



REGLEMENT DE LA CONSULTATION

Intitulé de la consultation : Fourniture et livraison de pain (ordinaire ou BIO) pour une durée d'un an.

Le marché est conclu à compter de sa notification.

Ces produits seront livrés à la cuisine centrale Alain DEVAUD.

Procédure de passation : marché passé selon procédure adaptée en application de l'article 28 du code des marchés publics.

Date et heure limites de remise des offres : Le lundi 26 juin 2017 à 11 heures.

Délai de validité des offres : 90 jours à compter de la date limite de réception des offres.

L'offre doit être transmise au Service Enfance Jeunesse Mairie de Nieul-sur-Mer

La personne à contacter pour tout renseignement est :
Monsieur Yvon GESBERT Responsable de cuisine
Tel. 05.46.37.14.18



Consultation Fourniture de pain

RESTAURATION SCOLAIRE

ANNEE 2017

**CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES
PARTICULIERES
(C.C.A.P)**

SOMMAIRE

Article 1 : OBJET DU MARCHE

Article 2 : PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE

Article 3 : DUREE DU CONTRAT

Article 4 : QUANTITE ET QUALITE DES DENREES

Article 5 : LIVRAISONS – CONTROLES

Article 6 : PAIEMENT – FACTURATION

Article 7 : PRIX DES PAINS

Article 8 : ASSURANCES

Article 9 : DIFFERENDS ET LITIGES

Article 1^{er} : OBJET DU MARCHE

Le marché porte sur la fourniture et la livraison de pain nécessaires à la préparation des repas pour les restaurants scolaires élémentaires, préélémentaires et périscolaires de la commune de Nieul-sur-Mer.

Article 2 : PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE

Le présent marché « procédure adaptée » conformément aux dispositions du Code des Marchés Publics.

2.1 – Pièces particulières

- L'acte d'engagement
- Le cahier des clauses administratives particulières établi au mois de mars 2015
- Le cahier des clauses techniques particulières établi au mois de mars 2015

2.2 – Pièces générales

- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux Marchés Publics des Fournitures courantes et de services

Article 3 : DUREE DU MARCHE

Le marché est conclu à compter de sa notification, pour une durée d'un an, sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties moyennant un préavis de trois mois, signifié par lettre recommandée avec accusée de réception.

Article 4 : QUANTITE ET QUALITE DES DENREES ET INGREDIENTS A FOURNIR

Les quantités mentionnées dans le CCTO sont strictement indicatives et n'engagent en rien la collectivité.

Les quantités et la qualité des denrées et ingrédients à fournir seront conformes aux indications données et devront répondre aux conditions fixées au cahier des clauses techniques particulières.

Article 5 : LIVRAISONS-CONTROLES

Le mode de livraison et les frais de transport sont à la charge et sous la responsabilité du titulaire.

Les livraisons devront être effectuées dans les conditions définies au cahier des clauses techniques particulières. Les contrôles seront effectués sur la base de la législation applicable aux produits alimentaires.

La commune s'engage à respecter les textes réglementaires en vigueur en matière d'hygiène et de surveillance du personnel, d'hygiène et de propreté des locaux et dans la préparation des repas .

La commune veillera à ce que les matières premières livrées soient stockées dans les meilleures conditions, notamment de conservation et d'hygiène.

Les locaux, les matériels de cuisine et de salles de restaurants, le linge de service, etc.....seront maintenus en parfait état de propreté par la commune de Nieul-sur-Mer.

Article 6 : PAIEMENT-FACTURATION

Le paiement des prestations du Titulaire s'effectuera par mandat administratif selon les règles de la comptabilité publique, sur présentation par le Titulaire des factures

mensuelles portant les mentions légales. Les factures devront faire apparaître le nombre de pains commandés et livrés mensuellement.

Article 7 : PRIX DES PAINS

Pour la période du marché deux prix seront fixés pour les pains :

- Pain de 400g
- Pain de 400g BIO
- Pain de 200g

Article 8 : ASSURANCE

Le titulaire s'engage :

- A faire garantir, par une compagnie d'assurances notoirement solvable, sa responsabilité civile pour le cas où celle-ci serait recherchée et engagée à l'occasion de l'exécution du présent marché, et en particulier, pour les risques résultant d'intoxications alimentaires.
- A renoncer et à faire renoncer ses assureurs aux recours qu'ils pourraient, en cas de sinistre, incendie, explosions, dégâts des eaux atteignant les biens de l'entreprise, être en droit d'exercer à l'encontre de la commune.

Le titulaire s'engage à payer régulièrement les primes d'assurance correspondantes et à justifier de la régularité de sa situation dans ce domaine lors de toute demande des représentants de la commune, par la présentation des polices ou des quittances correspondantes.

