

DEPARTEMENT DE L'HERAULT



MAIRIE DE
Saint Bauzille de Montmel

34160

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURE ET LIVRAISON
DE REPAS DE MIDI EN LIAISON FROIDE POUR LA
RESTAURATION SCOLAIRE

COMMUNE DE SAINT BAUZILLE DE MONTMEL

Cahier des Clauses Techniques Particulières
Valant règlement de consultation

ORDONNATEUR

Mairie de Saint Bauzille de Montmel

Place de la Mairie

34160 Saint Bauzille de Montmel

Tél : 04 67 86 93 21

Email : mairie@saintbauzilledemontmel.fr

ADRESSE DE L'ENVOI DE L'OFFRE

Mairie de Saint Bauzille de Montmel

Madame la Maire

Place de la Mairie

34160 Saint Bauzille de Montmel

DATE ET HEURE LIMITES DE REMISE DES OFFRES

Le 15/05/2023 à 12 h.

SOMMAIRE

ARTICLE 1 : DISPOSITIONS GENERALES DU MARCHE

ARTICLE 2 : a/PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE

b/CRITERES D'ATTRIBUTION DU MARCHE

ARTICLE 3 : CARACTERISTIQUES GENERALES DE LA FOURNITURE

ARTICLE 4 : CARACTERISTIQUES DES PRODUITS LIVRES

ARTICLE 5 : MODALITES D'EXECUTION DU MARCHE

ARTICLE 6 : MODALITES DE DETERMINATION ET DE VARIATION DES PRIX

ARTICLE 7 : MODALITES DE REGLEMENT

ARTICLE 8 : PENALITES DE RETARD

ARTICLE 9 : RESPONSABILITE ET OBLIGATION DU TITULAIRE

ARTICLE 10 : ELECTION DE DOMICILE – CORRESPONDANCE

ARTICLE 11 : REGLEMENT DES LITIGES

PREAMBULE

L'acheteur s'engage dans une démarche du développement durable soutenable et solidaire qui consiste à :

- Protéger les ressources naturelles (*par exemple en évitant le gaspillage*)
- Maintenir la biodiversité
- Encourager le mode de production en AB et en conversion pour préserver la santé de tous
- Privilégier les circuits courts
- Promouvoir la réinsertion sociale de travailleurs défavorisés.

En application des dispositions des articles L.2112-2 et L2113-13 du code de la commande publique, l'exécution du marché comporte une clause sociale sous la forme d'un lot réservé aux opérateurs économiques qui emploient des travailleurs défavorisés.

ARTICLE 1 : OBJET DE LA PRESTATION

Le présent marché est un marché de service concernant

- **La fourniture et livraison de repas en liaison froide**, dans le local du restaurant scolaire de St Bauzille de Montmel, rue du Claud de la Dame.
- **Des fournitures annexes en complément** (sucre, sel, huile, vinaigrette etc...)
- **Le type de repas** : déjeuner
- **Le type de convives** : enfants de 3 à 12ans et adultes
- **Les jours de fonctionnement** : le restaurant scolaire fonctionne les jours de classe selon le calendrier fixé par l'Académie de Montpellier. L'offre de base correspond à la fourniture et livraison des repas du 04/09/2023 au 31/08/2024. La période comprend les périodes scolaires et des périodes de vacances (Toussaint, Hiver, Printemps, Eté sauf 3 premières semaines d'août).

Le titulaire assurera la livraison des repas pendant toute cette période.

Durée du marché /modalité de reconduction : Le présent marché est conclu pour **une durée de 1 an** à compter de sa notification. Il pourra être reconduit 3 fois, pour une durée de 1 an. La durée totale du marché ne pourra pas excéder 4 ans. Le titulaire ne pourra pas s'opposer au renouvellement.

L'interruption du marché ne donnera lieu à aucune indemnité.

Il s'agit d'un accord-cadre avec un opérateur économique, en application des articles L2125-1 1°, R. 2162-1 à R. 2162-6, R. 2162-13 et R. 2162-14 du Code de la commande publique, sans minimum mais un avec un maximum de 53 500 € HT annuel, soit un maximum de 214 000 € HT sur la totalité des 4 ans.

Les bons de commande seront notifiés par le pouvoir adjudicateur au fur et à mesure des besoins.

La présente consultation est une procédure adaptée soumise aux dispositions des articles L. 2123-1 et R. 2123-1 1° du Code de la commande publique.

