



**DEPARTEMENT D'ILLE ET VILAINE
SYRENOR**

**DOSSIER DE CONSULTATION
DES ENTREPRISES**

**Objet de la procédure adaptée :
Prestation de service pour la préparation et la livraison en liaison froide de repas et de goûters
pour les quatre crèches collectives gérées par le Syrenor**

**Date d'envoi de l'avis d'appel public à la concurrence : le 01.09.2025.
Date limite de remise des offres : le 02.10.2025 à 12 heures.**

Prestation de service pour la préparation et la livraison en liaison froide de repas et de goûters pour les quatre crèches collectives, gérées par le Syrenor.

Chapitre I – IDENTIFIANTS	4
1.1 La Collectivité	4
1.2 Marché	4
Chapitre II – MODE DE PASSATION DU MARCHE	4
Chapitre III – REGLEMENT DE CONSULTATION	4-8
3.1 Condition de consultation	4
3.2 le dossier de consultation	5
3.3 Présentation des candidatures et des offres	5
3.4 Modalité de transmission des plis	7
3.5 Examen des candidatures et des offres	8
3.6 Renseignements complémentaires	8
Chapitre IV – CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES	9 -22
CLAUSES ADMINISTRATIVES	
ARTICLE 1. OBJET, DUREE ET ETENDUE DE L'ACCORD-CADRE	9
1.1 Objet de l'accord-cadre	9
1.2 Nature de l'accord-cadre	9
1.3 Durée de l'accord-cadre	9
1.4 Etendue de l'accord-cadre	9
1.5 Forme des notifications et informations	10
1.6 Cession ou nantissement de créances	10
1.7 Assurances	10
1.8 Obligation de reprise de personnel	10
ARTICLE 2. PIECES CONTRACTUELLES	11
ARTICLE 3. MISE EN PLACE DU MARCHE	11
ARTICLE 4. CONSTATATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS	11
ARTICLE 5. PENALITES	12
5.1 Retard de livraison et/ou absence de livraison pour chaque crèche	12
5.2 Livraison incomplète ou fourniture livrée ne correspondant pas qualitativement à la commande	13
5.3 Pénalité pour non-respect de la qualité de la prestation globale	13
5.4 Pénalité pour travail dissimulé	13
5.5 Autres pénalités	13

ARTICLE 6. PRIX ET REGLEMENT	13
6.1 Prix	13
6.2 Variation des prix	14
6.3 Règlement des comptes	14
6.4 Délais de paiement	14
ARTICLE 7. CLAUSES DE FINANCEMENT ET DE SURETE	15
7.1 Avance	15
7.2 Retenue de garantie	15
ARTICLE 8. RESILIATION DE L'ACCORD-CADRE	15
ARTICLE 9. LITIGES	15
ARTICLE 10. DEROGATIONS	15
CLAUSES TECHNIQUES	
ARTICLE 11. ELABORATION DES MENUS	16
11.1 Equilibre et qualité des menus et fréquence de présentation des aliments	16
11.2 La garantie de la sécurité alimentaire	16
11.3 Repas allergique	17
11.4 Cas particuliers des pique-niques	17
ARTICLE 12. OBJECTIFS QUALITATIFS DE LA PRESTATION	17
12.1 Prise en compte et suivi de la loi Agriculture et Alimentation (EGAlim)	17
12.2 Bilans	17
12.3 Animations thématiques	18
12.4 Engagement dans une progression continue de la prestation	18
ARTICLE 13. FABRICATION, CONDITIONNEMENT ET TRANSPORT	18
13.1 Hygiène et Sécurité	18
13.2 Obligation du titulaire en cas de sinistre ou de grève	18
13.3 Transport et livraison	18
13.4 Conditionnement et approvisionnement	19
ARTICLE 14. DEMANDES SPECIFIQUES	20
14.1 Composition des repas du midi	20
14.2 Composition des gouters	20
14.3 Composition des pique-niques	21
ARTICLE 15. ESTIMATION DES QUANTITES ANNUELLES PAR CRECHES	22
15.1 Repas	22
15.2 Gouters	22
15.3 Pique-niques	22

Chapitre I - IDENTIFIANTS

1.1 - LA COLLECTIVITE

Pouvoir adjudicateur : **Syrenor**

**1, Place Jane Beusnel - Montgermont
B.P. 96 606
35 766 Saint Grégoire Cedex.**

Profil acheteur : www.bretagne-marchespublics.com

Représenté par : **Monsieur Laurent PRIZÉ, Président du Syrenor.**

Comptable assignataire des paiements : **Monsieur Gilles Errussad, Responsable
Service Gestion Comptable de Montfort sur Meu
20 rue de l'Etang de la Cane
C.S. 76102
35161 MONTFORT SUR MEU.**

1.2 - MARCHE

Objet du marché : Prestation de service pour la préparation et la livraison en liaison froide de repas et de goûters pour les quatre crèches collectives, gérées par le Syrenor pour la période du 01 janvier 2026 au 31 décembre 2026.

Le Syrenor gère quatre crèches intercommunales :

- La grande crèche « Bulle d'éveil » implanté à la Chapelle des Fougeretz , (40 places)
- la crèche « Câlin-Copain » implantée à Pacé. (30 places)
- la petite crèche « Petit Moulin» implantée à Gévezé (20 places)
- la petite crèche « Caramel et Chocolat » implantée à Montgermont (18 places)

La présente consultation est lancée selon la procédure Marché Adapté à Procédure Adaptée (MAPA) définie par le Code des Marchés Publics.

Le présent document fait référence au Cahier des Clauses Administratives Générales de fournitures et services (C.C.A.G.-F.C.S.).

CHAPITRE II. MODE DE PASSATION DU MARCHE

Procédure adaptée conformément au Code des Marchés Publics compte tenu de l'estimation du coût d'acquisition (inférieur à 221 000 € H.T.)

Le marché comporte un lot unique.

CHAPITRE III. REGLEMENT DE CONSULTATION

3.1 - Conditions de la consultation

Durée du marché et délai d'exécution

Le marché prend effet à compter du 1^{er} janvier 2026 pour une durée d'une année renouvelable une fois par tacite reconduction sans que la durée totale ne puisse dépasser deux ans.

Effet du contrat : Chaque partie pourra faire cesser l'effet du contrat au cours de sa durée, à tout moment, sans indemnité, avec toutefois un préavis de trois mois à respecter impérativement, notifié sous pli recommandé avec accusé de réception.

Prestations supplémentaires ou alternatives (Options)

Le présent marché ne prévoit pas d'options.

Variante

Chaque menu comportera **dans sa totalité** des aliments issus de l'agriculture biologique, excepté la viande et le poisson.

Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est fixé à **91 jours** à compter de la date limite de remise des offres, soit jusqu'au 31.12.2025.

Mode de règlement et modalités de financement du marché

Les prestations seront financées selon les modalités suivantes : financement assuré par le budget de la collectivité.

Les sommes dues au(x) titulaire(s), et au(x) sous-traitant(s) de premier rang éventuel(s) du marché, seront payées dans un délai global de **30 jours** à compter de la date de réception des factures.

3.2 - Le dossier de consultation

Contenu du dossier de la consultation

Avertissement :

Le présent document a pour objet de servir de support unique pour la passation du marché dont l'objet est indiqué au Chapitre I ET II.

