

**REGLEMENT DE LA CONSULTATION
R.C
Marché n° 05112017S**

OBJET DE LA CONSULTATION :

PRODUCTION DE REPAS A DESTINATION D'UN PUBLIC COMPOSE DE SPORTIFS DE
PASSAGE AU CREPS DE MONTPELLIER – SITE DE FONT ROMEU

DÉSIGNATION DU CONTRACTANT

CREPS de Montpellier

Représenté par son Directeur, Monsieur Frédéric MANSUY

ARTICLE 1 – OBJET DE LA CONSULTATION

Production de repas à destination d'un public composé de sportifs de passage au CREPS/CNEA DE FONT ROMEU– SITE DU CREPS DE MONTPELLIER.

Le marché a pour objet la fabrication et la livraison de repas destinés au service de restauration du **CREPS/CNEA de Font-Romeu, site du CREPS DE MONTPELLIER**. Les repas sont destinés aux personnes fréquentant le CREPS :

- sportifs des filières d'accès au sport de haut niveau (adolescents, adultes) ;
- stagiaires fréquentant le CREPS (enfants, adolescents, adultes) et leurs personnels d'encadrement ;
- personnels du CREPS ;
- tous les autres usagers (adultes en formation) ;
- toute personne extérieure partenaire des activités du CREPS.

Le titulaire assurera la confection et la livraison des denrées jusque dans la chambre froide et/ou l'armoire de maintien chaud du CREPS/CNEA DE FONT ROMEU.

Dans le cadre de ce marché, les principales missions et obligations du titulaire sont:

- Confection des repas,
- Livraison de ces repas au self du CREPS.

Le titulaire fournira tous les personnels et les moyens techniques nécessaires à l'exécution des tâches obligatoires citées ci-dessus.

Le titulaire s'engage dans l'exécution de sa mission à respecter les textes législatifs et les spécifications techniques présents et à venir :

- de la réglementation française de portée générale et professionnelle,
- de la réglementation communautaire,
- des normes françaises,
- des décisions et recommandations du GEMRCN,
- de l'ensemble des règles sanitaires auxquelles sont soumises les personnes publiques effectuant le même type de prestation.

Le titulaire, qui déclare connaître les lieux et les types de clientèles, s'engage, d'une manière générale, à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement du service de la restauration du **CREPS / CNEA DE FONT-ROMEU, SITE DU CREPS DE MONTPELLIER**.

ARTICLE 2 – MODALITES DE LA CONSULTATION

2.1. ETENDUE DE LA CONSULTATION ET MODE D'APPEL D'OFFRES

Marché de service – Procédure adaptée Passé en vertu de l'article 28

2.2 Décomposition de la consultation

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

2.3 Nomenclature communautaire

La ou les classifications principales et complémentaires conformes au vocabulaire commun des marchés européens (CPV) sont :

· 55523100-3 : **Services de restauration scolaire** (Services de cantine, de restauration scolaire, de traiteur et de livraison de repas).

2.2. DUREE DU MARCHE

Marché à bons de commande conclu pour 1 an en application de l'article 77 du Nouveau code des marchés publics, à compter du 04 janvier 2018.

2.3. DELAI DE VALIDITE DES OFFRES

Le délai de validité des offres est fixé à 90 jours à compter de la date limite de réception des propositions.

2.4. DATE LIMITE DE RECEPTION DES OFFRES

Le vendredi 08 décembre 2017 à 12 heures.

2.5. DELAIS D'EXECUTION

Le début d'exécution du marché est fixé au : **04 janvier 2018.**

2.6 MODIFICATIONS DE DETAIL AU DOSSIER DE CONSULTATION

Le CREPS se réserve le droit d'apporter au plus tard 15 jours avant la date limite fixée pour la remise 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 fixée pour la remise des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

2.7. COMPLEMENTS A APPORTER AU C.C.A.P. ET AU C.C.T.P.

Les candidats n'ont pas à apporter de modifications.

ARTICLE 3 – RETRAIT DU DOSSIER DE CONSULTATION

3.1. Le dossier de consultation est remis gratuitement à toute société qui en fait la demande à l'adresse suivante :

CREPS de FONT-ROMEU
3 Avenue Pierre de Coubertin
66 120 FONT-ROMEU BP 88

Téléphone : 04 68 30 86 60
FAX : 04 68 30 83 14

Le dossier de consultation peut être téléchargé à partir du site Internet du CREPS DE MONTPELLIER SITE DE FONT ROMEU et de la plateforme PLACE. Vous trouverez le lien permettant de télécharger le dossier d'appel d'offre aux adresses suivantes : <http://www.creps-montpellier.org/> et <https://www.marches-publics.gouv.fr/>

Les entreprises qui téléchargent le dossier de consultation à partir des sites Internet indiqués ci-dessus sont invitées à laisser leurs coordonnées (nom de la société, nom, numéro de téléphone et courriel du correspondant) afin que d'éventuels compléments ou modifications apportées au dossier de consultation puissent leur être communiqués.

3.2. Il est constitué des documents suivants :

1. Le Règlement de la Consultation (R.C.),
2. Le Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.),
3. Le Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.) et annexes,
4. L'Acte d'Engagement (A.E.) et ses annexes, dont le cadre de réponse et de décomposition des prix
5. Date de visite des installations avec coupon réponse.

ARTICLE 4 – PRÉSENTATION DES OFFRES

4.1. COMPOSITION ET PRESENTATION DES OFFRES

Les candidats remettront leurs offres en 1 exemplaire complet dans les délais fixés à l'article 2.4. du présent règlement de la consultation.

Les offres devront être rédigées entièrement en langue française et présentées de la façon suivante :

Sous enveloppe cachetée, une première enveloppe intérieure portera outre le nom du candidat, la mention « 1^{ère} enveloppe intérieure » et devra contenir les pièces suivantes :

1. DC 1 Lettre de candidature¹
2. DC 2 Déclaration du candidat²
3. NOTI 1 Information au candidat retenu³
4. NOTI 2 ou justificatifs des cotisations sociales et fiscales ou attestation sur l'honneur⁴
5. Déclaration sur l'honneur attestant 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 au livre II du Code du travail
6. Attestations et certificats prévus aux articles 44-45 et 46 du Code des marchés publics
7. Relevé d'Identité Bancaire et IBAN
8. Attestations d'assurances en cours de validité
9. Attestation de visite du site⁵
10. Références générales et significatives du candidat dans des marchés similaires avec contacts vérifiables pour les 3 dernières années
11. Pouvoir si la personne qui signe le marché n'est pas la personne habilitée à engager la société.

Une deuxième enveloppe intérieure portera outre le nom du candidat, la mention « 2^{ème} enveloppe intérieure » et devra contenir les pièces suivantes :

1. DC3 Acte d'Engagement⁶ paraphé à toutes les pages, signé et cacheté à la dernière
2. Le cadre de réponse et de décomposition des prix et le cas échéant, la fiche de dotation pour la PSE paraphée à toutes les pages, signée et cachetée à la dernière
3. Un dossier de synthèse présentant la société candidate et un descriptif des éléments demandés dans le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP), il comportera une proposition de menus pour les quatre premières semaines du marché
4. Le Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP) paraphé à toutes les pages, signé et cacheté à la dernière
5. Le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) paraphé à toutes les pages, signé et cacheté à la dernière
6. Le règlement de Consultation (RC) paraphé à toutes les pages, signé et cacheté à la dernière

¹ Formulaire téléchargeable sur <http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-candidat>

² Formulaire téléchargeable sur <http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-candidat>

³ Formulaire téléchargeable sur <http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-notification>

⁴ Formulaire téléchargeable sur <http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-notification>

⁵ Modèle joint à ce dossier

⁶ ATTRI1-2016 joint à ce dossier

Dans le cas où un candidat, ou l'un de ses sous-traitants, ne serait pas en mesure de fournir un ou plusieurs des documents exigés, une attestation sur l'honneur expliquant le motif de la non production desdites attestations est recevable. Dans ce cas, le candidat retenu devra fournir sous 10 jours à réception d'une lettre recommandée avec A/R, les pièces manquantes.

