

# **CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

## **Pouvoir adjudicateur**

---

Ville de Falaise

Place Guillaume le Conquérant BP 58 14700 FALAISE

Téléphone : 02 31 41 61 61

Télécopie : 02 31 90 25 25

## **SOMMAIRE**

1. Objet du marché	3
2. Forme du marché	3
3. Durée du marché	3
4. Quantités du marché et caractéristiques générales des produits	3
5. Caractéristiques particulières liées au marché	3
5.1. Caractéristiques générales des repas et des gouters du multi accueil	
5.2. Caractéristiques particulières des repas et les gouters du multi accueil	4
6. Règles générales relatives à l'étiquetage	4
7. Commandes	5
7.1. Lieux et fréquence de livraison	5
7.2. Modalités de livraison	5
8. Livraisons	5
8.1. Lieux et fréquence	5
8.2. Modalités de livraison	6
9. Echantillons	6

## **1. OBJET DU MARCHÉ**

Le présent marché a pour objet la fourniture de repas pour le multi accueil de la ville de Falaise.

## **2. FORME DU MARCHÉ**

Le présent marché est un accord cadre à bons de commandes conformément aux articles 78 à 80 du Décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 passé sans minimum ni maximum. Les commandes se feront au fur et à mesure des besoins du multi accueil de la ville de Falaise.

## **3. DURÉE DU MARCHÉ**

Le présent marché prendra effet à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2018 jusqu'au 31 décembre 2018. Il pourra être reconduit 3 fois sur décision expresse par période de 12 mois sans que sa durée totale ne puisse toutefois excéder quatre années consécutives, sauf dénonciation formulée par le multi accueil de la ville de Falaise.

## **4. QUANTITÉS DU MARCHÉ ET CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DES PRODUITS**

Les produits, objets du présent marché, devront être conformes à toute législation en vigueur à la date de passation du présent marché et au présent Cahier des Clauses Techniques Particulières.

Le titulaire doit respecter la démarche qualité de type HACCP ou équivalent, notamment en matière de traçabilité ascendante et descendante des animaux, conformément au règlement CE N°178/2002 du Parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité alimentaire.

Les produits proviendront d'établissements agréés conforme à la réglementation en vigueur pendant toute la durée du marché.

Les candidats s'engagent à fournir des produits garantis sans OGM et provenant d'animaux nourris sans aliments à base d'OGM, sans farines animales, ni antibiotiques, ni facteurs de croissance conformément à la législation en vigueur.

Les produits issus de l'agriculture biologique doivent être conformes à la réglementation en vigueur (Règlement CE n°834/2007 du Conseil du 28 juin 2007) et répondre aux exigences du label AB ou normes équivalentes.

Le ou les titulaire(s) s'engagent notamment:

- à respecter le code des usages professionnels approuvés par la Direction de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes ;
- à fournir les attestations des services vétérinaires justifiant que leur établissement possède un agrément en cours de validité. La perte de l'agrément ou le retrait d'une autorisation sanitaire pourra entraîner la résiliation de plein droit du marché sans que le ou les titulaires puissent prétendre à une quelconque indemnité.

## **5. CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES LIEES AU MARCHÉ :**

### **5.1 – Caractéristiques générales des repas et goûters :**

- Le nombre de jours d'ouverture est fixé à 235 jours maximum par an ;
- Le conditionnement des repas devra être dans un contenant permettant la remise en température par micro-ondes (idéalement 330x325x215 mm) ;
- Les repas devront être variés, dans la mesure du possible, sur quatre semaines sans doublon ;

- Désignation d'un interlocuteur référent joignable à tout moment par le responsable du multi accueil ;
- Attractivité des repas (saveur, qualités gustatives) ;
- Obligation de passer un accord avec un artisan boulanger local de la ville de Falaise pour la fourniture du pain voire avec un second boulanger lorsque le premier est en congés.

### **5.2 – Caractéristiques particulières des repas et gouters du multi accueil :**

- Les repas doivent être adaptés à des enfants de 3 mois à 4 ans comprenant :
  - o des plats mixés pour les enfants de 3 à 12 mois ;
  - o des plats mixés pour les enfants de 12 à 18 mois.
- Les menus et les gouters doivent être équilibrés et variés sur des cycles de 4 semaines sans doublon avec des fruits et légumes de saison adaptés aux jeunes enfants. Ceux-ci devront être arrivés à maturité afin que les plus jeunes enfants puissent les déguster.
- Tous les enfants de moins de 18 mois devront disposer d'un laitage pour chaque repas ;
- Les repas et les goûters devront répondre aux recommandations du GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition) datant du 10 octobre 2011, et notamment : les goûters pour les enfants âgés de 8 à 18 mois doivent comprendre du lait infantile ainsi que des fruits crus ou cuits et un complément glucidique à base de féculents. De même, un grammage précis doit être respecté pour chaque repas.
- Fourniture d'un stock tampon en période hivernale afin de pallier aux éventuelles intempéries et donc aux défauts de livraison.
- Le pain devra être livré avant 10h30 au multi accueil.
- Le conditionnement des plats devra être adapté pour une remise en température dans un four pouvant accueillir de 5 à 34 repas (dimension 380 x 400).

