



# COMMUNE D'ILLIERS-COMBRAY



**MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES**  
**Procédure Adaptée**  
**Passé en application des articles L.2123-1 et R 2123-1 1° du Code de la**  
**commande publique**

COMMUNE D'ILLIERS-COMBRAY  
11 RUE PHILEBERT POULAIN  
28 120 ILLIERS-COMBRAY  
Tél : 02 37 24 00 05

## **RESTAURATION SCOLAIRE**

### **FOURNITURES DE REPAS EN LIAISON FROIDE**

Le présent document vaut Cahier des Clauses Administratives  
Particulières  
et Règlement de Consultation

#### DATE LIMITE DE RÉCEPTION DES OFFRES

Date : 06 juillet 2020  
Heure : 12h00

# SOMMAIRE

<b>ARTICLE 1 – PRÉAMBULE</b> .....	<b>3</b>
<b>ARTICLE 2 – OBJET ET DISPOSITIONS GÉNÉRALES</b> .....	<b>3</b>
2.1 OBJET DE LA CONSULTATION.....	3
2.2 DÉFINITION DU SERVICE À ASSURER .....	3
2.3 QUANTITÉS .....	3
<b>ARTICLE 3 – PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ</b> .....	<b>3</b>
<b>ARTICLE 4 – DÉTERMINATION DES PRIX DES REPAS</b> .....	<b>4</b>
4.1 CONTENU DES PRIX .....	4
4.2 VARIATION DES PRIX.....	4
4.3 COÛT DE LA FORMATION DU PERSONNEL COMMUNAL .....	4
<b>ARTICLE 5 – MODE DE RÈGLEMENT</b> .....	<b>4</b>
<b>ARTICLE 6 – CLAUSES DE FINANCEMENT ET DE SURETE</b> .....	<b>5</b>
6.1 AVANCES ET ACOMPTES .....	5
6.2 CAUTIONNEMENT .....	5
<b>ARTICLE 7 – DURÉE DU MARCHÉ</b> .....	<b>5</b>
<b>ARTICLE 8 – MODALITÉS D’EXÉCUTION DU MARCHÉ</b> .....	<b>5</b>
8.1 COMMANDE DES REPAS.....	5
8.2 LIVRAISON DES REPAS ET DES MENUS.....	5
8.2.1 LIVRAISON DES REPAS.....	5
8.2.2 LIVRAISON DES MENUS .....	5
<b>ARTICLE 9 – CARENCES DU FOURNISSEUR - PÉNALITÉS</b> .....	<b>6</b>
<b>ARTICLE 10 – RÉSILIATION</b> .....	<b>6</b>
<b>ARTICLE 11 – DÉNONCIATION DU MARCHÉ</b> .....	<b>7</b>
<b>ARTICLE 12 – MODE DE SÉLECTION</b> .....	<b>7</b>
12.1 DÉLAI DE VALIDITÉ DES OFFRES .....	7
12.2 MODIFICATIONS DE DÉTAIL AU DOSSIER DE CONSULTATION .....	7
12.3 RETRAIT DU DOSSIER .....	7
12.4 DÉPÔT DES OFFRES.....	7
12.5 CRITÈRES DE JUGEMENT DES OFFRES .....	8
12.5.1 CAPACITÉS PROFESSIONNELLES .....	8
12.5.2 LA QUALITÉ DE LA PRESTATION.....	9
12.5.3 L’IMPACT ENVIRONNEMENTAL DE LA PRESTATION .....	9
12.6 MODALITÉS DE REMISE DES OFFRES .....	10
<b>ARTICLE 13 – ASSURANCES</b> .....	<b>10</b>
<b>ARTICLE 14 – RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES</b> .....	<b>10</b>
<b>ARTICLE 15 – PROCEDURES DE RECOURS</b> .....	<b>10</b>

## ARTICLE 1 – PRÉAMBULE

La qualité du temps du repas scolaire est primordiale et doit offrir aux enfants dans un environnement convivial un moment de détente et de récupération.

