



## MARCHE DE FOURNITURES

**Cahier des Clauses Particulière pour la Fourniture des repas  
en liaison froide pour le restaurant scolaire de l'école  
maternelle primaire ainsi que du centre de loisirs de la  
commune d'ATTAINVILLE**

**Etabli par :**

M CITERNE Yves

Maire d'ATTAINVILLE

Mme COLOMBIER Nathalie

Secrétaire Générale

**Coordonnées :**

Mairie d'ATTAINVILLE

2 rue Daniel Renault

95570 ATTAINVILLE

Tel 01.39.91.05.36

Courriels : [mairie@attainville.fr](mailto:mairie@attainville.fr) [finances@attainville.fr](mailto:finances@attainville.fr)

Marché N°2024-02

Remise des offres

Date limite de réception 18 juillet 2024

Heure limite de réception 11heures 45mn

SOMMAIRE

	Titre	Page
Article 1	<b>OBJET DU MARCHE DISPOSITIONS GENERALES</b>	3 et 4
	1.1 <u>Objet du marché</u>	
	1.2 <u>Type de marché</u>	
	1.3 <u>Durée du marché</u>	
	1.4 <u>Etendue de la consultation</u>	
	1.5 <u>Décomposition en lots</u>	
	1.6 <u>Mode de règlement</u>	
	1.7 <u>Délais de validité des offres</u>	
	1.8 <u>Non reconduction du marché</u>	
	1.9 <u>Résiliation aux torts du prestataire</u>	
Article 2	<b>DOCUMENTS REGISSANT LE MARCHE ET DOCUMENTS POUR FAIRE ACTE DE CANDIDATURE.</b>	4 et 5
	2.1 <u>Documents contractuels</u>	
	2.2 <u>Pièces relatives à la candidature</u>	
Article 3	<b>CRITERES DE SELECTION</b>	5
Article 4	<b>DEFINITION DES PRESTATIONS</b>	5 6 et 7
	4.1 <u>Le titulaire s'engage à fabriquer et à livrer au minimum</u>	
	4.2 <u>Politique nutritionnelle et approvisionnement</u>	
	4.3 <u>Lieu et heures de livraison</u>	
	4.4 <u>Menus à 5 composantes</u>	
	4.5 <u>Structure du gouter</u>	
	4.6 <u>Fabrication et traçabilité des produits</u>	
	4.7 <u>Livraison prestations alimentaires de remplacement</u>	
Article 5	<b>MODALITES ET PERIODICITES DES COMMANDES</b>	7
Article 6	<b>DETERMINATION ET AJUSTEMENT DES PRIX</b>	7
Article 7	<b>MODALITE DE REGLEMENT ET DE PAIEMENT</b>	8
Article 8	<b>LE DOSSIER DE CONSULTATION</b>	8
Article 9	<b>CONDITIONS D'ENVOI DES OFFRES</b>	8
	9.1 <u>Remise des candidatures et offres sous forme dématérialisée</u>	
	9.2 <u>Date de limite d'envoi des offres</u>	
Article 10	<b>RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES</b>	9

## **ARTICLE 1 OBJET DU MARCHE DISPOSITIONS GENERALES**

### **1.1 Objet du marché**

Le CCP est établi en application du code des marchés publics relatif à la fourniture des repas et de gouter au restaurant scolaire de la commune d'ATTAINVILLE situé 10 place des alouettes 95570 ATTAINVILLE

### **1.2 Type de marché**

La procédure de consultation utilisée est celle de la procédure adaptée en application de l'article 28 du Code des Marchés Publics.

Dans le cadre de ce MAPA, la collectivité se réserve la possibilité de négocier les offres des candidats

Le présent Cahier des Clauses Particulières comporte 8 feuillets.

### **1.3 Durée du marché**

Le marché porte sur la fourniture et livraison des repas en liaison froide, pour le restaurant scolaire aménagé en self et le centre de loisirs de la commune d'ATTAINVILLE, pendant une durée de 1 an, pour l'année scolaire, 2024/2025, renouvelable une fois. Une année scolaire s'entend du 1<sup>er</sup> septembre d'une année N au 31 août d'une année N+1

#### **Délais d'exécution :**

à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2024, pour une durée d'un an.

### **1.4 Etendue de la consultation**

La présente consultation est lancée sans option.

Elle est soumise aux dispositions du Code des Marchés Publics, article 28.

### **1.5 Décomposition en lots**

Il n'est pas prévu de découpage en lots.

Le marché sera conclu avec un fournisseur unique.

Le titulaire du marché ne pourra pas sous-traiter tout ou partie dudit marché.

