

Communauté  
Communes



Avre Luce Noye

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN  
DENREES ALIMENTAIRES BRUTES DESTINES AUX  
ENFANTS ET AU PERSONNEL DE LA STRUCTURE  
MULTI-ACCUEIL « COQUILLE DE NOYE »**

***DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES***

***Date et heure limites de remise des offres :***

**Le mardi 16 avril 2019 avant 16 heures**

# **REGLEMENT DE LA CONSULTATION**

## **SOMMAIRE**

### **ARTICLE 1- OBJET DE LA CONSULTATION**

### **ARTICLE 2 – CONDITIONS DE LA CONSULTATION**

- 2-1 *Procédure*
- 2-2 *Durée du marché*
- 2-3 *Prix et Révision des prix*
- 2-4 *Justificatifs à produire*

### **ARTICLE 3 - PRESENTATION DES OFFRES**

- 3-1 *Fourniture d'échantillons*
- 3-2 *Rédaction de l'offre*

### **ARTICLE 4 - SELECTION DES CANDIDATS - JUGEMENT ET CLASSEMENT DES OFFRES**

- 4-1 *Sélection des candidatures*
- 4-2 *Jugement et classement des offres*

### **ARTICLE 5 - CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISE DES OFFRES**

### **ARTICLE 6 - RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES**

### **ANNEXE AU REGLEMENT DE CONSULTATION JUGEMENT DES OFFRES**

- 1 *Valeur technique*
- 2 *Prix des prestations*

## **ARTICLE 1<sup>er</sup> - OBJET DE LA CONSULTATION :**

*La présente consultation concerne la fourniture de repas en denrées brutes qui seront préparés sur place par la cuisinière de la crèche. Les dits repas sont destinés aux enfants et au personnel de la structure multi-accueil Coquille de Noye, située 2 chemin d'Altforweiler Berny/Noye 80250 Ailly sur Noye.*

## **ARTICLE 2 – CONDITIONS DE LA CONSULTATION :**

2-1 Procédure : le marché est conclu en application de l'article 27 du Décret n°2016-360 : marché en procédure adaptée

*L'acheteur se réserve la possibilité de négocier mais peut aussi attribuer le marché sur la base des offres initiales sans négociation.*

2-2 Durée du marché : Le marché est conclu pour une durée d'un an à compter du 1<sup>er</sup> juin 2019. La CCALN se laisse la possibilité de reconduire le marché pour une durée équivalente à la première, soit un an.

*La CCALN notifiera son intention de renouveler ou non le marché, au plus tard, le 1<sup>er</sup> mars 2020, par courrier recommandé avec accusé de réception.*

2-3 Prix et révision des prix

*Les prix proposés par le candidat seront maintenus pendant toute la durée du marché, soit un an, à compter du 1<sup>er</sup> juin 2019.*

*Le cas échéant, en cas de décision de reconduction, les prix mentionnés dans le bordereau des prix unitaires seront révisés à la date de renouvellement du marché (1<sup>er</sup> juin 2020), par l'application de la clause de révision détaillée ci-après, en référence à l'indice INSEE « Repas pris dans un restaurant scolaire ou universitaire » identifiant : 0639025.*

*Indice de départ = I<sub>0</sub>*

*Indice de révision = I*

*Prix initial Hors taxes = P<sub>0</sub>*

*Prix révisé Hors taxes : P*

$$P = P_0 \times (I/I_0)$$

*Les prix ainsi révisés seront appliqués pour une durée d'un an à compter du 1 juin 2020, jusqu'au terme du marché, soit le 31 mai 2021, le cas échéant.*

## 2-5 Justificatifs à produire :

*le candidat devra établir :*

- => Une lettre de candidature ( DC1)
- => Déclaration du candidat individuel ou membre du groupement ( DC2)
- => Une déclaration sur l'honneur datée et signée mentionnant :
  - que le candidat ne fait pas l'objet d'une interdiction de concourir,
  - une attestation de régularité fiscale et sociale,
  - que le candidat n'est pas en redressement judiciaire (si le candidat est en redressement judiciaire, copie du ou des jugements prononcés à cet effet),
  - que le candidat satisfait aux obligations de l'article R324-4 du Code du Travail,
  - que le candidat n'a pas fait l'objet au cours des cinq dernières années, d'une condamnation inscrite au bulletin n°2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L324-9, L 324-10, L 341-6, L 125-1 et L 125-3 du Code du Travail.
- => Les documents relatifs aux pouvoirs de la personne habilitée à engager le marché,
- => Les renseignements permettant d'évaluer les capacités professionnelles, techniques et financières du candidat (DC2- DC6)
- => Conformément aux dispositions de l'article 45 de l'ordonnance du 23 juillet 2015 et de l'article 51 du décret du 25 mars 2016 le candidat auquel il est envisagé d'attribuer un marché public doit fournir les attestations et certificats délivrés par les administrations et organismes compétents prouvant qu'il a satisfait à ses obligations fiscales et sociales.
- => Les attestations d'assurance