Important :

La non production d'un des documents ci-dessus exigés peut entraîner le rejet de l'offre.

La production de pièces dans la mauvaise enveloppe peut entraîner le rejet de l'offre.

L'intervention dans la numérotation des enveloppes intérieures peut entraîner le rejet de l'offre.

Une offre parvenue hors délais entraînera le rejet de l'offre.

4.2. VARIANTES ET OPTIONS

Il n'y a pas de variante.

Il n'y a pas d'options.

ARTICLE 5 – FIXATION DES PRIX

5.1. Les prix proposés sur l'Acte d'Engagement seront exprimés en Euros et en valeur toutes taxes comprises et indiqueront pour chaque somme le montant H.T et le taux de T.V.A appliqué.

5.2. Le marché est traité à prix unitaires. Les prix unitaires figurant à l'acte d'engagement sont réputés établis à valeur Janvier 2018.

ARTICLE 6 – CONDITIONS D'ENVOI DES OFFRES

6.1. Transmission sous support papier

Les candidats peuvent transmettre leur offre sous support papier :

- par lettre recommandée avec accusé réception à l'adresse mentionnée ci-dessous :

CREPS de FONT-ROMEU
3 Avenue Pierre de Coubertin BP 88
66 120 FONT-ROMEU
Téléphone : 04 68 30 86 60
FAX : 04 68 30 83 14

Avec les mentions :

« **Ne pas ouvrir avant la séance d'ouverture, Appel d'Offre- Marché Public de Restauration** ».

- ou par remise contre récépissé après dépôt au CREPS de MONTPELLIER – site de Font-Romeu, aux heures d'ouverture du CREPS.

6.2. Transmission par voie électronique

Les candidats peuvent transmettre leur offre par voie électronique au profil acheteur du CREPS de MONTPELLIER, à l'adresse suivante : www.marches-publics.gouv.fr. Le choix du mode de transmission est irréversible. Les candidats doivent appliquer le même mode de transmission à tous les documents transmis au pouvoir adjudicateur.

Le pli peut être doublé d'une copie de sauvegarde transmise dans les délais impartis, sur support physique électronique ou sur support papier. Cette copie est transmise sous pli scellé et comporte

obligatoirement la mention «copie de sauvegarde», ainsi que le nom du candidat et l'identification de la procédure concernée.

Chaque pièce pour laquelle une signature est exigée doit faire l'objet d'une signature électronique individuelle et conforme au format XAdES, CAAdES ou PAdES. La seule signature électronique du pli n'emporte pas valeur d'engagement du candidat. Le niveau de sécurité requis pour le certificat de signature électronique est le Niveau (***) du RGS. Les certificats RGS (Référentiel Général de Sécurité) sont référencés dans une liste de confiance française (<http://references.modernisation.gouv.fr>) ou dans une liste de confiance d'un autre Etat-membre de l'Union européenne.

Toutefois, le candidat est libre d'utiliser le certificat de son choix si celui-ci est conforme aux obligations minimales résultant du RGS. Dans ce cas, il doit transmettre tous les éléments nécessaires à la vérification de cette conformité.

Les frais d'accès au réseau et de recours à la signature électronique sont à la charge de chaque candidat. Tout document contenant un virus informatique fera l'objet d'un archivage de sécurité et sera réputé n'avoir jamais été reçu. Le candidat concerné en sera informé. Dans ces conditions, il est conseillé aux candidats de soumettre leurs documents à un anti-virus avant envoi.

Les documents transmis par voie électronique seront re-matérialisés après l'ouverture des plis. Les candidats sont informés que l'attribution du marché pourra donner lieu à la signature manuscrite du marché papier.

Les conditions de présentation des plis électroniques sont similaires à celles exigées pour les réponses sur support papier (un fichier distinct pour chaque enveloppe). Chaque transmission fera l'objet d'une date certaine de réception et d'un accusé de réception électronique.

La liste des catégories de certificat de signatures autorisées pour signer électroniquement les documents est disponible à l'adresse suivante : <http://www.entreprises.minefe.gouv.fr/certificats>.

6.3. Les offres devront impérativement parvenir à l'adresse mentionnée avant la date limite indiquée à l'article 2-5 du présent Règlement de Consultation, soit le **vendredi 08 décembre 2017 avant 12 heures**. Dans le cas contraire, elles seront retournées au candidat sans être décachetées.

6.4. Les offres remises dans les délais prescrits ne pourront être ultérieurement ni reprises, ni modifiées.

ARTICLE 7 – JUGEMENT DES OFFRES

7.1. Le jugement des offres sera effectué par la Commission d'Appel d'offres du CREPS DE MONTPELLIER

Les principaux critères pris en compte dans l'analyse et le jugement des propositions seront :

- Le respect du Cahier des Charges,
- Le prix des prestations et leur qualité (rapport qualité/prix),
- Les garanties de sécurité, hygiène et qualité de fonctionnement du système proposé.

• Critères de choix avec ordre de priorité

<i>Critère de qualité</i>	<i>30%</i>
<i>Critère technique</i>	<i>40%</i>
<i>Critère de prix</i>	<i>30%</i>

- **Critère de qualité 30%**

<i>Désignation du critère</i>	
Variété et qualité des menus proposés	/15
Qualité des produits utilisés	/15

- **Critère technique 40%**

<i>Désignation du critère</i>	
Capacité du candidat à réagir aux modifications d'effectifs – délais d'exécution	/30
Moyens de suivi des normes d'hygiène et de sécurité	/10

- **Critère de prix 30 %**

Prix (bordereau de prix et annexe acte d'engagement)	/30
--	-----

Les références mentionnées (marchés en cours) pourront être explorées afin de connaître la satisfaction des utilisateurs.

En cas de contradiction constatée dans une offre entre le prix unitaire et son détail, les indications portées en lettres sur l'Acte d'Engagement prévaudront sur toutes autres indications de l'offre et le montant du détail estimatif sera rectifié en conséquence.

Toute erreur dans la conception des prix sera à la charge du prestataire.

Pour la PSE, le seul prix faisant foi est celui renseigné dans la fiche de dotation.

Toutefois, si l'entrepreneur concerné est sur le point d'être retenu, il sera invité à rectifier cette décomposition ou ce sous-détail pour les mettre en harmonie avec le prix forfaitaire ou le prix unitaire correspondant ; en cas de refus, son offre sera éliminée comme non cohérente.

Une enchère électronique ne sera pas effectuée.

7.2. La notification des résultats sera communiquée à tous les candidats par courrier simple, et au candidat retenu par lettre recommandée.

7.3. Le recours à la négociation pourra être envisagé. Dans le cas où elle serait engagée, cette négociation se fera par envoi d'un courrier dématérialisé à l'ensemble des candidats ayant présenté une offre.

