

DEPARTEMENT DU PAS-DE-CALAIS

Commune de NORTKERQUE

MARCHE DE FOURNITURES

MAITRE D'OUVRAGE : COMMUNE DE NORTKERQUE

OBJET DU MARCHE : FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS
DANS LE RESTAURANT SCOLAIRE
(LIAISON FROIDE).

DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES :

Le VENDREDI 19 JUIN 2015 à 12H00 délai de rigueur

ACTE D'ENGAGEMENT**CAHIER DES CHARGES****MARCHE UNIQUE**

TYPE : MISE EN CONCURRENCE
SOUS FORME DE PROCEDURE ADAPTEE
Articles 28 du Code des Marchés Publics

REPRESENTANT DE LA PERSONNE PUBLIQUE CONTRACTANTE :

Monsieur le Maire de NORTKERQUE
La Place
62370 NORTKERQUE

Partie réservée à l'administration

Date du marché :

Montant :

Imputation :

Pouvoir Adjudicateur : Monsieur le Maire de NORTKERQUE.

Ordonnateur : Monsieur le Maire de NORTKERQUE.

Comptable public assignataire des paiements : Trésorier comptable
d'AUDRUICQ.

LE PRESENT ACTE D'ENGAGEMENT EST CONCLU ENTRE LES SOUSSIGNES

Monsieur Frédéric MELCHIOR, Maire de NORTKERQUE, désigné dans ce qui suit sous le vocable « Le Pouvoir Adjudicateur »

D'une part,

et

M.

.....
(Personne habilitée à fournir les renseignements prévus à l'article 109 du Code des Marchés Publics)

Agissant en qualité de

.....

de la Société

.....

Adresse

.....

.....

.....

Téléphone

.....

Inscription au registre du commerce de

Numéro

Immatriculation SIRET :

INSEE :

Code APE :

Désigné dans ce qui suit sous le vocable « L'Opérateur économique »

D'autre part,

Il a été convenu ce qui suit :

Fourniture de repas pour la cantine scolaire de NORTKERQUE

Pour une durée de 3 années

(Années scolaires : 2015-2016 2016 - 2017 2017-2018)

SOMMAIRE

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE**ARTICLE 2 : PROCEDURES DE PASSATION DU MARCHE**

- 2 – 1 : Etendue de la consultation
- 2 – 2 : Décomposition en tranches et en lots
- 2 – 3 : Modification de détail au dossier de consultation
- 2 – 4 : Variantes et options

ARTICLE 3 : PIECES CONSTITUANT LE MARCHE**ARTICLE 4 : ENGAGEMENT****ARTICLE 5 : CONDITION DE PARTICIPATION DE L'OPERATEUR ECONOMIQUE****ARTICLE 6 : ASSURANCE DU TITULAIRE****ARTICLE 7 : SUBVENTION****ARTICLE 8 : RESILIATION****ARTICLE 9 : EXECUTION DU MARCHE****ARTICLE 10 : GENERALITES****ARTICLE 11 : NOMBRE DE REPAS****ARTICLE 12 : COMPOSITION DES REPAS****ARTICLE 13 : ELABORATION DES MENUS**

- 13 – 1 : Chronologie
- 13 – 2 : Technique d'élaboration
- 13 – 3 : Fréquence de présentation des plats
- 13 – 4 : Taille des portions servies
- 13 – 5 : Traçabilité de l'équilibre alimentaire
- 13 – 6 : Possibilités de composants BIO

ARTICLE 14 : SPECIFICATIONS QUALITATIVES

- 14 - 1 : Références générales
- 14 – 2 : Spécifications de salubrité
- 14 – 3 : Spécifications nutritionnelles
- 14 – 4 : Spécifications organoleptiques et gastronomiques

ARTICLE 15 : SPECIFICATIONS QUANTITATIVES**ARTICLE 16 : CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS**

16 - 1 : Personnel

a) Recrutement et rémunération

b) Prophylaxie

16 - 2 : Matériel

16 - 3 : Livraison et conditionnement des repas

16 - 4 : Animations

16 - 5 : Formation

16 - 6 : Diététique

ARTICLE 17 : CONTROLE REGLEMENTATION**ARTICLE 18 : PRIX****ARTICLE 19 : COMMANDE – LIVRAISON**

19 – 1 : Quotidienne

19 – 2 : Exceptionnelle

19 – 3 : Stock tampon

ARTICLE 20 : PENALITES**ARTICLE 21 : REGLEMENTATION****ARTICLE 22 – OBLIGATIONS****ARTICLE 23 : MODALITES DE REGLEMENT****ARTICLE 24 : DETERMINATION DE LA DIVERSITE DES MENUS****ARTICLE 25 : CESSION – RESILIATION****ARTICLE 26 : PRESENTATION DES OFFRES****ARTICLE 27 : JUGEMENT DES OFFRES****ARTICLE 28 : CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISE DES OFFRES****ARTICLE 29 : RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES****ARTICLE 30 : CAUTION OU RETENUE DE GARANTIE****ARTICLE 31 : LITIGES****Annexe 1**

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ

Fourniture et livraison des repas en liaison froide dans le restaurant scolaire de la Commune de NORTKERQUE sis :

« Le Village »
Route d'Audruicq
62370 NORTKERQUE.