La municipalité a donc pour volonté de retenir un fournisseur qui propose des menus et des aliments qui permettent, sanitaire, qualitativement et gustativement de faire de ce temps, un moment de qualité auquel les enfants auront envie de participer.

## ARTICLE 2 – OBJET ET DISPOSITIONS GÉNÉRALES

### 2.1 Objet de la consultation

Les prestations, objet du présent marché, concerne la fabrication, le transport et la livraison de repas en liaison froide au restaurant scolaire pendant la période scolaire.

Le présent marché est un marché de fournitures courantes et de services.

Le marché fait l'objet d'un lot unique.

**Variantes** : Le prestataire pourra proposer une ou plusieurs variantes avec un pourcentage de produits biologiques des produits servis supérieur à 25%.

### 2.2 Définition du service à assurer

Les repas sont servis, chaque jour, à table par le personnel municipal pour les enfants de maternelle et d'élémentaire c'est-à-dire en cycles 1, 2 et 3 (enfants de 3 ans à 11 ans) à partir du 07 septembre 2020.

Les repas sont commandés par la collectivité une semaine à l'avance et confirmés la veille de leur livraison avant 12h00.

### 2.3 Quantités

La commune prévoit de commander un nombre de repas annuel compris entre 30 000 et 35 000. Toute variation prévisible sera portée en temps utile à la connaissance du prestataire.

La collectivité ne saurait être tenue pour responsable des variations d'effectifs pour quelque cause que ce soit; elle fournira au prestataire les renseignements utiles pour lui permettre de faire face aux variations liées aux sorties pédagogiques, classes de découverte, voyages scolaires, intempéries ou grèves.

## ARTICLE 3 – PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ

Le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous :

a. Pièces particulières :

- Acte d'engagement
- le présent document valant cahier des clauses administratives particulières et règlement de consultation
- le cahier des clauses techniques particulières
- le bordereau de prix unitaire rédigé et fourni par le prestataire

b. Pièces générales :

- les documents et normes applicables en vigueur au 1er jour du mois d'établissement des prix tel que ce mois est défini au 4.2
- CCAG applicables aux marchés de fournitures courantes et de services

## **ARTICLE 4 – DÉTERMINATION DES PRIX DES REPAS**

### 4.1 Contenu des prix

Les prix des prestations sont ceux qui figurent dans le bordereau des prix figurant dans l'acte d'engagement. Ils sont établis hors TVA.

Le taux de TVA applicable est celui en vigueur à la date de l'établissement des prix.

Par ailleurs le prix par repas devra faire ressortir :

- la part du coût alimentaire
- la part des frais de fonctionnement

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales et autres frappant obligatoirement la prestation, ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, l'assurance, au stockage et au transport jusqu'au lieu de livraison

### 4.2 Variation des prix

Les prix des prestations sont ceux qui figurent dans le bordereau des prix annexé à l'acte d'engagement. Le prix des repas est ferme et est non révisable la 1ère année; il pourra ensuite, en cas de reconduction être révisé par le prestataire selon la négociation avec la commune.

Les prix du présent marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques à la date de remise des offres.

### 4.3 Coût de la formation du personnel communal

La société prestataire retenue devra assurer la formation du personnel, l'assistance sur le site lors du démarrage ainsi qu'une mise à jour des connaissances de chaque agent au moins une fois par an. La société prestataire veillera régulièrement au suivi des prestations et assurera un conseil au personnel. Le coût de ces prestations est compris dans la part de fonctionnement du prestataire

## **ARTICLE 5 – MODE DE RÈGLEMENT**

Les factures devront être adressées via Chorus à la Mairie d'Illiers-Combray, 11 rue Philebert Poulain  
- 28120 Illiers-Combray

Celles-ci devront mentionner :

- la raison sociale de la société prestataire
- le N° du registre du commerce
- la domiciliation bancaire ou postale
- le N° et la date du marché
- la date d'établissement de la facture
- la quantité de repas livrés correspondant au nombre de repas commandés
- le prix unitaire hors taxes, le montant total hors taxes, le taux et le montant de la TVA en vigueur,
- le montant total TTC.