*En vertu de l'article 55 du décret 2016-360, l'acheteur peut demander au candidat de compléter ou d'expliquer les documents justificatifs et moyens de preuve fournis ou obtenus.*

*Tous ces documents devront figurer dans la première enveloppe où il sera indiqué « dossier administratif». Pour chaque sous-traitant et/ou cotraitant présenté dans l'offre, le candidat devra fournir le même dossier administratif.*

*Dans la seconde enveloppe où il sera mentionné « offre », le candidat devra joindre :*

- => Acte d'engagement (ATTR1)
- => Règlement, Cahier des Clauses Particulières (C.C.P) et annexes dûment signés et complétés,
- => Bordereau des prix, détail estimatif

### **ARTICLE 3 - PRESENTATION DES OFFRES :**

3-1 Délai de validité des offres : 60 jours

3-2 Rédaction de l'offre :

*L'offre doit être rédigée en français.*

### **ARTICLE 4 - SELECTION DES CANDIDATS - JUGEMENT ET CLASSEMENT DES OFFRES :**

4-1 Sélection des candidatures :

*Lors de l'ouverture de la première enveloppe, ne seront pas admises :*

- > *Les candidatures qui ne sont pas accompagnées des pièces mentionnées ci-dessus,*
- > *Les candidatures qui ne présentent pas les garanties techniques et financières suffisantes.*

4-2 Jugement et classement des offres :

*Seront éliminées les offres non conformes à l'objet du marché ou au présent règlement de consultation.*

*L'offre économiquement la plus avantageuse sera retenue, conformément aux critères suivants, hiérarchisés par ordre décroissant :*

- *Valeur technique : (60 % de la note)*
  - *Le prix des prestations, (pour 40% de la note)*
- Cf Annexe au règlement de consultation – jugement des offres*

*Si le candidat retenu ne fournit pas dans les dix jours, après demande de la personne responsable du marché (PRM) les certificats fiscaux et sociaux, son offre est rejetée. Dans ce cas, l'élimination du candidat est prononcée par la personne responsable du marché, qui représente la même demande au candidat suivant dans le classement des offres. Ces modalités s'appliquent au(x) sous-traitant(s) et/ou co-traitant(s).*

*Tout rabais ou remise de toute nature qui n'est pas expressément autorisé par le présent règlement et l'acte d'engagement ne sera pas pris en compte.*

*En cas de discordance constatée dans une offre, les indications portées en lettres sur le bordereau des prix, prévaudront sur toutes autres indications de l'offre et le montant du détail sera rectifié en conséquence. Les erreurs de multiplication ou d'addition qui seraient constatées dans ce détail estimatif seront également rectifiées et, pour le jugement des offres, ces montants ainsi rectifiés du détail estimatif seront pris en considération.*

*Lors de l'examen des offres, la CCALN se réserve la possibilité de se faire communiquer les décompositions ou sous détails des prix, ayant servi à l'élaboration des prix, qu'elle estimera nécessaire.*

*La personne responsable du marché peut, à tout moment, ne pas donner suite à la procédure pour motifs d'intérêt général.*

## **ARTICLE 5 - CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISE DES OFFRES :**

### **5-1. Retrait des dossiers :**

*Les dossiers de consultation sont à retirer auprès de la Communauté de Communes Avre, Luce, Noye sur demande écrite.*

*Il est également possible de télécharger le dossier de consultation sur le site de la CCALN : [www.avrelucenoye.fr](http://www.avrelucenoye.fr) et sur le site <http://marchespublics596280.fr>*

*Les offres seront transmises sous pli cacheté avec les mentions suivantes :*

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN DENREES ALIMENTAIRES BRUTES DESTINES AUX ENFANTS ET AU PERSONNEL DE LA STRUCTURE MULTI-ACCUEIL COQUILLE DE NOYE**

*Elles devront être remises contre récépissé au Secrétariat de :*

Communauté de Communes Avre, Luce, Noye  
144, rue du Cardinal Mercier  
BP 10 009  
80110 Moreuil

### Transmission par voie électronique

Le pouvoir adjudicateur préconise la transmission des documents par voie papier mais accepte les plis adressés par voie électronique. Les candidats répondant par voie dématérialisée devront tenir compte des indications suivantes, afin de garantir au mieux le bon déroulement de cette procédure dématérialisée.