Il contient à la fois :

- *le règlement de la consultation (Chapitre III)*
- *le Cahier des Clauses Particulières (Chapitre IV)*
- *l'acte d'engagement (Chapitre V).*

Remise du dossier de consultation

Le dossier de consultation des entreprises est à télécharger gratuitement aux adresses électroniques suivantes :

sur le site du Syrenor : www.syrenor.fr

ou sur le site : www.bretagne-marchespublics.com

3.3 - Présentation des candidatures et des offres

Généralités

Les offres des candidats seront entièrement rédigées en langue française et exprimées en EURO.

Pièces relatives à la candidature

Chaque candidat produira un dossier de candidature complet comprenant les pièces suivantes, datées et signées par lui :

- La lettre de candidature (**DC1** ou équivalent) dûment remplie et signée ;
 - La déclaration du candidat (**DC2**) dûment remplie et signée accompagnée des justificatifs requis dans ce document ;
- Pour fournir les renseignements demandés ci-après, le candidat peut utiliser le formulaire **DC 2** (anciennement formulaire DC5) ou équivalent.

- Les renseignements concernant la situation juridique de l'entreprise :

- Copie du ou des jugements prononcés, si le candidat est en redressement judiciaire (cadre D2 du DC2 à remplir si utilisation de ce document) ;
- Les documents attestant les pouvoirs de la personne habilitée pour engager le candidat (cadre C1 du DC2 à remplir si utilisation de ce document)

- Les renseignements concernant la capacité économique et financière de l'entreprise tels que prévus aux articles 44 et 50 du décret n° 2016- 230 du 25 mars 2016 :

- Déclaration concernant le chiffre d'affaires global du candidat et le chiffre d'affaires du domaine d'activité faisant l'objet du marché public, sur les trois derniers exercices disponibles en fonction de la date de création de l'entreprise ou du début d'activité de l'opérateur économique, dans la mesure où les informations sur ces chiffres d'affaires sont disponibles

- Les renseignements concernant les capacités professionnelles et la capacité technique de l'entreprise tels que prévus aux articles 44 et 50 du décret n° 2016-230 du 25 mars 2016 :

- Déclaration indiquant les effectifs moyens annuels du candidat et l'importance du personnel d'encadrement pendant les trois dernières années ; (en annexe au DC2 si utilisation de ce document et tout document complémentaire) ;
- Une liste des références pour des prestations similaires ayant eu lieu au cours des trois dernières années, indiquant notamment la nature, le type de prestation effectuée, le montant, la date et le Maître d'ouvrage concerné ;
- Un exposé des moyens humains (effectifs et importance du personnel d'encadrement), et des moyens matériels (équipement technique, outillage...) dont dispose le candidat pour l'objet de la consultation ;

- Une **attestation d'assurance**, responsabilité civile pour l'année en cours ;

- Les **attestations des services fiscaux et sociaux** (URSSAF)

Pour justifier des capacités professionnelles, techniques et financières d'autres opérateurs économiques sur lesquels il s'appuie pour présenter sa candidature, le candidat produit les mêmes documents concernant cet opérateur économique que ceux exigés pour lui par le pouvoir adjudicateur. En outre, il apporte la preuve qu'il disposera de ses capacités pour l'exécution du marché.

Nota : Les formulaires DC1 et DC2 sont téléchargeables sur internet notamment sur le site du ministère de l'économie : <https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat>

Pièces relatives à l'offre

Les pièces à produire relatives à l'offre sont les suivantes :

- **L'acte d'engagement** : dûment complété, daté et signé par les représentants qualifiés de toutes les entreprises candidates ayant vocation à être titulaires du marché. (Chapitre V de ce dossier de consultation des entreprises)
- **Le Cahier des Clauses Particulières (C.C.P)** : à accepter sans modification, daté et signé. (Chapitre IV de ce dossier de consultation des entreprises).
- **Une note méthodologique nécessairement signée** précisant les éléments fondamentaux liés à la compréhension du dossier notamment les dispositions que le candidat se propose d'adopter pour l'exécution du marché (moyens humains, matériels, méthodes, ...) et qui apporteront tous les éléments permettant de juger les offres en fonction des critères énoncés dans le règlement de la consultation.
- **Les fiches techniques** correspondant aux produits et prestations proposés par le candidat.

3.4 – Modalités de transmission des plis

Modalités de présentation sur support papier

Le dossier à remettre par les candidats contiendra deux chemises. La première portant la mention « **CANDIDATURE** » contenant les pièces relatives à la candidature et la seconde portant la mention « **OFFRE** » contenant les pièces relatives à l'offre du candidat.

Le dossier sera placé sous enveloppe cachetée et fermée et adressé, par courrier recommandé avec accusé de réception ou remis contre un récépissé à l'accueil du Syrenor **du lundi au vendredi de 9h à 12 h et de 14h à 17h** et portant la mention suivante :

Offre pour « la prestation de service pour la préparation et la livraison en liaison froide de repas et de gouters pour les quatre crèches collectives gérées par le Syrenor »

Entreprise (Nom + adresse) :

**Syrenor
Monsieur le Président
1, Place Jane Beusnel - Montgermont
B.P. 96 606
35 766 Saint Grégoire Cedex.**

Les dossiers qui seraient remis ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limites soit **le jeudi 02 octobre à 12 heures** ainsi que ceux remis sous enveloppe non cachetée, ne seront pas ouverts ; ils seront renvoyés à leurs auteurs.

La date et l'heure limites fixées pour la réception des offres sont celles indiquées en page de garde du présent dossier de consultation des entreprises.

La transmission des dossiers par fax ou par courrier électronique n'est pas autorisée.

Modalités de transmission électronique des offres

Les conditions de présentation des offres électroniques sont similaires à celles exigées pour les réponses sur support papier. L'offre électronique du candidat est présentée sous la forme d'un seul fichier global qui contiendra deux fichiers distincts dont l'un comporte les pièces de la candidature et l'autre, les pièces de l'offre.

Chaque transmission fera l'objet d'une date certaine de réception et d'un accusé de réception électronique.

La date et l'heure limites fixées pour la réception des offres sont celles indiquées en page de garde du présent règlement de la consultation.

Les offres électroniques sont adressées par voie dématérialisée via la plateforme suivante :

www.bretagne-marchespublics.com

Il est à préciser que le choix du mode de transmission est irréversible, une offre remise par support électronique à l'adresse précitée sera rejetée si elle fait aussi l'objet d'une transmission par voie papier, et inversement.

L'utilisation d'un mode de transmission différencié entre la candidature et l'offre n'est pas autorisée.

La transmission des offres sur un support physique électronique (CD-ROM, ou tout autre support matériel) n'est pas autorisée.

Les offres dématérialisées devront être datées et signées soit par une signature manuscrite (n'ayant toutefois pas de valeur juridique) ou par une signature électronique.

Les candidats sont informés que l'attribution du marché pourra donner lieu à la signature manuscrite d'un marché papier.

3.5- Examen des candidatures et des offres

Sélection des candidatures

Les candidatures seront sélectionnées selon :

- les références professionnelles et les qualifications,
- les capacités techniques, économiques et financières.

