

**EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS
DU BUREAU COMMUNAUTAIRE
DE LA COMMUNAUTE DE COMMUNES AVRE LUCE NOYE**

Membres

du Bureau Communautaire

Titulaires : 27

Membres présents : 19

Membres représentés : 0

Votants : 19

Date de la convocation

9 MAI 2023

L'An DEUX MILLE VINGT TROIS, le QUINZE MAI à 18 H 30, le Bureau Communautaire convoqué légalement, s'est réuni au Pôle administratif de la CCALN à Ailly-sur-Noye, sous la présidence de **Monsieur DOVERGNE** Alain

● Etaient présents les Vice-Présidents et Conseillers Communautaires Délégués :

Mesdames BERTOUX Julia, PREVOST Anne-Marie, RIHET Anne,
Messieurs DOVERGNE Alain, SURHOMME Alain, LAMOTTE Dominique, MOURIER Francis, VAN DE VELDE Michel, BOUCHER Michel, LEROY Jean-Maurice, MAROTTE Philippe, CHANTRELLE Brice,

● Etaient présents les Conseillers Communautaires :

Messieurs LESCUREUX André, VERONT Fabrice, VAN OOTEGHEM J. Michel, CAPELLE Hubert, WABLE Vincent, LEVASSEUR Roger, BEAUMONT Joël,

● Absent(e)s et / ou Excusé(e)s :

Mesdames PATRICE-BOURDELLE Christine, DOUAY Sonia, RAMON Marie-Gabrielle, PERONNET Fabienne,
Messieurs DURAND Pierre, DUTILLEUX Olivier, TOURNIQUET Gautier, DELANAUD Stéphane

OBJET : Pôle multi-accueil Coquille de Noye et Les Pt'Hiboux – Fourniture et livraison de repas en denrées alimentaires brutes destinés aux enfants et au personnel

Sur proposition de Madame Anne-Marie PREVOST, Vice-Présidente Petite Enfance Jeunesse,

Considérant que le contrat de fourniture et livraison de repas en denrées alimentaires brutes destinés aux enfants et au personnel des Pôles Multi-accueil : Coquille de Noye à Ailly-sur-Noye et Les Pt'Hiboux à Moreuil, signé avec Dupont Restauration arrive à échéance le 30 avril 2023,

Dans le cadre de l'article R. 2123-1 du Code de la commande publique (procédure adaptée)

Considérant les moyens de publicité utilisés à partir du 6 avril 2023,

Considérant la date et l'heure limites de remise des offres : le 06 avril 2023 à 14H00

Considérant la recevabilité des 2 offres réceptionnées et les critères de choix retenus :

- Valeur technique : 55 % de la note
- Clause environnementale : 5% de la note
- Le prix des prestations : 40% de la note

Vu l'analyse des offres ci-jointe,

Après en avoir délibéré à l'unanimité, le Bureau communautaire :

- Décide d'attribuer le marché à DUPONT RESTAURATION SAS, ZA, Les portes du Nord 62820 LIBERCOURT, pour un montant annuel global estimé de 44 852.50 € TTC, d'une durée d'un an à compter du 1^{er} juin 2023, reconductible une fois, conformément aux pièces contractuelles annexées,
- Autorise le Président, le 1^{er} Vice-Président et la Vice-Présidente Petite Enfance Jeunesse à signer les documents en rapport avec cette décision.

POUR EXTRAIT CONFORME

Cet acte sera transmis en Sous-Préfecture le...

Affiché le

Fait et délibéré, le 15 mai 2023
à Ailly sur Noye

Le Président,

Alain DOVERGNE



Envoyé en préfecture le 17/05/2023

Reçu en préfecture le 17/05/2023

Publié le

S²LOW

ID : 080-200070969-20230515-2023_1505_04-DE

ANALYSE DES OFFRES / Fourniture et livraison de repas en denrées alimentaires brutes destinés aux enfants et au personnel de la structure multi-accueil Coquille de Noye et les Pt'Hiboux 2023