ARTICLE 2 : DETAIL DE LA FREQUENTATION ET DEFINITION DE LA PRESTATION

Le nombre de prestations mentionnées constitue une indication et non un engagement contractuel du pouvoir adjudicateur.

- Lieu de livraison : Les repas seront livrés directement au restaurant scolaire de Saint Bazille de Montmel : 3 rue du Claud de la Dame.
- Conditions de livraison :
Les repas devront être livrés avant 11h le matin, dans les conditions assurant leur conservation réglementaire.

Le matériel nécessaire à la remise en température des plats (four par exemple) pourra être mis à disposition par le prestataire à la cantine scolaire. Son entretien et maintenance seront alors à la charge du prestataire. Ce point sera à préciser par le prestataire.

La livraison des repas reste sous l'entière responsabilité du prestataire.

La commune de Saint Bazille de Montmel dégage toute responsabilité en cas d'accident dû au transport ou à la manipulation des produits.

Le titulaire s'engage à livrer les repas en respectant les conditions de la liaison froide et à ranger au sein du réfrigérateur prévu à cet effet, les aliments qui le nécessitent.

Le candidat pourra proposer dans son offre, tout matériel de transport et de stockage adapté.

Désignation	Fréquence	Effectifs estimés /jour
Ecole primaire	De septembre à début juillet en période scolaire. Lundi/Mardi/Jeudi /Vendredi	<i>100 enfants / jour, soit 14 400 repas sur l'année</i> (sur la base de 4 déjeuners par semaine sur 36 semaines) <i>9 adultes / jour, soit 1296 déjeuners sur l'année</i> scolaire
Services péri et extrascolaire (Franças)	Périscolaire : les mercredis de la période scolaire. Extrascolaire : vacances scolaires (sauf vacances de Noël et 3 premières semaines d'Août).	<i>20 enfants/ jour</i> de 3 à 11 ans, soit 720 repas pour les mercredis et 600 pour les vacances. <i>4 adultes / jour, soit 264</i> repas sur l'année.

Le titulaire s'engage à fournir à la collectivité ordonnatrice, pendant la durée de la prestation, **environ 17 000 repas par an**. Cette fourchette pourra varier en fonction des inscriptions scolaires et des demandes de livraison.

L'acheteur passera commande du nombre de repas au titulaire du marché à la semaine le lundi de la **semaine N -1** pour une livraison des repas la **semaine N**.

Les jours de livraison seront du lundi au vendredi sur la période scolaire définie par le calendrier scolaire validé par le Ministère de l'Education Nationale, les mercredis en périscolaire et les vacances scolaires (Toussaint – hiver – printemps – juillet et dernière semaine d'août).

ARTICLE 3 : CARACTERISTIQUES GENERALES DE LA FOURNITURE

Le présent document a pour but de définir les différentes caractéristiques techniques des menus et prestations.

Dans le cadre du présent marché, le titulaire procède à :

- L'élaboration des menus
- La fourniture des menus
- L'approvisionnement des denrées
- La confection des repas
- Le Conditionnement et l'étiquetage des préparations culinaires
- la livraison d'un stock de menu de secours et d'urgence
- le transport et la livraison en liaison froide des repas sur le site prévu
- l'assistance diététique
- le respect du contrôle d'hygiène, notamment la réalisation des contrôles microbiologiques prévus par la réglementation en vigueur,
- la formation de ses employés en matière de restauration collective,
- la composition des plats transmise en amont (fiche technique des plats cuisinés et allergènes)

ARTICLE 4 : PRESTATION ALIMENTAIRE – QUALITE DES DENREES

- Les repas sont préparés dans les locaux du titulaire qui devront, au préalable, avoir obtenu tous les agréments des services de l'inspection sanitaire et vétérinaire. Le candidat les fournira directement dans son offre.
- Le titulaire doit proposer à la collectivité des menus variés et équilibrés, pour chaque période scolaire (de la rentrée à la Toussaint, de la toussaint à Noël.....). Dans cet objectif, il s'engage à fournir occasionnellement, sans supplément de prix, une spécialité française ou étrangère. Les menus ou plats à jours fixes sont proscrits.

Le Candidat proposera dans son offre un calendrier annuel des menus à thèmes prévus. Ce calendrier contiendra obligatoirement un menu à thèmes, à minima pour les occasions suivantes, sans supplément de prix : Fête de Noël et Epiphanie.