ARTICLE 8 – RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Les renseignements complémentaires d'ordre administratifs ou techniques pourront être obtenus sur demande écrite adressée à (courrier ou fax) :

CREPS de FONT-ROMEUE
 3 Avenue Pierre de Coubertin
 66 120 FONT-ROMEUE BP 88
Téléphone : 04 68 30 86 60

FAX : 04 68 30 83 14

Aude REYGADÉ – Directrice adjointe du CREPS de Montpellier – Site de Font-Romeu
aude.reygade@creps-montpellier.sports.gouv.fr

Nicolas POURRAGEAU – Responsable du suivi du marché
nicolas.pourrageau@laposte.net

Fait à MONTPELLIER, le

TAMPON et SIGNATURE

Le Directeur du CREPS,

Frédéric MANSUY

Le titulaire du marché,
« Lu et approuvé »

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

- C.C.A.P -

OBJET

PRODUCTION DE REPAS A DESTINATION D'UN PUBLIC COMPOSE DE SPORTIFS DE
PASSAGE AU CREPS DE MONTPELLIER – SITE DE FONT ROMEU

DÉSIGNATION DU CONTRACTANT

CREPS de MONTPELLIER

Représenté par son Directeur, Monsieur Frédéric MANSUY

S O M M A I R E

ARTICLE 1 -	OBJET DU MARCHE
ARTICLE 2 -	DOCUMENTS CONTRACTUELS
ARTICLE 3 -	DUREE DU MARCHE ET DATE D'EFFET
ARTICLE 4 -	QUANTITATIFS PREVISIONNELS
ARTICLE 5 -	DELAIS DE LIVRAISON
ARTICLE 6 -	MODALITES D'EXECUTION
ARTICLE 7 -	DETERMINATION DES PRIX
ARTICLE 8 -	FACTURATIONS
ARTICLE 9 -	REGLEMENTS
ARTICLE 10 -	RETENUE DE GARANTIE
ARTICLE 11 -	NANTISSEMENT
ARTICLE 12 -	DEROGATION AU CCAG – FCS
ARTICLE 13 -	SANCTIONS PENALITES
ARTICLE 14 -	RECLAMATIONS ET LITIGES

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHE

Production de repas à destination d'un public composé de sportifs de passage au CREPS/CNEA DE FONT ROMEU– SITE DU CREPS DE MONTPELLIER.

Le marché a pour objet la fabrication et la livraison de repas destinés au service de restauration du **CREPS/CNEA de Font-Romeu, site du CREPS DE MONTPELLIER**. Les repas sont destinés aux personnes fréquentant le CREPS :

- sportifs des filières d'accès au sport de haut niveau (adolescents, adultes) ;
- stagiaires fréquentant le CREPS (enfants, adolescents, adultes) et leurs personnels d'encadrement ;
- personnels du CREPS (occasionnellement : vacances scolaires) ;
- tous les autres usagers (adultes en formation) ;
- toute personne extérieure partenaire des activités du CREPS.

ARTICLE 2 – DOCUMENTS CONTRACTUELS

Le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous, par ordre de priorité:

1. L'Acte d'Engagement (A.E.) et ses annexes : cadre de réponse et de décomposition des prix et pour la PSE la fiche de dotation,
2. Le Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.) et annexe grammages,
3. Le Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.)
4. Le Règlement de la Consultation (R.C.)

ARTICLE 3 – DUREE DU MARCHE ET DATE D'EFFET

Le marché est conclu pour une durée initiale de **1 an**, à compter du **04 janvier 2018**.

Période de préparation

Le titulaire s'engage à mettre en place, en son sein, avant la date de démarrage des prestations la structure, le personnel, le dispositif d'approvisionnement, et d'une manière générale, tous les moyens nécessaires à un démarrage harmonieux du service de restauration.

ARTICLE 4 – QUANTITATIFS PREVISIONNELS

Les quantitatifs prévisionnels de fourniture des repas sont donnés à titre indicatif dans le chapitre 1-3 du C.C.T.P.

ARTICLE 5 – DELAIS DE LIVRAISON

La fourniture journalière des repas et prestations diverses destinés aux différents clients du service de restauration du CREPS DE MONTPELLIER SITE DE FONT ROMEU aura lieu selon les prescriptions de l'article 1.6 du C.C.T.P., excepté les commandes sur devis.

ARTICLE 6 – MODALITES D'EXECUTION

Le titulaire est seul responsable de la gestion de l'approvisionnement et de la livraison des denrées et prestations diverses notamment vis-à-vis de ses fournisseurs et du personnel qu'il emploie.

Le titulaire peut transférer à un sous-traitant tout ou partie de l'exécution du marché avant la signature du marché, après avoir rempli l'annexe de l'acte d'engagement et en cours de marché après demande expresse du titulaire pour acceptation des sous-traitants par le CREPS de MONTPELLIER SITE DE FONT ROMEU.

ARTICLE 7 – DETERMINATION DES PRIX

Les prix sont exprimés en Euros et en valeur Hors Taxes à la date de remise de l'offre, TVA en vigueur, et Toutes Taxes Comprises.

Ils comprennent :

- toutes les denrées alimentaires, et produits afférents au repas, soit condiments et sauces inclus,
- les frais de personnel,
- frais de confection et de livraison,
- les frais d'exploitation propres au titulaire.

Prix unitaires pour les prestations suivantes : un déjeuner, un dîner tels que définis dans le CCTP

ARTICLE 8 – FACTURATIONS

Le nombre de repas et prestations diverses servant de base à la facturation est celui commandé : « effectifs à prendre en compte » sur les feuilles de commandes et réceptionné par le CREPS DE MONTPELLIER SITE DE FONT ROMEU.

Mode de facturation

Les factures seront libellées au nom du CREPS DE MONTPELLIER SITE DE FONT ROMEU

Adresse de facturation :

Les factures seront adressées par courrier ou par voie électronique avec A/R à :

CREPS / CNEA
BP 88
66123 FONT-ROMEU Cedex
cnea.fontromeu@orange.fr

Périodicité : Tous les mois

Présentation : Factures détaillées des prestations faisant apparaître le nombre de repas par service. Faisant apparaître le RIB et l'IBAN de la société.

ARTICLE 9 : MODALITES DE REGLEMENT DES COMPTES

9.1 - Présentation des demandes de paiements et mode de règlement

Les prestations donnent lieu à paiement après le service fait. Les paiements seront effectués à termes échus selon les règles de la comptabilité publique en fonction du nombre de repas commandés.

Les demandes de paiement devront parvenir à l'adresse indiquée ci-dessous :

CREPS / CNEA
BP 88
66123 FONT-ROMEU Cedex
cnea.fontromeu@orange.fr

Le mode de règlement retenu est le virement administratif sur le compte dont les références sont précisées dans l'acte d'engagement. Les paiements sont effectués par le CREPS de MONTPELLIER.

Par dérogation à l'article 11.4 du C.C.A.G/F.C.S., les factures détaillées porteront au minimum le nombre de repas facturés, la période précise concernée, le prix unitaire HT, la TVA et le total TTC. Les factures sont adressées en 3 exemplaires au pouvoir adjudicateur.

9.2 – Délai global de paiement

Les sommes dues au titulaire, seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des demandes de paiement.

ARTICLE 10 – RETENUE DE GARANTIE

Le titulaire est dispensé de la constitution de garantie.

ARTICLE 11 – NANTISSEMENT

La personne responsable du marché délivre sur demande du titulaire gratuitement les pièces nécessaires au nantissement de son marché.

ARTICLE 12 – DEROGATION AU CCTP ET CCAP

Néant.

ARTICLE 13 : PENALITES

Le prestataire s'engage, pendant la durée d'exécution de l'accord cadre, à assurer régulièrement la continuité du service. Il est formellement spécifié que, en aucun cas ou pour quelque motif que ce soit, les contestations qui pourraient survenir entre le pouvoir adjudicateur et le prestataire ne pourront être invoquées par celui-ci comme cause d'arrêt ou de suspension, même momentanée, des prestations à effectuer.

En cas de manquements répétés et après mise en demeure pour la non transmission des modifications apportées au menu, du non-respect des horaires de livraison et des quantités commandées, une pénalité de 1€par repas pourrait être infligée au prestataire.

Ces pénalités viendront en déduction du règlement de la facture présentée par le prestataire qui en aura été informé au préalable, par courrier.

PRESTATIONS DEFECTUEUSES

Dans le cas où il serait constaté une prestation défectueuse qualitativement ou quantitativement, le CREPS de MONTPELLIER – site de Font-Romeu, après avoir demandé oralement et confirmé par écrit au titulaire d'y remédier immédiatement et avec confirmation de mise en demeure par lettre recommandée, pourra de plein droit procéder à la résiliation du marché «si récidive» sans préavis et sans que le titulaire puisse prétendre à un versement d'indemnités de quelque nature que ce soit.