La plate-forme de dématérialisation à utiliser pour la remise des offres est la suivante :

<https://marchespublics596280.fr>

Il est à préciser que le choix du mode de transmission est irréversible : l'utilisation d'un mode de transmission différencié entre la candidature et l'offre n'est pas autorisée.

Les offres devront dans tous les cas, être déposés ou remis avant la date et l'heure indiquée dans la page de garde du présent règlement ou, si elles sont envoyées par la poste, devront l'être à cette adresse, par pli recommandé avec avis de réception postale et parvenir à destination avant ces mêmes dates et heures limites.

Les dossiers qui seraient remis ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limites fixées ci-dessus ainsi que ceux remis sous enveloppe non cachetée, ne seront pas retenus, ils seront renvoyés à leurs auteurs.

### **ARTICLE 6- RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES**

Pour obtenir tous les renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats pourront contacter **Vincent Lanier 03 22 46 15 47**

# **ANNEXE AU REGLEMENT DE CONSULTATION JUGEMENT DES OFFRES**

## **1-Valeur technique (60%)**

Afin de juger de la valeur technique, le candidat devra joindre à sa proposition un mémoire, comportant :

- Une note détaillant la composition des repas en fonction de la tranche d'âge des enfants
- Une note sur les matières premières
- Une note détaillant les modalités d'élaboration des menus proposés
- Une note détaillant la gestion des denrées alimentaires
- Une note détaillant la prestation hygiène (contrôle de la qualité hygiénique des produits dont le fournisseur à la charge)

Cette valeur technique sera appréciée au regard des critères suivants :

a) la qualité, y compris :

les conditions de production et de commercialisation

les performances en matière de protection de l'environnement, de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture,

la part de produits frais et de saison

b)- les délais d'exécution, les conditions de livraison, l'assistance technique, la sécurité des approvisionnements et les caractéristiques opérationnelles,

c) l'organisation, les qualifications et l'expérience du personnel assigné à l'exécution du marché

## **2- PRIX DES PRESTATIONS (40%)**

- Le prix du repas (bordereau de décomposition du prix)

# **ACTE D'ENGAGEMENT**

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN  
DENREES ALIMENTAIRES BRUTES DESTINES AUX  
ENFANTS ET AU PERSONNEL DE LA STRUCTURE  
MULTI-ACCUEIL « COQUILLE DE NOYE »**

## **ARTICLE 1<sup>er</sup> - CONTRACTANT**

*Je soussigné (nous soussignés)*

*Agissant au nom et pour le compte de la Société*

*Ayant son siège social à*

*Immatriculée à l'INSEE :*

*Numéro d'identité d'entreprise (SIREN)*

*Code d'activité économique principale (APE) :*

*Numéro d'inscription au registre du commerce ou répertoire des métiers*

- *après avoir pris connaissance du Cahier des Clauses Techniques Particulières et des documents qui y sont mentionnés,*

*M'engage (nous engageons) sans réserve, conformément aux stipulations des documents visés ci-dessus, à livrer les prestations demandées dans les conditions ci-après définies.*

*L'offre ainsi présentée ne me (nous) lie toutefois que si son acceptation m'est (nous est) notifiée dans un délai de soixante jours (60) à compter de la date limite de remise des offres.*

## **ARTICLE 2-PRIX**

### **2-1 - Unité monétaire dans laquelle sera conclu le marché :**

Le candidat est informé que la CCALN souhaite conclure le marché en euros.

