



MINISTÈRE DE LA VILLE,
DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS



www.creps-montpellier.org

REGLEMENT DE LA CONSULTATION R.C

MARCHE N° 03112014S

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 È 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 (occasionnellement : vacances scolaires) ;
- 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 la 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 È MODALITES DE LA CONSULTATION

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

Marché passé selon la procédure adaptée par référence aux dispositions de l'article En application des articles 28 - 30 du CMP.

2.2. DUREE DU MARCHE

Marché à bons de commande conclu pour une durée de un an, à compter du 03 janvier 2015.

2.3. DECOMPOSITION EN LOTS

Le marché est un lot unique mais comporte une prestation supplémentaire exceptionnelle (PSE).

2.4. 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.

2.5. DATE LIMITE DE RECEPTION DES OFFRES

Le lundi 1^{er} décembre 2014 à 12 heures

2.6. DELAIS D'EXECUTION

Le début d'exécution du marché est fixé au : **03 janvier 2015.**

2.7. 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.

2.8. 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 È 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. Vous trouverez le lien permettant de télécharger le dossier d'appel d'offre à l'adresse suivante : <http://www.creps-montpellier.org/>

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 et la fiche de dotation pour la prestation PSE petit déjeuner,
5. Date de visite des installations avec coupon réponse.

ARTICLE 4 È PRÈSENTATION 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 2.5. 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 DC3 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'interversion 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.

Dans le cas où l'option petit-déjeuner serait proposée le document fiche de dotation devra être complètement rempli et signé.

ARTICLE 5 È 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 forfaitaires. Les prix unitaires figurant à l'acte d'engagement sont réputés établis à valeur Janvier 2015.

ARTICLE 6 È CONDITIONS DE ENVOI DES OFFRES

6.1. Les offres seront adressées sous double enveloppe cachetée à :

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

L'enveloppe extérieure portera la mention « **Ne pas ouvrir avant la séance de Ouverture, Appel d'Offre- Marché Public de Restauration** ».

6.2. 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 lundi 1^{er} décembre 2014 avant 12 heures**. Dans le cas contraire, elles seront retournées au candidat sans être décachetées.

Elles seront :

- soit adressées par lettre A/R.,

- soit remises contre récépissé après dépôt au CREPS de MONTPELLIER . site de Font-Romeu, aux heures d'ouverture du CREPS.

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

ARTICLE 7 È 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**

| | |
|---------------------------|------------|
| Critère de qualité | 30% |
| Critère technique | 40% |
| Critère de prix | 30% |

- **Critère de qualité 30%**

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Désignation du critère | |
| Variété et qualité des menus proposés | /15 |
| Qualité des produits utilisés | /15 |

- **Critère technique 40%**

| | |
|---|-----|
| Désignation du critère | |
| Capacité du candidat à réagir aux modifications de 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.

ARTICLE 8 Ë 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

Céline PREVOST . Chef de service Administratif et Technique
celine.prevost@creps-montpellier.sports.gouv.fr

Jean Marc GELYS . Relations fournisseurs
jean-marc.gelys@creps-montpellier.sports.gouv.fr

Fait à MONTPELLIER, le 2014,

TAMPON et SIGNATURE

LE DIRECTEUR DU CREPS

Le titulaire du marché,
« Lu et approuvé »

Frédéric MANSUY



MINISTÈRE DE LA VILLE,
DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS



www.creps-montpellier.org

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

SOMMAIRE

| | |
|---------------------|--|
| 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 Æ FCS |
| ARTICLE 13 - | SANCTIONS |
| ARTICLE 14 - | RECLAMATIONS ET LITIGES |

ARTICLE 1 È OBJET DU MARCHÉ

Se référer à l'article 1 du RC.

ARTICLE 2 È 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 È DUREE DU MARCHÉ ET DATE D'EFFET

Le marché est conclu pour une durée initiale de **1 an**, à compter du **03 janvier 2015**.