- Le titulaire s'engage à fournir **des produits de saison**, à répondre aux exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel en rapport avec l'âge de l'enfant. Les portions seront adaptées à l'âge des convives de 3 à 12 ans et adultes et respecteront au minimum le grammage officiel du GERMEN.

- Le titulaire s'engage à fournir **des produits certifiés issus de l'agriculture biologique** (détails dans l'article7) **et/ou d'origine locale (circuits de distributions courts)** à hauteur de 100%.
- Le titulaire s'engage à fournir des plats **« fait maison »**.

Les points suivants sont exigés :

- **Fournir le calendrier de saisonnalité**

La saisonnalité des produits frais est privilégiée. Les produits de saison se définissent comme ceux étant produits en France métropolitaine pendant la saison considérée. 80% des légumes frais et des fruits frais, tous modes de production confondus, doivent répondre à cette règle de saisonnalité. Au sein de l'acte d'engagement, le candidat indiquera le pourcentage de produits de saison qu'il s'engage à utiliser pour la préparation des repas.

- **Donner les plans de menus sur un cycle de 6 semaines**

Les menus hebdomadaires seront communiqués 6 semaines à l'avance

- à la Commune de Saint Bauzille de Montmel, par mail à l'adresse suivante : mairie@saintbauzilledemontmel.fr.
- et au périscolaire concerné par mail ; les adresses mail seront communiquées à la notification du marché.

Le titulaire devra proposer des repas végétariens une fois par semaine avec un jour aléatoire. Cet accord pourra être porté à 2 fois par semaine après accord avec la mairie. Les légumineuses devront être présentes régulièrement dans les menus (circuits courts – directs).

- **Choisir des fournisseurs proposant des produits issus de l'agriculture biologique**, pour la majorité, si possible, des produits cultivés en France. Les fournisseurs ou les producteurs pratiquant une politique d'insertion par l'emploi ou socialement responsables seront à privilégier.
- **Proposer des mets de qualité en privilégiant la production sur place à partir de produits frais bruts** et en supprimant des plats de 4ème et 5ème gamme.

ARTICLE 5 : TRACABILITE ET DETAIL DE LA PRESTATION

1. Donner la liste des fournisseurs dans le cadre du mémoire technique

2. Tous les certificats de traçabilité des produits seront transmis à la municipalité une fois par mois au minimum.

A cet égard, les entreprises candidates mentionneront dans leur réponse les garanties qu'elles offrent quant aux produits utilisés, qu'il s'agisse de marques certifiées, labels, répertoriés non-OGM ou signes de qualité, les provenances, les méthodes d'approvisionnement et tous éléments permettant à la collectivité de mesurer les engagements du candidat en termes de développement durable.

Les produits biologiques doivent comporter un étiquetage certifiant qu'ils sont issus de l'agriculture biologique, le label AB ou équivalent ; ou un étiquetage comportant les mentions suivantes « agriculture biologique » ou « produit de l'agriculture biologique » ou « produit issu de l'agriculture biologique » avec indication de l'organisme certificateur.

3. Composition des denrées

LES DENREES DEMANDEES	LES DENREES PROHIBEES
Poissons issus de Pêche Durable	Poissons menacés par la surpêche interdits
<p>Viandes 100% origine France Il sera fait état par le prestataire des morceaux et de l'appartenance aux catégories de viande définies par le ministère de l'agriculture. Les pièces de viande et volailles entières seront privilégiés afin que toutes les parties de l'animal soient consommés. La mention volaille entière découpée devra figurer. Volailles minima label rouge ou bio Steak haché VBF : 15% de MG max possible</p>	Pas de viandes poissons ou ovo-produits séparées mécaniquement ou reconstitués (exceptées les hachis, 15% MG maxi et pas plus d'1 fois sur 15 jours)
<p>Crudités et légumes cuits les haricots verts, épinards et les petits pois peuvent être surgelés tout au long de l'année. <u>Salades 100% bio</u> Tous les légumes seront de saison.</p>	
<p>Fromages labellisés (AOP, AOC, IGP) Autorisation lait cru 90% à la coupe</p>	
<p><u>100 % fromage blanc et yaourts bio et fermiers</u> <u>Dessert sucré fait maison</u></p>	
<p>Fruits issus du mode de production biologique <u>100% bio pour tous les fruits</u> Fruits exotiques en hiver issus du commerce équitable Tous les fruits frais seront de saison. Compotes bio et sans sucre ajouté</p>	
<p><u>Œufs bio coquilles</u></p>	
<p>Céréales : privilégier le bio, semi-complètes ou blanches</p>	
<p>Les saucés doivent être simples et peu épicées. Vinaigrette : 2 bidons de vinaigrette préparée fournis, en roulement</p>	