### **2-2 - Montant total du marché :**

<b>MONTANT HORS T.V.A</b> (en chiffres)	
<b>MONTANT DE LA T.V.A</b> (en chiffres)	
<b>MONTANT TTC</b> (en chiffres)	
<b>MONTANT TTC</b> (en toutes lettres)	

## **ARTICLE 3 - DEBUT DES PRESTATIONS**

Le marché est conclu pour un an à compter du 1<sup>er</sup> juin 2019

(Renouvellement possible d'un an (cf règlement de consultation)

## **ARTICLE 4 - AVANCE FORFAITAIRE - RETENUE DE GARANTIE**

- 1) Avance forfaitaire : il sera fait application de la réglementation en vigueur sur demande
- 2) Retenue de garantie : néant

## **ARTICLE 5-PAIEMENTS**

La facturation est adressée en début de chaque mois suivant la période concernée à la communauté de communes Avre Luce Noye

J'affirme (nous affirmons) sous peine de résiliation du marché à mes (nos) torts exclusifs, que je ne tombe pas (nous ne tombons pas) sous le coup de l'interdiction découlant de l'article 50 de la loi n°52-401 du 14 avril 1952, modifiée par l'article 56 de la loi n°78-753 du 17 juillet 1978 ou sous le coup d'une interdiction équivalente prononcée dans un autre pays.

Fait à

Est acceptée la présente offre pour valoir acte d'engagement.

Le Président,

## **Notification du marché au titulaire**

*La notification transforme le projet de marché en marché et le candidat en titulaire. Elle consiste en la remise d'une photocopie du marché au titulaire. Cette remise sera opérée par lettre recommandée avec accusé de réception. Dans ce cas, coller dans ce cadre l'avis de réception postal, daté et signé par le titulaire.*

*En cas de remise contre récépissé, le titulaire signera la formule ci-dessous Reçu à titre de notification une copie du présent marché*

A....., le

*Signature du titulaire*

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN  
DENREES ALIMENTAIRES BRUTES DESTINES AUX  
ENFANTS ET AU PERSONNEL DE LA STRUCTURE  
MULTI-ACCUEIL « COQUILLE DE NOYE »**

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

<b>DESIGNATION DES PRESTATIONS ET PRIX UNITAIRES HORS TVA EN TOUTES LETTRES</b>	<b>PRIX UNITAIRE EN CHIFFRE</b>	<b>QUANTITES ESTIMES</b>	<b>Coût</b>	<b>TVA</b>	<b>TTC</b>
<i>Fourniture et livraison de repas (DEJEUNER) en denrées brutes destinés aux enfants (enfants de 2mois et demi à 17 mois)</i>		<b>2300</b>			
<i>Fourniture et livraison de repas (GOUTER) en denrées brutes destinés aux enfants (enfants de 2mois et demi à 17 mois)</i>		<b>2300</b>			
<i>Fourniture et livraison de repas (DEJEUNER) en denrées brutes destinés aux enfants (enfants de 18 mois à 36 mois)</i>		<b>4600</b>			
<i>Fourniture et livraison de repas (GOUTERS) en denrées brutes destinés aux enfants (enfants de 18 mois à 36 mois)</i>		<b>4600</b>			
<i>Fourniture et livraison de repas (DEJEUNER) en denrées brutes destinés aux adultes</i>		<b>2700</b>			

Montant total de l'offre en toutes lettres en € TTC

---



---

*Pain compris dans le coût du repas pour les enfants et les adultes*

**NB : les quantités mentionnées sont données à titre indicatif pour la durée d'un an**

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN  
DENREES ALIMENTAIRES BRUTES DESTINES AUX  
ENFANTS ET AU PERSONNEL DE LA STRUCTURE  
MULTI-ACCUEIL « COQUILLE DE NOYE »**

**CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES**

## **ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ - DISPOSITIONS GÉNÉRALES**

La présente consultation concerne la fourniture et la livraison de repas en denrées brutes destinés aux enfants et au personnel de la structure multi-accueil Coquille de Noye.

## **ARTICLE 2 - PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ**

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

### Pièces particulières :

- l'acte d'engagement (A.E) et ses annexes éventuelles, dont l'exemplaire original conservé dans les archives de la Communauté de Communes fait seul foi,
- le présent Cahier des Clauses Particulières (C.C.P) et ses annexes éventuelles, dont l'exemplaire original conservé dans les archives de la Communauté de Communes fait seul foi,
- le bordereau des prix,

### Pièces générales :

Les documents applicables sont ceux en vigueur au premier jour du mois d'établissement des prix, tel que ce mois est défini à l'article 10 du présent C.C.P.

- le cahier des Clauses Administratives Générales (C.C.A.G) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et services,
- les Décisions du groupe permanent d'études des marchés de denrées alimentaires (G.P.E.M< - D.A),
- le Cahier des Clauses Particulières type applicable aux « Marchés Publics de Restauration Collective » en vigueur et publié à la date de la présente consultation, brochure 5540, publiée au JO,
- la recommandation relative à la nutrition, brochure publiée au JO sous le n°5723,
- le Cahier des Clauses Administratives Générales, applicable aux marchés publics de fournitures courantes et de services, brochure 2014 des journaux officiels,
- le décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatifs aux marchés publics ainsi que l'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics

Les dernières pièces, bien que non jointes, sont réputées connues des soumissionnaires et les parties contractantes lui reconnaissent expressément leur validité contractuelle.