Jugement des offres

Le choix portera sur l'offre économiquement la plus avantageuse dans les conditions prévues aux articles L2152-7 et L2152-8 du code de la commande publique

Les critères retenus pour le jugement des offres et leur pondération sont indiqués ci-après par ordre décroissant :

Libellés	%
<u>Valeur technique de l'offre décomposée comme suit :</u>	50
- <u>Valorisation des filières courtes :</u> Denrées en circuits courts, locales...	20 %
- <u>Fourniture des documents attestant l'approvisionnement des denrées dans les filières :</u> Qualité attendue (frais, surgelés, conserves), Attestations de traçabilité et origines des produits, Produits en fonction de la saison.	15 %
- Valorisation des labels relatifs à la qualité et à l'origine des denrées et des produits (Label Rouge, l'Agriculture Biologique...) :	5 %
- Elaboration de menus sur un mois par un diététicien (pour les 3 âges) : (Qualités diététiques et nutritionnelles des repas)	5 %
- Réactivité de l'entreprise en matière de dispositifs d'urgence :	5 %
Prix des prestations (déjeuners, purées individuelles, goûters)	40
<u>Valeurs sociale et environnementale :</u> Le candidat fournira un document relatif à sa démarche « Responsabilité Sociale et Environnementale » (R.S.E.). Seules les informations renseignées dans ce document seront analysées.	10

Négociations :

Le pouvoir adjudicateur pourra, avant le choix définitif de l'offre et à l'issue d'un premier classement, sur la base des critères de jugement précités, et après élimination des offres inappropriées, engager une phase de négociation, conformément au code de la commande publique et sous réserve de disposer d'un nombre d'offres suffisant, avec le(s) candidat(s) dont les propositions sont les mieux positionnées.

Cette négociation aura pour objectif d'optimiser les offres tant d'un point de vue qualitatif et technique que financier. L'absence de réponse d'un candidat à cette invitation dans le délai imparti emporte le maintien de son offre initiale dans toutes ses composantes.

La négociation sera menée dans le respect du principe d'égalité de traitement des candidats.

Le pouvoir adjudicateur se laisse également la possibilité d'attribuer le marché public sur la base des offres initiales sans négociation.

3.6- Renseignements complémentaires :

Pour obtenir tous renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats peuvent s'adresser à La Directrice Générale des Services - Tel : 02.99.68.84.11. /courriel : dgs@syrenor.fr

CLAUSES ADMINISTRATIVES

ARTICLE 1. OBJET, DUREE ET ETENDUE DE L'ACCORD-CADRE

1.1 OBJET DE L'ACCORD-CADRE

Le présent accord-cadre a pour objet :

**Préparation et la livraison en liaison froide de repas et de goûters
pour les quatre crèches collectives du Syrenor (Syndicat intercommunal)**

Il est conclu entre la personne publique, dénommée « **l'acheteur** » dans le présent cahier des clauses particulières, et l'opérateur économique dénommé « **le titulaire** » dans le présent cahier des clauses particulières.

Conformément à l'article R.2122-7 du décret n° 2018-1075, des marchés ayant pour objet la réalisation de prestations similaires pourront être conclus.

1.2 NATURE DE L'ACCORD-CADRE

L'accord-cadre sera exécuté par l'émission de bons de commande.

L'accord-cadre concerne :

Grande crèche « Bulle d'éveil » (40 places) sise à La Chapelle des Fougeretz (35520)

Du lundi au vendredi toute l'année (5 semaines de fermeture par an)

Préparation et livraison de déjeuners en liaison froide,

Préparation et livraison de pique-niques,

Préparation et livraison de goûters.

Crèche « Câlin Copain » (30 places) sise à PACE (35740)

Du lundi au vendredi toute l'année (5 semaines de fermeture par an)

Préparation et livraison de déjeuners en liaison froide,

Préparation et livraison de pique-niques,

Préparation et livraison de goûters.

Petite crèche « Petit Moulin » (20 places) sise à GEVEZE (35850)

Du lundi au vendredi toute l'année (5 semaines de fermeture par an)

Préparation et livraison de déjeuners en liaison froide,

Préparation et livraison de pique-niques,

Préparation et livraison de goûters.

Petite crèche « Caramel et chocolat » (18 places) sise à Montgermont (35760)

Du lundi au vendredi toute l'année (5 semaines de fermeture par an)

Préparation et livraison de déjeuners en liaison froide,

Préparation et livraison de pique-niques,

Préparation et livraison de goûters.

1.3 DUREE DE L'ACCORD-CADRE

L'accord-cadre est conclu pour la période du 1^{er} janvier 2026 au 31 décembre 2026. Il est renouvelable 1 fois pour une période d'un an (soit au maximum jusqu'au 31 décembre 2027).

La reconduction est tacite et le titulaire ne peut s'y opposer. L'acheteur pourra toutefois décider de ne pas reconduire l'accord-cadre en adressant un courrier au titulaire 3 mois avant l'échéance. Aucune indemnité ne sera versée au titulaire en cas de non-reconduction.

1.4 ETENDUE DE L'ACCORD-CADRE

Les quatre crèches fonctionnent les lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi de chaque semaine, avec des fermetures pour congés planifiés. (1 pont au mois de mai, 4 semaines consécutives entre mi-juillet et mi-août et au moins 1 semaine fin décembre.)

	Nombre moyen de repas à fournir par jour	Nombre moyen de goûters à fournir par jour
Grande crèche « Bulle d'éveil » à La Chapelle des Fougeretz	33	33
Crèche « Câlin-Copain » à Pacé	25	25
Petite crèche « Petit Moulin » à Gévezé	15	15
Petite crèche « Caramel et Chocolat » à Montgermont.	14	14

Au regard du nombre d'enfants fréquentant les quatre crèches du Syrenor qui peut varier, le Syrenor ne peut s'engager sur un nombre ferme de déjeuners, unités individuelles et goûters à réaliser. Les chiffres moyens journaliers mentionnés au cahier des clauses particulières sont donnés à titre indicatif et peuvent varier, ils ont pour but de permettre la comparaison des offres. Ces chiffres n'engagent pas contractuellement le Syrenor.

1.5 FORME DES NOTIFICATIONS ET INFORMATIONS

Conformément à l'article 3.1. du CCAG-Fournitures courantes et services, la notification au titulaire des décisions ou informations est faite :

- soit remise en mains propres au titulaire ou à son représentant dûment qualifié, contre récépissé
- soit par courrier ou mail. Le titulaire contresignera et datera ces documents et les renverra à l'acheteur par courrier ou mail.

Conformément à l'article 3.8.2. du CCAG-Fournitures courantes et services, si le titulaire estime que les prescriptions d'un ordre de service appellent des observations de sa part, il doit, sous peine de forclusion, les notifier à l'acheteur, dans un délai de 15 jours à compter de la date de réception de l'ordre de service.

1.6 CESSIION OU NANTISSEMENT DE CREANCES

Par dérogation à l'article 4.2.2. du CCAG-Fournitures courantes et services, si le titulaire souhaite recevoir l'exemplaire unique de son marché, il devra en faire la demande auprès de l'acheteur.

1.7 ASSURANCES

Le titulaire doit contracter les assurances permettant de garantir sa responsabilité à l'égard de l'acheteur et des tiers, victimes d'accidents ou de dommages, causés par l'exécution des prestations.

1.8 OBLIGATION DE REPRISE DE PERSONNEL

Le présent accord-cadre n'est pas soumis à l'obligation de reprise de personnel.

ARTICLE 2. PIECES CONTRACTUELLES

Par dérogation à l'article 4.1. du CCAG-Fournitures courantes et services, l'accord-cadre est constitué des documents suivants :

- l'acte d'engagement et ses annexes éventuelles
- le bordereau des prix unitaires
- le cahier des clauses particulières
- les demandes de précisions ou de compléments sur la teneur des offres
- la mise au point de l'accord-cadre
- le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (arrêté du 31 mars 2021). Ce CCAG, bien que non joint, est réputé être connu des entreprises. Les parties contractantes lui reconnaissent expressément le caractère contractuel
- les normes françaises, communautaires et internationales établissant les principes et prescriptions généraux de la législation alimentaire, en matière d'hygiène générale des denrées alimentaires, aux contrôles des denrées
- les spécifications techniques inscrites dans les recommandations nutrition du Groupe Etude Restauration Collective et Nutrition et son évolution émise par le Groupe Restauration Collective Nutrition. Toute disposition nouvelle est applicable dès sa publication.
- l'offre technique du titulaire

En cas de contradiction ou de différence entre les pièces constitutives de l'accord-cadre, ces pièces prévalent dans l'ordre dans lequel elles sont énumérées ci-dessus, sauf cas d'erreur manifeste.