Au cas où le nombre de repas effectivement livrés serait, pour un ou plusieurs jours, supérieur au nombre de repas commandé, c'est le nombre de repas effectivement commandé qui serait retenu pour lesdits jours.

Au cas où le nombre de repas effectivement livrés serait, pour un ou plusieurs jours, inférieur au nombre de repas commandé, c'est le nombre de repas effectivement livré qui serait retenu pour lesdits jours.

Pour procéder au paiement, l'administration disposera d'un délai de 30 jours à compter de la réception des factures ou mémoires afférents aux prestations réalisées.

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique, dans les conditions prévues aux articles L2192-10 et suivants du code de la commande publique.

## **ARTICLE 6 – CLAUSES DE FINANCEMENT ET DE SURETE**

### 6.1 Avances et acomptes

Compte tenu de la périodicité de facturation retenue à l'article 5, il ne sera versé ni avance, ni acompte.

### 6.2 Cautionnement

Il n'est pas exigé de cautionnement.

## **ARTICLE 7 – DURÉE DU MARCHÉ**

La durée du marché est du 1er septembre 2020 au 10 juillet 2021 et il est renouvelable une fois.

La reconduction est soumise à une décision expresse de l'acheteur public, elle pourra faire l'objet d'une renégociation des prix avec le prestataire.

La décision doit être notifiée au titulaire trois mois avant la date d'échéance du marché.

Si l'acheteur n'a notifié aucune décision avant l'échéance du marché, les relations contractuelles entre l'acheteur et le titulaire prennent fin et le marché n'existe plus.

## **ARTICLE 8 – MODALITÉS D'EXÉCUTION DU MARCHÉ**

### 8.1 Commande des repas

La commande des repas par catégorie de rationnaire, enfants primaires, maternelles et adultes, est exécutée par le gestionnaire de la restauration scolaire, par télécopie et/ou courriel le vendredi avant 12 heures pour la semaine suivante. Les ajustements du nombre de repas (dans la limite de 20%) sont possibles par téléphone, télécopie et/ou courriel avant 12h00 la veille de la livraison.

### 8.2 Livraison des repas et des menus

#### **8.2.1 Livraison des repas**

Les repas sont livrés au restaurant scolaire le jour même avant 10h30.

#### **8.2.2 Livraison des menus**

Les menus seront proposés au moins quatre semaines à l'avance. Ils devront traduire une recherche dans l'élaboration des plats et dans la variété. En cas de non-respect des critères, la municipalité se réserve la possibilité de faire modifier certains éléments du menu.

Le format et la présentation du menu seront validés entre la municipalité et le prestataire lors des réunions préparatoires du marché.

Une transmission par courriel sera faite à la mairie : v.richepierre@illiers-combray.com au moins quatre semaines avant la livraison afin que les menus puissent être mis en ligne sur le site internet de la commune.

Sur ces menus devront être indiqués l'origine de la viande bovine et les produits biologiques présents dans le menu.

## **ARTICLE 9 – CARENCES DU FOURNISSEUR - PÉNALITÉS**

Sauf cas de force majeure, tout refus ou retard de livraison, livraison incomplète ou non remplacement des fournitures ayant fait l'objet d'un rejet seront soumis à l'application de pénalités.

Les pénalités appliquées sans mise en demeure sont :

- ✓ Retard dans la livraison : 60 € HT par heure de retard
- ✓ Livraison incomplète : 1 € HT par repas non livré et ou non remplacé
- ✓ Livraison non effectuée : 1 € HT par repas non livré
- ✓ Menus non transmis : 60 € HT

Dans l'hypothèse où la collectivité se trouverait, du fait de la non-exécution du marché par la société prestataire, dans l'obligation de s'adresser à un autre fournisseur ou de préparer elle-même un repas froid, les dépenses en résultant seraient automatiquement déduites de la prochaine facture présentée par la société prestataire.