### **1.6 Mode de règlement :**

Le mode de règlement choisi par la Collectivité qui passe le marché est le paiement par mandat administratif.

### **1.7 Délais de validité des offres**

Le délai de validité des offres est fixé à 30 jours. Il court à compter de la date de signature de l'acte d'engagement par le titulaire.

### **1.8 Non-reconduction du marché**

La commune peut, à chaque date anniversaire, ne pas reconduire le marché pour quelque raison que ce soit. Elle devra en informer le prestataire au moins 1 mois avant la date anniversaire du marché par courrier en recommandé avec accusé de réception.

### **1.9 Résiliation aux torts du prestataire**

Le marché peut être résilié aux torts du prestataire avec exécution des prestations à ses frais et risques.

Sans mise en demeure en cas de carence grave, menace à l'hygiène ou à la sécurité publique lorsqu'il déclare, indépendamment d'un cas reconnu de force majeure, ne pouvoir exécuter ses engagements, lorsqu'il s'est livré à des actes frauduleux portant sur la nature, la qualité ou la quantité des prestations, lorsque postérieurement à la conclusion du marché, le prestataire a été exclu de toute participation aux marchés publics.

Après mise en demeure restée infructueuse dans un délai de 15 jours à compter de la notification lorsque le prestataire ne s'est pas acquitté de ses obligations dans les délais contractuels, notamment en ce qui concerne la production des justifications d'assurance, si les locaux ou matériels confiés au prestataire font l'objet de détérioration ou d'utilisation abusive, lorsqu'il a sous-traité en contrevenant aux dispositions du présent cahier des charges ou lorsqu'il contrevient à la législation ou à la réglementation du travail.

## **ARTICLE 2 DOCUMENTS REGISSANT LE MARCHÉ ET DOCUMENTS POUR FAIRE ACTE DE CANDIDATURE**

### **2.1 Documents contractuels :**

Le marché est établi conformément au Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux Marchés publics de Fournitures Courantes et de Services, issu de l'arrêté du 19 janvier 2009 NOR : ECEM 0816423A consolidé au 20 mars 2009.

### **2.2 Pièces relatives à la candidature :**

- a) Une lettre de candidature conforme au modèle(DC1).
- b) La déclaration du candidat (DC2) et NOTI 1(ancien DC6) dûment remplie et signée
- c) L'agrément sanitaire du lieu de production des repas destinés à l'exécution du présent marché délivrée par la Direction des Services Vétérinaires.
- d) L'attestation de jouissance pour l'entreprise du lieu de production au moins jusqu'à l'achèvement du présent contrat soit la veille du jour de la rentrée 2024
- e) Une déclaration sur l'honneur, dûment datée et signée par le candidat attestant :
  - o que le candidat n'a pas fait l'objet, au cours des 5 dernières années, d'une condamnation inscrite au bulletin n°2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L324-9, L324-10, L341-6, et L125-1 L125-3 du code du travail, (article 48-49-49.1)
  - o que le candidat justifie qu'il n'entre dans aucun cas mentionnés à l'article 43 du code des marchés publics concernant les interdictions de soumissionner
  - o que le candidat a satisfait à l'ensemble des obligations fiscales et sociales
  - o que le travail sera réalisé avec des salariés régulièrement employés au regard des articles L143-3, L143-5, L341-6-4 et L620-3 du code du travail
  - o que le candidat satisfait à l'obligation d'emploi de travailleurs handicapés prévue à l'article L323-1 du code du travail.
- f) L'attestation d'assurance en responsabilité civile.

- g) Si le candidat est en redressement judiciaire, la copie du ou des jugements prononcés à cet effet.
- h) les références techniques et financières (moyens personnels et matériels dont dispose le candidat).
- I) certificat de capacité ou de qualification professionnelle.
- J) Liste des références de prestations similaires assurées par l'entreprise

Le candidat devra fournir le chiffre d'affaires HT des 3 dernières années ou des 3 derniers exercices clos.

### **2.3 Pièces relative à l'offre**

- a) Le Cahier des Clauses Particulière (CCP) daté paraphé, signé et accepté sans modification.
- b) L'acte d'engagement (DC3) et ses annexes éventuelles.
- c) Le bordereau de prix unitaire (BPU).

### **2.4 Documents explicatifs.**

Au projet de marché seront joints des documents explicatifs, notamment, des indications concernant la provenance des denrées alimentaires, grammage des repas, utilisation de produits frais, les références de l'entreprise notamment en milieu scolaire, etc...