Cette liste n'est pas limitative, le titulaire devant se conformer à tous les textes législatifs et réglementaires en vigueur régissant l'objet de l'accord-cadre.

Pour l'ensemble de ces textes, il sera toujours fait application de la dernière édition avec mise à jour, additif, rectificatif en vigueur à la date de signature de l'accord-cadre.

Le titulaire ne peut se prévaloir, dans l'exercice de sa mission, d'une quelconque ignorance des textes énumérés ci-dessus et, d'une manière générale, de tout texte et de toute réglementation intéressant son activité pour l'exécution de l'accord-cadre.

ARTICLE 3. MISE EN PLACE DU MARCHÉ

Dès notification du marché, l'acheteur et le titulaire se rencontreront afin :

- de définir les horaires précis de livraison
- de remettre au titulaire les clés ou codes nécessaires pour l'accès aux crèches, les consignes à appliquer pour la livraison des produits (lieux de stockage, organisation du rangement...)
- toute autre consigne nécessaire à la bonne exécution du marché (utilisation du logiciel de commande du titulaire...).

Ces éléments seront consignés sur un ordre de service qui sera transmis au titulaire.

ARTICLE 4. CONSTATATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

En dérogation à l'article 27.2.2. du CCAG-Fournitures courantes et services, le titulaire est dispensé d'aviser l'acheteur de la date à laquelle les prestations seront présentées en vue des opérations de vérifications.

En dérogation à l'article 27.3. du CCAG-Fournitures courantes et services, le titulaire ne sera pas avisé de la date où se dérouleront les opérations de vérifications.

En dérogation à l'article 5 du CCAG-Fournitures courantes et services, les décisions d'admission, d'ajournement, de réfaction ou de rejet seront précises comme indiqué ci-après.

Par dérogation à l'article 28.2. du CCAG-Fournitures courantes et services, les opérations de vérification quantitative et qualitative sont effectuées :

- Pour les déjeuners et les goûters : avant midi le jour de la livraison
- Pour les pique-niques : avant midi le jour de la livraison

La décision d'admission est réputée acquise.

Les résultats des opérations de vérifications sont consignés par écrit sur le bon de livraison ou tout autre document.

Vérification qualitative

Si la fourniture livrée ne correspond pas qualitativement à la commande, l'acheteur pourra :

- soit accepter les fournitures en appliquant une pénalité,
- soit rejeter la marchandise et exiger du titulaire qu'il la remplace.
- soit, si matériellement, le titulaire ne dispose pas du temps nécessaire à son remplacement, la solution que le titulaire aura proposée dans son mémoire méthodologique.

Vérification quantitative

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, l'acheteur pourra imposer au titulaire :

- de reprendre l'excédent si la livraison dépasse la commande,
- de compléter la livraison,
- soit, si matériellement, le titulaire ne dispose pas du temps nécessaire pour compléter sa livraison, la solution que le titulaire aura proposée dans son mémoire méthodologique.

Contrôles inopinés

À tout moment, l'acheteur peut demander à visiter l'unité de production du titulaire.

L'acheteur se réserve le droit de faire procéder à intervalles réguliers à des contrôles au moment de la réception pour s'assurer de la conformité physique et chimique du produit livré, la conformité du poids total ou du poids égoutté ou du poids respectif des constituants, avec les poids demandés ou annoncés par l'étiquetage.

Le prélèvement portera sur des unités entières conditionnées. Ces échantillons parviendront au laboratoire à des températures prévues par la réglementation. Les résultats pourront être utilement indiqués au titulaire. En cas de non-conformité des échantillons avec les dispositions réglementaires en vigueur, les clauses du cahier des clauses techniques particulières, les recommandations du GEM-RCN et ses évolutions, le titulaire recevra un avertissement et pourra se voir appliquer une pénalité.

Il sera alors procédé à de nouveaux prélèvements sur la livraison suivante en présence du titulaire. Si le produit prélevé n'est pas conforme, il sera refusé.

Au troisième avertissement, le marché pourra être résilié aux torts exclusifs du titulaire.

Dans tous les cas, l'acheteur avertira la Direction Départementale des Services Vétérinaires et/ou la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes.

Des analyses de produits prélevés au stade de la distribution seront également effectuées afin de vérifier le maintien de la qualité bactériologique des plats livrés.

L'ensemble de ces vérifications sera consigné par écrit.

Les résultats des analyses chimiques et micro biologiques effectuées au stade de la fabrication des repas par le titulaire seront régulièrement communiquées à l'acheteur qui sera alerté en cas de problème avec ces résultats.

Vérification du respect de la qualité de la prestation :

En application de la loi EGalim promulguée en 2018, complétée en 2021 par la loi Climat et Résilience notamment sur les labels de qualité des produits alimentaires, l'acheteur se réserve la possibilité de demander au titulaire des certificats de provenance ou tout autre document, tel que facture d'achat, fiche technique... afin de connaître la provenance et les labels de qualité des produits servis. Dans le cas du non-respect des objectifs fixés, l'acheteur pourra :

- soit appliquer une pénalité,
- soit exiger du titulaire qu'il rectifie ses approvisionnements pour respecter et lisser l'atteinte des objectifs fixés - *50% de produits de qualité au sens de loi EGalim dont 20% bio en proportion correspondant à la valeur hors taxe des achats de produits remplissant les conditions exigées pour entrer dans le calcul de cette proportion, rapportée à la valeur totale hors taxe des achats des produits destinés à entrer dans la composition des repas servis pour chaque crèche .*

ARTICLE 5. PENALITES

Dérogation à l'article 14 du CCAG – Fournitures courantes et services

Les pénalités sont appliquées, quel que soit leur montant. Les pénalités sont déduites des sommes dues au titulaire au titre des prestations admises.

5.1 RETARD DE LIVRAISON ET/OU ABSENCE DE LIVRAISON POUR CHAQUE CRECHE

Si la livraison a lieu jusqu'à 1 heure après l'heure maximum autorisée : une pénalité de 250 € sera appliquée. Si la livraison a lieu au-delà d'1 heure après l'heure maximum autorisée : la commande sera considérée comme annulée. Le titulaire

ne sera pas autorisé à décharger ses fournitures. La pénalité forfaitaire sera de 500 € (y compris dans le cas d'absence totale de livraison). De plus, il sera fait application de l'article 45 du CCAG-Fournitures courantes et services (exécution aux frais et risques du titulaire).

5.2 LIVRAISON INCOMPLETE OU FOURNITURE LIVREE NE CORRESPONDANT PAS QUALITATIVEMENT A LA COMMANDE

Si le titulaire, dans l'incapacité de compléter ou remplacer les produits, ne respecte pas la solution qu'il aura proposée dans son mémoire méthodologique, la pénalité forfaitaire sera de 500 €. De plus, il sera fait application de l'article 45 du CCAG-Fournitures courantes et services (exécution aux frais et risques du titulaire)

5.3 PENALITE POUR NON-RESPECT DE LA QUALITE DE LA PRESTATION GLOBALE

Indépendamment de la transmission aux autorités administratives compétentes du dossier portant sur l'utilisation frauduleuse de labels ou de certificats, les repas dans lesquels auront été incorporés des produits ne correspondant pas aux labels et certificats présentés ne seront pas payés. Une pénalité du double du prix des repas concernés sera appliquée.