ARTICLE 14 – RECLAMATIONS ET LITIGES

Les litiges soulevés à l'occasion du présent marché sont, en dernier ressort et à défaut d'accord amiable ou de conciliation, portés à l'initiative de la partie la plus diligente devant le tribunal administratif de MONTPELLIER.

Fait à MONTPELLIER, le

Le Directeur du CREPS,

Le titulaire du marché,
« Lu et approuvé »

Frédéric MANSUY

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES
PARTICULIÈRES ET ANNEXES
- CCTP -**

OBJET

PRODUCTION DE REPAS A DESTINATION D'UN PUBLIC COMPOSE DE SPORTIFS DE PASSAGE AU CREPS DE MONTPELLIER – SITE DE FONT ROMEU

DESIGNATION DU CONTRACTANT

CREPS MONTPELLIER-SITE DE FONT ROMEU

Représenté par son Directeur, Monsieur Frédéric MANSUY

SOMMAIRE

CHAPITRE I - OBJET DU MARCHÉ	3
1.1.OBJET DE LA FOURNITURE ET GÉNÉRALITÉS	3
1.2. PERIODES DE FOURNITURE DES DENREES ET PRESTATIONS	3
1.3. NOMBRE DE REPAS A FOURNIR.....	3
1.4. STRUCTURE ET COMPOSITION DES REPAS ET PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES EXCEPTIONNELLES	3
1.5 FABRICATION - LIVRAISON DES REPAS	4
1.6. COMMANDES - TRANSPORTS - LIVRAISONS	4
1.6.1. Prévisions des repas.....	4
1.6.2. Livraisons des repas	4
1.6.3. Repas de secours	4
CHAPITRE II - ELABORATION DES MENUS	5
2.1. CHRONOLOGIE ET AFFICHAGE.....	5
2.2 . DISTRIBUTIONS ALIMENTAIRES HORS MARCHÉ	5
CHAPITRE III - SPECIFICATIONS QUALITATIVES ET QUANTITATIVES	5
3.1. RÉFÉRENCES GÉNÉRALES ET EXIGENCES PARTICULIERES	5
3.2. SPÉCIFICATIONS GASTRONOMIQUES	7
3.3. SPÉCIFICATIONS QUANTITATIVES	7
CHAPITRE IV - MOYENS DE FONCTIONNEMENT	7
4.1. PERSONNELS DU TITULAIRE	7
4.2. MATÉRIELS DU TITULAIRE	7
4.3. MOYENS MIS A DISPOSITION PAR LE CREPS.....	8
CHAPITRE V – VÉRIFICATIONS ET CONTROLES	8
5.1. CONTROLES BACTERIOLOGIQUES DES DENREES	8
5.2. COMMISSION RESTAURATION.....	8
5.3.TABLEAU RECAPITULATIF DES MISSIONS ET RESPONSABILITES	8
CHAPITRE VI - ASSURANCES DU TITULAIRE	8
ANNEXE 1 GRAMMAGES MINIMUM ENTREES	10

CHAPITRE I - OBJET DU MARCHE

1.1. OBJET DE LA FOURNITURE ET GÉNÉRALITÉS

Production de repas à destination d'un public composé de sportifs de passage au CREPS/CNEA DE FONT ROMEU– SITE DU CREPS DE MONTPELLIER.

Le marché a pour objet la fabrication et la livraison de repas destinés au service de restauration du **CREPS/CNEA de Font-Romeu, site du CREPS DE MONTPELLIER**. Les repas sont destinés aux personnes fréquentant le CREPS :

- sportifs des filières d'accès au sport de haut niveau (adolescents, adultes) ;
- stagiaires fréquentant le CREPS (enfants, adolescents, adultes) et leurs personnels d'encadrement ;
- personnels du CREPS ;
- tous les autres usagers (adultes en formation) ;
- toute personne extérieure partenaire des activités du CREPS.

1.2. PERIODES DE FOURNITURE DES DENREES ET PRESTATIONS

Période de fonctionnement

Le titulaire s'engage à fournir des repas chaque jour pour, les repas du midi et du soir, du lundi au dimanche inclus. Le service de restauration fonctionnera toute l'année.

Les périodes de fermeture qui auraient lieu seront communiquées au titulaire au moins quinze jours à l'avance.

Horaires de service

Les horaires d'ouverture du service de restauration sont les suivants :

		Ouverture de la chaîne de restauration
Déjeuner	du lundi au vendredi	de 11h45 à 13h30
	week-end et jours fériés	de 11h45 à 13h30
Dîner	du lundi au vendredi	de 18h45 à 20h30
	week-end et jours fériés	de 18h45 à 20h30

1.3. NOMBRE DE REPAS A FOURNIR

Le nombre de repas annuel est variable : 40 000 (2017). Les repas sont servis en self.

QUANTITATIF ANNUEL PREVISIONNEL

A partir des données existantes et des évolutions prévisibles, le quantitatif contractuel total de repas à prendre en compte par les soumissionnaires pour le chiffrage des offres est fixé **de 20 000 à 50 000 repas/an pour les repas courants (déjeuners et dîners)**,

1.4. STRUCTURE ET COMPOSITION DES REPAS

Déjeuner :

- 2 choix d'entrées : 6 composants à proposer de façon individuelle afin de pouvoir composer sa propre salade composée, et 1 salade froide déjà composée (se référer au 3.1 du présent CCTP « Exigences particulières » pour connaître les attentes),
- un plat avec répartition viande et poisson à dominance variable,
- un légume préparé,
- un féculent avec préférence pour les pâtes et dérivés,
- 1 portion fromage,
- 1 dessert.

Dîner :

- 2 choix d'entrées : 6 composants à proposer de façon individuelle afin de pouvoir composer sa propre salade composée, et 1 salade froide déjà composée (se référer au 3.1 du présent CCTP « Exigences particulières » pour connaître les attentes),
- 1 soupe à base de légumes de saison sera systématiquement proposée,
- un plat avec répartition viande et poisson à dominance variable selon la population,
- un légume préparé,
- un féculent avec préférence pour les pâtes et dérivés,
- 1 portion fromage,
- 1 dessert,
- ➔ Du fromage râpé sera systématiquement mis à disposition en accompagnement des pâtes et du riz.
- ➔ Les produits afférents au repas seront automatiquement mis à disposition. Le prestataire fournira donc sel, poivre, huile d'olive, huile isio4, vinaigre balsamique. Lorsque des grillades seront proposées, le prestataire mettra à disposition les sauces : ketchup, mayonnaise et moutarde.

1.5 FABRICATION - LIVRAISON DES REPAS

Les repas seront fabriqués en liaison chaude ou froide dans la cuisine du titulaire, et ce, dans le respect de l'ensemble des règles d'hygiène et de sécurité applicables à la restauration collective.

Tous les éléments seront conditionnés en bacs gastronomes ou en barquettes. Les denrées doivent être livrées prêtes à être servis (gâteaux coupés par exemple). Les conditionnements comporteront une étiquette avec :

- descriptif de la denrée,
- jour de production,
- quantité et nombre de personnes,
- jour et service,
- DLC.

Les desserts pourront être livrés en conditionnements collectifs type « 5/1 ».

Les denrées seront conditionnées et transportées dans des containers permettant un respect de la qualité sanitaire et hygiénique du produit. Afin de respecter une hygiène parfaite, aucun aliment ne devra se trouver sans une protection adéquate lors des opérations de transport et de manutention.