## **ARTICLE 3 CRITERES DE SELECTION**

Les critères de sélection choisis en fonction des performances à atteindre et de la satisfaction du besoin, sont classés par ordre hiérarchique :

- |  |     |
|--|-----|
| 1) La capacité de l'entreprise :   | 25% |
| - à produire les quantités définies à l'article 3 du CCP                                   |     |
| - à intervenir rapidement pour une livraison d'urgence                                     |     |
| - (25 point sur 100)   |     |
| 2) La qualité des produits proposés, et notamment le pourcentage                           | 25% |
| et la fréquence d'utilisation de produits frais et de viande de 1 <sup>ère</sup> catégorie |     |
| (25 points sur 100)  |     |
| 3) Le prix et le grammage des repas (enfant et adultes)                                    | 50% |
| (50 points sur 100)  |     |

## **ARTICLE 4 DEFINITION DES PRESTATIONS**

### **4.1 Le titulaire s'engage à fabriquer et à livrer en moyenne :**

- environ 160 repas par jour (ce chiffre pouvant varier en plus ou en moins selon les journées) sur 140 jours/an hors vacances scolaires et jours fériés
- Environ 30 repas les mercredis sur 36 jours/an hors vacances scolaires et jours fériés
- Environ 30 repas les vacances scolaires (Fermeture 4 semaines en aout et 1 semaine en décembre).
- Environ 10 repas adulte par jour (sauf en cas de fermeture du centre de loisirs et de l'école)
- environ 60 gouters par jour (ce chiffre pouvant varier en plus ou en moins selon les journées) sur 140 jours/an hors vacances scolaires et jours fériés
- Environ 30 gouters les mercredis sur 36 jours/an hors vacances scolaires et jours fériés
- Environ 30 gouters les vacances scolaires (Fermeture 4 semaines en aout et 1 semaine en décembre).

- Ces estimations sont données à titre indicatif et n'engagent nullement la collectivité publique.  
Ainsi, si le nombre de repas annuel du marché n'est pas atteint, aucune indemnité ne pourra être demandée par le titulaire  
Le titulaire assure :
- L'élaboration des menus
  - o La fabrication des repas classiques, et des gouters en fonction de la réglementation des conditions d'hygiène en vigueur
  - o L'élaboration en cas de besoins, de repas sans porc, sans sel ou répondant à des régimes spéciaux allergie alimentaires
  - o Le conditionnement des plats cuisinés et des préparations froides
  - o Le transport des repas sur le site prévu dans le marché
  - o Le respect du contrôle d'hygiène, notamment la réalisation à ses frais des contrôles microbiologiques prévus par la réglementation en vigueur

#### **4.2 Politique nutritionnelle et approvisionnement**

Les Prestations Alimentaires seront établies par une diététicienne missionnée par le titulaire

Le titulaire s'engage à l'avance à présenter une prévision de menus établis conformément aux spécifications du Groupe Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) ou équivalent.

Le titulaire s'engage toujours à appliquer la législation en vigueur et donc à adapter en permanence ses modes d'approvisionnement.

#### **4.3 Lieu et heures de livraison**

Groupe scolaire Micheline LEFEVRE 10 place des alouettes 95570 ATTAINVILLE, entre 7 heures et 8h15 en période scolaire, entre 9h30 et 10h30 les mercredis et vacances scolaires, ou la veille après-midi entre 13h30 et 15h.

Structure des repas :

#### **4.4 Menus à 5 composantes.**

- 1 entrée (deux choix seront proposés)
- 1 Plat protidique
- 1 Plat d'accompagnement
- 1 fromage (deux choix seront proposés)
- 1 dessert
- Pain et assaisonnement

#### **4.5 Structure du gouter :**

- 1 produit céréalier
- 1 fruit ou jus de fruit
- 1 laitage

Deux repas majoritairement BIO par mois seront servis

Il sera demandé au prestataire de fournir en plus, en portion individuelle un repas témoin complet dénommé comme tel, en plus des indications réglementaires, afin qu'il ne puisse pas être utilisé pour le service.

#### **4.6 Fabrication et traçabilité des produits**

Tous les produits doivent être étiquetés avec mention de la date de fabrication et de péremption.

Les repas doivent être préparés avec mention dans une cuisine centrale du titulaire. Celle-ci doit répondre aux normes en vigueur et avoir fait l'objet d'un agrément de la part des services de l'inspection sanitaire et vétérinaire.

La société s'engage à fournir des repas garantissant l'absence d'OGM et de farines animales.