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 È 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 È 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 È 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 È 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,
- les frais de personnel,
- frais de confection et de livraison,
- les frais d'exploitation propres au titulaire.

7.1 Prestations obligatoires pour toutes les clientèles

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

7.2 Prestation supplémentaire petit déjeuner (PSE)

Fiche de dotation à compléter.

ARTICLE 8 – FACTURATIONS

Le nombre de repas et prestations diverses servant de base la facturation est celui commandé 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 pour l'ensemble des prestations fournies :

Adresse de facturation :

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

CREPS / CNEA

BP 88

66123 FONT-ROMEUE 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 le IBAN de la société.

ARTICLE 9 – REGLEMENTS

Le CREPS de MONTPELLIER s'engage après vérification de celles-ci, à effectuer le règlement des factures dans les délais et les conditions prévues en matière de comptabilité publique, soit un paiement dans un délai de 30 jours maximum, à partir de la date de réception des factures.

Au-delà de ce délai, des intérêts moratoires seront dus, selon les règles de l'article 98 du Code des Marchés Publics.

Il n'est pas accordé d'avance forfaitaire.

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 – SANCTIONS

REGLE DE CONTINUITE DU SERVICE PUBLIC

Le titulaire s'engage, pendant la période déterminée au marché, à assurer régulièrement la continuité du service.

Il est formellement spécifié, qu'en aucun cas ou pour quelque motif que ce soit, les contestations qui pourraient survenir entre le CREPS de MONTPELLIER et la Société, ne peuvent être invoquées par cette dernière, comme cause d'arrêt ou de suspension, même momentanée, des prestations à effectuer.

En cas de défaillance de la part du titulaire du marché, le CREPS de MONTPELLIER peut assurer le service aux frais et risques dudit titulaire par toute personne et tous moyens appropriés.

Sauf en cas de force majeure avérée ayant empêché le titulaire de remplir ses obligations, une pénalité forfaitaire, égale à 50 % du prix de base initial multiplié par le nombre de repas servis à l'initiative du CREPS de MONTPELLIER . site de Font-Romeu, est mise à la charge du titulaire pendant 15 jours à l'issue desquels le marché peut être résilié sans indemnités ni préavis à l'égard du titulaire.

Les sommes dues à ce titre seront recouvrées par le CREPS de MONTPELLIER . site de Font-Romeu par tous les moyens de droit, sauf lorsque leur montant pourra être retenu sur les factures mensuelles restant dues.

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 de 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 È 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 .../À .../À À ...,

LE DIRECTEUR DU CREPS,

Le titulaire du marché,
« Lu et approuvé »

Frédéric MANSUY



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE LA VILLE,
DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS



www.creps-montpellier.org

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 EXECEPTIONNELLES..... | 3 |
| 1.4.1. Repas Midi et Soir (obligatoire)..... | 3 |
| 1.4.2. Petits-déjeuners (PSE)..... | 4 |
| 1.6 FABRICATION - LIVRAISON DES REPAS..... | 4 |
| 1.6.1. Fabrication | 4 |
| 1.6.2. Présentation..... | 4 |
| 1.7 . COMMANDES - TRANSPORTS - LIVRAISONS | 4 |
| 1.7.1. Prévisions des repas..... | 4 |
| 1.7.2. Livraisons des repas | 5 |
| 1.7.3. Repas de secours | 5 |
| CHAPITRE II - ELABORATION DES MENUS | 5 |
| 2.1 . CHRONOLOGIE ET AFFICHAGE | 5 |
| 2.2 . DISTRIBUTIONS ALIMENTAIRES HORS MARCHÉ..... | 6 |
| CHAPITRE III - SPECIFICATIONS QUALITATIVES ET QUANTITATIVES..... | 6 |
| 3.1 . RÉFÉRENCES GÉNÉRALES ET EXIGENCES PARTICULIERES | 6 |
| 3.2 . SPÉCIFICATIONS GASTRONOMIQUES..... | 7 |
| 3.3 . SPÉCIFICATIONS QUANTITATIVES | 7 |
| CHAPITRE IV - MOYENS DE FONCTIONNEMENT..... | 8 |
| 4.1 . PERSONNELS DU TITULAIRE | 8 |
| 4.2 . MATÉRIELS DU TITULAIRE | 8 |
| 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..... | 9 |
| ANNEXE 1 GRAMMAGES MINIMUM..... | 10 |