NOM DU CANDIDAT : DUPONT

NOM DU CANDIDAT : API

PIECES ADMINISTRATIVES

Lettre de candidature DC1	☐	☐	Description des moyens	Références	☐	Description des moyens	Références
Déclaration du candidat DC2	☐	☐			☐		
Déclaration relative à la lutte contre le travail dissimulé DC6	☐	☐			☐		
Attestation de régularité fiscale	☐	☐			☐		
Attestations d'assurances	☐	☐			☐		

PRESENTATION DE L'OFFRE DOSSIER TECHNIQUE

Acte d'engagement	☐	☐	non signé	☐
CCP	☐	☐		☐
Bordereau des prix	☐	☐		☐

CRITERES				
VALEUR TECHNIQUE DES PRESTATIONS	Critère n° 1 Note globale sur 11	Note Note 11	Critère n° 1 Note globale sur 11	Note Note 11
Mémoire démontrant la capacité à produire et distribuer les repas	Oui		Oui	
Elaboration des menus, mise en place d'une commission dédiée à l'élaboration des menus. Fréquence de travail toutes les 6 à 8 semaines. Sur le site de la crèche Coquille de Noye et des Pt'Hiboux	Oui via CCP + élaboration des menus avec l'élaboration avec l'appui du service diététique		Elaboration des menus avec diététicienne	
Fourniture de sel, poivre, condiments (mayo, moutarde)	Oui CCP		Oui CCP	
stock tampon	Non précisé		Oui	
Variétés et composition des menus.	Oui via menus proposés		Oui via les menus proposés	
une entrée froide ou chaude	Oui CCP		Oui CCP	
un plat principal	Oui CCP		Oui CCP	
un plat d'accompagnement	Oui CCP		Oui CCP	
un dessert	Oui CCP		Oui CCP	
Plat d'accompagnement différent chaque jour de la semaine	Oui CCP		Oui CCP	
Spécifications qualitatives	Oui CCP		Oui CCP	
Fourniture de pain	Oui CCP		Oui CCP	
Affichage des menus et plaquette pour les parents	Oui CCP		Oui CCP	
Livraison le matin entre 7H et 11H	Oui CCP		Oui CCP	
Engagement en toutes circonstances et par tous moyens	Oui CCP		Oui CCP	
Mémoire mesurant la qualité, sécurité, traçabilité des produits	Oui		Oui	
Conditionnement des plats et des denrées avec étiquetage précis (nom, marque de salubrité de l'unité de production, quantité, date de fabrication, date limite de consommation, mention à + de 3°, mesures de remise à température inférieure à 50 minutes)	Oui		Oui	
Respect des conditions d'hygiène contrôlées biologiques (contrôle mensuel) suivi et information des modifications réglementaires	Oui		Oui	
Traçabilité de la viande	Oui conformément au décret 2022-63 du 26 janvier 2022/étiquetage des viandes dans les établissements de restauration		Oui conformément au décret 2022-63 du 26 janvier 2022/étiquetage des viandes dans les établissements de restauration	
transport et stockage (véhicule conforme...)	Oui		Oui	
Respect de l'ensemble des textes en vigueur	Oui		Oui	
Fourniture d'un repas témoin	Non précisé		Non précisé	
Clause environnementale	Critère n° 2 Note globale sur 1	Note 1	Critère n° 2 Note globale sur 1	Note 1
Fourniture viande locale 1X/mois	Oui via CCP		Fournisseur Haut de France	
Fourniture laitage local 1X/mois	Oui via CCP		Yaourt 100% dont 1 local/mois	
Produits locaux	20% d'achats de proximité			
Produits de la pêche "écotable pêche durable"	Oui		Engagement pêche durable	
PRIX DES PRESTATIONS TTC	Critère n° 3 note globale sur 8	Note 8	Critère n° 3 note globale sur 8	Note 8
Prestation pour la structure les Pt'Hiboux	17777,1		20458,56	
Prestation pour la structure Coquille de Noye	27075,4		31196,35	
Total	44852,5		51654,91	
5 menus de fête : Noël, Pâques, Mardi-gras, fin d'année, Halloween	Oui		Non précisé	
Menus Pique nique				
TOTAL / 20		Note : 20		Note : 18



A. DOVERGNE
Président

A Ameluce Noye le 15/05/2023