<p>Matières grasses : L'utilisation des matières grasses dont la composition améliore l'équilibre lipidique est privilégié, ainsi que les acides gras insaturés ou poly-insaturés. Huiles vierges bio</p>	<p>L'huile de palme, de coprah et de coco sont proscrites. Les fritures seront limitées du fait de la configuration en liaison froide</p>
<p>Pain issu du mode de production biologique (farine T80). Cette offre ne pourra être complétée et/ou remplacée par des pains conventionnels qu'en cas d'impossibilité ponctuelle d'approvisionnement justifiée par le titulaire.</p>	

➤ Précision à apporter par le candidat :

Le candidat indiquera également dans son offre :

-La gamme des produits (produits frais, fabrication maison, ...)

-La qualité des produits utilisés : origine, appellations, labels... et notamment la traçabilité des viandes. L'origine des viandes devra faire apparaître les mentions suivantes : né à, élevé à....., abattu à

- Les œufs et la viande d'élevage « plein air » sont à privilégier au maximum

- Les produits surgelés seront proposés à hauteur de 10% au maximum (glace bio par exemple...)

ARTICLE 6 : CONDITIONNEMENT DES LIVRAISONS ET DEVENIR DES CONTENANTS

1. Conditionnement des repas.

Pour être livrés, les repas préparés devront être conditionnés :

- pour la majorité : en contenants inox, verre ou réutilisables et recyclables. Il est demandé d'éviter au maximum le plastique.

2. Adaptabilité des contenants

- Les contenants seront adaptés pour un service à table
- les repas seront livrés sous forme de liaison froide dans des contenants adaptés aux fours.

3. Normes d'étiquetage :

Chaque contenant sera étiqueté et mentionnera :

- la nature du produit,
- la date de fabrication et la date limite de consommation,

- l'estampille vétérinaire,
- le temps de remise en température,
- le mode de réchauffage (film enlevé, conservé, percé...),.
- le nombre de portions.

Les dates limites de conservation seront indiquées en plus, sur les sachets destinés aux repas froids et sur tous les produits d'épicerie courante.

4. Clause environnementale

- Produire et éliminer propre : le titulaire s'engage à l'utilisation maximale de matériaux issus du recyclage dans ses circuits de fabrication et à procéder aux retours des bacs de livraison et au retraitement écologiquement responsable des déchets nés des prestations qu'il exécute en vertu de ce marché.
- Favoriser les Circuits courts et optimiser le transport
- Avoir une vraie politique de gestion et de tri des déchets

ARTICLE 7: PRESTATIONS ANNEXES

- **Régime spécial**

Un repas végétarien sera proposé chaque jour, en substitut du repas traditionnel. Les familles auront chaque jour le choix entre le repas avec viande et le repas végétarien, sauf le jour où seul le repas végétarien sera proposé.

- **Repas dit de secours**

En cas de force majeure (panne de courant électrique, dysfonctionnement du four, intempéries...), un repas froid dit de secours aura dû être prévu.

A ce titre, **il est demandé** que le titulaire fournisse et ce, à chaque début d'année scolaire, un repas froid (composé d'une entrée/hors-d'œuvre, d'un plat protidique, d'un dessert) équivalent à la valeur nutritionnelle d'un repas complet et ce, en quantité correspondant au nombre maximum des repas estimé à ce jour à **100 repas enfants, 9 repas adultes**. Il s'agira de produits de longue conservation livrés en début d'année scolaire.

S'ils sont utilisés, ces repas dits de secours devront être remplacés systématiquement par les soins du prestataire après information de son utilisation par la commune.

Il est précisé que le prix de ce repas ne devra pas être supérieur à celui du marché.

- **Repas d'urgence**

Il sera demandé au prestataire de fournir un stock de 10 repas dits d'urgence, conditionnés à l'unité, sans que le prix de ce repas soit supérieur à celui du prix du marché en cours. Ce repas sera composé d'une entrée/hors-d'œuvre, d'un plat protidique, d'un dessert, et sera équivalent à la valeur nutritionnelle d'un repas complet. Il s'agira de produits de longue conservation livrés en début d'année scolaire, en portions individuelles pour éviter le gaspillage. Le prestataire devra remplacer les repas d'urgence au fur et à mesure de leur utilisation, afin de maintenir le stock de 10 repas individuels.