CHAPITRE I - OBJET DU MARCHE

1.1. OBJET DE LA FOURNITURE ET GÉNÉRALITÉS

Se reporter à l'article 1 du RC

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, sauf sur la période entre Noël et le jour de l'an. Les périodes de fermeture qui auraient lieu en dehors de ces dates 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 |
|----------------|--------------------------|--|
| Petit déjeuner | | de 06h30 à 8h30 |
| 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 moyen actuel et le nombre prévisible de repas annuels sont les suivants :

Nombre de repas journalier

Le nombre de repas journalier servi est très variable.
2013 : effectif maximal atteint : 168 repas sur un service.

Modes de distribution

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 60 000 repas/an pour les repas courants (déjeuners et dîners),
- de 10 000 à 20 000 petits-déjeuners par an.

1.4. STRUCTURE ET COMPOSITION DES REPAS ET PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES EXCEPTIONNELLES

1.4.1. Repas Midi et Soir (obligatoire)

Déjeuner :

- 3 choix d'entrées : 1 crudité, 1 cuitité (salade froide à base de féculent), 1 protéine,
- un plat avec répartition viande/ poisson variable,
- un légume préparé,
- un féculent avec préférence pour les pâtes et dérivés,
- 1 portion fromage,
- 1 dessert.

Dîner :

- 3 choix d'entrées : 1 crudité, 1 cuitité (salade froide à base de féculent), 1 protéine,
- 1 soupe à base de légumes de saison sera systématiquement proposée,
- un plat avec répartition viande/ poisson 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.

1.4.2. Petits-déjeuners (PSE)

Les soumissionnaires ont la possibilité de fournir une offre pour cette prestation non obligatoire. Le CREPS fournit le pain, le jus d'orange et les fruits.

Les candidats doivent remplir la fiche de pièce jointe : Fiche de dotation petit déjeuner.

Le CREPS commandera une fois par semaine ses dotations pour le petit déjeuner. Des compléments pourront être demandés en cas de changement d'effectifs.

LES SOUMISSIONNAIRES QUI LE PEUVENT INDIQUERONT LEUR PROPOSITION EN REMPLISSANT LA FICHE DE DOTATION POUR LA PRESTATION SUPPLEMENTAIRE (PSE) NON OBLIGATOIRE PETIT DEJEUNER.

LES SOUMISSIONNAIRES DOIVENT FOURNIR UNE REPONSE POUR LES PRESTATIONS OBLIGATOIRES : DEJEUNERS ET DINERS.

1.5 FABRICATION - LIVRAISON DES REPAS

1.5.1. Fabrication

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.

1.5.2. Présentation

Tous les éléments seront conditionnés en bacs gastronomes ou en barquettes. Les denrées doivent être livrées prêtes à être servies (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.

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 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 document devra avoir été visé par le livreur du prestataire et par l'agent du CREPS en charge de la réception.**

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 :

- la livraison : horaires de livraison prévisibles 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 :

VIANDES / POISSONS :

- viandes de boucherie de qualité supérieure, majoritairement de 1^{ère} catégorie et viande bovine française,
- les steaks hachés seront 100 % muscle et la teneur en matière grasse sera de 15% maximum ;
- les viandes de « 1^{ère} catégorie et plats nobles » servies devront représenter un taux minimum de 45% du total des plats servis le midi et 35 % le soir,
- des grillades seront réalisées sur place,
- les produits à base de viande hachée et reconstituée seront limitées (au maximum 2 fois par semaine midi et soir confondus) ;
- 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 panés ne devront pas excéder 20% du total des poissons proposés sur la période,
- les poissons seront servis avec la fréquence minimale de 3 fois par semaine le midi et 2 fois par semaine le soir.