1.6. COMMANDES - TRANSPORTS - LIVRAISONS

1.6.1. Prévisions des repas

Le titulaire recevra à l'avance les effectifs prévisionnels de la période selon le planning déterminé. Le CREPS s'engage à fournir toutes les informations dont le prestataire aurait besoin en vue d'élaborer ses menus et prévoir ses commandes. En outre, le prestataire choisi devra faire preuve de réactivité pour s'adapter au mieux aux variations d'effectifs et aux contraintes du CREPS.

*Lors de commande de repas pour un effectif faible (soit en dessous de 40), le prestataire devra effectuer une réalisation de repas au nombre demandé +5%.

1.6.2. Livraisons des repas

Le titulaire est chargé du transport des repas suivant la méthode choisie (liaison froide ou liaison chaude) dans le strict respect des normes en vigueur.

Les candidats doivent fournir les détails concernant la livraison dans le tableau dédié dans le cadre de décomposition des prix.

Le titulaire doit assurer la livraison des repas et en est responsable jusqu'à son acheminement dans la chambre froide ou l'armoire de maintien au chaud de la cuisine de l'établissement. Le livreur range les denrées dans la chambre suivant, suivant l'organisation prévue à cet effet.

Le prestataire choisi livrera les denrées dans des contenants (dont la nature est précisée en pièce jointe de la réponse au marché) conforme aux normes d'hygiène. La livraison doit être assurée en conformité avec les normes d'hygiène.

Le prestataire s'engage à fournir un bon de livraison détaillé à l'administration du CREPS, le jour même de la livraison.

Le livreur doit être équipé pour rentrer dans la zone propre cuisine : chaussures, blouse et calot.

1.6.3. Repas de secours

Le titulaire du marché devra prévoir un repas de secours afin de pallier tout imprévu et notamment l'impossibilité de

fabrication ou de distribution du repas initial. Se référer à l'article 13 du CCAP.

Les soumissionnaires décriront précisément et obligatoirement dans leur offre les moyens d'organisation pour assurer :

- **les livraisons : horaires de livraison prévisibles hors services (y compris petit-déjeuner) et moyens matériels et humains;**
- **le stockage au CREPS (évaluation de la conformité des moyens existants avec ceux nécessaires pour réchauffer ou maintenir au chaud les denrées);**
- **les procédures garantissant l'assurance hygiène qualité des prestations;**
- **les délais de rectification des effectifs et proposition d'un mode de transmission des effectifs avec délais de réactivité (tableau en annexe);**
- **leur capacité à modifier les menus en accord avec les effectifs et le type de population présente : modification du rapport féculent/ légume préparé.**

CHAPITRE II - ELABORATION DES MENUS

2.1. CHRONOLOGIE ET AFFICHAGE

Les menus (midi et soir) seront proposés par le titulaire par cycle de **4 semaines reconductibles par cycles de saisons**. Chaque cycle de menus sera envoyé par email **1 mois à l'avance** à la direction du CREPS. Le CREPS se réserve le droit d'apporter les modifications nécessaires en fonction des préconisations faites par son équipe médicale.

Le prestataire fourni au CREPS (par email) les menus par cycle avec les dates adéquates.

Ces menus devront être respectés impérativement sauf en cas de contraintes majeures. Dans ce cas, le titulaire pourra modifier les menus après en avoir informé le CREPS et obtenu son accord.

- **Les Candidats doivent proposer quatre semaines de menus qui seront ceux du démarrage du marché si son offre est retenue.**

2.2. DISTRIBUTIONS ALIMENTAIRES HORS MARCHÉ

Le titulaire s'engage à ne proposer aucune autre prestation (que celles définies précédemment) aux convives ou autres personnes sans autorisation expresse du CREPS.

CHAPITRE III - SPECIFICATIONS QUALITATIVES ET QUANTITATIVES

3.1. RÉFÉRENCES GÉNÉRALES ET EXIGENCES PARTICULIÈRES

Références générales

L'ensemble des denrées fournies par le titulaire pour la fabrication des repas doit répondre aux dispositions de la réglementation sanitaire Française et Européenne, présente et à venir, soit générale, soit particulière :

- textes législatifs, généraux et techniques
- normes AFNOR (de type ISO 9000 en particulier)
- dispositions du GEMRCN - Brochure N°J5-07 du 4 mai 2007
- spécifications du présent document et de ses annexes

Par ailleurs, le titulaire doit pouvoir à tout moment sur demande du CREPS justifier des contrôles effectués par lui sur les produits en amont de la fabrication : choix des denrées, vérification des transports et livraisons, contrôle de conformité des produits,...

Exigences particulières :

ENTREES :

- 2 choix d'entrées :
 - 6 composants à proposer de façon individuelle afin de pouvoir composer sa propre salade composée :
 - salade verte sans sauce (variété à varier régulièrement et impérativement),
 - carotte ou tomate,

- 1 légume,
- 1 légume,
- 1 légume,
- 1 protéine (la mousse de foie, le salami, le saucisson et autres charcuteries ne sera pas proposés).
- Salade froide déjà composée
 - Salade froide majoritairement à base de riz ou lentille et sans sauce. La salade devra être composée simplement, à base de 3 ou 4 composants.
- Les 6 items composeront majoritairement l'entrée proposée ; à l'exemple de 60% contre 40% pour la salade froide déjà composée.

VIANDES / POISSONS :

- viandes de boucherie de qualité supérieure, majoritairement de 1ère catégorie et viande bovine française,
- les steaks hachés seront 100 % muscle et la teneur en matière grasse sera de 15% maximum ;
- les viandes de « 1ère catégorie et plats nobles » servies devront représenter un taux minimum de 55% du total des plats servis le midi et 45 % le soir,
- des grillades seront réalisées sur place,
- la composition des plats à base de viandes hachées (raviolis, bolognaise, etc...) sera précisée dans l'offre.
- le jambon sera de qualité de type « au torchon » ;
- poissons : en filet,
- les poissons, en dominance du plat proposé, seront servis avec la fréquence minimale de 3 fois par semaine le midi et 2 fois par semaine le soir,
- les produits panés, à l'exemple des « nuggets », « cordons bleus », « poissons panés » ne seront pas proposés,
- les produits à base de viande hachée et reconstituée ne seront pas proposés,
- le mouton ne sera pas proposé.

SPECIFICITE DES PLATS :

- Les plats régionaux à l'exemple du « bœuf bourguignon » et « blanquette de veau » pourront être proposés mais à une fréquence relativement espacée. Les autres plats régionaux ne seront pas proposés.
- Chaque repas devra proposer viande et poisson. Néanmoins, l'un des deux aura une dominance à 70% et l'autre sera proposé à 30%
 - Exemple : Si le repas propose de la viande en plat de résistance, cette dernière sera proposée à 70% et le poisson sera proposé à 30%.
 - Si le repas propose du poisson en plat de résistance, ce dernier sera proposé à 70% et de la viande sera proposée à 30%.
 - Si le repas propose des lasagnes, ce dernier sera proposé à 70% et du poisson sera proposé à 30%.

FRUITS ET LEGUMES :

- les produits étiquetés OGM sont exclus,
- pour les légumes, les produits frais ou surgelés seront majoritairement choisis par rapport aux conserves et boîtes,
- du potage fait à base de légumes sera servi tous les soirs. Le potage frais et fait avec des légumes de saison sera préféré aux briques industrielles.

FECULENTS:

- Des féculents sont obligatoirement proposés à chaque repas, avec une prédominance des pâtes et du riz,
- Les frites ne seront pas proposées.

LAITAGES :

- les laitages et produits divers pour desserts seront choisis dans des marques connues,
- Servis en format collectif type 5/1,
- du fromage râpé sera systématiquement proposé à part,
- les fromages seront soit en portions emballées individuellement, soit à la coupe, mais majoritairement pré tranchés ou à la coupe ;

SAUCES/ CONDIMENTS :

- Les sauces des plats protidiqes seront dans la mesure du possible présentées à part,
- Les condiments sont inclus au repas : sel, poivre, huile d'olive, huile isio 4, vinaigre balsamique,
- Lors de grillades proposées, les sauces sont incluses : ketchup, mayonnaise, moutarde.