- **Repas pique-nique**

En outre, à la demande du pouvoir adjudicateur, le titulaire du service devra substituer un panier pique-nique au repas chaud. Il est également demandé de fournir des ingrédients issus de l'agriculture biologique pour ces pique-niques. Les repas pique-niques fournis devront alors être adaptés et seront composés de la façon suivante :

- 1 sandwich ou viande froide
- 1 légume d'accompagnement
- 1 produit laitier fromage ou laitage
- 1 dessert
- pain

A la demande du pouvoir adjudicateur, les repas pique-niques pourront être livrés en caisse de transports isothermes.

- **Repas témoins**

Le titulaire devra prévoir **impérativement et systématiquement**, en plus des repas commandés, un repas témoin de grammage équivalent à un repas supplémentaire, à conserver par le prestataire, en vue d'établir une traçabilité des produits et ce, conformément à la réglementation en vigueur. Ce repas sera composé sans être au détriment de la composition des repas attribués à chaque enfant.

ARTICLE 8 : CORRESPONDANCE DU TITULAIRE ET DE LA COMMUNE DE SAINT BAUZILLE DE MONTMEL

Afin de faciliter l'exécution des prestations et pour assurer un suivi de qualité du marché, le candidat s'engage à fournir dans sa proposition, les coordonnées précises (nom, adresse, fax, courriel, téléphone) d'un ou plusieurs représentants de l'entreprise. Pour la commune de Saint Bauzille de Montmel, les interlocuteurs vous seront notifiés ultérieurement. Tout changement d'interlocuteur durant l'exécution du marché devra obligatoirement être notifié à la commune dans les plus brefs délais.

ARTICLE 9 : SECURITE DES ALIMENTS

1. Démarche qualité – Contrôles bactériologiques HACCP

➤ Démarche qualité

Le titulaire précisera quelle est sa démarche qualité permanente et le Plan d'Action Qualité qu'il mettra en place afin de mesurer la qualité perçue par les convives et répondre à leurs attentes. Elle définira les moyens qu'elle mettra en œuvre pour y parvenir, en concertation avec la Commune (plan de communication, par exemple).

➤ Contrôles bactériologiques

Le titulaire fera assurer des contrôles bactériologiques réguliers des aliments par un laboratoire d'analyses extérieur. Sera fourni à la commune :

- le nom du laboratoire utilisé
- le mode d'intervention et sa fréquence
- la copie des comptes-rendus de visite

2. Normes HACCP

Le titulaire respectera les normes HACCP en vigueur (décret du 29.09.97). Il garantira la traçabilité de toutes les procédures, dans un archivage clair, et aisément consultable.

3. Modalités de contrôle des livraisons et des denrées

Le restaurant scolaire municipal est pourvu de matériels frigorifiques aux normes pour entreposer les denrées.

Quelle que soit l'heure de livraison définie par la commune à l'article 2 du présent document et selon les consignes transmises à la commande, le livreur :

- déposera directement les repas dans le réfrigérateur, **afin d'éviter la rupture de la chaîne du froid**,
- **effectuera un contrôle des températures des plats** à la sortie du camion et l'indiquera sur le relevé prévu à cet effet. Le prestataire assure les opérations de déchargement et de manutention jusque dans l'office en répartissant la livraison des contenants selon les consignes transmises à la commande. Il devra reconnaître les lieux avant la prise d'effet du contrat afin d'adapter ses moyens à la configuration des accès et des locaux.

La personne responsable du restaurant scolaire vérifie les quantités livrées et effectue un contrôle des températures des plats dans les réfrigérateurs.

Il est rappelé que le restaurant scolaire peut être équipé par le prestataire de fours de réchauffement.

En cas d'erreur de livraison imputable au prestataire, celui-ci s'engage à trouver le jour même une solution avant 11H00 (prenant en compte le temps de chauffe).

- **Bons de livraison**

Chaque livraison dans le restaurant scolaire, sera accompagnée d'un bon de livraison comportant les mentions suivantes :

- Coordonnées de la commune
- La date de livraison
- Le menu détaillé,
- Le nombre et type (ex : végétarien, etc...) de repas livrés
- La température de chaque plat (froid) avant la livraison

ARTICLE 10. MODALITE DE DETERMINATION ET DE VARIATION DES PRIX

➤ **Contenu des prix :**

Les prix s'entendent hors TVA. Ils sont réputés comprendre toutes les dépenses résultant de l'exécution des prestations, y compris les frais afférents au conditionnement, à l'emballage et au transport jusqu'au lieu de livraison.