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 protidiques seront dans la mesure du possible présentées à part.

DESSERTS :

- Un dessert « fait maison » type pâtisseries ou à base de fruits frais pourra être proposé, selon une alternance qui appartient au soumissionnaire de préciser.

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 GEMRCN Brochure N° J5-07 du 4 mai 2007 mis à jour en Août 2013.

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.

Les spécifications liées aux confessions religieuses (sans porc par exemple) et aux régimes notifiées par le CREPS sont **à respecter dans leur intégralité**. 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 protidiques 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.

Le titulaire est responsable du comportement et de la tenue de son personnel lorsqu'il pénètre dans les locaux du CREPS, locaux appartenant à la Région Languedoc-Roussillon.

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 È 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 le Å Å Å Å ./Å Å Å Å Å ../Å Å Å Å Å ,

Le Directeur du CREPS

LE TITULAIRE DU MARCHE

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 f : | 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 f : | |

| 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,mouton : | | |
| 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 | 140 |
| 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 | 140 |
| 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 |
| ñ ufs (plat principal) : | | |
| Durs | 2 à 3 | 3 |
| Omelette | | 3 |
| 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)... | | |
| Hachis Parmentier, brandade, légumes farcis (poids minimum d'aliment protidique)..... | 100 à 120 | 170 |
| Raviolis (cannellonis, lasagnes, (poids ration | 80 à 100 | 150 |
| | 350 à 400 | 400 |
| Charcuterie pâtissière : | | |
| 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 | | |
| Pâte dure | 35 | 45 |
| Pâte molle | 40 | 60 |
| Portion | 1 à 2 | 1 |
| Fromage blanc | 100 | 120 |
| Yaourt | 1 | 1 |
| Suisse | 60 | 120 |
| Desserts : | | |
| Gélatiné | 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 fraîches et surgelées | | |
| Pâtisserie sèche : | | |
| Pâtisserie sèche emballée | 25 | 30 |
| Biscuits d'accompagnement | 15 | 15 |

MARCHES PUBLICS ET ACCORDS-CADRES

DC3

ACTE D'ENGAGEMENT¹

Le formulaire DC3 est un modèle d'acte d'engagement qui peut être utilisé par les candidats aux marchés publics ou accords-cadres pour présenter leur offre. Il est conseillé aux acheteurs publics d'adapter l'objet de la consultation et le code CPV principal figurant à la rubrique A ainsi que la rubrique D avant de mettre le DC3 à la disposition des candidats dans les documents de la consultation.

En cas de lotissement, le candidat remplit un document par lot auquel il soumissionne.

Le candidat remplit un imprimé pour chaque offre variante ou chaque offre avec prestations supplémentaires ou alternatives.

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

A - Objet de la consultation et de l'acte d'engagement.

■ Objet de la consultation :

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

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

■ Cet acte d'engagement correspond :

(Cocher les cases correspondantes.)

à l'ensemble du marché public : offre pour les déjeuners, diner ET offre pour la prestation supplémentaire dotation petit déjeuner.

à une partie du marché : déjeuners et diners uniquement.

B - Engagement du candidat.

B1 - Identification et engagement du candidat :

(Cocher les cases correspondantes.)

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

RC

CCAP

CCTP

Annexe à l'AE : Tableau de réponses et de décomposition de prix et fiche de dotation de la PSE

et conformément à leurs clauses et stipulations,

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.]

¹ Formulaire non obligatoire disponible, avec sa notice explicative, sur le site du Ministère de l'Économie, de l'Industrie et de l'Emploi.

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. Identifier le mandataire désigné pour représenter l'ensemble des membres du groupement et coordonner les prestations.]