DESSERTS :

- Les desserts à base de yaourts aux fruits, allégés en sucre ou à taux 0%, devront composer majoritairement les desserts proposés,
- Un dessert de type « mousse à base de fruits rouges » devra être proposé entre deux et trois fois par semaine,
- Un dessert « fait maison » type pâtisseries devra être proposé une fois par semaine,
- Les menus transmis préciseront le dessert servi à chaque repas.

Les soumissionnaires préciseront dans leur offre la nature et la qualité des denrées utilisées pour la fabrication des repas.

3.2. SPÉCIFICATIONS GASTRONOMIQUES

Spécifications gastronomiques

Les menus proposés pour l'ensemble des clientèles devront être parfaitement équilibrés sur le plan des apports nutritionnels et caloriques. Ils répondront aux normes minimales recommandées par le GEM-RCN Version 2.0 – JUILLET - 2015. Les valeurs caloriques moyennes des repas respecteront les normes du GEMRCN. Pour chaque plat protidique, y compris pour les produits transformés de l'industrie Agro- alimentaire, le taux de protides / lipides sera supérieur à 1,5. Un plan alimentaire de 4 semaines minimum devra être respecté. Il devra éviter la monotonie alimentaire et présenter des plats et recettes variés. Les menus à jour fixe sont proscrits à l'intérieur d'un cycle de 4 semaines.

Des aménagements liés aux contraintes alimentaires de certaines personnes (allergies, confessions religieuses) pourront être demandées par le CREPS. En outre, seront exclus les plats et recettes comportant des difficultés particulières de consommation ou ne correspondant pas aux goûts de la clientèle.

- **Les soumissionnaires rempliront obligatoirement les grilles des qualités, gammes et fréquences des plats protidiqes et autres composants des menus figurant sur le cadre de décomposition des prix.**

3.3. SPÉCIFICATIONS QUANTITATIVES

Les grammages, quantités et calibrages pour les repas des adolescents et adultes servis répondront **au minimum** au cahier des grammages fourni en annexe.

Les grammages y sont indiqués en poids net dans l'assiette sans jus et sans sauce.

Pour les denrées qui n'y seraient pas mentionnées, il sera appliqué les normes correspondantes de l'Éducation Nationale et du GEMRCN catégorie adultes + 15 %.

CHAPITRE IV - MOYENS DE FONCTIONNEMENT

4.1. PERSONNELS DU TITULAIRE

Le titulaire s'engage à respecter pour ses personnels les textes légaux présents et à venir en matière de sécurité sociale, de législation du travail, législation fiscale, ainsi qu'en matière d'hygiène. Il est responsable du comportement et de la tenue de son personnel lorsqu'il pénètre dans les locaux du CREPS, locaux appartenant à la Région Occitanie.

Les soumissionnaires s'engagent à avoir pris connaissance des lieux et du trajet qui les sépare de leur cuisine au lieu de livraison (chambre froide du CREPS). Ils s'engagent à ce que leur personnel respecte les normes d'hygiène lors de la livraison dans la cuisine du CREPS : telles que décrites dans le 1.6.2.

4.2. MATÉRIELS DU TITULAIRE

Le titulaire fournit le matériel nécessaire à l'acheminement des denrées. Il veille à ce que les normes d'hygiène soient

respectées lors de la livraison.

4.3. MOYENS MIS A DISPOSITION PAR LE CREPS

Les soumissionnaires s'engagent à avoir pris connaissance de la nature et du type de matériel à disposition du CREPS pour exécuter sa prestation.

CHAPITRE V – VÉRIFICATIONS ET CONTROLES

5.1. CONTROLES BACTERIOLOGIQUES DES DENREES

Ils seront pris en charge par le titulaire dans sa cuisine, le CREPS se charge de procéder à ses relevés dans ses murs.

5.2. COMMISSION RESTAURATION

Dès la prise d'effet du marché, la Commission restauration, se réunira et le titulaire sera tenu d'y participer. Cette commission outre l'examen des propositions de menus, transmettra au titulaire toutes les informations recueillies sur le terrain et relatives à l'appréciation de la qualité des repas et du service rendu. La périodicité de réunion de cette commission est fixée à 1 fois par trimestre environ.

5.3. TABLEAU RECAPITULATIF DES MISSIONS ET RESPONSABILITES

Les charges et obligations réciproques du CREPS et du Titulaire du marché sont précisées dans le présent C.C.T.P. Le tableau ci-dessous résume les différentes missions et responsabilités (avec éventuellement un renvoi aux articles correspondants des C.C.A.P. et C.C.T.P.).

FONCTIONNEMENT	A LA CHARGE DE	
	CREPS	TITULAIRE
Fournitures de ménage et d'entretien	X	
Nettoyage des cuisines et des locaux annexes	X	
Fourniture du petit matériel de restauration	X	
Fourniture du matériel de service : assiettes, verres, couverts.	X	
Analyses bactériologiques	X	X
Livraison des denrées		X
Acheminement jusqu'à la chambre froide / lieu de stockage		X
Fourniture des filtres à café	X	
Fourniture du vin de table	X	
Fourniture du jus d'orange	X	
Fourniture du pain	X	

CHAPITRE VI - ASSURANCES DU TITULAIRE

Le titulaire s'engage à souscrire toutes assurances nécessaires pour couvrir d'une manière suffisante, en particulier pour les risques résultant d'intoxications alimentaires à concurrence d'un montant de 3 500 000 Euros, par une ou plusieurs compagnies notoirement solvables, la responsabilité qu'il peut encourir, soit de son fait, soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres, à l'occasion de la livraison des denrées, ainsi qu'à l'occasion des actes de toute nature accomplis dans l'exercice de son activité ou de celle de ses préposés.

Le titulaire s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes et à justifier de sa situation à toute demande du CREPS ou de son représentant par la présentation des polices ou quittances correspondantes.

Les soumissionnaires joindront à leur offre les attestations d'assurances en cours de validité de leur entreprise, RC et notamment risques d'intoxications alimentaires.

Fait à Montpellier, le _____,

Le Directeur du CREPS,

Le titulaire du marché,

Frédéric MANSUY

ANNEXE 1 GRAMMAGES MINIMUM ENTREES

Les grammages sont indiqués en poids net dans l'assiette sans jus et sans sauce

PRODUIT	GRAMMAGES DES ENTREES
Crudités assaisonnées :	100 grammes par repas commandé
Féculeux : type salade de pâtes /riz, taboulé, macédoine ... :	100 grammes par repas commandé.
Entrée protéinée :	1 tranche, 1 part ou 60 grammes par personne
Thon, anchois, sardines à l'huile, filet de hareng, crevettes, mousse de foie, surimi, jambon de pays, rosette, pizza, nems ... :	
Œufs	
Durs	1.5
Omelette	1 unité et 150 grammes par personne
Soupe	20 Cl

PRODUIT	Adolescents, adultes (GEMRCN)	Grammages spécifiques CREPS minimum
Viandes sans sauce : Bœuf :		
Bœuf braisé	100 à 120	150
Rôti de bœuf	80 à 100	140
Sauté de bœuf	100 à 120	150
Steak haché, hamburger	80 à 100	150
Boulettes de bœuf (30 g cru)...	4 à 5	150
Bolognaise viande	100 à 120	120
Steak	80 à 100	150
Veau :		
Sauté de veau	100 à 120	150
Rôti de veau	80 à 100	140
Hamburger veau, rissolette veau	80 à 100	150
Paupiette de veau	100 à 120	150
Agneau :		
Gigot	80 à 100	140
Sauté	100 à 120	150
Boulettes (30 g pièce)...	4 à 5	4 à 5
Merguez (50 g pièce)	2 à 3	120
Porc :		
Rôti	80 à 100	140
Sauté	100 à 120	150
Côte de porc	100 à 120	170
Grillade	80 à 100	150
Jambon DD	80 à 100	120
Saucisse :		
- chipo-Francfort	2 à 3 (50gr)	120
- Toulouse	100 à 120	120
Volaille et lapin :		
Rôti de dinde	80 à 100	200
Sauté	100 à 120	150
Escalope de dinde ou blanc de poulet	80 à 100	150
Jambon de dinde	80 à 100	150
Cordon bleu	100 à 120	120
Cuisse de poulet	140 à 180	180 à 200
Brochette	100 à 120	200

