

Commune de LE NOUVION EN THIÉRACHE

MARCHÉ À BONS DE COMMANDE DE FOURNITURES DE DENRÉES ALIMENTAIRES POUR LE RESTAURANT MUNICIPAL 2015 Renouvelable 2 fois

**MARCHE A PROCÉDURE ADAPTÉE
Art. 28 et 77 du CMP**

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

Date et heure limites de remise des offres :

Vendredi 5 Décembre 2014 à 12 h 00

SOMMAIRE

Article 1 : <u>Objet de la consultation</u>	3
Article 2 : <u>Procédure de passation</u>	3
Article 3 : <u>Réglementations - recommandations</u>	3
3.1 réglementation en matière de sécurité	3
3.2 réglementation en matière d'hygiène	3
3.3 réglementation en matière de nutrition	4
Article 4 : <u>Moyens de fonctionnement</u>	5
4.1 livraison	5
4.2 moyens de fonctionnement	5
Article 5 : <u>Contrôles et analyses bactériologiques</u>	5
Article 6 : <u>Personnel</u>	5
Article 7 : <u>Prix</u>	5
Article 8 : <u>Dispositions financières</u>	6
Article 9 : <u>Assurances</u>	6
Article 10 : <u>Clauses d'arbitrage</u>	6

Article 1 : OBJET DE LA CONSULTATION

Le présent marché concerne la fourniture de denrées alimentaires pour le restaurant municipal de la Commune de LE NOUVION EN THIERACHE (Aisne) représentée par Monsieur Guy VERIN, Maire en exercice.

Le Marché est passé pour l'année 2015 et démarre le 1er janvier 2015.

Il est reconductible 2 fois pour une durée analogue par décision expresse de la Mairie, deux mois avant l'échéance de la période en cours.

Ce restaurant municipal délivre les repas pour les cantines scolaires de la Ville de Le Nouvion en Thiérache et d'Esqueheries et prépare les repas destinés au service de portage de repas à domicile organisés par le CCAS de le Nouvion en Thiérache et le CCAS de Wassigny.

Article 2 : PROCEDURE DE PASSATION

Le marché de consultation est un marché à bons de commande, à procédure adaptée en application des articles 28 et 77 du Code des Marchés Publics.

Article 3 : REGLEMENTATION - RECOMMANDATION

3.1 Réglementation en matière de sécurité :

- Code de la Construction et de l'Habitation (Article R 123.1 et suivants) relatifs à la protection contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public ;
- Arrêté du 25 juin 1980 modifié, portant application des dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (Ministère de l'Intérieur ; JO n° 1477.1) ;
- Arrêté du 21 février 1982 portant approbation des dispositions complétant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (Type N).

3.2 Réglementation en matière d'hygiène :

- Instruction générale interministérielle du 6 mars 1968 intitulée « hygiène alimentaire dans les établissements publics universitaires et scolaires » (brochure n° 1411 de la direction des Journaux Officiels).
- Arrêté Interministériel modifié du 1^{er} février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables (Journal Officiel du 20 mars 1974 et du 18 juillet 1975 : brochure n° 1488 de la direction des Journaux Officiels).
- Arrêté interministériel du 26 juin 1974 réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales ou d'origine animale (Journal Officiel du 31 juillet 1974), complété par l'arrêté du 5 mai (Journal Officiel du 17 mai 1975).

- Arrêté interministériel du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale (Journal Officiel du 31 mars 1977) ;
- Directive 93/94 CEE sur l'hygiène des denrées alimentaires, posant le principe de la responsabilité des professionnels, la réalisation d'autocontrôle, la formation du personnel pour atteindre des objectifs d'hygiène.
- Circulaire des ministères de la santé, de l'agriculture et de l'économie du 19 avril 1988, relative à la protection contre les toxi-infections alimentaires collectives (éditée au JO brochure n° 1487).
- L'arrêté du 28 juin 1994 du ministère de l'agriculture relatif à l'identification et à l'agrément sanitaires des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité (JoFr du 31 juillet 1994).
- Arrêté du 29 Septembre 1997 des ministères de l'agriculture, de la défense, de la santé et de l'économie fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social (JoRf du 23 octobre 1997) et la note de service DGAL/SDHA/Ndeg ; 98-8126 du 10 août 1998 sur son application.
- Arrêté du 20 juillet 1998 des ministères de l'agriculture, de l'économie et des transports fixant les conditions.
- Rectificatif - règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

3.4 Recommandations en matière de nutrition :

- Cahier du GPEM/DA n° 5541 concernant les denrées alimentaires et communiqué du 25//11/03 ;
- Note de service n° 82-598 du 21 décembre 1982 du ministère de l'éducation nationale (Education et Nutrition).
- Spécifications techniques n° B2-18-99 relatives aux charcuteries,
- Circulaire du 13 janvier 2000. Mise en place d'une identification et d'un contrôle qualité des produits alimentaires permettant d'assurer la traçabilité des produits et les indications de OGM. Etablissement avec les fournisseurs lors de la passation ou révision des marchés, d'un cahier ,des charges mentionnant la provenance et l'origine des produits alimentaires.
- Code des usages sur les viandes hachées avril 2001.
- Spécification technique C9-01 relative aux poissons congelés et surgelés.
- Spécification technique C10-01 relative aux produits enrobés à base de poisson, congelés ou surgelés.
- Circulaire interministérielle n° 2003-135 du 8 septembre 2003 (parue au B.O du 18 septembre 2003) concernant le Projet d'accueil Individualisé (PAI).
- Spécification technique n° B1-13-03 du 9 décembre 2003 relative aux viandes
- Spécification techniques n° B1-14-15-16-05 du 31 mars 2005 relative aux viandes,
- Spécifications techniques n° B1-17-05 et n° E5-05 du 8 décembre 2005.
- Recommandation n° J5-07, rédigée par le GEMRCN et approuvée par le Comité exécutif de l'OEAP le 4 mai 2007, se substitue à la recommandation relative à la nutrition n° J3-99 du 6 mai 1999 du GPEMDA, rééditée en juin 2001 (brochure JO n° 5723)
- Spécification technique relative aux préparations de viandes et produits à base de viande de février 2008.