Toutefois, la carence répétée de la société prestataire entraînera la résiliation dans les conditions prévues à l'article 10 ci-après du marché, après avertissement de la commune par lettre recommandée avec accusé de réception. La date effective de résiliation ne pourra intervenir qu'à l'issue du délai nécessaire pour la commune de procéder à la désignation d'une nouvelle société prestataire.

Au cours de cette période toute nouvelle carence de la société prestataire sera soumise aux dispositions de l'alinéa précédent du présent article.

## **ARTICLE 10 – RÉSILIATION**

La collectivité peut, pour non-respect des clauses du marché ou s'il y a eu faute de la société prestataire, mettre fin à l'exécution des prestations faisant l'objet du présent marché avant l'achèvement de celles-ci sans que la société prestataire puisse prétendre à être indemnisée.

La résiliation prendra effet à la date fixée dans la décision ou à défaut d'une autre date, après que la société prestataire ait été informée de la résiliation par lettre recommandée avec accusé de réception et invitée à présenter ses observations dans un délai de 15 jours.

Le marché sera résilié de plein droit :

- Si le prestataire ne répond pas aux obligations inscrites dans l'acte d'engagement, le CCAP valant RC ou le CCAP
- en cas de faillite du prestataire, sauf si la commune accepte, s'il y a lieu, les offres qui peuvent être faites par les créanciers pour la continuation de l'entreprise
- dans le cas où, pour des raisons techniques, financières ou autres, la collectivité serait contrainte de renoncer à la réalisation de l'opération visée à l'article 1 (objet du marché)
- dans le cas où, le présent marché étant conclu avec un groupe de personnes physiques et morales, il y aurait défaillance d'une ou de plusieurs personnes physiques ou morales qu'elle qu'en soit la raison et que les co-traitants s'avèreraient incapables d'exécuter le marché dans des conditions satisfaisantes
- dans le cas où, le titulaire du marché s'avèrerait incapable de concevoir un projet répondant aux exigences réglementaires minimales
- dans le cas où, le titulaire du marché confierait à des sous-traitants non expressément agréés par la collectivité, l'exécution de prestations qui lui incombent
- en cas de liquidation judiciaire, si le prestataire n'est pas autorisé par le Tribunal à continuer l'exploitation de son Entreprise

## **ARTICLE 11 – DÉNONCIATION DU MARCHÉ**

Le présent marché pourra être dénoncé avant l'échéance annuelle par lettre recommandée avec avis de réception de l'une ou l'autre des parties signataires de l'acte d'engagement avec un préavis de trois mois.

## **ARTICLE 12 – MODE DE SÉLECTION**

### 12.1 Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est 120 jours à compter de la date limite de remise de l'offre.

### 12.2 Modifications de détail au dossier de consultation

Le maître d'ouvrage se réserve le droit d'apporter au plus tard 15 jours avant la date limite fixée pour la réception des offres, des modifications de détail au dossier de consultation. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet.

Si pendant l'étude du dossier par les candidats la date limite ci-dessus est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

### 12.3 Retrait du dossier

**Le dossier de consultation des entreprises n'est pas disponible sur support papier.**

Le dossier de consultation des entreprises est remis gratuitement à chaque candidat. Il est disponible à l'adresse électronique suivante de l'AM 28 : <http://www.amf28.org/>

### 12.4 Dépôt des offres

Les offres seront obligatoirement entièrement rédigées en langue française et exprimées en EURO.