Durant l'année scolaire 2015 – 2016 l'année scolaire 2016 – 2017
l'année scolaire 2017 - 2018

ARTICLE 2 : PROCEDURES DE PASSATION DU MARCHÉ

2 – 1 : Etendue de la consultation

La présente procédure adaptée est soumise aux dispositions de l'article 28 du Code des Marchés Publics.

2 – 2 : Décomposition en tranches et en lots

Il n'est pas prévu de décomposition en tranches ou en lots.

2 – 3 : Modification de détail au dossier de consultation

Les entreprises candidates ne peuvent pas apporter de modifications au cahier des charges du présent marché.

Toutefois, le Pouvoir Adjudicateur se réserve le droit d'apporter au plus tard 5 jours avant la date limite fixée pour la remise des offres, des modifications de détail au présent cahier des charges.

Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir n'élever aucune réclamation à ce sujet.

Si pendant l'étude du dossier par les candidats, la date limite fixée pour la remise des offres est modifiée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

Les offres des candidats et les annexes éventuelles seront rédigées en langue française et l'unité monétaire est l'Euro.

2 – 4 : Variantes et options

Aucune variante et option ne sont autorisées. En revanche, toute solution tendant à améliorer la prestation sera étudiée avec le plus vif intérêt.

ARTICLE 3 : PIECES CONSTITUANT LE MARCHE

- Le présent acte d'engagement, cahier des charges, dont l'exemplaire original conservé dans les archives de la personne publique, fait seul foi.
 - L'annexe n°1.
 - Le présent cahier des charges dans son intégralité.
 - La recommandation relative à la nutrition du 4 mai 2007. Approuvé par la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du comité exécutif de l'OEAP (N°J5-07 du 4 mai 2007).
 - La loi de modernisation de l'agriculture N°2010-874 du 27 juillet 2010
 - Le décret n) 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.
 - L'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.
 - Les textes relatifs aux denrées particulières édités dans des recueils spécifiques par la direction des Journaux Officiels.

Toute réglementation à venir devra être prise en compte par le prestataire dans son intégralité.

ARTICLE 4 : ENGAGEMENT

L'Opérateur économique s'engage envers la commune de NORTKERQUE, après avoir pris connaissance des prescriptions ci-après décrites :

- A fournir les attestations et déclarations prévues au Code des Marchés Publics (articles 43, 44 et 45) sous les 6 jours de la signification de l'attribution du marché par l'Administration contractante.
- A exécuter les prestations dans les conditions ci-après définies.

L'absence de la transmission de ces documents dans le délai sus indiqué entraînera le rejet de l'offre. La même demande sera effectuée auprès du soumissionnaire placé en seconde position et ainsi de suite jusqu'à l'obtention desdits documents.

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

ARTICLE 5 : CONDITION DE PARTICIPATION DE L'OPERATEUR ECONOMIQUE

L'offre sera présentée par une seule entreprise.

ARTICLE 6 : ASSURANCE DU TITULAIRE

Le titulaire s'engage à souscrire toutes assurances nécessaires pour couvrir d'une manière suffisante par une ou plusieurs compagnies notoirement solvables, la responsabilité qu'il peut encourir :

- Responsabilité civile d'exploitation.
- Risques d'intoxication alimentaire.

Le titulaire s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes et à justifier de la régularité de sa situation par la présentation des polices ou quittances correspondantes.

Quoi qu'il en soit, le titulaire du marché reste responsable de toute intoxication et des conséquences qui pourraient en découler.

ARTICLE 7 : SUBVENTION

Le titulaire s'engage à fournir à la Collectivité toutes les justifications nécessaires à l'obtention éventuelle de subventions.

ARTICLE 8 : RESILIATION

Le présent marché peut être mis fin à tout moment sans indemnité par la collectivité par lettre recommandée avec accusé de réception :

- S'il devait être constaté de graves manquements au respect de la législation et de la réglementation française sur l'hygiène alimentaire en vigueur.
- Si deux certificats d'analyse microbiologique s'avéraient ne pas répondre aux normes en vigueur.
- S'il devait être constaté un mécontentement généralisé des utilisateurs du fait d'une mauvaise qualité gustative ou d'insuffisance quantitative, suivi d'une pénalité.

ARTICLE 9 : EXECUTION DU MARCHE

Le présent marché ne deviendra définitif et ne pourra recevoir exécution qu'après sa notification à l'adjudicataire par lettre d'acceptation avec récépissé de notification à retourner.