- Réglementation en Agriculture Biologique en application au règlement CE 834/2007 entrant en vigueur le 1^{er} janvier 2009 remplaçant le règlement CEE 2092/91

Article 4 : MOYENS DE FONCTIONNEMENT

4.1 Livraison :

L'acheminement se fera par véhicule réfrigéré conformément à la législation pour les denrées qui l'exigent. La chaîne du froid ne sera en aucun cas rompue.

La livraison se fera deux à trois fois par semaine par moyens appropriés au transport des denrées alimentaires, et ce entre 8 h et 9 h 30 au restaurant municipal mentionné à l'article 1.

Le titulaire du marché s'engage à signaler dans les meilleurs délais tout problème de livraison.

4.2 Moyens de fonctionnement :

L'entreprise s'engage à se conformer aux règlements relatifs à la sécurité, à la police et aux règles d'hygiène en vigueur. Elle est seule responsable de la gestion de son personnel.

Le soumissionnaire assurera à sa charge, la livraison jusqu'au restaurant municipal, des denrées, en conformité avec les mesures de sécurité et d'hygiène en vigueur.

L'entreprise s'engage pendant la durée du présent marché à assurer régulièrement le fonctionnement du restaurant.

Dans le cas où le soumissionnaire serait en rupture d'un quelconque aliment en commande, il sera fourni à la collectivité, après son accord, une denrée au moins équivalente qualitativement sinon supérieure et facturée au prix du produit marché.

Article 5 : CONTROLES ET ANALYSES BACTERIOLOGIQUES

Des contrôles périodiques peuvent être effectués à tout moment par un représentant de la Commune de Le Nouvion en Thiérache en plus de ceux effectués par les agents de l'Etat dans le cadre des réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur.

Article 6 : PERSONNEL

La Commune de Le Nouvion en Thiérache s'engage à fournir le personnel de cuisine et de service nécessaire au bon fonctionnement du restaurant municipal

Article 7 : PRIX

L'entreprise s'engage à acheminer les produits rentrant dans la composition du marché, au prix défini sur le bordereau de prix du présent dossier de consultation.

Il est rappelé que l'effectif prévisionnel est de 190 rationnaires journaliers pendant la période scolaire, de 60 pendant les vacances scolaires et 100 pendant les mois d'avril et juillet avec l'organisation des centres de loisirs, effectif donné à titre estimatif, soit environ 33 000 repas sur une année.

Les prix des lots, sauf le lot 5, seront fermes pour une durée de 12 mois. Pour le lot 5, fruits et légumes, la proposition sera sous forme de remise sur le cours mercuriale des MIN, au jour de la commande.

Article 8 : DISPOSITIONS FINANCIERES

Le paiement s'effectuera dans un délai de 30 jours à compter de la date de réception, par virement administratif, sous réserve du service fait.

Article 9 : ASSURANCES

L'entreprise s'engage à assurer sa Responsabilité Civile auprès d'une compagnie notoirement solvable, dans le cas où celle-ci serait recherchée à l'occasion d'accidents pouvant survenir à des tiers notamment pour le risque d'intoxications alimentaires. L'entreprise s'engage à payer régulièrement les primes d'assurance et à justifier de la régularité de sa situation à toute demande de la mairie de Le Nouvion en Thiérache. L'entreprise renonce à tout recours et en fait part à ses assureurs en cas de sinistre, incendie, explosions et dégâts des eaux, atteignant son matériel et ses marchandises et pour lesquels la Commune de Le Nouvion en Thiérache pourrait être reconnue responsable.

L'entreprise fait son affaire de tous les risques et litiges pouvant survenir du fait de son exploitation. La responsabilité de la Ville de Le Nouvion en Thiérache ne peut être recherchée à ce titre.

L'entreprise est seule responsable, vis-à-vis des tiers, de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature qu'ils soient, résultants de son exploitation. Il lui appartient de souscrire auprès d'une ou plusieurs compagnies, les garanties qui couvrent ces différents risques et qui correspondent aux risques normaux de cette exploitation.

L'entreprise s'engage à renoncer et à faire renoncer ses assureurs à tous recours contre la Ville de Le Nouvion en Thiérache et ses assureurs pendant la durée du contrat.

Article 10 : CLAUSES D'ARBITRAGE

Pour toute contestation sur l'interprétation ou l'exécution du présent marché et de ses suites, il est fait attribution expresse de juridiction au Tribunal Administratif d'AMIENS (Somme), dont le Président sera compétent pour ordonner un référé et toutes mesures provisoires utiles.

Le candidat,
Lu et approuvé, le

(Date, cachet, signature et paraphe sur chaque page)