Article 9 : DIFFERENDS ET LITIGES

Les différends et litiges concernant l'interprétation et l'exécution du présent marché qui ne pourraient être surmontés d'un commun accord relèveront des tribunaux compétents.

Fait à

le

2017

Mention manuscrite « lu et approuvé »
Cachet de l'Entreprise
Signature du Fournisseur

Le Maire

Henri LAMBERT

CCTP

SOMMAIRE

Article 1 : OBJET DU MARCHE

Article 2 : QUANTITE ESTIMEE

Article 3 : DESCRIPTIF TECHNIQUE

Article 4 : PRESENTATION-CONDITIONNEMENT DES LIVRAISONS

Article 5 : COMMANDES LIVRAISONS

Article 6 : COMMANDES SPECIFIQUES/RUPTURE DE STOCK

Article 7 : RESPONSABILITES

Article 1^{er} : OBJET DU MARCHE

Le marché porte sur la fourniture et la livraison de pain (ordinaire et BIO) nécessaires à la préparation des repas pour les restaurants scolaires élémentaires, pré-élémentaires et péri-scolaires de la commune de Nieul-sur-Mer.

Le marché est conclu pour une durée de douze mois.

Un site de production sera à desservir : La cuisine centrale du Fief Arnaud (lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi)

Article 2 : QUANTITES ESTIMEES « strictement indicatives »

Le nombre de pains servis est estimé à :

-Pain de 400g BIO :	3 200
-Pain de 400g :	1 500
-Pain de 200g :	500

Article 3 : DESCRIPTIF TECHNIQUE

Les candidats devront indiquer dans les fiches techniques qu'ils fourniront :

- l'origine des blés
- Le type de farine utilisé
- La densité nutritionnelle de la farine
- La teneur en sel du pain
- La panification utilisée

Exigences organoleptiques :

Croûte dorée et sonore. Craquante mais pas trop épaisse pour que les enfants d'âge maternel puisse croquer dans le pain sans difficulté,

Texture serrée, légèrement alvéolée, souple, non collante et facile à tartiner.

Odeur et saveur agréables, franche.

Réglementations et spécifications techniques

Les denrées alimentaires fournies seront livrées conformes à la législation en vigueur concernant leur préparation, conditionnement, étiquetage, stockage et transport.

Les produits répondront aux spécifications du cahier des charges.

Les produits livrés ou ingrédients qui les composent ne comporteront pas d'OGM en application du principe de précaution et de protection de la santé publique.

Fabrication du pain :

La fabrication du pain sera réalisée dans le respect strict et loyal des règles de l'art et de l'hygiène en matière de boulangerie.

La qualité des matières premières doit permettre d'obtenir un pain conforme aux exigences organoleptiques définies.

Les pains décongelés sont exclus et seraient refusés.

Les bonnes pratiques de fabrication permettent d'éviter la présence de corps étrangers dans le pain.

Toutes les denrées livrées devront être d'une qualité irréprochable et conforme au grammage.

La commune demande l'exclusion :

- **de tous produits étiquetés comme contenant des OGM.**
- **Les produits issus d'animaux nourris avec des aliments génétiquement modifiés ou avec des aliments contenant des OGM.**

Délibération du Conseil municipal 16 juin 2010

Article 4 : PRESENTATION ET CONDITIONNEMENT DES LIVRAISONS

Transport

Les véhicules doivent être en état de propreté satisfaisante.

Le personnel préposé au transport des denrées doit observer les règles de propreté la plus stricte : mains propres, vêtements propres...

Les produits devront être livrés :

Les pains seront pré-allotés en sac papier alimentaire à usage unique, les sacs devront assurer une protection intégrale par mesure d'hygiène.

Article 5 : COMMANDES LIVRAISONS

Le Titulaire s'engage à assurer la livraison du site de production, situé dans l'enceinte de l'école du Fief Arnaud.

Ces livraisons devront impérativement être effectuées entre (7h30 et 10h00) à l'exclusion des samedis, dimanches et jours fériés.

En principe, les bons de commandes seront adressés par télécopieur ou par Mail au fournisseur.

Les commandes passées par téléphone pourront être confirmées par télécopie ou par Mail (à la demande du fournisseur).

Le fournisseur précisera dans son offre les restrictions par rapport aux délais de commande ci-dessus et jours de livraison indiqués.

Toute livraison devra être accompagnée d'un bon de livraison.