A titre indicatif, les commandes de repas et goûters pour le multi accueil en 2017 se situeront dans les tranches suivantes :

<b>Multi accueil</b>	<b>Mini</b>	<b>Maxi</b>
<i>Repas</i>	3 500	4 100
<i>Gouters</i>	3 500	4 200

## **6. REGLES GENERALES RELATIVES A L'ETIQUETAGE**

Seules la dénomination de vente, la date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation et le nom ou la raison sociale, et l'adresse d'un responsable (fabricant, conditionneur ou vendeur établi à l'intérieur de la Communauté), sont portées sur l'emballage extérieur dans lequel les denrées alimentaires sont présentées.

## **7. COMMANDES**

Elles seront passées au moyen d'un bon de commande établi par la structure (multi accueil) de la ville de Falaise, remis en mains propres, envoyé par fax, courrier, courriel ou tout autre moyen permettant d'attester la date et l'heure de réception par le multi accueil. Seuls les bons de commande signés par l'adjoind en charge du service ou son représentant, seront honorés par le titulaire.

Les commandes seront effectuées par type de repas (déjeuner ou goûter), au fur et à mesure des besoins du multi accueil.

Les quantités seront établies à partir du nombre de convives. En fonction de l'évolution des effectifs, les quantités commandées seront déterminées 48 heures à l'avance.

Si le titulaire n'est pas en mesure de satisfaire la commande, il doit obligatoirement en aviser le multi accueil, au risque de se voir infliger une pénalité conformément à l'Article 11 du CCAP afin de pouvoir prendre les dispositions qui s'imposent.

Le multi accueil de la ville de Falaise pourra alors s'approvisionner chez un autre fournisseur sans que le titulaire puisse demander une quelconque indemnité. En outre, la différence de prix en plus sera supportée par le titulaire à titre de préjudice financier.

## **8. LIVRAISONS**

### **8.1 - Lieux et fréquence des livraisons**

Les livraisons pour le **multi accueil** seront effectuées à l'adresse suivante :

Multi accueil « Les P'tits Filous »  
8 rue Robert le Magnifique  
14700 FALAISE  
02.31.90.05.80

**→ Livraisons le lundi, le mardi, le mercredi, le jeudi et le vendredi, hors jours fériés, avant 10 heures.**

### **8.2 - Modalités de livraison**

Les produits devront être livrés conformément à l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments. Les repas devront être livrés en liaison froide.

Les produits seront livrés au multi accueil de la ville de Falaise et seront accompagnés d'un bon de livraison mentionnant, en complément des éléments cités ci-avant :

- le nom et l'adresse du fournisseur
- le détail des denrées alimentaires
- le nombre d'unités livrées
- les références du bon de commande
- le lieu et la date de livraison

La tenue vestimentaire et le véhicule de transport de denrées alimentaires, objets du marché, devront être conformes à la législation et aux règles d'hygiène en vigueur.

Le véhicule servant au transport devra être frigorifique, être conforme à la réglementation en vigueur, être en parfait état de propreté et être agréé.

S'il a recours à un transporteur extérieur, le titulaire reste responsable de toutes les obligations contractuelles afférentes à la livraison.

Les livraisons s'effectueront franco de port et d'emballage, au lieu, date et heure fixés sur le bon de commande et sous la responsabilité du titulaire jusqu'à la mise en lieu de consommation.

Toute livraison égarée du fait du non respect du lieu de livraison sera à la charge du titulaire et ne pourra être facturée au pouvoir adjudicateur.

## **9. ÉCHANTILLONS**

Afin d'apprécier au mieux l'offre de chaque candidat, des échantillons tels que figurant sur le bordereau des prix devront être livrés.

Ces derniers devront être livrés à l'adresse suivante :

Multi accueil « Les P'tits Filous »  
8 rue Robert le Magnifique  
14700 FALAISE

Cet échantillonnage de produits sera fourni séparément après le dépôt de l'offre **le jeudi 16 novembre 2017**, devra comporter la mention : **«FOURNITURE DE REPAS MULTI ACCUEIL - Échantillons »** et devront être livrés dans les plages horaires définies ci-avant.

**Faute d'échantillons, l'offre ne pourra être étudiée.**

Les échantillons resteront la propriété de la ville de Falaise. Ils seront clairement identifiés et donc étiquetés, sur le côté et non sur le dessus, avec les mentions suivantes : **Intitulé du marché – Référence du produit – Fournisseur et ceci sur chaque échantillon.**

Pouvant être déconditionnés, ils devront porter obligatoirement et de façon apparente l'étiquette d'origine indiquant le nom ou la marque et l'adresse du fournisseur, la dénomination de vente, la date de fabrication ainsi que la date limite de consommation. Cette dernière devra être d'au moins 3 jours lors de la remise des échantillons afin de pouvoir effectuer les tests alimentaires avec des produits non périmés.