ARTICLE 10 : GENERALITES

Le titulaire doit assurer :

- ◆ La fourniture, la livraison sur le restaurant scolaire,
- ◆ L'élaboration des menus,
- ◆ La diététique,
- ◆ L'hygiène et la sécurité, et notamment l'intégralité de la démarche HACCP.
- ◆ La formation du personnel,
- ◆ L'animation dans les restaurants scolaires,
- ◆ La mise à disposition gratuite de fours de remise à température ainsi que les armoires frigorifiques nécessaire au point de livraison.

Capacité technique du candidat :

Définir ci-dessous les moyens de l'entreprise mis en œuvre ou joindre imprimé annexe.

.....

.....

.....

.....

ARTICLE 11 : NOMBRE DE REPAS

L'importance de la fourniture et la livraison ci-après évaluée ne saurait constituer pour la collectivité un engagement sous quelque forme que ce soit.

Restauration scolaire :

Estimation des repas fournis et livrés pendant les périodes scolaires définies par le calendrier de l'éducation nationale (Académie de Lille – Zone B)

2015-2016 2016-2017 2017-2018 (soit 3 années)

- ◆ Nombre de repas : Entre 11000 et 13000 repas par an environ

ARTICLE 12 : COMPOSITION DES REPAS

Restauration scolaire : les règles nutritionnelles à respecter

Publié le 03.10.2011 - Direction de l'information légale et administrative (Premier ministre)

Dans le cadre de la restauration scolaire, les repas servis doivent répondre à certaines règles nutritionnelles (variété et composition des repas proposés, taille des portions, service de l'eau, du pain, du sel et des sauces). C'est ce que fixent un décret et un arrêté publiés au Journal officiel du dimanche 2 octobre 2011. « La présente mise à jour au 21 juin 2013 permet de mieux assurer la concordance entre la recommandation, la réglementation en milieu scolaire et le Questions/réponses destinées aux gestionnaires sur les règles nutritionnelles en restauration scolaire de la Direction générale de l'alimentation (DGAL).

Les déjeuners servis comprennent nécessairement un plat principal, une garniture, un produit laitier et, au choix, une entrée et / ou un dessert.

Pour limiter les apports en matières grasses, il convient de ne pas servir (sur la base de 20 repas successifs) :

- plus de 4 entrées constituées de produits gras,
- plus de 4 plats protidiques (viandes, poissons, œufs, abats ou fromages) ou garnitures constitués de produits gras à frire ou pré-frits,
- plus de 2 plats protidiques (viandes, poissons, œufs, abats ou fromages) qui contiendraient autant ou plus de matières grasses que de protéines,
- plus de 3 desserts constitués de produits gras.

Pour limiter les apports en sucres simples, il convient de ne pas servir (sur la base de 20 repas successifs) plus de 4 desserts constitués de produits sucrés et contenant moins de 15 % de matières grasses.

L'eau est à disposition sans restriction. Le sel et les sauces (mayonnaise, vinaigrette, ketchup) ne sont pas en libre accès et sont servis en fonction des plats. Le pain doit être disponible en libre accès.

Dans les services de restauration scolaire servant plus de 80 couverts par jour en moyenne sur l'année, ces dispositions entrent en vigueur dès le 3 octobre 2011. Par contre, dans les services de restauration scolaire servant moins de 80 couverts par jour en moyenne sur l'année, ces dispositions entrent en vigueur à compter du 1er septembre 2012

La fourniture des boissons (eau minérale en bouteille) et le pain (ce dernier étant distribué à volonté) restent à la charge de la commune.

Les jours où du porc figurera au menu, l'Opérateur économique devra prévoir un « repas spécial » (sans porc) pour les enfants et adultes de religion musulmane.

En ce qui concerne les personnes souffrant d'allergies, des repas adaptés devront être prévus.

ARTICLE 13 : ELABORATION DES MENUS

13 – 1 : Chronologie

Le projet de menus sera établi pour six semaines minimum avec l'évaluation en apport nutritionnel par le titulaire.

13 – 2 : Technique d'élaboration

Les menus seront établis avec le concours d'un(e) diététicien(ne) attaché (e) au service du titulaire et devront respecter les règles essentielles d'hygiène et d'équilibre alimentaire.

Le titulaire veillera particulièrement au respect des grammages figurant au paragraphe 13 – 5.

Pour l'élaboration des menus, le titulaire mettra en œuvre les enseignements, conseils et techniques (notamment celle « du plan alimentaire ») que renferme la brochure intitulée (la nutrition dans les établissements scolaires et universitaires : guide pratique » élaborée par les spécialistes de la Société scientifique d'hygiène alimentaire. Le titulaire devra en outre respecter les instructions en vigueur et les dispositions de la circulaire n° 2001 – 118 du 25

juin 2001 sur la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments, ainsi que les nouvelles mesures complétées et mises à jour au 2 août 2013 concernant la restauration scolaire.