Toutes les évolutions de la réglementation en ce domaine spécifique sont réputées connues par le soumissionnaire.

### **ARTICLE 3 - LE LOT**

*Le marché comporte un lot unique.*

*Il comprend la fourniture et la livraison de repas en denrées brutes destinés aux enfants et professionnels de la structure multi-accueil Coquille de Noye sur le territoire de la CCALN.*

### **ARTICLE 4 - DUREE DU MARCHÉ**

*Le marché est conclu pour un an à compter du 1<sup>er</sup> juin 2019, (renouvellement possible pour une durée d'un an)*

### **ARTICLE 5 - OBJET DÉTAILLÉ DE LA PRESTATION**

*Le titulaire du marché s'engage à assurer pour le compte des collectivités citées à l'article 1- Objet du marché- Conditions générales, la fourniture et la livraison des denrées brutes pour la réalisation des repas du midi et du goûter de la structure multi-accueil Coquille de Noye*

*La livraison se fera à la cuisine de la structure multi-accueil Coquille de Noye, située 2 chemin d'Altforweiler 80250 Ailly sur Noye*

#### **Passation des commandes :**

*Les quantités prévisionnelles de denrées des repas et denrées diverses seront évalués conjointement entre le prestataire et la structure préparant les repas.*

*Les effectifs définitifs seront communiqués lors de la commande des denrées alimentaires une fois par semaine.*

*Cette commande servira de base pour la facturation.*

#### **Le titulaire assure :**

- ▶ *L'élaboration des menus avec le concours d'une diététicienne*
- ▶ *la fourniture et la livraison des denrées nécessaires à l'élaboration des repas dans le respect des règles sanitaires (HACCP)*
- ▶ *Livraison des denrées alimentaires entre 7h et 11h*
- ▶ *la fourniture du sel (sel fin et gros sel), du poivre, huiles (de tournesol et d'olive (vierge, première pression à froid)), vinaigre (d'alcool, de vin, de framboise) ainsi que des épices (cumin, paprika ...), compris mayonnaise et moutarde.*
- ▶ *le strict respect des règles d'hygiène en vigueur à chaque étape du processus de la prestation, à ses frais, de contrôle micro biologiques réguliers (contrôle mensuel)*
- ▶ *le suivi et l'information concernant les modifications réglementaires en restauration collective et scolaire.*

*La fourniture du pain est comprise dans le coût du repas.*

*Le titulaire assure le service défini ci-dessous :*

*Fournitures nécessaires à la préparation des repas du lundi au vendredi 225 jours par an (5 semaines de fermeture annuelle : 1 semaine en avril, 3 semaines en août, 1 semaine en décembre)*

*Fonctionnement :*

*La préparation des repas sera assurée par la cuisinière de la structure multi-accueil Coquille de Noye dans le respect des règles sanitaires en vigueur.*

## **ARTICLE 6 - MODALITES D'EXECUTION**

*Elaboration des menus :* Le fournisseur s'engage à participer, par la personne d'une diététicienne, à une commission d'élaboration des menus.

*Agrément des menus :*

*Le titulaire s'engage, un mois à l'avance, à présenter une prévision de menu pour une durée de six à huit semaines établies conformément aux spécifications du Groupe Permanent d'Etude des Marchés de Denrées Alimentaires.*

*Il sera mis en place une commission dédiée à la composition des menus et composée comme suit :*

- *un membre de la direction de la structure multi-accueil Coquille de Noye, la cuisinière*
- *du titulaire du présent marché ou son représentant,*
- *de toute personne dont la présence peut être utile au travail de cette Commission.*

*Cette commission se réunira toutes les six à huit semaines. Les réunions se dérouleront à la structure multi-accueil Coquille de Noye au 2 chemins d'Altforweiler 80250 Berny/Noye*

*Le titulaire s'engage à respecter d'une part le plan alimentaire et les menus arrêtés par la commission, d'autre part les prescriptions qualitatives et quantitatives mentionnées dans le présent CCP.*

*Par ailleurs, le titulaire s'engage à prendre en considération les attentes particulières et les souhaits exprimés par la commission.*

