

SOMMAIRE

FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN DENREES ALIMENTAIRES BRUTES DESTINES AUX ENFANTS ET AU PERSONNEL DES STRUCTURES MULTI-ACCUEIL – COMMUNAUTE DE COMMUNES AVRE LUCE NOYE

PIECES DE L'OFFRE

22 - Acte d'engagement

23 – Bordereau de prix / détails estimatifs

24 - CCP

25 – Mémoire technique

26 - Rib

DUPONT
RESTAURATION



Communauté
de Communes



Avre Luce Noye

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN
DENREES ALIMENTAIRES BRUTES DESTINES AUX
ENFANTS ET AU PERSONNEL DES STRUCTURES
MULTI-ACCUEIL
« Les Pt'Hiboux » et « Coquille de Noye »**

ACTE D'ENGAGEMENT

A - Objet de l'acte d'engagement

Objet du marché public

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN DENREES ALIMENTAIRES BRUTES DESTINES AUX ENFANTS ET AU PERSONNEL DES STRUCTURES MULTI-ACCUEIL
« Les Pt'Hiboux » et « Coquille de Noye »**Cet acte d'engagement correspond :
(Cocher les cases correspondantes.)

1. ☐ à l'ensemble du marché public (en cas de non allotissement) ;
- ☐ au lot n° ou aux lots n° du marché public (en cas d'allotissement) ;
(Indiquer l'intitulé du ou des lots tel qu'il figure dans l'avis d'appel à la concurrence ou l'invitation à confirmer l'intérêt.)
2. ☐ à l'offre de base ;
- ☐ à la variante suivante :
3. ☐ avec les prestations supplémentaires suivantes :

B - Engagement du titulaire ou du groupement titulaire**1 B1 - Identification et engagement du titulaire ou du groupement titulaire**

(Cocher les cases correspondantes.)

Après avoir pris connaissance des pièces constitutives du marché public suivantes,

- ☐ CCP
- ☐ Autres : règlement de la consultation

et conformément à leurs clauses,

☐ le signataire **Stéphane LESUR, Directeur commercial**☐ s'engage, sur la base de son offre et pour son propre compte ;

[Indiquer le nom commercial et la dénomination sociale du soumissionnaire, les adresses de son établissement et de son siège social (si elle est différente de celle de l'établissement), son adresse électronique, ses numéros de téléphone et de télécopie et son numéro SIRET.]

☐ engage la société **DUPONT RESTAURATION** sur la base de son offre ;

[Indiquer le nom commercial et la dénomination sociale du soumissionnaire, les adresses de son établissement et de son siège social (si elle est différente de celle de l'établissement), son adresse électronique, ses numéros de téléphone et de télécopie et son numéro SIRET.]

SAS DUPONT RESTAURATION
13 avenue Blaise Pascal
ZA Les Portes du Nord
62820 LIBERCOURT
service-commercial@dupont-restauration.fr
Tel : 03 21 08 90 00 – Fax : 03 21 08 90 01
Siret : 410 151 674 000 26

☐ l'ensemble des membres du groupement s'engagent, sur la base de l'offre du groupement ;

[Indiquer le nom commercial et la dénomination sociale de chaque membre du groupement, les adresses de son établissement et de son siège social (si elle est différente de celle de l'établissement), son adresse électronique, ses numéros de téléphone et de télécopie et son numéro SIRET.]

à livrer les fournitures demandées ou à exécuter les prestations demandées :

☐ aux prix indiqués ci-dessous ;

☐ Taux de la TVA : 5,5%

☐ Montant hors taxes¹ :

Montant hors taxes arrêté en chiffres à :

.....32945,20.....

Montant hors taxes arrêté en lettres à :

Trente deux mille neuf cent quarante cinq euros et 20 centimes.....

☐ Montant TTC⁴ :

Montant TTC arrêté en chiffres à :

.....34757,19.....

Montant TTC arrêté en lettres à :

Trente quatre mille sept cent cinquante sept euros et 19 centimes.....

Conformément aux bordereaux des prix unitaires annexés au présent Acte d'engagement.

¹ Le montant de l'offre établie à partir de prix unitaires est calculé par référence à la quantité estimée.

⁴ Ne pas remplir lorsque les règles de TVA intracommunautaire prévoient le paiement de la TVA par l'acheteur. Dans ce cas, celui-ci doit indiquer son numéro d'identification au titulaire avant la date de facturation.

B2 – Nature du groupement et, en cas de groupement conjoint, répartition des prestations

(En cas de groupement d'opérateurs économiques.)

Pour l'exécution du marché public, le groupement d'opérateurs économiques est :

(Cocher la case correspondante.)