13 – 3 : Fréquence de présentation des plats

La variété des repas est appréciée sur la base de la fréquence de présentation des plats servis au cours de 20 repas successifs.

Pour garantir les apports en fibres et en vitamines, il faut servir :

- au moins 10 repas avec, en entrée ou accompagnement du plat, des crudités de légumes ou des fruits frais ;
- au moins 8 repas avec en dessert des fruits crus ;
- 10 repas avec, en garniture ou accompagnement du plat protidique, des légumes cuits, autres que les légumes secs ;
- 10 repas avec, en garniture ou accompagnement du plat protidique, des légumes secs, féculents ou céréales.

Pour garantir les apports en calcium, il convient de servir :

- au moins 8 repas avec, en entrée ou en produit laitier, des fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion ;
- au moins 4 repas avec, en entrée ou en produit laitier, des fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et 150 mg par portion ;
- au moins 6 repas avec des produits laitiers ou des desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de matières grasses par portion

Pour garantir les apports en fer et en oligoéléments, il convient de servir :

- au moins 4 repas avec, en plat protidique, des viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou des abats de boucherie ;
- au moins 4 repas avec, en plat protidique, du poisson ou une préparation d'au moins 70 % de poisson et contenant au moins deux fois plus de protéines que de matières grasses ;
- moins de 4 repas avec, en plat protidique, une préparation à base de viande, de poisson ou d'œuf contenant moins de 70 % de ces produits.

Pour limiter les apports en matières grasses, ne pas servir :

- plus de 4 entrées constituées de produits gras ;
- plus de 3 desserts constitués de produits gras ;
- plus de 4 plats protidiqes ou garnitures constitués de produits gras à frire ou pré-frits ;
- plus de 2 plats protidiqes qui contiendraient autant ou plus de matières grasses que de protéines.

Pour limiter les apports en sucres simples ne pas servir :

- plus de 4 desserts constitués de produits sucrés et contenant moins de 15 % de matières grasses.

13 – 4 : Taille des portions servies

La taille des portions est fixée selon l'âge des enfants. (Elle peut être ajustée au plus de 10% par rapport aux valeurs indiquées)

L'ensemble des menus proposés doit systématiquement correspondre aux grammages du GEMRCN (groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition)

Lors des commandes, une distinction sera faite entre les repas pour les enfants en maternelle et les enfants en élémentaire.

13 – 5 : Traçabilité de l'équilibre alimentaire

Le contrôle porte sur un minimum de 20 repas successifs que l'Opérateur économique a servi pendant la période de trois mois précédent la notification à celui-ci que le contrôle va intervenir.

Les principaux aliments servis

Pour les entrées : 30% de crudités, 17% de salades composées, 8,5% de charcuterie, 7,7% de pizzas, quiches et feuilletés.

Pour le plat principal : 20,6% de viandes, 16% de poissons, 14,6% de plats composés ou en sauces, 12,4% de volailles, 5,8% de charcuterie (souvent du jambon), 4,9% de beignets, cordons bleus et crêpes.

Les garnitures : Légumes pour 43,5%, pommes de terre (16,3%), riz et semoule (10,7%), pâtes (5,5%).

Et enfin les desserts : Entremets et mousses 32,9%, pâtisseries et beignets 21,7%, compotes et fruits en sirop 16,6%, biscuits 7,8%, glaces 6%.

L'eau est à disposition sans restriction.

Il faut limiter les sauces d'accompagnement riches en lipides (béarnaise, mayonnaise traditionnelle, etc.) en sel (sauce soja, etc.) ou en sucre (ketchup, etc.). IL convient d'éviter aussi les recettes additionnées de charcuterie, et de préférer des assaisonnements simple à base de citron, et des cuissons vapeur ou à l'étouffée avec aromates.

Pour éviter les excès, les sauces riches en lipides (mayonnaise, vinaigrette notamment) ainsi que le sel ne doivent pas être laissées en libre accès, mais servies avec discernement et modération en fonction des plats.

Le PNNS pour les années 2011 à 2015 (PNNS 3) fixe comme objectif la diminution de la consommation moyenne de sel, afin d'atteindre au terme de cette période une consommation moyenne de 6,5 g/jour chez les enfants.

Le pain doit être disponible en libre accès.

Le repas de midi doit apporter :

pour les élèves de maternelle : 8 g de protéines de bonne qualité, 180 mg de calcium et 2,4 mg de fer.

pour les élèves de l'école élémentaire : 11 g de protéines de bonne qualité, 220 mg de calcium et 2,8 mg de fer ;

pour les adolescents : 17 à 20 g de protéines de bonne qualité, 300 à 400 mg de calcium et 4 à 7 mg de fer.

Menu type (entrée ou dessert, plat) : crudités (légumes crus, salade ou fruit) ; denrées animales (viandes, oeufs ou poissons); produits laitiers (lait, laitages, fromage) ; légumes, pommes de terre, pâtes, riz ou légumes secs ; pain et eau.