Le dossier administratif à remettre par les candidats comprendra les pièces suivantes :

- Attestation sur l'honneur fournie dûment datée et signée par le candidat
- Un extrait K bis ou carte d'identification chambre des métiers
- Certificats fiscaux et sociaux au 31 décembre 2019 ou - les DC1, DC2, et DC6 ou équivalents
- L'acte d'engagement complété, daté et signé
- Le CCTP
- Le CCAP valant RC

Le dossier professionnel et technique comprendra les pièces suivantes :

- l'attestation ou de l'agrément lui donnant la capacité de réaliser les prestations demandées conformément à la législation en vigueur
- références équivalentes et récentes
- pour les viandes et poissons : les caractéristiques de production, les modalités de contrôle et les références des organismes qui en ont la charge. Les documents relatifs au cahier des charges des élevages concernés et les labels des viandes utilisées
- la nature des conditionnements (matériaux et modèle)
- la capacité de la cuisine centrale et le nombre de repas livrés par jour
- un mémoire technique détaillant l'organisation mise en place pour réaliser la prestation (moyens humains et matériels pour la préparation et la livraison des repas)
- un bordereau des prix unitaires incluant une décomposition des prix indiquant la part du coût alimentaire et la part des frais de fonctionnement

Le mémoire technique et le bordereau des prix deviendront des pièces contractuelles du marché.

Lorsque le choix du candidat sera effectué, celui-ci devra fournir l'ensemble des certificats fiscaux et sociaux pour une situation au 31 décembre 2019, certifiés sur l'honneur en original conformes aux originaux. A défaut, le candidat ne sera pas retenu.

L'attention des concurrents est attirée sur le fait que l'absence de documents permettant l'appréciation des offres sera motif de rejet.

#### 12.5 Critères de jugement des offres

Les candidatures qui ne sont pas accompagnées des pièces mentionnées à l'article 12.4 du présent article ou qui ne présentent pas les garanties demandées ne sont pas admises.

Les offres devront être conformes aux prescriptions des cahiers des clauses techniques et administratives particulières.

Elles seront jugées sur la base des critères ci-dessous énoncés en fonction de la pondération respective qui leur a été attribuée.

La sélection des candidatures et le jugement des offres sont effectués dans le respect des principes fondamentaux de la commande publique.

Les critères de jugement des offres sont :

- Les capacités professionnelles
- La qualité de la prestation
- L'impact environnemental de la prestation
- Le coût des prestations

##### **12.5.1 Capacités professionnelles**

Elles seront appréciées par l'organisation mise en place pour la réalisation de la prestation, les moyens mis en œuvre, la qualification de l'équipe et les références similaires.

Deux phases complémentaires seront prévues :

- de coordination avec des réunions préparatoires impliquant le personnel de restauration, de service et la direction
- de formation et d'organisation avec le personnel de restauration

Le prestataire organisera tous les deux mois des réunions de suivi avec le personnel de restauration et la direction.



### 12.5.2 La qualité de la prestation

Elle sera appréciée selon deux critères :

- la qualité du service rendu

Le prestataire qui assurera la restauration devra proposer de bons produits, bien préparés dans le respect de la réglementation en vigueur.

Il devra:

- proposer des plats qui respectent la saisonnalité des produits et notamment des fruits et légumes et dans la mesure du possible issus de l'agriculture locale
- travailler au maximum avec des produits frais en légumes et en fruits afin de proposer des produits riches en vitamines
- proposer des produits sans OGM et sans additifs
- rechercher une variété dans les plats proposés pour travailler sur l'éducation du goût des enfants tout en restant sur des plats simples
- introduire de nouveaux aliments tout en leur laissant la possibilité de progresser à leur rythme et prévoir un aliment « rassurant » (pomme de terre, riz, pâtes ...) dans le plat à côté de l'aliment nouveau et ne pas introduire deux aliments nouveaux à la fois
- respecter un équilibre dans les menus
- proposer régulièrement des légumineuses dans les menus
- veiller à ce que les plats composant un repas permettent une consommation sur une durée d'une demi-heure, calmement, temps d'épluchage inclus
- soigner la présentation

- l'adaptation

Le prestataire qui assurera la prestation devra accepter d'ajuster sa prestation à un nombre variable de couverts, afin de limiter le gaspillage et les dépenses inutiles et il devra s'adapter aux demandes particulières comme les menus thématiques et/ou les repas destinés aux enfants allergiques.