Paupiette de dinde	100 à 120	140
Finger, beignets, nugget's (20 g pièce)	5	6 à 7
Escalope panée	100 à 120	140
Lapin	140 à 180	180
Paupiette de lapin	100 à 120	150
Poissons sans sauce :		
Filet poissons divers	80 à 120	170
Rôti	80 à 120	170
Saumonette	100 à 120	180
Steak non pané	80 à 120	170
Beignets divers et poissons panés	100 à 120	120 à 140
Aile de raie	120 à 150	180
Croquette de poissons	120 à 200	150
Paupiette	100 à 120	180
Dame	120 à 150	170
Brochette	120 à 200	150

PRODUIT	Adolescents, adultes (GEMRCN)	Grammages spécifiques CREPS minimum
Plats divers :		
Plat composé : choucroute, paella, etc. (poids minimum d'aliment protidique)...	100 à 120	170
Hachis Parmentier, brandade, légumes farcis (poids minimum d'aliment protidique).....	80 à 100	150
Raviolis (cannellonis, lasagnes, (poids ration	350 à 400	400
Charcuterie pâtisserie :		
Quiche, croque-monsieur	150	150
Pizza	120	150
nems	120 à 160	150
Légumes cuits		
Féculents cuits		
Riz, pâtes, pommes de terre	150 à 200	250
Légumes secs	80 à 100	150
Fromages :		
Fromage râpé (accompagnement pâtes + riz)		25
Pâte dure	35	45
Pâte molle	40	60
Portion	1 à 2	1
Fromage blanc	100	120
Yaourt	1	1
Suisse	60	120
Desserts :		
Gélifié	1	1
Crème dessert, entremets	100 à 125	120
Fruits au sirop et salade de fruits	100 à 120	120
Compote	100 à 120	120
Crudité (fruits crus - poids adapté à chaque type de fruits)	100	100
Pâtisseries :		
Pâtisserie fraîche ou surgelée	60	120
Pâtisserie sèche emballée	25	30
Biscuits d'accompagnement	15	15



Direction des Affaires Juridiques

MARCHES ET ACCORDS-CADRES

ATTRI1

ACTE D'ENGAGEMENT¹

Alors qu'un acte d'engagement était autrefois requis de l'opérateur économique soumissionnaire lors du dépôt de son offre, sa signature n'est plus aujourd'hui requise qu'au stade de l'attribution du marché.

Le formulaire ATTRI1 est un modèle d'acte d'engagement qui peut être utilisé par l'acheteur, s'il le souhaite, pour conclure un marché ou un accord-cadre avec le candidat déclaré attributaire.

Il est conseillé aux acheteurs de renseigner les différentes rubriques de ce formulaire avant de l'adresser à l'attributaire. Ce dernier retourne l'acte d'engagement signé, permettant à l'acheteur de le signer à son tour.

En cas d'allotissement, un formulaire ATTRI1 peut être établi pour chaque lot. Lorsqu'un même opérateur économique se voit attribuer plusieurs lots, un seul ATTRI1 peut être complété. Si l'attributaire est retenu sur la base d'une offre variable portant sur plusieurs lots, soit un acte d'engagement est établi pour les seuls lots concernés, soit l'acte d'engagement unique mentionne expressément les lots retenus sur la base d'une offre variable.

En cas de candidature groupée, un acte d'engagement unique est rempli pour le groupement d'entreprises.

A - Objet de l'acte d'engagement.

■ **Objet du marché ou de l'accord-cadre:**

(Reprendre le contenu de la mention figurant dans l'avis d'appel à la concurrence ou l'invitation à confirmer l'intérêt.)

■ **Cet acte d'engagement correspond :**

(Cocher les cases correspondantes.)

1.

à l'ensemble du marché ou de l'accord-cadre (en cas de non allotissement) ;

au lot n°..... ou aux lots n°..... du marché ou de l'accord-cadre (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.)

correspondant, pour les lots n°....., à l'offre variable (en cas d'allotissement) ;
(l'acheteur duplique cette mention tant que de besoin.)

2.

à l'offre de base.

à la variante suivante :

¹ Formulaire non obligatoire disponible, avec sa notice explicative, sur le site du ministère chargé de l'économie.

B - Engagement du titulaire ou du groupement titulaire.

B1 - Identification et engagement du titulaire ou du groupement titulaire :

(Cocher les cases correspondantes.)

Après avoir pris connaissance des pièces constitutives du marché ou de l'accord-cadre suivantes,

- CCAP n°
- CCAG :
- CCTP n°
- Autres :

et conformément à leurs clauses,

Le signataire

s'engage, sur la base de son offre et pour son propre compte ;

[Indiquer le nom commercial et la dénomination sociale du candidat, 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 sur la base de son offre ;

[Indiquer le nom commercial et la dénomination sociale du candidat, 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.]

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 :

Montant hors taxes² :

Montant hors taxes arrêté en chiffres à :

Montant hors taxes arrêté en lettres à :

Montant TTC⁴ :

Montant TTC arrêté en chiffres à :

Montant TTC arrêté en lettres à :

OU

aux prix indiqués dans l'annexe financière jointe au présent document.

² Le montant de l'offre établie à partir de prix unitaires est calculé par référence à la quantité estimée dans l'avis d'appel public à la concurrence.

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 ou de l'accord-cadre, 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	Prestations exécutées par les membres du groupement conjoint	
	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 :

■ Numéro de compte :

B4 - Avance (article 110 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016) :

Je renonce au bénéfice de l'avance : NON OUI
(Cocher la case correspondante.)

B5 - Durée d'exécution du marché ou de l'accord-cadre :

La durée d'exécution du marché ou de l'accord cadre est demois ou jours à compter de :

(Cocher la case correspondante.)

- la date de notification du marché ou de l'accord-cadre ;
- la date de notification de l'ordre de service ;
- la date de début d'exécution prévue par le marché ou l'accord-cadre lorsqu'elle est postérieure à la date de notification.

Le marché ou l'accord cadre est reconductible : NON OUI
(Cocher la case correspondante.)

Si oui, préciser :

- Nombre des reconductions :
- Durée des reconductions :

C - Signature du marché ou de l'accord-cadre par le titulaire individuel ou, en cas groupement, le mandataire dûment habilité ou chaque membre du groupement.

C1 – Signature du marché ou de l'accord-cadre par le titulaire individuel :

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.

C2 – Signature du marché ou de l'accord-cadre en cas de groupement :

Les membres du groupement d'opérateurs économiques désignent le mandataire suivant (article 45 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016) :

[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.)

pour signer, en leur nom et pour leur compte, les modifications ultérieures du marché public ou de l'accord-cadre ;
(joindre les pouvoirs en annexe du présent document.)

ont donné mandat au mandataire dans les conditions définies par les pouvoirs joints en annexe.

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 ou de l'accord-cadre ;

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 :

(Reprendre le contenu de la mention figurant dans l'avis d'appel public à la concurrence ou l'invitation à confirmer l'intérêt.)

■ Nom, prénom, qualité du signataire du marché ou de l'accord-cadre :

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

■ Personne habilitée à donner les renseignements prévus à l'article 130 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 (nantissements ou cessions de créances) :

(Indiquer l'identité de la personne, ses adresses postale et électronique, ses numéros de téléphone et de télécopie.)