*Obligations du titulaire :*

*Le titulaire présente des menus variés, devant satisfaire à des exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel en rapport avec l'âge des enfants.*

*L'élaboration des menus prend en compte l'aspect nutritionnel des aliments transformés ou non, particulièrement en ce qui concerne les divers types de lipides, glucides et protéides.*

*Le titulaire veille à prendre en compte les évolutions technologiques en matière de restauration et conformément aux recommandations du Grenelle de l'Environnement, à utiliser dans la production un minimum de produits bio et à favoriser les produits émanant de producteurs locaux.*

### Affichage des menus :

Les menus seront affichés à la crèche Coquille de Noye, par les soins du titulaire en 3 exemplaires. Une plaquette sera fournie par le titulaire, en quantité suffisante, pour une distribution aux parents dont les enfants fréquentent la crèche

### Composition des menus :

#### **Structure des repas du midi (adultes et enfants de l'espace des grands (18 à 36 mois))**

Chaque repas doit comporter 3 modules :

- ▶ Une entrée, froide ou chaude : crudités, légumes cuits, entrées protidiées ou à base de féculents ou entrée chaude, soupe.
- ▶ Un plat principal comportant un plat protidique : viande, volaille, poisson, œuf et des légumes d'accompagnement, légumes verts et féculents en plat unique composé de ces deux éléments.
- ▶ Un dessert sous la forme d'un produit laitier ou à base de fruits (entremet, fruit cru, glace ou produit sucré, fromage)
- ▶ Ingrédients : sel, poivre, moutarde mayonnaise (pour les adultes)

#### **Structure des repas du midi (enfants de l'espace petits (6 mois à 17 mois))**

Chaque repas doit comporter deux modules :

- ▶ Un plat principal sous la forme d'une purée (féculents, légumes, protéines)
- ▶ Un dessert comportant un laitage ou une compote de fruits

#### **Structure des repas du goûter (enfants de l'espace des grands (18 à 36 mois))**

Chaque goûter doit comporter deux modules :

- ▶ Un fruit ou un laitage systématiquement (sous différente forme)
- ▶ Un accompagnement sous la forme de pain, pâtisserie ...

#### **Structure des repas du goûter (Pour les enfants de l'espace petits (6 mois à 17 mois))**

- ▶ Une Compote
- ▶ Un laitage

### Repas festifs :

Les menus devront comporter :

- annuellement 5 menus de fête avec une animation (Noël, Pâques, mardi gras, chandeleur, halloween),

Le titulaire s'engage à élaborer des repas froids pour des pique-niques. Ces demandes seront faites lors de la commission menu

### Spécifications qualitatives :

- *Le plat protidique principal sera différent chaque jour de la semaine avec du poisson une fois par semaine minimum. Le plat protidique ne sera pas sous la forme de poisson et/ou de viande à chair reconstitué ou pané. La charcuterie, chair à saucisse, abats sont exclus des menus*
  - **La viande bovine devra être de préférence française (VBF), provenir de zone non concernée par l'encéphalopathie spongiforme bovine (la traçabilité devra être fournie). Elle sera présentée toute les semaines (une semaine sur deux sous la forme d'égrainé ou de steak, morceaux, sauté ...)**
  - **La viande de porc devra être de préférence française. Les rôtis de porc seront pris dans le filet, les escalopes dans le jambon, le jambon en tranche pris dans le jambon.**
  - **Le poisson pourra être du colin, du saumon, lieu, roussette et devra être du plein filet**
  - **La viande d'agneau sera proposée une fois par mois minimum sous la forme de « gigot d'agneau »**
  - **La viande de lapin devra être de préférence française et sera présentée une fois par mois sous la forme de filet de lapin frais**
  - **La viande de poulet devra être de la gamme « poulet fermier »**
  - **Concernant les légumes : les haricots vert devront être extra-fin, les épinards sous la forme « haché en galets »**
  - **Au vu de la capacité de stockage, le conditionnement des surgelés se fera en 2.5 kg maximum.**
  - **Les pommes de terre devront être à chair fondantes**
  - **Le fromage devra être proposé au moins une fois par semaine et devra être du fromage à la coupe A.O.C, A.O.P (par exemple maroilles, roquefort, .....)**
  - **Les laitages pourront être proposés sous la forme de fromages blancs, petits suisses, yaourts naturels, veloutés fruits, yaourts aux fruits ... Ceci afin de diversifier les laitages sur la semaine.**
  - **La confiture proposée aux enfants sera à base de fruits (non de purée de fruits)**
  - **Le pain sera du pain frais du jour, de fabrication artisanale**
  - **Le pain proposé au goûter devra être frais (du jour), de fabrication artisanale et pourra être du pain coupé, de campagne, viennois...**
  - **Les fruits ne devront pas être recouverts de paraffine ou autres protections empêchant le nettoyage dans les règles de l'art.**