Légumes. L'utilisation des produits de gamme 4 (végétaux crus prêts à l'emploi c'est-à-dire mis brièvement au contact d'une goutte d'eau de Javel) **et de gamme 5** (légumes cuits prêts à l'emploi) est limitée. Des légumes cuits sont à servir au moins 1 fois sur 2. Idem pour les crudités. Il convient de varier les légumes et les fruits.

Les viandes doivent être impérativement d'origine française

Le poisson : dans le cadre d'une alimentation diversifiée, la consommation de 2 portions de poissons par semaine est recommandée, dont une forte teneur en EPA et DHA, en variant les espèces et les lieux d'approvisionnement.

Pour atteindre l'équilibre nutritionnel, il convient de réduire les apports d'acides gras saturés et d'équilibrer le rapport entre acides gras polyinsaturés essentiels oméga 6 / oméga 3 en augmentant les apports d'oméga 3.

Les aliments frits ou pré-frits ne doivent plus être servis plus d'4 repas sur 20. Même limite pour la charcuterie en entrée.

Le fromage Des apports nutritionnels insuffisants en calcium peuvent conduire à une fragilité osseuse. Le GEMRCN recommande des apports moyens journaliers de 550 mg en maternelle et 800 mg en classe élémentaire. Le fromage doit être servi au moins 8 fois en 20 repas.

Pour le dessert, les fruits laissent souvent la place aux pâtisseries et flans industriels voir aux premix sucrés. Les desserts industriels très sucrés sont à servir au maximum 3 repas sur 20. Des fruits doivent être proposés au moins 1 fois sur 2.

La loi de modernisation de l'agriculture N°2010-874 du 27 juillet 2010 de Modernisation de l'agriculture et de la pêche vient de rendre obligatoire ce qui n'était jusque là que des recommandations. Une vraie révolution dont la mise en place est en cours suite à la publication de son décret d'application en novembre 2011. Les cantines de moins de 80 couverts/jour ont obtenu un délai et doivent s'y conformer pour la rentrée 2012

L'Opérateur économique ne peut pas être tenu responsable des modifications apportées par les fréquences des catégories de produits dans les menus, si celles-ci sont exigées par l'acheteur ou validées par lui (par exemple sur demandes des parents). A cet égard, l'acheteur ou son représentant doit approuver par écrit en bonne et due forme les menus décidés par la commission qu'il aurait mise en place à cet effet.

Le contrôle porte sur les menus, les fréquences et les produits.

Contrôle sur les menus :

Les informations suivantes doivent figurer sur les menus :

- date
- dénomination précise de chacun des plats servis, avec explication complémentaire si nécessaire (par exemple indiquer que la purée Saint-Germain est une purée de pois cassés) ;

Contrôle sur les fréquences :

L'Opérateur économique doit pouvoir fournir à l'établissement la preuve que les fréquences par catégories d'aliments sont respectées au minimum pour 20 repas.

Contrôle sur les produits :

L'Opérateur économique doit pouvoir fournir à l'établissement concerné les fiches techniques comportant les valeurs nutritionnelles pour 100 g ou par portion des produits livrés. Le bon de livraison des produits permettra de relier ces fiches techniques aux produits servis.

Les valeurs nutritionnelles demandées sont :

- Pour tous les produits : les teneurs en protéines et lipides exprimées par portion servie ou pour 100 g de produit.
- Pour les produits laitiers ou les fromages : les teneurs en calcium exprimées par portion servie ou pour plus de 100 g de produit.

13 – 6 : Possibilités de composants BIO

Possibilités pour l'Opérateur économique de fournir des repas avec un ou plusieurs composants BIO plusieurs fois dans l'année :

.....

.....

.....

.....

ARTICLE 14 : SPECIFICATIONS QUALITATIVES

14 - 1 : Références générales

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires soit générales soit particulières à telle ou telle d'entre elles.

Elles doivent en outre être conformes :

- ◆ Aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR.
- ◆ Aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN). Prendre en considération les grammages. Toute disposition nouvelle du GEMRCN est applicable dès sa publication.
- ◆ Aux spécifications prévues pour la restauration collective.
- ◆ Le titulaire ne devra employer exclusivement que des produits frais de qualité, des aliments sans O.G.M., ni dérivés transgéniques, des viandes estampillées « viande bovine française » (VBF). (fournir en annexe l'origine et les catégories des produits utilisés ou livrés).
- ◆ Les volailles et produits dérivés devront être d'origine française.

14 – 2 : Spécifications de salubrité

Le titulaire doit respecter les dispositions en vigueur pendant la durée du marché et notamment :

- ◆ Instructions générales sur l'hygiène alimentaire dans les établissements publics universitaires et scolaires.
- ◆ Réglementation des conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale.
- ◆ Réglementation relative à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées.