■ Désignation, adresse, numéro de téléphone du comptable assignataire :

(Joindre une annexe récapitulative en cas de pluralité de comptables.)

■ Imputation budgétaire :

Pour l'Etat et ses établissements :

(Visa ou avis de l'autorité chargée du contrôle financier.)

A : , le

Signature

(représentant de l'acheteur habilité à signer le marché ou l'accord-cadre)

CADRE DE REPONSES ET DE DECOMPOSITION DES PRIX

(À remplir obligatoirement et à joindre en annexe à l'Acte d'Engagement)

OBJET DE LA CONSULTATION

PRODUCTION DE REPAS A DESTINATION D'UN PUBLIC COMPOSE DE SPORTIFS DE PASSAGE
AU CREPS DE MONTPELLIER – SITE DE FONT ROMEU

DESIGNATION DU CONTRACTANT

CREPS de MONTPELLIER- site de Font-Romeu

Représenté par son Directeur, Monsieur Frédéric MANSUY

CADRE DE DECOMPOSITION DES PRIX

Les prix sont unitaires et décomposés de la manière suivante :

POSTES	PRIX UNITAIRES	
	Déjeuner	Dîner
PRIX TOTAL EUROS HT		
PRIX TOTAL EUROS T.T.C.		

TRANSMISSION DES EFFECTIFS

Délais de transmission	
Délais de modification	
Modalités de transmission	

LIVRAISONS

Mode de livraison : véhicule utilisé	
Horaires de livraison	
Planning hebdomadaire : préciser les jours de livraison des repas par rapport à leur jour de consommation	

TABLEAU DES NATURES DE PRODUITS DE BASE UTILISES POUR LA
CONFECTION DES REPAS (exprimé en % moyen par catégorie)

COMPOSANTS ET TYPES DE PRODUITS	%	OBSERVATION S'IL Y A LIEU
Crudités <ul style="list-style-type: none"> • frais 	<hr style="width: 20%; margin: auto;"/> 100,0	
Entrées composées <ul style="list-style-type: none"> • frais • conserves • surgelés 	<hr style="width: 20%; margin: auto;"/> 100,0	
Entrées chaudes <ul style="list-style-type: none"> • frais • surgelés 	<hr style="width: 20%; margin: auto;"/> 100,0	
Potages <ul style="list-style-type: none"> • légumes frais • surgelés • pret à l'emploi 	<hr style="width: 20%; margin: auto;"/> 100,0	
Viandes <ul style="list-style-type: none"> • frais sous vide • frais piécé • surgelées 	<hr style="width: 20%; margin: auto;"/> 100,0	
Volailles – Lapin – Gibier <ul style="list-style-type: none"> • frais • surgelés • surgelés piécés 	<hr style="width: 20%; margin: auto;"/> 100,0	

TABLEAU DES NATURES DE PRODUITS DE BASE UTILISES POUR LA CONFECTION DES REPAS (suite)

COMPOSANTS ET TYPES DE PRODUITS	%	OBSERVATION S'IL Y A LIEU
Poissons <ul style="list-style-type: none"> • frais • surgelés 	<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> 100,0	
Ovoproduits <ul style="list-style-type: none"> • frais • préélaborés 	<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> 100,0	
Légumes verts <ul style="list-style-type: none"> • frais • conserves • surgelés 	<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> 100,0	
Pommes de terre <ul style="list-style-type: none"> • frais brut • frais sous vide • surgelés • pré-cuite 	<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> 100,0	
Féculent (accompagnement du plat) <ul style="list-style-type: none"> • frais • conserves • surgelé 	<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> 100,0	
Fromages à la coupe <ul style="list-style-type: none"> • à pâte molle • à pâte cuite 	<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> 100,0	

TABLEAU DES NATURES DE PRODUITS DE BASE UTILISES POUR LA CONFECTION DES REPAS (suite)

COMPOSANTS ET TYPES DE PRODUITS	%	OBSERVATION S'IL Y A LIEU
Entremets (crèmes, flans, etc...) <ul style="list-style-type: none">• fabrication traditionnelle• agro-industrie	<hr/> 100,0	
Pâtisseries <ul style="list-style-type: none">• fabrication maison• d'assemblage• industrielle	<hr/> 100,0	

TABLEAU DES GAMMES DES PLATS PROTIDIQUES SERVIS (sur 4 semaines)

REPAS DU MIDI

PLATS PROTIDIQUES	ROTI	BRAISE / SAUTE	PIECE	GRILLE	HACHE	PANE	TOTAL	
	QTE	QTE	QTE	QTE	QTE	QTE	QTE	%
BŒUF								
VEAU								
PORC								
AGNEAU								
VOLAILLE								
ŒUFS								
SAUCISSES, ABATS								
POISSONS								
PLATS COMPOSES (couscous, paella, etc...)								
DIVERS (raviolis, quenelles, lasagnes, ...)								
TOTAL								100,0%
%								

Nombre de plats nobles et viandes de 1^{ère} catégorie :

Nombre de produits reconstitués :

Nombre de produits en sauce :

**TABLEAU DES GAMMES DES PLATS PROTIDIQUES
SERVIS (sur 4 semaines)**

REPAS DU SOIR

PLATS PROTIDIQUES	ROTI	BRAISE / SAUTE	PIECE	GRILLE	HACHE	PANE	TOTAL	
	QTE	QTE	QTE	QTE	QTE	QTE	QTE	%
BŒUF								
VEAU								
PORC								
AGNEAU								
VOLAILLE								
ŒUFS								
SAUCISSES, ABATS								
POISSONS								
PLATS COMPOSES (couscous, paella, etc...)								
DIVERS (raviolis, quenelles, lasagnes, ...)								
TOTAL								100,0%
%								

Nombre de plats nobles et viandes de 1^{ère} catégorie :

Nombre de produits reconstitués :

Nombre de produits en sauce :

GRILLE SUR LES QUALITES, PROVENANCES, CATEGORIES DES PRODUITS DE BASE UTILISES

CATEGORIES DE DENREES	CATEGORIES ET ELEMENTS QUALITATIFS (catégories, provenances, composition, marques, coordonnées des fournisseurs, etc.)
VIANDES DE BOUCHERIE FRAICHE SOUS VIDE	
- Bœuf	
- Veau	
- Agneau	
- Porc	
VIANDES DE BOUCHERIE SURGELEE	
- Bœuf	
- Veau	
- Agneau	
- Porc	
VOLAILLES ET DIVERS (FRAIS SOUS VIDE)	
- Volailles	
- Produits divers (à préciser)	
VOLAILLES ET DIVERS (SURGELES)	
- Volailles	
- Produits divers (à préciser)	
POISSONS	
- Poissons frais	
- Poissons surgelés	
OVOPRODUITS / CHARCUTERIES	

- Ovoproduits	
- Charcuteries	
- Jambon	
FRUITS ET LEGUMES	
- Frais	
- Boitages, conserves	
- Surgelés	
FROMAGES / LAITAGES	
- Frais	
- Laitages	
DESSERTS	
- Gélifiés, flans, etc....	
- Biscuiterie, gâteaux secs	
- Pâtisseries	
DIVERS	
- Entrées chaudes	
- Potages	
- Viennoiseries	
- Pain	

ATTESTATION DE VISITE DES INSTALLATIONS

Je soussigné (e)
Société
Date :

Ai pris connaissance des lieux et matériels à disposition au sein des locaux de restauration exploités par le CREPS DE MONTPELLIER – Site de Font Romeu.

Je certifie que la prestation proposée pourra s'effectuer dans les locaux sans nécessité d'investissements ou de matériel supplémentaire.

Signature du représentant du
CREPS

Signature du soumissionnaire

Document à joindre à la réponse au marché