De plus, dans le cadre du suivi des objectifs de qualité :

- si le titulaire ne respectait pas ses engagements et objectifs fixés dans le cadre de la loi EGALim, une pénalité de 15% du prix global des prestations effectuées dans l'année sera appliquée au début de l'année n+1.
- si le titulaire a été amené à modifier les menus annoncés sans concertation avec la collectivité, une pénalité de 5% du prix global des prestations effectuées dans l'année sera appliquée au début de l'année n+1.

5.4 PENALITE POUR TRAVAIL DISSIMULE

Une pénalité peut être appliquée au titulaire s'il ne s'acquitte pas des formalités prévues par les articles L.8221-3 à L.8221-5 du Code du travail.

Le montant des pénalités applicables est égal à 10 % du montant du marché.

Le montant de ces pénalités ne peut toutefois excéder celui des amendes encourues en application des articles L.8224-1, L.8224-2 et L.8224-5 du Code du Travail.

Si, dans le cadre du dispositif d'alerte, le titulaire n'a pas donné suite à la mise en demeure de régulariser sa situation, l'acheteur pourra soit appliquer les pénalités contractuelles, soit rompre le contrat, sans indemnités, aux frais et risques de l'entrepreneur.

5.5 AUTRES PENALITES

Pour non remise de documents

Dans le cadre du non-respect de la demande de fourniture de documents (certificat de provenance, facture d'achat, fiche technique... permettant de connaître la provenance des produits servis, résultats des contrôles d'hygiène, bilan annuel...), une pénalité de 30 € par jour ouvré de retard sera appliquée.

En cas de déclenchement par le titulaire des systèmes d'alarme

Une pénalité de 50 € sera appliquée.

En cas de perte d'une clé mise à la disposition du titulaire

50 € (en plus de la refacturation au titulaire du coût lié à une duplication ou à un changement de clé ou de serrure).

En cas de non-respect des consignes (port de sur-chaussures, consignes de rangement...)

50 € par manquement constaté

ARTICLE 6. PRIX ET REGLEMENT

6.1 PRIX

Les prix seront réputés fermes et définitifs pour la durée normale du marché et ajustables au 1^{er} janvier de la 2^{ème} année dans le cas d'une reconduction tacite.

Les prix sont établis sur la base des conditions économiques du mois d'août 2025. Ils sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation ainsi que tous les frais afférents à l'exécution des prestations (frais relatifs au conditionnement, à l'emballage, au transport jusqu'au lieu de livraison, frais relatifs à la facturation, etc.).

Les prix seront établis avec 2 chiffres maximum après la virgule.

Les prix appliqués sont des prix unitaires.

L'acheteur pourra commander auprès du titulaire des produits d'épicerie (assaisonnement, matière grasse) ou des éléments supplémentaires tels qu'une portion de riz cuit, une portion de purée de légumes. Les prix appliqués seront ceux du catalogue du titulaire.

Par dérogation à l'article 10.2. du CCAG-Fournitures courantes et services, le prix de règlement est celui en vigueur à la date de commande.

Rappel : l'interdiction relative à la vente à perte (article L. 420-5 du Code de Commerce) ne s'applique pas aux administrations qui ne sont pas des consommateurs au sens du commerce. En cours d'exécution, en cas d'évènements imprévisibles entraînant un bouleversement de l'équilibre de l'accord-cadre, il pourra être étudié au cas par cas des changements tarifaires, sur présentation de justificatifs écrits. Ce changement ne pourra se faire sans l'accord de l'acheteur.

6.2 VARIATION DES PRIX

Les prix unitaires sont, révisables à la date anniversaire de l'accord-cadre par application de la formule définie ci-après :

$$P = P_o \times (0.15 + 0.85 \frac{\ln}{I_o})$$

Dans laquelle :

P est le prix après révision,

P_o est le prix initial de l'accord-cadre

0,15 = partie fixe obligatoire

ln = Indice annuel des prix à la consommation – Base 2015 – Ensemble des ménages – France – Nomenclature Coicop 11.1.2.0.1. – Repas dans un restaurant scolaire ou universitaire - Identifiant INSEE n° 001765066 - Dernier indice connu à la date anniversaire de l'accord-cadre

I_o = Indice annuel des prix à la consommation – Base 2015 – Ensemble des ménages – France – Nomenclature Coicop 11.1.2.0.1. – Repas dans un restaurant scolaire ou universitaire - Identifiant INSEE n° 001765066 - Indice de l'année 2024.

Transmission des prix révisés :

Chaque titulaire transmettra ses prix révisés (bordereau des prix unitaires) au plus tard avec la 1^{ère} facture de la période révisée.

Traitement des arrondis :

Lors de la mise en œuvre de la formule de révision des prix les calculs intermédiaires et finaux seront effectués avec un maximum de quatre décimales par dérogation à l'article 10.2.3 du CCAG-Fournitures courantes et services, ce de la manière suivante :

- si la cinquième décimale est comprise entre 0 et 4 (ces valeurs incluses), la quatrième décimale est inchangée,
- si la cinquième décimale est comprise entre 5 et 9 (ces valeurs incluses), la quatrième décimale est arrondie à la décimale supérieure.

6.3 REGLEMENT DES COMPTES

L'envoi des factures est fait sur le portail Chorus Pro.

N° SIRET du Syrenor budget action sociale : 24350076600023

Afin de limiter le nombre de factures à traiter, le titulaire, s'il le peut, établira au début de chaque mois, une facture regroupant les livraisons effectuées le mois précédent. Le fournisseur devra effectuer une facture pour chaque crèche.

6.4 DELAIS DE PAIEMENT

Le délai maximum de paiement est de trente jours. En cas de dépassement de ce délai contractuel, le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage. A cette somme, s'ajoute le montant de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement fixé à 40 €.

ARTICLE 7. CLAUSES DE FINANCEMENT ET DE SURETE

7.1 AVANCE

Non concerné.

7.2 RETENUE DE GARANTIE

Il n'est pas prévu de retenue de garantie.

ARTICLE 8. RESILIATION DE L'ACCORD-CADRE

L'accord-cadre peut être résilié dans les conditions prévues aux articles 29 à 36 du CCAG - Fournitures courantes et services.

Il pourra être fait notamment application de l'article 32 du CCAG-Fournitures courantes et services qui prévoit la résiliation du marché pour faute du titulaire (après mise en demeure dans certains cas) et de l'article 36 relatif à l'exécution aux frais et risques du titulaire.

Par dérogation à l'article 33 du CCAG-Fournitures courantes et services, l'acheteur peut résilier l'accord-cadre pour motif d'intérêt général sans que le titulaire ne puisse prétendre à une indemnisation.

ARTICLE 9. LITIGES

En cas de litige, le tribunal administratif compétent sera celui de Rennes.

ARTICLE 10. DEROGATIONS

Les articles suivants du cahier des clauses particulières dérogent aux articles du cahier des clauses administratives générales fournitures courantes et services :

Objet	Article du présent C.C.P.	Article du C.C.A.G.
Exemplaire unique	1.6.	4.2.2.
Délai transmission attestation assurance	1.7.	9.2.
Pièces contractuelles	2	4.1.
Présentation des prestations	4	27.2.2.
Présence titulaire aux opérations de vérifications	4	27.3.
Délai opérations de vérification	4	28.2.
Admission, ajournement, réfaction, rejet	4	25
Pénalités	5	14
Détermination des prix de règlement	6.1.	10.2.
Révision prix	6.2.	10.2.3.
Résiliation pour motif d'intérêt général	8	33

CLAUSES TECHNIQUES

DEMANDES COMMUNES POUR TOUTES LES CRECHES

ARTICLE 11. ELABORATION DES MENUS

11.1 EQUILIBRE ET QUALITE DES MENUS ET FREQUENCE DE PRESENTATION DES ALIMENTS

L'élaboration des menus sera réalisée par le diététicien du titulaire. La fourniture des denrées, la fabrication et la livraison des repas devront garantir le respect des normes AFNOR en vigueur dans les domaines concernés.