**Le titulaire devra certifier qu'il n'utilise pas d'organisme génétiquement modifié.**

### Transport et stockage des denrées :

*Les denrées alimentaires étant transformées sur place, elles devront être livrées par un véhicule adapté et conforme aux exigences en terme de température (véhicule frigorifique)*

*Ce véhicule devant satisfaire à toutes les exigences d'hygiène concernant le transport des denrées alimentaires.*

### Livraisons :

*Les livraisons seront effectuées le matin entre 7 heures et 11 heures.*

## **ARTICLE 7 - DISPOSITIONS JURIDIQUES ET NORMES AUXQUELLES SONT SOUMISES LE TITULAIRE**

*Le titulaire doit respecter l'ensemble des textes en vigueur au regard du présent marché.*

## **ARTICLE 8 - OPERATION DE VERIFICATION**

*Lors de chaque livraison, la personne réceptionnant la marchandise s'assurera de la conformité de la marchandise livrée et se réserve le droit de refuser celle-ci. Une traçabilité sera effectuée par les soins de la cuisinière concernant les produits reçus.*

### **Contrôles bactériologiques :**

*Le titulaire aura à sa charge les frais de contrôles bactériologiques des aliments en application des textes réglementaires.*

*Contrôles bactériologiques mensuels*

*Prélèvements de surface*

*Les résultats devront être communiqués systématiquement à la structure multi-accueil Coquille de Noye*

### **Principes de continuité du Service Public :**

*Le présent contrat ayant pour objet l'exécution d'un service public régi par le principe de continuité, le titulaire s'engage à assurer la livraison et la distribution des denrées alimentaires en toute circonstance.*

*Le titulaire doit informer la collectivité et l'association des éventuelles difficultés rencontrées et prendre toutes mesures de substitution nécessaires avec des moyens internes ou externes au service, afin d'assurer la continuité du service.*

*Les soumissionnaires indiqueront précisément dans leur offre les mesures qu'ils appliquent en cas de non livraison des denrées alimentaires à l'heure quelle qu'en soit la raison.*

*Le titulaire fournira un stock de denrées suffisant pour pallier à un manquement éventuel dans la livraison des denrées alimentaires. Les dates de péremption de ce stock de denrées seront régulièrement vérifiées. Ce stock sera remplacé dès que nécessaire.*

## **ARTICLE 9-SANCTIONS**

### **Rejet :**

*Lorsqu'une livraison aura été reconnue totalement ou partiellement irrecevable, le titulaire sera tenu de remplacer à ses frais les marchandises refusées, par d'autres remplissant les conditions exigées, dans un délai qui sera fixé par la collectivité et l'association.*

*Les marchandises refusées devront être enlevées immédiatement, aux frais du titulaire.*

*Les décisions de rejet ne peuvent être prises qu'après que le titulaire ou son représentant ait été convoqué pour être entendu et doivent être motivées.*

## **ARTICLE 10 - PRIX-REVISION-MODALITES DE REGLEMENT**

Les prix du marché sont exprimés hors T.V.A.

Les prix proposés par le candidat seront maintenus pendant toute la durée du marché, soit un an, à compter du 1<sup>er</sup> juin 2019.

Le cas échéant, en cas de décision de reconduction, les prix mentionnés dans le bordereau des prix unitaires seront révisés à la date de renouvellement du marché (1<sup>er</sup> juin 2020), par l'application de la clause de révision détaillée ci-après, en référence à l'indice INSEE

*Indice de départ = I<sub>0</sub>*

*Indice de révision = I*

*Prix initial Hors taxes = P<sub>0</sub>*

*Prix révisé Hors taxes : P*

$$P = P_0 \times (I/I_0)$$

*Prix révisé Hors taxes = Prix initial Hors taxes x (Indice INSEE « Repas pris dans un restaurant scolaire ou universitaire » identifiant : 0639025 connu à la date de la remise des offres soit le 16 avril 2019 / indice INSEE « Repas pris dans un restaurant scolaire ou universitaire » identifiant : 0639025 connu à la date de remise des offres soit 16 avril 2019*