14 – 3 : Spécifications nutritionnelles

Le titulaire doit appliquer les principes, normes et spécifications nutritionnels relatifs à la restauration collective.

14 – 4 : Spécifications organoleptiques et gastronomiques

Préparation des aliments

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et tendre à approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur ; les menus à jour fixe sont proscrits.

Les viandes seront séparées des légumes et des féculents.

Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes. Les mets doivent être agréables au goût ; les recettes compliquées et les plats recherchés sont à écarter sauf cas exceptionnels. Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin, car insuffisantes ou excessives, elles peuvent rendre les aliments indigestes.

Les viandes grillés ou rôties doivent être cuites « à point », c'est-à-dire ni trop saignantes, ni trop cuites.

Les assaisonnements doivent être simples. Sont à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés.

ARTICLE 15 : SPECIFICATIONS QUANTITATIVES

Il est servi à chaque convive la quantité qui lui est nécessaire en fonction des règles de la nutrition correspondant à son âge et à son activité, sans excès **mais surtout sans insuffisance, en fonction des quantités préconisées par le texte en vigueur en l'occurrence la mise à jour du 2 août 2013.**

ARTICLE 16 : CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

16 - 1 : Personnel

a) Recrutement et rémunération

Le titulaire recrute et rémunère son personnel nécessaire à la confection, au conditionnement, au transport des repas selon les règles du code du travail.

b) Prophylaxie

Le titulaire doit, sous sa seule responsabilité, assurer la surveillance médicale de son personnel dans les conditions déterminées par la réglementation en vigueur.

16 - 2 : Matériel

LE TITULAIRE MET A LA DISPOSITION GRATUITEMENT DES FOURS DE REMISE A TEMPERATURE, UNE FRITEUSE, UNE PLAQUE DE CUISSON AINSI QU'UNE ARMOIRE FRIGORIFIQUE ADAPTES AU NOMBRE DE REPAS SERVIS

16 – 3 : Livraison et conditionnement des repas

Le titulaire assurera la livraison des repas en utilisant des véhicules spécialement conçus et aménagés pour chaque type de liaison :

- ♦ En barquettes de réchauffe individuelle d'une capacité de 8 à 10 convives, selon le procédé de liaison froide.

Il sera déposé dans le restaurant scolaire un stock tampon de dépannage (renouvelé autant que besoin) correspondant au type de liaison retenue.

16 - 4 : Animations

Le titulaire établira un programme d'animation planifié à l'année scolaire et qu'il présentera à la Collectivité pour approbation. Le projet comportera au moins quatre actions d'animation par an avec décoration du restaurant à la charge du titulaire.

16 – 5 : Formation

Le titulaire organisera une fois par semestre, une séance de formation du personnel municipal (maintien de la chaîne de froid, reconditionnement et mise en température des plats cuisinés, préparation des assiettes, règles d'hygiène...).

Une note explicative sera établie par le titulaire et affichée dans le restaurant.

16 – 6 : Diététique

Dans le respect des règles nutritionnelles, les menus seront établis par le (la) diététicien(ne) de l'opérateur économique.

ARTICLE 17 : CONTROLE REGLEMENTATION

Le titulaire fera analyser à ses frais, chaque semaine, un plat cuisiné de sa production et fera adresser le résultat à l'Administration dès réception des conclusions données par les Services d'Analyses.

En cas d'analyse bactériologique défavorable, le titulaire prendra toutes les dispositions pour en rechercher les causes et remédier immédiatement à la situation.

La Collectivité peut à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous les contrôles qu'elle jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- ◆ De salubrité (denrées, matériel...),
- ◆ Nutritionnelles et gastronomiques,
- ◆ Qualitatives,
- ◆ Quantitatives.

Pour exercer les contrôles prévus ci-dessus, la Collectivité peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, notamment :

- ◆ Direction Départementale des Services Vétérinaires
- ◆ Service de la Répression des Fraudes et du Contrôle de la Qualité
- ◆ Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale

Les interventions, à la demande, des agents officiels de contrôle ne font évidemment pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

ARTICLE 18 : PRIX

Prix unitaire Hors Taxes du repas	
TVA au taux de 5,5 %	
Prix unitaire Toutes Taxes Comprises du repas	

Les prix sont fermes et définitifs durant l'année scolaire 2015-2016. Ils seront révisés pour l'année scolaire 2016-2017 ainsi que pour l'année scolaire 2017-2018 selon les indices en cours de l'époque.

ARTICLE 19 : COMMANDE – LIVRAISON**19-1 Quotidienne**

La commande s'effectuera la veille avant 12 heures pour une livraison avant 10 H 30 le matin de la consommation. De même la commande du lundi sera passée le vendredi pour 12H.

Le titulaire s'engage, en cas d'erreur à la livraison ou d'insuffisance à la quantité pour assurer le service, **à réapprovisionner dans l'heure** où il aura été prévenu, le complément nécessaire à assurer un service normal aux enfants.