Les marchandises seront livrées franco de port.

Aucun frais annexe (frais forfaitaire, frais de préparation ou frais administratif) ne pourra être facturé.

➤ **Détermination des prix :**

Les prix de règlement des fournitures, objets de marché, seront établis dans un devis global.

Les quantités annuelles figurant sur le Devis Estimatif (DE) sont indicatives et non contractuelles.

Facturation : Seules les fournitures réellement livrées et acceptées seront réglées. Le titulaire fournira une facture mensuelle à la mairie pour la période scolaire (lundi, mardi, jeudi, vendredi).

La facturation des périodes du péri et extrascolaire se fera directement auprès du prestataire concerné (FRANCAS).

➤ **Forme des prix :**

Le marché est traité à prix unitaire par repas livré.

- Mois d'établissement des prix du marché : Les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de la date limite de réception des offres.
- Modalités de variations des prix :
Les prix sont réputés fermes et définitifs jusqu'en décembre 2023.

ARTICLE 11. RESPONSABILITE ET GARANTIE

Le titulaire du marché est le seul responsable, dans les limites de ses obligations contractuelles, des dommages que l'exécution de ses prestations pourrait provoquer.

Le titulaire devra être assuré en responsabilité civile contre tout dommage pouvant affecter les personnes et les biens, à l'occasion de la livraison, de l'installation et de la mise en service de ses matériels, qu'il soit commis par ses agents, représentants ou sous-traitants. Le titulaire devra pouvoir justifier de cette assurance dès la notification du marché

Les risques afférents au transport jusqu'au lieu de livraison et au rangement des plats chauds et froids incombent au titulaire.

ARTICLE 12. ELECTION DE DOMICILE –CORRESPONDANCE

Tous les documents relatifs au présent marché, destinés au titulaire, sont adressés au domicile figurant à l'Acte d'Engagement. En cas de modification de domicile, le titulaire en averti immédiatement la commune de Saint Bauzille de Montmel par lettre recommandée avec accusé de réception.

Toute correspondance relative au marché, qu'elle qu'en soit la nature, doit être adressée impérativement à :

Mairie de Saint Bauzille de Montmel

Place de la Mairie

34160 Saint Bauzille de Montmel

ARTICLE 13. REGLEMENT DES LITIGES

Faute de solution acceptée par les parties, le litige sera porté devant le Tribunal Administratif de Montpellier où la Loi Française sera applicable.

Fait à _____ le _____

Le Candidat (signature et cachet)

ANNEXE 2

 a/PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ
 b/ CRITERES DE JUGEMENT DES OFFRES

a/ Les pièces contractuelles du marché sont les suivantes :

- Formulaires DC1 et DC2
- L'acte d'engagement et ses annexes le Bordereau de Prix Unitaires (BPU) et la liste des Fournisseurs locaux et produits BIO » .
- Le présent Cahier des Clauses Particulières (CCTP)
- Le Cahier des Clauses Administratives Générales (CCAG-FCS) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services
- Mémoire technique

Le candidat retenu produira le document NOTICE 2 attestant qu'il est à jour de ses obligations fiscales et sociales ainsi qu'une attestation d'assurance en responsabilité civile dès réception de la notification du marché.

b/ Critères de jugement des offres :

Les candidats qui ne présentent pas des garanties techniques et financières suffisantes ne seront pas admis.

Les critères de jugement des offres sont :

1-Prix 40%

2-Valeur technique 40% dont :

- a) les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture (produits bio, de saison...)
- b) variété des menus proposés

3- référencement de l'entreprise – leurs garanties 10%

4- Projet social de l'entreprise 10%

➤ Le prix sera apprécié sur la base du prix du repas ordinaire indiqué au BPU. Modalités de notation du prix :

L'offre la moins-disante obtient la note maximale de 10/10.

Les autres offres sont notées par application de la formule suivante :

Note brute = (offre la moins-disante/offre considérée) x 10

➤ la valeur technique sera appréciée à partir des éléments fournis par le candidat dans son mémoire technique :

- exemple de menus proposés sur une période de 6 semaines,

- proportion des fournitures issues d'approvisionnement direct (produits issus de l'agriculture biologique, de saison). Fournir la liste des fournisseurs.