le coût horaire d'une réunion complémentaire)
- critère technique (délai de réactivité en cas de besoin urgent noté sur 30% ; moyens techniques pour le suivi de la réglementation en vigueur noté sur 30%) : 60%

ARTICLE 6 : Documents à fournir par le candidat

Chaque candidat aura à produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes :

- une note d'accompagnement explicative des conditions d'exécution de la mission
- l'annexe financière n°1 dûment remplie
- l'annexe technique n°2 dûment remplie
- références professionnelles
- qualifications, diplômes
- un RIB
- attestations fiscales et sociales

ARTICLE 7 : Conditions d'envoi des réponses à la présente consultation :

Le dossier du candidat devra être envoyé à l'adresse suivante avant le 9 mai 2023 :

commandepublique@ville-bouilladisse.com

Pour tout renseignement complémentaire, le candidat peut envoyer sa demande à l'adresse mail ci-dessus.

ARTICLE 8 : Examen des candidatures et convention d'attribution :

Les dossiers de candidatures seront examinés au mois de mai pour un début d'activité au 1^{er} juin 2023.

Une convention sera établie entre la commune de La Bouilladisse et le prestataire.

ANNEXE 1

OFFRE FINANCIERE

Nom du candidat :

Forme juridique :

Adresse :

DESIGNATION	MONTANT en euros HT
Prestation pour l'élaboration trimestrielle des menus (montant forfaitaire annuel HT) Noté sur 30%	
Prestation pour participation obligatoire aux commissions des menus à savoir une réunion d'une durée de deux heures par trimestre (montant forfaitaire annuel HT)	
MONTANT TOTAL ANNUEL DES PRESTATIONS EN HT	
MONTANT TOTAL ANNUEL DES PRESTATIONS TTC	

OPTION	MONTANT
Coût horaire d'une réunion complémentaire en HT Noté sur 10%	
Coût horaire d'une réunion complémentaire en TTC	

Date :

Nom et Signature :

ANNEXE 2

MEMOIRE TECHNIQUE

Nom du candidat :

Forme juridique :

Adresse :

CRITERE TECHNIQUE	REPOSES DU CANDIDAT
Délai de réactivité en cas de besoin urgent (moyens mis à disposition) Noté sur 30%	
Moyens techniques pour le suivi de la réglementation en vigueur noté sur 30%	

Date :

Nom et Signature :