En cas d'arrêt temporaire du fonctionnement du restaurant (journée pédagogique, jour férié, excursion, grèves, vacances, etc...) l'Opérateur économique sera averti du jour du dernier repas à servir et de la date de reprise du fonctionnement et ce, 24 heures au préalable.

19-2 Exceptionnelle

En cas de demandes modificatives ou de dépannage de la part de la collectivité, veuillez préciser ci-dessous les conditions et le délai d'intervention mis en place :

.....

19-3 Stock tampon :

Le prestataire devra mettre en place un stock de denrées correspondant à 2 services de repas (entrée ou dessert).

ARTICLE 20 : PENALITES

S'il est constaté que les repas livrés n'ont ni la qualité, ni la quantité prévue, une pénalité sera appliquée. Celle-ci portera sur le nombre total des repas livrés dans la journée après simple avis par lettre envoyée par fax ou par mail.

Elle sera de l'importance suivante :

- ♦ L'ensemble du prix facturé T.T.C. en cas d'intoxication alimentaire sans préjudice des conséquences éventuelles,
- ♦ La moitié du prix de vente T.T.C. si la qualité ou la quantité des aliments est en cause.

ARTICLE 21 : REGLEMENTATION

Je m'engage sans réserve à respecter toute la législation et la réglementation française sur l'hygiène alimentaire en vigueur, ou à venir, et notamment.

- Les recommandations relatives à la nutrition du 4 mai 2007. Approuvé par la décision N° 2007-17 du 4 mai 2007 du comité exécutif de l'OEAP (N°J-07 du 4 mai 2007).

-La mise en application pour la rentrée 2012 de : La loi de modernisation de l'agriculture N°2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche..

Publication du décret et de l'arrêté publiés au Journal Officiel du 2 octobre 2011.

Les cantines doivent s'y conformer pour la rentrée 2012.

La présente mise à jour au 21 juin 2013 permet de mieux assurer la concordance entre la recommandation, la réglementation en milieu scolaire et le Questions/réponses destinées aux gestionnaires sur les règles nutritionnelles en restauration scolaire de la Direction générale de l'alimentation (DGAL).

ARTICLE 22 – OBLIGATIONS

J'ai pris connaissance que je suis tenu à une obligation de résultat et je m'engage à livrer et fournir les repas dans les conditions optimales, à la date d'effet du contrat : dès le premier jour de la rentrée scolaire de Septembre 2015 pour l'année scolaire 2015 - 2016 ainsi que pour l'année scolaire 2016 – 2017 et l'année scolaire 2017 - 2018 (3 années).

ARTICLE 23 : MODALITES DE REGLEMENT

Au début de chaque mois, l'Opérateur économique remet à la Collectivité un état récapitulatif général en 3 exemplaires valant facture pour le mois précédent.

Cet état fait apparaître (en Euros et Centimes d'Euros quant aux prix) :

- ✓ La référence au marché
- ✓ Le nombre de repas servis et la période de livraison.
- ✓ Le prix du repas hors taxes,
- ✓ Le prix total dû pour le mois hors taxes,
- ✓ Le taux et le montant de T.V.A. et des autres taxes éventuellement applicables,
- ✓ Le prix total T.V.A. et toutes taxes comprises.

Après vérification de cet état, la Collectivité arrête le montant du versement correspondant. Le mode de règlement est le virement avec mandatement à 30 jours à compter de la date de réception de la facture.

Intérêts Moratoires : ils seront versés de plein droit au titulaire du marché en cas de dépassement du délai de paiement. Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt légal à la date à laquelle les intérêts ont commencé à courir, majoré de 2 points

Les dépenses seront assurées par le budget de la ville, pris en section de fonctionnement.

La Collectivité se libérera des sommes dues au titre du présent marché en faisant porter le montant au crédit du compte :

- Etablissement :
- Agence :
- Adresse :

- Numéro de compte :
- Code banque :
- Code guichet :
- Clé RIB :

L'Opérateur économique joindra un relevé d'identité bancaire (RIB).

Les paiements seront effectués en euros.

Dans le cas où le titulaire voudrait, en cours de marché, modifier cette domiciliation, il lui appartient d'en faire la demande par écrit à Monsieur le Maire de NORTKERQUE et les virements au nouveau compte interviendront dès le mandatement suivant, sans qu'il soit besoin d'un avenant.

J'affirme sous peine de résiliation du marché, ou de mise en régie à :

- ses torts exclusifs, que la société pour laquelle j'interviens, ne tombe pas :
sous le coup des interdictions découlant des articles 43 et 44 du Code des Marchés Publics concernant les liquidations ou redressement judiciaires, les infractions au code général des impôts, les interdictions d'ordre législatif, réglementaire ou de justice.