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 TTC³ :

Montant TTC arrêté en chiffres à : _____

Montant TTC arrêté en lettres à : _____ ..

Et si le candidat souscrit à la prestation supplémentaire petit déjeuner, il joindra à l'acte d'engagement la fiche de dotation complétée, tamponnée et signée.

B2 - Répartition des prestations (en cas de groupement conjoint) :

(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 :

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.

³ 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.

B4 - Avance (article 87 du code des marchés publics) :

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

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

La durée d'exécution du marché public ou de l'accord cadre est de **12 mois** à compter de :
(Cocher la case correspondante.)

- la date de notification du marché public ou de l'accord-cadre ;
- la date de notification de l'ordre de service ou du premier bon de commande ;
- la date de début d'exécution prévue par le marché public ou l'accord-cadre lorsqu'elle est postérieure à la date de notification **soit le 03 janvier 2015**

B6 - Délai de validité de l'offre :

Le présent engagement me lie pour le délai de validité des offres indiqué dans le règlement de la consultation, la lettre de consultation ou l'avis d'appel public à la concurrence.

B7 - Origine et part des fournitures :

(Indications à fournir pour les seuls marchés ou accords-cadres de fournitures des entités adjudicatrices : article 159 du code des marchés publics.)

L'offre présentée au titre du présent marché public ou accord-cadre contient des fournitures en provenance de :
(Cocher la case correspondante et indiquer le pourcentage.)

- Pays de l'Union européenne, France comprise : %.
- Pays membre de l'Organisation mondiale du commerce signataire de l'accord sur les marchés publics (Union européenne exclue) : %.
- Autre : %.

C - Signature de l'offre par le candidat.

| 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 du pouvoir adjudicateur (ou de l'entité adjudicatrice).

■ Désignation du pouvoir adjudicateur (ou de l'entité adjudicatrice) :
(Reprendre le contenu de la mention figurant dans l'avis d'appel public à la concurrence ou la lettre de consultation.)

CREPS de Montpellier
Site de Font-Romeu
BP 88
66123 FONT-ROMEUE Cedex

■ Nom, prénom, qualité du signataire du marché public ou de l'accord-cadre :
(Le signataire doit avoir le pouvoir d'engager la personne qu'il représente.)
Monsieur Frédéric MANSUY, Directeur du CREPS de Montpellier

■ Personne habilitée à donner les renseignements prévus à l'article 109 du code des marchés publics (nantissements ou cessions de créances) :
(Indiquer l'identité de la personne, ses adresses postale et électronique, ses numéros de téléphone et de télécopie.)

Madame Aude REYGADÉ, Directrice adjointe du CREPS, responsable du site de Font-Romeu
aude.reygade@creps-montpellier.sports.gouv.fr

Madame Céline PREVOST, Chef de service Administratif et Technique
celine.prevost@creps-montpellier.sports.gouv.fr

Monsieur Jean-Marc GELYS, Relations fournisseurs
jean-marc.gelys@creps-montpellier.sports.gouv.fr

■ Désignation, adresse, numéro de téléphone du comptable assignataire :
(Joindre une annexe récapitulative en cas de pluralité de comptables.)

Madame Sylvie DESSUILLE
CREPS de Montpellier
2, avenue Charles Flahault
34090 MONTPELLIER

■ Imputation budgétaire :
Compte 628

E - Décision du pouvoir adjudicateur (ou de l'entité adjudicatrice).

La présente offre est acceptée.

Elle est complétée par les annexes suivantes :

- Annexe n° 0 relative à la présentation d'un sous-traitant (ou DC4) ;
- Annexe n° 0 relative aux demandes de précisions ou de compléments sur la teneur des offres (ou OUV4) ;
- Annexe n° 0 relative à la mise au point du marché (ou OUV5) ;
- Autres annexes (A préciser) ;

Pour l'Etat et ses établissements :
(Visa ou avis de l'autorité chargée du contrôle financier.)