#### **4.7 Livraison de Prestations Alimentaires de remplacement :**

Dans le cas où les Prestations Alimentaires livrées deviendraient impropres à la consommation du fait de la Commune d'ATTAINVILLE, et notamment consécutivement à une panne d'installation frigorifiques, le titulaire s'engage à fournir dans la mesure du possible des Prestations Alimentaires de remplacement pouvant, selon le cas, être constituées de prestations froides.

Outre la facturation des Prestations alimentaires livrées, les Prestations Alimentaires de remplacement donneront lieu à une facture correspondante telle que prévue.

### **ARTICLE 5 MODALITES ET PERIODICITES DES COMMANDES**

En raison de contraintes inhérentes à l'organisation du service de production des Prestations Alimentaires en cuisine centrale, le nombre de Prestations Alimentaires produites et livrées chaque jour, pour les besoins des usagers du service de restauration de la Commune d'ATTAINVILLE, est arrêté à partir des commandes établies par la commune d'ATTAINVILLE, la veille du jour de livraison avant 10 heures.

### **ARTICLE 6 DETERMINATION ET AJUSTEMENT DES PRIX**

Les prix proposés seront indiqués en euros.

Les prix seront fermes et définitifs pour l'année 2024/2025 (du 01/09/2024 au 31/08/2025), concernant l'année suivante le montant de la prestation pourra être actualisé en fonction des indices publiés par l'INSEE, dans la limite définie par l'action suivante :

$$P = P_0 (0,15 + 0,85 \times I / I_0)$$

P = prix unitaire HT révisé

P<sub>0</sub> = prix unitaire HT en vigueur avant la révision

0,15 = donnée fixe

0,85 = donnée fixe

I = dernière valeur connue de l'indice mensuel des prix des repas dans un restaurant scolaire ou universitaire.

I<sub>0</sub> = valeur du même indice à l'entrée en vigueur du contrat ou lors de la dernière révision des clauses financières.

Au cas où le pourcentage de l'augmentation résultant de l'application de cette formule serait supérieur au pourcentage accordé pour l'encadrement des prix dans le secteur des cantines scolaires, l'augmentation serait limitée à l'encadrement des prix.

## **ARTICLE 7 MODALITE DE REGLEMENT ET DE PAIEMENT**

Les demandes de paiement sont adressées à la Commune d'ATTAINVILLE 2 rue Daniel RENAULT  
95570 ATTAINVILLE

Dans le cadre de la dématérialisation, le titulaire est invité à transmettre les factures sur la plateforme **CHORUS-PRO**.

Le paiement doit intervenir dans un délai de 30 jours à compter de la réception de la demande de paiement. Le paiement est effectué en euros au compte ouvert au nom du titulaire mentionné dans l'acte d'engagement.

## **ARTICLE 8 LE DOSSIER DE CONSULTATION**

Le pouvoir adjudicateur informe les candidats que le dossier de consultation est dématérialisé.

Le dossier de consultation est téléchargeable sur le site <https://www.achatpublic.com>

Les offres des candidats seront entièrement rédigées en langue française.

Lors du téléchargement du dossier de consultation, il est recommandé à l'entreprise de créer un compte sur la plateforme de dématérialisation où elle renseignera notamment le nom de l'organisme soumissionnaire, et une adresse électronique afin de la tenir informée des modifications éventuelles intervenant en cours d'une procédure (ajout d'une pièce au DCE, envoi d'une liste de réponses aux questions reçues....)

## **ARTICLE 9 CONDITIONS D'ENVOI ET DE REMISES DES CANDIDATURES ET DES OFFRES**

En application de l'article 41 du décret 2016-360, seul le dépôt d'une offre par voie électronique est autorisé

Si le candidat adresse plusieurs offres différentes, seule la dernière offre reçue, dans les conditions du présent règlement, sera examinée.

### **9.1 Remise des candidatures et offres sous forme dématérialisée**

Le pouvoir adjudicateur impose la transmission des documents par voie électronique uniquement à l'adresse suivante : <https://www.achatpublic.com>

Le fuseau horaire de référence sera celui de (GMT+01 :00) Paris, Bruxelles, Copenhague, Madrid.

Formats de fichiers acceptés :

PDF

### **9.2 Date de limite d'envoi des offres**

Les offres des candidats doivent être envoyées le plus tard le 18 juillet 2024 l'heure limite de réception des offres étant 11heures 45 minutes



## **ARTICLE 10 RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES**

Pour obtenir tous les renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats devront s'adresser à la Mairie d'ATTAINVILLE 01.39.91.05.36

Courriels : [mairie@attainville.fr](mailto:mairie@attainville.fr) [finances@attainville.fr](mailto:finances@attainville.fr)