ARTICLE 24 : DETERMINATION DE LA DIVERSITE DES MENUS

Afin de permettre à la collectivité de se prononcer sur la diversité et la qualité des menus proposés, il conviendra de fournir ceux de l'année précédente.

ARTICLE 25 : CESSION – RESILIATION

Le titulaire ne pourra pas céder tout ou partie de son marché.

Dans l'hypothèse où le titulaire disparaît par fusion avec une société, il est précisé que la mise au point de l'avenant de transfert est subordonnée à la réception immédiate par le Pouvoir Adjudicateur des documents énumérés à l'article 2.22 du CCAG complétés par l'acte portant la décision de fusion et la justification de son enregistrement légal.

A défaut, la personne publique se réserve le droit de résilier le marché en application des articles 25.2, 25.3, 26 et 27 du CCAG.

ARTICLE 26 : PRESENTATION DES OFFRES

Le dossier à remettre par les candidats comprendra ce présent document dont **chaque page devra être annotée des initiales de l'Opérateur économique** et son acceptation paraphée, ainsi que l'annexe 1.

Il est rappelé que le ou les soumissionnaires doivent être habilités à engager le candidat.

ARTICLE 27 : JUGEMENT DES OFFRES

Le jugement sera effectué dans le respect des principes fondamentaux du Code des Marchés Publics.

Dossier technique du prestataire : 60%.

Présentation de l'entreprise (moyens humains). Présentation des services de l'entreprise. 15%.

Moyens techniques .Gestion du quotidien. Proximité (moyens logistiques) 25%.

Références des repas livrés selon le principe de la liaison froide, 20%.

Rapport qualité prix des prestations : 40%

Qualité du plan alimentaire et des menus proposés sur une période de 6 semaines, 10%.

Grammages proposés par le prestataire, 10%.

Communication. Formation. Suivi du marché, 10%.

Tarification des repas, 10%.

Sur la base de critères ci-dessus énoncés, le Pouvoir Adjudicateur choisit l'offre économiquement la plus avantageuse, au regard des critères énoncés ci-avant.

ARTICLE 28 : CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISE DES OFFRES

Les candidats transmettent leur offre sous pli cacheté portant les mentions suivantes :

**Marché : Fourniture et Livraison de repas
pour le restaurant scolaire (liaison froide)**

« NE PAS OUVRIR »

Nom de l'entreprise :

Ce pli devra être expédié sous pli recommandé avec accusé de réception, ou déposé contre récépissé à l'adresse suivante :

**COMMUNE DE NORTKERQUE
LA PLACE
62370 NORTKERQUE**

avant la date et heure indiquée dans la page de garde du présent règlement.

Les plis qui seraient remis ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limites précitées ainsi que ceux remis sous enveloppe non cachetée ne seront pas retenus. Ils seront renvoyés à leurs expéditeurs.

Horaires d'ouverture des bureaux :
Lundi de 08H30 à 12H00. de 16H00 à 18H00.
Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi de 08H30 à 12H00.

Les plis comprendront :

- Les pièces énumérées à l'article 26.
- Eventuellement, documents annexes propres à l'entreprise.

ARTICLE 29 : RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Tout renseignement technique et administratif complémentaire pourra être demandé exclusivement par écrit à :

MAIRIE DE NORTKERQUE
LA PLACE
62370 AUDRUICQ
Télécopie : 03 21 85 37 95
Tél 03 21 35 31 07
mairie@nortkerque.fr
A l'intention de Mme DUHIN ou Mme EVRARD.

Ces renseignements devront être demandés 10 jours avant la date butoir de remise des offres.

Une réponse sera alors adressée en temps utile à toutes les entreprises ayant retiré le dossier.

ARTICLE 30 : CAUTION OU RETENUE DE GARANTIE

Par dérogation à l'article 4 du C.C.A.G. « Fournitures courantes et services », il n'est pas fait de demande de caution ou de retenue de garantie.

ARTICLE 31 : LITIGES

En cas de litige, seul le Tribunal Administratif de Lille est compétent en la matière.

Accepté sans modifications le présent document,
Après en avoir pris connaissance,
Mention manuscrite « Lu et approuvé »

A, le
Le Soumissionnaire,
(Signature et cachet de l'Entreprise)

Le Maire
Monsieur Frédéric MELCHIOR

Pour valoir acte d'engagement

A NORTKERQUE, le

Date de notification au titulaire :

ANNEXE 1**DETAIL DU PRIX HT D'UN REPAS**

Matières Premières :	€ HT
Main d'œuvre :	€ HT
Frais Généraux :	€ HT
Transport et véhicule :	€ HT
Frais utilisation cuisine centrale :	€ HT
Rémunération	€ HT
<hr/>	
TOTAL HORS TAXES :	€ HT

A, le

Le Soumissionnaire,
(signature et cachet de l'entreprise)

Monsieur le Maire de NORTKERQUE
Frédéric MELCHIOR

Pour valoir Acte d'engagement

A NORTKERQUE, le