### 12.5.3 L'impact environnemental de la prestation

Le prestataire devra respecter la part de 25% de produits biologiques servis. L'approvisionnement pour ces produits s'effectuera de préférence en circuits courts.

Chaque trimestre, le prestataire produira les factures ou tout autre document attestant la part réelle de produits d'origine biologique composant les repas servis.

De plus, le conditionnement en plats réutilisables (inox) sera préféré aux barquettes à usage unique.

En cas de crise sanitaire et ou de contraintes particulières, un conditionnement par baquette individuelle pourra être demandé sans surcoût du prix du repas.

Les critères intervenant pour le jugement des offres sont pondérés de la manière suivante :

Critères	Pondération
1 – Capacités professionnelles	20%
2 – Qualité de la prestation	40%
3 – Impact environnemental	10%
4 – Coût des prestations selon la formule suivante : Montant de l'offre la moins disante obtenant la totalité des points divisée par le montant de l'offre à comparer x 30	30%

La personne publique, si elle le juge nécessaire, invitera les trois candidats les mieux classés, pour une négociation portant sur les différents aspects du marché, dans le respect des principes d'égalité de traitement des candidats (Minimum de trois candidats, sauf si le nombre de candidats est inférieur). Cette phase de négociation donnera lieu à un nouveau classement des offres.

## 12.6 Modalités de remise des offres

La date de remise des offres est le **06 juillet 2020 à 12h00**.

Les offres sont uniquement transmises par voie électronique sur le site de l'AM 28 :  
<http://www.amf28.org/>

Tout pli remis hors délai ne sera pas retenu.

### **ARTICLE 13 – ASSURANCES**

Le titulaire du marché devra prendre toutes les mesures pour être en conformité avec les dispositions législatives et réglementaire en vigueur.

Le titulaire est tenu de souscrire au plus tard à la date de la signature du présent marché, et auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable, toutes les polices d'assurance nécessaires pour l'exécution des prestations du marché, de sorte à se trouver garanti de toute indemnité à laquelle l'exposerait l'activité entreprise au titre du présent marché.

Dès la notification du marché, il devra justifier qu'il possède une assurance, en cours de validité, garantissant sa responsabilité civile d'exploitation ainsi qu'une assurance couvrant les risques d'intoxication alimentaire.

La Collectivité pourra à tout moment, demander au prestataire de service la justification de la validité de sa couverture d'assurance et subordonner le paiement à la production de cette justification.

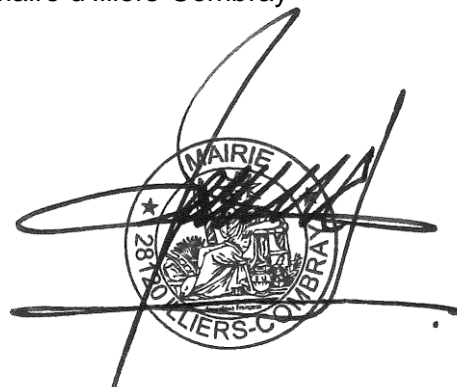
### **ARTICLE 14 – RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES**

Pour obtenir tout renseignement complémentaire, les candidats devront nous communiquer leurs demandes sur le site de l'AMF28 et ce, 10 jours au plus tard avant la date limite de réception des offres,

### **ARTICLE 15 – PROCEDURES DE RECOURS**

Les mentions, voies et délais de recours sont disponibles auprès du Tribunal Administratif d'Orléans, 28 rue de la Bretonnière – 45057 Orléans Cedex 01.

Le 05 juin 2020,  
Vu et approuvé par Bernard PUYENCHET  
Maire d'Illiers-Combray



Dérogation au CCAG : article 9