Par ailleurs, la commune de Nieul-sur-Mer s'engage

- à permettre au Titulaire et à ses livreurs l'accès de ses locaux de service (et les réserves)
- à réceptionner les livraisons et à signaler sur le champ les erreurs ou anomalies qu'elles pourraient comporter tant sur le plan qualitatif que gustatif (par téléphone et confirmées par FAX le jour même)

Le Titulaire devra livrer au site de production les denrées, dans la proportion des effectifs commandés.

Article 6 : COMMANDES SPECIFIQUES/RUPTURE DE STOCK

La collectivité se réserve le droit de commander, ponctuellement, des produits spécifiques, comme par exemple :

- des produits nouveaux non prévus et nécessaires à une manifestation à thème,
- des produits spécifiques à une période de l'année (ex : produits festifs).

Le bon de commande stipulera explicitement la raison de la commande et le prix convenu.

En cas de rupture de stock, ou d'impossibilité de produire le produit demandé, le titulaire devra proposer un produit équivalent ou de meilleure qualité au même prix. La collectivité se réserve le droit de refuser ce produit et de se le procurer auprès d'un autre fournisseur.

Article 7 : RESPONSABILITES

Le Titulaire est responsable vis à vis de la commune de Nieul-sur-Mer des dommages causés par ses livreurs.

En outre, le Titulaire est également responsable des éventuelles intoxications qui pourraient résulter de la qualité des denrées fournies et de leurs conditions de transport.

Le candidat s'engage à accepter éventuellement la visite de ses locaux par une personne mandatée par l'établissement.

Fait à

le

2017

Mention manuscrite « lu et
approuvé »
Cachet de l'Entreprise
Signature du Fournisseur

Le Maire

Henri LAMBERT



Consultation

Fourniture et livraison de pain.

RESTAURATION SCOLAIRE

ANNEE 2017

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES
(C.C.T.P)**



Consultation Fourniture de pain

RESTAURATION SCOLAIRE

ANNEE 2017

ACTE D'ENGAGEMENT

Entre les soussignés :

Le Maire de Nieul-sur-Mer, agissant au nom et pour le compte de la commune de Nieul-sur-Mer,

D'une part,

Et

Monsieur

Agissant au nom et pour le compte de :

Siège social sis :

Inscrit au registre du commerce de :

Numéro SIRET :

Agence de :

Téléphone :

Domiciliation Et Ville			
Code banque	Code Guichet	N° de compte	Clé

D'autre part,

Il a été convenu ce qui suit :

Article 1^{er} : OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet la fourniture et la livraison de pain, nécessaires à la production des repas servis dans les restaurants scolaires élémentaires, pré-élémentaires et péri-scolaires de la commune de Nieul-sur-Mer.

Article 2 : PROCEDURE DE PASSATION DU MARCHÉ

Les prestations décrites à l'article 1^{er} feront l'objet d'un marché de procédure adaptée conclu conformément aux dispositions de l'article 28 du Code des Marchés Publics.

Article 3 : PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ

La liste ci-dessous énumère, par ordre de priorité, les pièces contractuelles constituant le marché :

Pièces particulières :

- Le présent marché
- Le cahier des clauses administratives particulières
- Le cahier des clauses techniques particulières et annexe I

Pièces générales :

- Le cahier des clauses administratives applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services.

Article 4 : DUREE DU MARCHE

Le marché est conclu à compter de sa notification, pour une durée d'un an, sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties moyennant un préavis de trois mois, signifié par lettre recommandée avec accusé de réception.

Article 5 : CONTENU ET CARACTERE DES PRIX

Le marché est traité à prix unitaires pour la période de la prestation. Il est stipulé d'une manière formelle, que les prix unitaires figurant au présent marché sont fermes pendant toute la durée du marché.

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou frappant obligatoirement la prestation ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage et au transport jusqu'au lieu de livraison.
Les prix seront donnés en euros, hors TVA.

Article 6 : MONTANT DU MARCHE

Le montant du marché est le suivant :

Prestation	Prix unitaire HT	Nombre de pains « strictement indicatif »	Prix total
Pain 400g		1500	
Pain BIO 400g		3200	
Pain 100g		500	
		Total HT	
		TVA 5.5%	
		Montant du Marché TTC	

(.....)
.....)
(Somme en toutes lettres)

Article 7 : CONTRÔLE DE LA SITUATION DE L'ENTREPRISE

L'entrepreneur a souscrit pour être joints à son marché :

- L'état annuel des certificats reçus prévu à l'article 55 du code des Marchés Publics, ainsi qu'une déclaration sur l'honneur, pour les impôts, taxes et cotisations pour lesquels un certificat ne peut être délivré.
- La déclaration du candidat

Fait à

le

2017

Mention manuscrite « lu et approuvé »
Cachet de l'Entreprise
Signature du fournisseur

Le Maire

Henri LAMBERT