Les menus devront répondre aux recommandations en vigueur du GEM-RCN et à ses évolutions relatives à la nutrition et au plan alimentaire PNNS en vigueur et donc garantir les points suivants :

- Adaptation à l'âge,
- Variété des plats proposés,
- Equilibre sur la journée, la semaine et le cycle des menus,

Les menus proposés devront être, à la fois, équilibrés et attrayants et susciter des habitudes alimentaires saines chez les enfants.

Le titulaire transmettra à chaque crèche ses menus pour tous les jours du mois au minimum 3 semaines avant (exemple : début février le titulaire transmet à l'acheteur les menus du mois de mars). Dans les 7 jours suivants, l'acheteur transmet au titulaire ses effectifs prévisionnels. Dans l'éventualité où un menu proposé ne conviendrait pas, l'acheteur se réserve la possibilité de demander au titulaire de modifier ce menu.

Le titulaire se conformera aux prescriptions suivantes :

- ne pas utiliser d'organisme génétiquement modifié (OGM) ni d'huile de palme.
- ne pas utiliser de produits carnés et de poissons reconstitués.
- les produits biologiques devront comporter sur leur emballage la marque d'un organisme de certification.

Les denrées alimentaires utilisées et tout particulièrement la viande de bœuf doivent respecter les législations existantes ou à venir en la matière et présenter toutes les garanties d'origine et de traçabilité.

Les fruits et légumes frais et de saison doivent être privilégiés et régulièrement proposés.

Les fruits devront être servis à l'unité et non en grammage et en bon état de consommation (maturité suffisante).

En aucun cas ne seront acceptés, lors de la livraison, des produits dont les DLC ou DLUO seraient atteintes. En cas de non-respect, les produits devront obligatoirement être échangés.

Pour certains déjeuners, l'acheteur pourra demander au titulaire ces menus dans une variante sans porc, ou sans viande, pour un nombre restreint de repas signalé au moment de la commande, et ce sans supplément de prix.

11.2 La Garantie de la sécurité alimentaire

Pour le bœuf :

- Viande bovine française de type « race à viande »
- Muscle exclusivement
- Aucune viande séparée mécaniquement
- Une maturation d'au moins 10 jours pour les viandes sous vide
- Les animaux, avant d'être abattus, auront subi le test de dépistage ESB (Encéphalopathie Spongiforme Bovine)

Pour le veau :

- Viande certifiée de moins de 6 mois d'origine française

Pour le porc :

- Age de moins de 7 mois label rouge et d'origine française
- Alimentations à 75% végétale minimum, sans farine ni graisse animale sans hormone de croissance

Pour la volaille :

- Viande label rouge, d'origine française
- Nourrie avec une alimentation 100% végétale sans Organisme Génétiquement Modifié (O.G.M)

Pour les poissons :

- Poissons frais ou surgelés (simple congélation et sans poly phosphate)
- Les filets seront sans arêtes sans peau, sans aucun additif poly phosphaté (alimentation excluant les farines d'origine animale terrestre, type farine de volaille, d'os...) et sans hormones de croissance.

Pour les fruits et légumes :

- Les produits devront être de première fraîcheur
- En application du principe de précaution, les produits proposés seront exempts d'Organisme Génétiquement Modifiés (O.G.M) et de résidus de pesticides ou présenteront des taux de résidus qui se situent dans les limites légalement autorisées.

11.3 REPAS ALLERGIQUE

Pour les convives présentant des allergies, le candidat précisera dans son offre s'il est en mesure de répondre à une alimentation spécifique pour un ou plusieurs convives ainsi que les conditions de fabrication de ces repas.

Si le titulaire peut répondre à ce type de demande, chaque responsable de crèche transmettra au titulaire le Protocole d'Accueil Individualisé (PAI).

Ces repas seront fournis au même prix que des repas normaux.

11.4 CAS PARTICULIERS DES PIQUE-NIQUES

Les pique-niques seront conditionnés de manière à pouvoir stocker séparément le froid (glacières) et le reste avec un minimum de manipulations.

Le titulaire aura à sa charge de mettre à disposition de l'acheteur les moyens de transport de ces repas dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur (glacières... qui seront restituées au titulaire).

Pour les pique-niques, le titulaire proposera une alternative à la bouteille d'eau en plastique (interdite suivant la loi EGAlim).

L'acheteur pourra demander au titulaire une variante sans porc, ou sans viande, pour un nombre restreint de repas de pique-niques, signalé au moment de la commande, et ce sans supplément de prix.

ARTICLE 12. OBJECTIFS QUALITATIFS DE LA PRESTATION

12.1 PRISE EN COMPTE ET SUIVI DE LA LOI AGRICULTURE ET ALIMENTATION (EGALIM)

La loi EGAlim prévoit la mise en œuvre de bonnes pratiques qui concerne ce marché. L'acheteur portera une attention particulière aux différents points pour la sélection du titulaire et dans le suivi de la qualité de la prestation :

- Les mesures visant à la réduction du gaspillage alimentaire,
- L'introduction d'un repas végétarien hebdomadaire,
- L'information des usagers sur la part des produits durables utilisés,
- La fourniture de 50 % de produits durable (**dans le respect des labels indiqués dans la loi EGAlim**) dont 20 % de produits bio avec évolution possible des objectifs,
- Le respect de la réglementation en matière de plastique à usage unique et de contenants de cuisson, réchauffe et service avec la proposition d'alternatives aux barquettes plastiques.

Le candidat présentera sa stratégie d'action sur ces différents points dans le mémoire méthodologique.

12.2 BILANS

Dans le mois suivant la date anniversaire du marché, le titulaire produira à l'acheteur un bilan de l'année écoulée. Ce bilan précisera le nombre et le type de prestations livrées ainsi que le montant pour chaque crèche livrée.

Il sera demandé au titulaire, à fréquence régulière, les bilans trimestriels des approvisionnements conformément à la loi EGAlim (notamment sur la part financière des approvisionnements en produits bio et avec label de qualité dans le cadre de la prestation).

12.3 ANIMATIONS THEMATIQUES

Le titulaire pourra proposer des animations thématiques qu'il détaillera dans le mémoire méthodologique. Les contenus et la fréquence des repas à thème seront ceux précisés dans l'offre du titulaire.

12.4 ENGAGEMENT DANS UNE PROGRESSION CONTINUE DE LA PRESTATION

Au travers de ce marché de restauration, la collectivité souhaite mettre en place une démarche de progrès continu au cours du marché. Pour cela, à la fin de chaque date d'anniversaire du marché, un bilan sera réalisé avec une analyse précise et des objectifs de progrès seront mis en place en co-construction avec le titulaire pour le renouvellement du marché chaque année.

La progression de la prestation pourra porter sur différentes thématiques à définir par la collectivité en concertation avec le titulaire (Exemples : Approvisionnements, préparation des repas, réduction du gaspillage alimentaire, animations, communication...).

Ainsi, au travers de leur candidature, les candidats s'engagent à participer activement à la progression continue de la prestation.