A : 0 0 0 0 0 0 0 0 , le 0 0 0 0 0 0 0

Signature
(Représentant du pouvoir adjudicateur ou de l'entité adjudicatrice
habilité à signer le marché public ou l'accord-cadre)



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE LA VILLE,
DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS



www.creps-montpellier.org

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 |
|--|

A) Prestations obligatoires

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. | | |

B) Autres prestations

Joindre en annexe la liste des dotations avec les prix indiqués TTC.

| |
|-----------------------------------|
| 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 SBL Y A LIEU |
|---|-------|--------------------------|
| Crudités • frais | 100,0 | |
| Entrées composées • frais • conserves • surgelés | 100,0 | |
| Entrées chaudes • frais • surgelés | 100,0 | |
| Potages • légumes frais • surgelés • pret à l'emploi | 100,0 | |
| Viandes • frais sous vide • frais piécé • surgelées | 100,0 | |
| Volailles Æ Lapin Æ Gibier • frais • surgelés • surgelés piécés | 100,0 | |

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

(exprimé en % moyen par catégorie)

| COMPOSANTS ET TYPES DE PRODUITS | % | OBSERVATION SBL Y A LIEU |
|---|--------------------|--------------------------|
| Poissons <ul style="list-style-type: none"> • frais • surgelés | <hr/> 100,0 | |
| Ovoproduits <ul style="list-style-type: none"> • frais • préélaborés | <hr/> 100,0 | |
| Légumes verts <ul style="list-style-type: none"> • frais • conserves • surgelés | <hr/> 100,0 | |
| Pommes de terre <ul style="list-style-type: none"> • frais brut • frais sous vide • surgelés • pré-cuite | <hr/> 100,0 | |
| Fromages à la coupe <ul style="list-style-type: none"> • à pâte molle • à pâte cuite | <hr/> 100,0 | |

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

(Exprimé en % moyen par catégorie)

| COMPOSANTS ET TYPES DE PRODUITS | % | OBSERVATION SBL Y A LIEU |
|--|--------------------|--------------------------|
| Entremets (crèmes, flans, etcÀ) <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 | % |
| BÉ UF | | | | | | | | |
| VEAU | | | | | | | | |
| PORC | | | | | | | | |
| MOUTON | | | | | | | | |
| VOLAILLE | | | | | | | | |
| É UFS | | | | | | | | |
| SAUCISSES, ABATS | | | | | | | | |
| POISSONS | | | | | | | | |
| PLATS COMPOSES (couscous, paella, etcÀ) | | | | | | | | |
| DIVERS (raviolis, quenelles, lasagnes, À) | | | | | | | | |
| 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 | % |
| BÉ UF | | | | | | | | |
| VEAU | | | | | | | | |
| PORC | | | | | | | | |
| MOUTON | | | | | | | | |
| VOLAILLE | | | | | | | | |
| É UFS | | | | | | | | |
| SAUCISSES, ABATS | | | | | | | | |
| POISSONS | | | | | | | | |
| PLATS COMPOSES (couscous, paella, etcÀ) | | | | | | | | |
| DIVERS (raviolis, quenelles, lasagnes, À) | | | | | | | | |
| 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 BASES UTILISES

| CATEGORIES DE DENREES | CATEGORIES ET ELEMENTS QUALITATIFS (catégories, provenances, composition, marques, coordonnées des fournisseurs, etc.) |
|---|--|
| VIANDES DE BOUCHERIE FRAICHE SOUS VIDE | |
| - Bœuf | |
| - Veau | |
| - Mouton | |
| - Porc | |
| VIANDES DE BOUCHERIE SURGEELEE | |
| - Bœuf | |
| - Veau | |
| - Mouton | |
| - 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.õ | |
| - Biscuiterie, gâteaux secs | |
| - Pâtisseries | |
| DIVERS | |
| - Entrées chaudes | |
| - Potages | |
| - Viennoiseries | |
| - Pain | |