*Les prix ainsi révisés seront appliqués pour une durée d'un an, jusqu'au terme du marché, soit le 31 mai 2020.*

*Les comptes seront réglés mensuellement. Le titulaire remettra à cet effet au début de chaque mois, à la collectivité un état récapitulatif valant facture pour le mois précédent.*

*Les règlements seront effectués par mandat administratif.*

*En ce qui concerne les délais de paiement, il sera fait application de la réglementation en vigueur.*

*En tout état de cause, le délai global maximum de paiement applicable au présent marché est de 40 (quarante) jours.*

## **ARTICLE 11 - ASSURANCE ET RESPONSABILITES**

Garanties :

*Le titulaire devra souscrire un contrat d'assurance de responsabilité civile afin de garantir la responsabilité qu'il est susceptible d'encourir en raison des dommages corporels qui pourraient survenir du fait de la fabrication, la livraison et la fourniture de repas. Il doit être assuré, à ce titre, notamment, pour les risques d'intoxication alimentaire.*

*Le titulaire fait son affaire de tous les risques et litiges pouvant survenir du fait de la fourniture des denrées alimentaires nécessaires à la réalisation des repas par le personnel de la crèche (transport des denrées, intoxication alimentaire).*

*En cas de sinistre, le titulaire doit prendre toutes dispositions pour éviter une interruption dans l'exécution du marché.*

Documents :

*Le titulaire devra fournir à la collectivité une copie de la police d'assurance responsabilité civile. Il devra également présenter une attestation délivrée par la compagnie d'assurance justifiant le paiement de la prime.*

*Toutefois, cette communication n'engage en rien la responsabilité de la collectivité pour le cas où, à l'occasion d'un sinistre, l'étendue des garanties ou le montant de l'assurance s'avérerait insuffisant.*

*Le titulaire devra tenir la collectivité informée de toute modification afférente à son contrat d'assurance (avenant, résiliation, changement de compagnie d'assurance, garanties...) dans un délai d'un mois.*

**ARTICLE 12 – RESILIATION**

*La collectivité peut à tout moment mettre un terme à l'exécution des prestations faisant l'objet du marché par une décision de résiliation.*

*Afin de prévoir la continuité du service (dans la perspective d'un nouveau mode d'exploitation ou d'une remise en concurrence) le titulaire s'engage à fournir à la collectivité sur sa demande, tous les éléments d'information qu'elle jugerait utile.*

*Suite à une intoxication alimentaire, le marché pourra être résilié, sans indemnité par la collectivité.*

*Par ailleurs, l'absence répétée de fournitures alimentaires, conforme au menu, nécessaire à la préparation des repas pourra être considérée comme une faute du titulaire et donner lieu à une résiliation sans indemnité.*

**ARTICLE 13-DROIT- LANGUE- MONNAIE**

*En cas de litige, le droit français est seul applicable; les tribunaux français sont seuls compétents. Les correspondances relatives au marché sont rédigées en français.*

*Les inscriptions sur les matériels livrés au titre du marché sont en français.*

*Si le titulaire est établi dans un autre pays de l'Union Européenne sans avoir d'établissement en France, il facturera ses prestations hors TVA et aura droit à ce que l'administration lui communique un numéro d'identification fiscale.*

*La monnaie de compte du marché est l'EURO.*

*Si le titulaire entend recourir au service d'un sous-traitant étranger, la demande de sous-traitance devra comprendre, outre les pièces prévues à l'article 2 du Code des Marchés Publics, une déclaration de sous-traitant, comportant son identité et son adresse, ainsi rédigée :*

*«J'accepte que le droit français soit le seul applicable et les tribunaux français seuls compétents pour l'exécution en sous-traitance du marché ayant pour objet :*

*- Fourniture et livraison des repas en denrées alimentaires brutes destinés aux enfants de la structure multi-*

*accueil Coquille de Noye Ceci concerne notamment la loi n°75-1334 du 31/12/1975 relative à la sous-traitance. Mes demandes de paiement seront libellées en euro et adressées au titulaire principal; le prix restera inchangé en cas de variation de change. Toutes les correspondances que je pourrai adresser à l'administration seront rédigées en français ».*

Fait à \_\_\_\_\_ le \_\_\_\_\_

**Mention « lu et approuvé » (manuscrite)      signature et cachet du fournisseur,**

**Le titulaire,**

**La Personne Responsable du Marché,**