ARTICLE 13. FABRICATION, CONDITIONNEMENT ET TRANSPORT

13.1 HYGIENE ET SECURITE

Le titulaire du marché devra :

- Posséder un agrément sanitaire ouvrant droit à l'exécution du présent marché
- Fournir les justificatifs liés à cet agrément
- Fournir le rapport annuel établi lors de visite de la Direction Départementale de la Protection de la Population

Le titulaire devra impérativement conserver un repas témoin conformément à la législation.

Le titulaire conservera, au moins 3 jours après consommation, des plats témoins qui doivent rester à disposition des services officiels de contrôle en cas de toxi-infections alimentaires collectives. Les plats témoins doivent être représentatifs des différents plats distribués aux enfants et traités dans les mêmes conditions que les plats servis. Ils sont identifiés par une mention expresse apposée sur l'étiquette.

Les résultats des contrôles de l'hygiène réalisés par le titulaire notamment contrôles micro biologiques réguliers (au minimum un contrôle tous les 2 mois) devront être transmis, dans les meilleurs délais, sur simple demande de l'acheteur.

Dans le cadre du Plan Particulier de Mise en Sécurité face aux risques majeurs (PPMS) (par exemple en cas d'accidents majeurs qui entraîneraient un isolement de la crèche), le titulaire fournira dès le début du marché, sur chaque crèche, un repas froid de secours (payable si utilisé), en nombre suffisant pour un jour de consommation. Le titulaire aura à sa charge de contrôler régulièrement et d'échanger les produits arrivant à la date limite de consommation. **Ces repas froids de secours ne sont pas destinés à pallier les erreurs de livraison du titulaire.**

13.2 OBLIGATION DU TITULAIRE EN CAS DE SINISTRE OU DE GREVE

Le titulaire est tenu de prendre toutes les dispositions nécessaires en cas de sinistre ou de grève affectant les cuisines et / ou le transport de telle sorte que la continuité du service public soit maintenue. Pour ce faire il pourra notamment faire appel à un confrère qui, temporairement, assurera la mission à sa place, il est alors entendu que le Syrenor en sera informé. Ce confrère sera tenu aux dispositions présentées dans le présent marché.

13.3 TRANSPORT ET LIVRAISON

Le titulaire assure le transport des repas préparés dans ses cuisines en utilisant ses propres véhicules et à ses frais. Les véhicules nécessaires au service doivent être en parfait état de propreté et répondre aux prescriptions sanitaires en vigueur.

Le personnel préposé au transport et aux manipulations doit observer les règles de propreté les plus strictes.

Pour les repas en liaison froide, le titulaire mettra en œuvre un système de transport permettant d'éviter toute rupture de la chaîne du froid et de garantir une hygiène parfaite et la bonne conservation des produits. Il fournira le moyen de vérification du maintien de la chaîne de froid à réception de la livraison.

Les livraisons devront être conformes aux commandes et accompagnées d'un bon de livraison en deux exemplaires. Ce bon de livraison sera :

- 13.3.1 Si la livraison est effectuée durant les horaires d'ouverture des crèches :
signé par l'agent de restauration de la crèche concernée
- 13.3.2 Si la livraison est effectuée en dehors des horaires d'ouverture des crèches : déposé
dans la crèche concernée pour vérification à l'arrivée de l'agent de restauration.

Chaque bon de livraison comportera les indications suivantes :

- 13.3.3 L'identification du titulaire,
- 13.3.4 La référence de la commande
- 13.3.5 La nature des denrées alimentaires livrées et leur quantité,
- 13.3.6 Les poids bruts et nets livrés ou le nombre de pièces,
- 13.3.7 Les dates, heures et lieux de livraison,
- 13.3.8 Le nombre de colis,
- 13.3.9 La température des denrées livrées.

Lorsque pour des raisons justifiées, le titulaire est dans l'impossibilité de présenter à la livraison le menu commandé, il pourra, à titre exceptionnel, proposer un menu de substitution d'un niveau de qualité identique ou supérieur, avec accord du responsable de la crèche concernée.

13.4 CONDITIONNEMENT ET APPROVISIONNEMENT

Le conditionnement est effectué en contenants étanches en portions collectives et/ou individuelles. Ces contenants doivent répondre impérativement à toute sécurité alimentaire de remise en température des plats et à la réglementation en vigueur (ex : absence de bisphénol A...).

Le titulaire doit s'assurer de proposer des contenants compatibles avec les appareils de remise (ou maintien) en température et les armoires froides présents dans les différents sites de livraison.

Chaque contenant doit être étiqueté selon la normalisation en vigueur, avec à minima :

- 13.4.1 Le grammage,
- 13.4.2 Le nombre de parts,
- 13.4.3 La date de fabrication et la date limite de consommation,
- 13.4.4 La provenance des produits protéiniques,
- 13.4.5 Le temps de remise en température (pour les prestations en liaison froide).

Concernant les approvisionnements, il est demandé au candidat de se positionner dans son mémoire technique sur la part de produits « *Fait Maison* » qu'il propose dans sa prestation.

ARTICLE 14. DEMANDES SPECIFIQUES

14.1 COMPOSITION DES REPAS DU MIDI

	REPAS MIDI						commentaires
	ENTREES	ACCOMPAGNEMENTS	PROTEINES	LAITAGES	FRUITS	pain	
6-12 MOIS		200g de purée lisse de légumes bio	viande mixée 10g/jour ou 1/4 d'oeuf par jour Poisson 2 fois par semaine dont 1 poisson gras (type saumon, sardine...) (10g)	yaourt ou lait si l'enfant n'a pas de protéines + possibilité commande laitage à l'unité	100g de compote de fruits bio		une cuillère à café d'huile ou une noisette de beurre ajoutée dans le plat par jour / eau à volonté
12-18 MOIS		200g de : - écrasé de légumes bio - 1/2 féculents (pommes de terre, pâtes, riz...) et 1/2 légumes bio (ne pas mélanger ces deux éléments les enfants trient) - 2 fois par semaine des légumes secs (lentilles, pois chiches...)	viande hachée 20g/jour ou 1/3 d'oeuf par jour Poisson 2 fois par semaine dont 1 poisson gras (type saumon, sardine...) (20g)	yaourt ou fromage (20g)	100g de compote de fruits bio fruits bien mûrs bio	pain s'il n'y a pas eu de féculents dans le plat et possibilité de commander du pain à l'unité	2 cuillères à café d'huile ou noisettes de beurre par jour / eau à volonté
+ 18 MOIS	30 / 40g de Crudités / salade de pâtes, de lentilles...	200g de : - morceaux de légumes bio - 1/2 féculents (pommes de terre, pâtes, riz...) et 1/2 légumes bio (ne pas mélanger ces deux éléments les enfants trient) - 2 fois par semaine des légumes secs (lentilles, pois chiches...)	morceaux de viande 30g/jour ou 1/2 œuf Poisson 2 fois par semaine dont 1 poisson gras (type saumon, sardine...) (30g)	yaourt ou fromage (20g)	100g de compote de fruits bio 40g pâtisserie fruits bio	pain s'il n'y a pas eu de féculents dans le plat et possibilité de commander du pain à l'unité	2 cuillères à café d'huile ou noisettes de beurre par jour / eau à volonté

Suggestions

- Réduire les emballages plastiques / ajuster les portions au nombre d'enfants pour limiter le gaspillage alimentaire
- Ne pas mélanger les légumes et les féculents dans la même barquette car les enfants trient...
- Proposition d'épices occasionnellement pour l'éveil du goût
- Pour les repas sans porc ou sans viande : possibilité de commander poisson / oeuf / fromage
- Possibilité de commander des constantes purées de légumes ou compotes de fruits ou laitage pour les enfants en cours de diversification alimentaire