☐ conjoint OU ☐ solidaire

(Les membres du groupement conjoint indiquent dans le tableau ci-dessous la répartition des prestations que chacun d'entre eux s'engage à réaliser.)

Désignation des membres du groupement conjoint	2 Prestations exécutées par les membres du groupement conjoint	
	3 Nature de la prestation	Montant HT de la prestation

B3 - Compte (s) à créditer

(Joindre un ou des relevé(s) d'identité bancaire ou postal.)

- ☒ Nom de l'établissement bancaire : CREDIT AGRICOLE NORD DE FRANCE
- ☒ Numéro de compte : 16706 05092 10478795000 09

B4 - Avance ([article R. 2191-3](#) ou [article R. 2391-1](#) du code de la commande publique)

Je renonce au bénéfice de l'avance : ☒ Non ☐ Oui

(Cocher la case correspondante.)

4 B5 - Durée d'exécution du marché public

La durée d'exécution du marché public est de 12 mois à compter de :

(Cocher la case correspondante.)

- ☐ la date de notification du marché public ;
- ☐ la date de notification de l'ordre de service ;
- ☒ la date de début d'exécution prévue par le marché public, soit le **1^{er} JUIN 2021**

Le marché public est reconductible : ☐ Non ☒ Oui

Si oui, préciser :

- 1) Nombre des reconductions : **Une reconduction possible**
- 2) Durée de la reconduction : 12 mois.

C - Signature du marché public par le titulaire individuel ou, en cas groupement, le mandataire dûment habilité ou chaque membre du groupement

Attention, si le soumissionnaire (individuel ou groupement d'entreprises) a présenté un sous-traitant au stade du dépôt de l'offre et que l'acte spécial concernant ce sous-traitant n'a pas été signé par le soumissionnaire ou membre du groupement et le sous-traitant concerné, il convient de faire signer ce DC4 par le biais du formulaire ATTRI2.

C1 – Signature du marché public par le titulaire individuel :

Nom, prénom et qualité du signataire (*)	Lieu et date de signature	Signature
LESUR Stéphane Directeur commercial	Libercourt Le 08.04.2021	 DUPONT RESTAURATION S.A.S. ZA Les portes du Nord 62820 LIBERCOURT Tél : 03 21 08 90 90 - Fax : 03 21 08 90 01 Siret : 410 321 674 00026 - NAF : 5620 B N° TVA : FR 43410151674

(*) Le signataire doit avoir le pouvoir d'engager la personne qu'il représente.

C2 – Signature du marché public en cas de groupement :

Les membres du groupement d'opérateurs économiques désignent le mandataire suivant ([article R. 2142-23](#) ou [article R. 2342-12](#) du code de la commande publique) :
[Indiquer le nom commercial et la dénomination sociale du mandataire]

En cas de groupement conjoint, le mandataire du groupement est :
(Cocher la case correspondante.)

☐ conjoint OU ☐ solidaire

☐ Les membres du groupement ont donné mandat au mandataire, qui signe le présent acte d'engagement :
(Cocher la ou les cases correspondantes.)

- ☐ pour signer le présent acte d'engagement en leur nom et pour leur compte, pour les représenter vis-à-vis de l'acheteur et pour coordonner l'ensemble des prestations ;
(joindre les pouvoirs en annexe du présent document en cas de marché public autre que de défense ou de sécurité. Dans le cas contraire, ces documents ont déjà été fournis)
- ☐ pour signer, en leur nom et pour leur compte, les modifications ultérieures du marché public ;
(joindre les pouvoirs en annexe du présent document en cas de marché public autre que de défense ou de sécurité. Dans le cas contraire, ces documents ont déjà été fournis)
- ☐ ont donné mandat au mandataire dans les conditions définies par les pouvoirs joints en annexe.
(hors cas des marchés de défense ou de sécurité dans lequel ces documents ont déjà été fournis).

☐ Les membres du groupement, qui signent le présent acte d'engagement :
(Cocher la case correspondante.)

- ☐ donnent mandat au mandataire, qui l'accepte, pour les représenter vis-à-vis de l'acheteur et pour coordonner l'ensemble des prestations ;
- ☐ donnent mandat au mandataire, qui l'accepte, pour signer, en leur nom et pour leur compte, les modifications ultérieures du marché public ;

- ☐ donnent mandat au mandataire dans les conditions définies ci-dessous :
(Donner des précisions sur l'étendue du mandat.)

Nom, prénom et qualité du signataire (*)	Lieu et date de signature	Signature

(*) Le signataire doit avoir le pouvoir d'engager la personne qu'il représente.

D - Identification et signature de l'acheteur.

■ Désignation de l'acheteur

COMMUNAUTE DE COMMUNES AVRE LUCE MOREUIL (CCALN)
144, rue du Cardinal Mercier
80110 MOREUIL

■ Nom, prénom, qualité du signataire du marché public (Le signataire doit avoir le pouvoir d'engager l'acheteur qu'il représente.)

Monsieur ALAIN DOVERGNE, Président de la CCALN

■ Personne habilitée à donner les renseignements prévus à l'article R. 2191-59 du code de la commande publique, auquel renvoie l'article R. 2391-28 du même code (nantissements ou cessions de créances) (Indiquer l'identité de la personne, ses adresses postale et électronique, ses numéros de téléphone et de télécopie.)

Monsieur Vincent LANIER (Coordinateur Crèches) Madame Lucie DOUCHET (DGS)

■ Désignation, adresse, numéro de téléphone du comptable assignataire (Joindre une annexe récapitulative en cas de pluralité de comptables.)

Trésorerie de Moreuil Rue du Docteur Sauveur Lemaître 80110 MOREUIL

A : Moreuil, le 17 mai 2021

Signature
(représentant de l'acheteur habilité à signer le marché public)

le Président
Alain DOVERGNE



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 peut être 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

Communauté
de Communes

Avre Luce Noye



**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN
DENREES ALIMENTAIRES BRUTES DESTINES AUX
ENFANTS ET AU PERSONNEL DES STRUCTURES
MULTI-ACCUEIL
« Les Pt'Hiboux » et « Coquille de Noye »**

**BORDEREUX DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF
ANNEXE A L'ACTE D'ENGAGEMENT**

STRUCTURE MULTI-ACCUEIL « Les Pt'Hiboux »**52, Rue Veuve Thibauville 80110 Moreuil**

DESIGNATION DES PRESTATIONS ET PRIX UNITAIRES HORS TVA EN TOUTES LETTRES	PRIX UNITAIRE EN CHIFFRE	QUANTITES ESTIMES	Coût	TVA	TTC
Fourniture et livraison de repas (DEJEUNER) en denrées brutes destinés aux enfants (enfants de 2mois et demi à 17 mois)	1,554€	1500	2231,00€	128,21€	2459,21€
Fourniture et livraison de repas (GOUTER) en denrées brutes destinés aux enfants (enfants de 2mois et demi à 17 mois)	0,340€	1500	510,00€	28,05€	538,05€
Fourniture et livraison de repas (DEJEUNER) en denrées brutes destinés aux enfants (enfants de 18 mois à 36 mois)	1,800€	3000	5400,00€	297,00€	5697,00€
Fourniture et livraison de repas (GOUTERS) en denrées brutes destinés aux enfants (enfants de 18 mois à 36 mois)	0,380€	3000	1140,00€	62,70€	1202,70€
Fourniture et livraison de repas (DEJEUNER) en denrées brutes destinés aux adultes	2,040€	1800	3672,00€	201,96€	3873,96€

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

Treize mille sept cent soixante-dix euros et quatre-vingt-douze centimes

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 sur un fonctionnement classique (hors crise sanitaire ou événements imprévisibles)

Libercourt, le 08/04/2021

Stéphane LESUR, Directeur commercial

A Moreuil, le 17/05/2021

le Président

Alain DUBERGNE

DUPONT RESTAURATION S.A.S.

ZA Les portes du Nord

62820 LIBERCOURT

Tél : 03.21.08.90.00 Fax : 03.21.08.90.01

Siret : 410 101 674 00026 - NAF 5629 9

IF TVA : FR 43410151974

STRUCTURE MULTI-ACCUEIL « COQUILLE DE NOYE »**2, Chemin d'Alfortweiler 80250 Ailly sur Noye**

DESIGNATION DES PRESTATIONS ET PRIX UNITAIRES HORS TVA EN TOUTES LETTRES	PRIX UNITAIRE EN CHIFFRE	QUANTITES ESTIMES	Coût	TVA	TTC
Fourniture et livraison de repas (DEJEUNER) en denrées brutes destinés aux enfants (enfants de 2mois et demi à 17 mois)	1,554€	2300	3574,20€	196,58€	3770,78€
Fourniture et livraison de repas (GOUTER) en denrées brutes destinés aux enfants (enfants de 2mois et demi à 17 mois)	0,340€	2300	782,00€	43,01€	825,01€
Fourniture et livraison de repas (DEJEUNER) en denrées brutes destinés aux enfants (enfants de 18 mois à 36 mois)	1,800€	4600	8280,00€	455,40€	8735,40€
Fourniture et livraison de repas (GOUTERS) en denrées brutes destinés aux enfants (enfants de 18 mois à 36 mois)	0,380€	4600	1748,00€	96,14€	1844,14€
Fourniture et livraison de repas (DEJEUNER) en denrées brutes destinés aux adultes	2,040€	2700	5508,00€	302,94€	5810,94€

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

Vingt mille neuf cent quatre-vingt-six euros et vingt-sept centimes

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 sur un fonctionnement classique (hors crise sanitaire ou événements imprévisibles)

Libercourt, le 08/04/2021

Stéphane LESUR, Directeur commercial

A Noye, le 17/05/2021
Le Président
Alain DOVERGNE

DUPONT RESTAURATION S.A.S.
ZA Les portes du Nord
62875 LIBERCOURT
Tél. : 03.21.08.90.00 Fax : 03.21.08.90.01
Siret : 410 141 674 86026 - NAF 5529 B
N° TVA FR 43410151674

Communauté
de Communes

Avre Luce Noye



**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN
DENREES ALIMENTAIRES BRUTES DESTINES AUX
ENFANTS ET AU PERSONNEL DES STRUCTURES
MULTI-ACCUEIL
« Les Pt'Hiboux » et « Coquille de Noye »**

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHE - DISPOSITIONS GENERALES

La présente consultation concerne la fourniture et la livraison de repas en denrées brutes destinés aux enfants et au personnel des structures multi-accueil Les Pt'Hiboux et Coquille de Noye.

Les structures se situent :

Les Pt'Hiboux, 52, Rue Veuve Thibauville 80110 MOREUIL

Coquille de Noye 2, Chemin d'Alfortweiler 80250 AILLY SUR NOYE

ARTICLE 2 - PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE

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

Pièces particulières :

- l'acte d'engagement (A.E)
- les bordereaux des prix unitaires,
- le présent Cahier des Clauses Particulières (C.C.P) et ses annexes éventuels

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 des structures multi-accueil Coquille de Noye et les Pt'hiboux sur le territoire de la CCALN.

ARTICLE 4 - DUREE DU MARCHE

Le marché est conclu pour un an à compter du 1^{er} juin 2021, (reconduction possible pour une durée d'un an)

ARTICLE 5 - OBJET DETAILLE DE LA PRESTATION

Le titulaire du marché s'engage à assurer pour le compte de la collectivité citée 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 des structures multi-accueil Coquille de Noye et les Pt'Hiboux

Les livraisons se feront aux cuisines des structures multi-accueil Coquille de Noye située 2 chemin d'Altforweiler 80250 Berny/Noye et Les Pt'Hiboux, située 52, rue Veuve Thibauville 80 110 Moreuil

Passation des commandes :

Les quantités prévisionnelles de denrées des repas et denrées diverses seront évaluées conjointement entre le prestataire et les structures préparant les repas.

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

Ces commandes serviront 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)
 - ▶ la 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) (hors fermetures indépendantes de la volonté de la collectivité territoriale, fermetures administratives...).

Fonctionnement :

Les préparations des repas seront assurées par les cuisinières des structures multi-accueil Coquille de Noye et les Pt'Hiboux dans le respect des règles sanitaire 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 établis 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 ou les Pt'Hiboux, la cuisinière de la structure concernée
- 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 dans les structures multi-accueil concernées.

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 dans les crèches, 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 les crèches.

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 protidiques 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 exprimées à l'occasion 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 verts 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 natures, 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 gouter devra être frais (du jour), de fabrication artisanale et pourra être du pain coupé, de campagne, viennois...
 - Les fruits ne devront pas être recouvert 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 aux structures multi-accueil.

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 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.

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^{er} juin 2021.

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^{er} juin 2022), par l'application de la clause de révision détaillée ci-après, en référence à l'indice INSEE

Indice de départ = I_0

Indice de révision = I

Prix initial Hors taxes = P_0

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 9 avril 2021 / indice INSEE « Repas pris dans un restaurant scolaire ou universitaire » identifiant : 0639025 connu à la date de remise des offres soit 9 avril 2021

Les prix ainsi révisés seront appliqués pour une durée d'un an, jusqu'au terme du marché, soit le 31 mai 2022.

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.

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 des structures multi-accueil Coquille de Noye et Les Pt'Hiboux. 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 Libercourt

le 08.04.2021

Mention « lu et approuvé » (manuscrite)

Lu et approuvé

Signature et cachet du titulaire

DUPONT RESTAURATION S.A.S.
ZA Les portes du Nord
62820 LIBERCOURT
Tél. : 03.21.08.90.00 - Fax : 03.21.08.90.01
Siret : 410 481 674 00026 - NAF 5629 B
M. TVA : FR 43410151674

A Noye, le 17/05/2021

Atan
Président