14.2 COMPOSITION DES GOUTERS

	GOUTER		
	LAITAGES	FRUITS	PRODUITS CEREALIERES
6-12 MOIS	Yaourt lait maternel ou lait infantile (ne pas dépasser 500ml/ jour)	100g de compote de fruits bio	boudoirs ou cracottes ou pains... en fonction des possibilités du jeune enfant
12-18 MOIS	yaourt ou fromage (20g) lait maternel ou lait infantile (ne pas dépasser 800ml/ jour)	100g de compote de fruits bio fruits bien mûrs bio	gâteaux secs ou pain avec possibilité de commander du pain supplémentaire
+ 18 MOIS	yaourt ou fromage (20g)	100g de compote de fruits fruits bio	gâteaux secs ou pain + occasionnellement confiture ou chocolat avec possibilité de commander du pain supplémentaire

14.3 COMPOSITION DES PIQUE-NIQUES

ELEMENTS DE REPAS POUR PIQUE-NIQUE						
	REPAS MIDI					
	ENTREES	ACCOMPAGNEMENTS	PROTEINES	LAITAGES	FRUITS	pain
6-12 MOIS						
12-18 MOIS						
+ 18 MOIS	30/40g de : - tomates cerises melon pastèque bâtonnets de carottes - olives	200g de : - chips de pomme de terre sans sel - chips de légumes - cake de légumes - quiche de légumes - popcorn sans sel	- mini sandwich composé de pain de mie avec du thon ou des blanc de poulet - pain de mie avec des rillettes de maquereau	yaourt à boire ou fromage à pâte molle (20g) ou produits lacté type milkshake (125g)	compote à boire de fruits bio 40g gâteau / clafoutis... fruits bio	(déjà présent dans les sandwiches)

	GOUTER			
	LAITAGES	FRUITS	PRODUITS CEREALIERES	commentaires
6-12 MOIS				
12-18 MOIS				
+ 18 MOIS	yaourt à boire ou fromage à pâte molle (20g) ou produits lacté type milkshake (125g)	compote à boire de fruits bio fruits bio	gâteaux secs ou pâtisseries	eau à volonté

Les coordonnées et particularités de livraison des crèches sont les suivantes :

Grande crèche « Bulle d'éveil » à La Chapelle des Fougeretz

8 rue de Lechlade 35520 LA CHAPELLE DES FOUGERETZ

Tél. : 09.99.66.57.09

Mail : mac.lachapelledesfougeretz@syrenor.fr

Jours et horaires de fonctionnement : du lundi au vendredi de 7 h 45 à 18 h 45

Heure de livraison maximum : pour les repas, les goûters et les pique-niques 10h.

Conditions de livraison : pour accéder aux zones de livraison, le livreur devra s'équiper de sur-chaussures.

Il assurera la mise en place dans les armoires froides.

Crèche « Calin Copain »

30 avenue Pinault 35740 PACE

Tél. : 02.23.41.30.37

Mail : calin.copain@syrenor.fr

Jours et horaires de fonctionnement : du lundi au vendredi de 7 h 45 à 18 h 45

Heure de livraison maximum : pour les repas, les goûters et les pique-niques 10h.

Conditions de livraison : pour accéder aux zones de livraison, le livreur devra s'équiper de sur-chaussures.

Il assurera la mise en place dans les armoires froides.

Petite crèche « Petit Moulin »

2, avenue de la Croix du Vivier 35850 GEVEZE

Tél. : 02.99.69.07.49

Mail : petit.moulin@syrenor.fr

Jours et horaires de fonctionnement : du lundi au vendredi de 7 h 45 à 18 h 45

Heure de livraison maximum : pour les repas, les goûters et les pique-niques 10h.

Conditions de livraison : pour accéder aux zones de livraison, le livreur devra s'équiper de sur-chaussures.

Il assurera la mise en place dans les armoires froides.

Petite crèche « Caramel et Chocolat »

4 rue Pierre Texier 35760 MONTGERMONT

Tél. : 02.99.68.84.37

Mail : caramel.chocolat@syrenor.fr

Jours et horaires de fonctionnement : du lundi au vendredi de 7 h 45 à 18 h 45

Heure de livraison maximum : pour les repas, les goûters et les pique-niques 10h.

Conditions de livraison : pour accéder aux zones de livraison, le livreur devra s'équiper de sur-chaussures. Il assurera la mise en place dans les armoires froides.

Dans l'éventualité où le titulaire ne pourrait livrer durant les horaires d'ouverture des crèches, les clefs et codes d'accès lui seront fournis sous son entière responsabilité.

ARTICLE 15. ESTIMATION DES QUANTITES ANNUELLES PAR STRUCTURES**15.1 REPAS**

Type de repas	Nombre moyen journalier	Fréquence annuelle	Nombre total annuel
6-12 mois	21	235	4 935
12-18 mois	21	235	4 935
+ 18 mois	45	235	10 575

15.2 GOUTERS

Type de gouter	Nombre moyen journalier	Fréquence annuelle	Nombre total annuel
6-12 mois	23	235	5 405
12-18 mois	17	235	3995
+ 18 mois	47	235	11 045

15.3 PIQUE-NIQUES

Type de gouter	Nombre total annuel
+ 18 mois	80

Chapitre V - Déclaration du titulaire ou du candidat

Le candidat affirme sous peine de résiliation de plein droit de son marché, ou de sa mise en régie, à ses torts exclusifs ou de ceux de la société qu'il représente, qu'il ne tombe pas sous le coup de l'interdiction découlant de l'article 44 du Code des Marchés Publics (C.M.P);

Le candidat atteste sur l'honneur :

- que le travail sera réalisé par des salariés recrutés régulièrement au regard du Code du Travail.
- qu'il est en règle au regard de la législation sur les travailleurs handicapés (article 43 du C.M.P)
- qu'il a satisfait à ses obligations fiscales ou sociales.

Les attestations ou certificats des organismes sociaux et fiscaux devront être remis au plus tard dans un délai de dix jours. Si le candidat ne peut produire ces documents dans le délai imparti, l'offre est rejetée et la candidature éliminée.

Je soussigné (nom, prénom) :

agissant au nom et pour le compte de :
(intitulé complet et forme juridique de la société)

domicilié :

n° de téléphone :

E-mail :

ayant son siège social à :
(adresse complète et n° de téléphone)

immatriculation à l'INSEE :

- n° d'identité d'entreprise (SIREN 9 chiffres) :
- code d'activité économique principale (APE) :
- numéro d'inscription au registre du commerce :

après avoir pris connaissance du présent document, **que je déclare accepter sans modification ni réserve.**

1°) M'engage, conformément aux stipulations du présent document, à exécuter les prestations demandées, objet du marché, dans les conditions indiquées ci-dessus :

Offre de base :

	<u>Déjeuner</u>	<u>Goûter</u>	<u>Unité individuelle</u>	<u>Pique-nique</u>
Montant unitaire H.T.				
Taux de T.V.A en vigueur				
Montant T.T.C (en chiffres)				
Montant T.T.C (en toutes lettres)				

A l'unité : purée de légumes, purée de fruits ou riz.

Mon offre de base m'engage pour la durée de la validité fixée à 1 an, renouvelable une fois.

ou offre relative à la variante (menu comportant **dans sa totalité** des aliments issus de l'Agriculture Biologique, excepté la viande et le poisson) :

	<u>Déjeuner</u>	<u>Goûter</u>	<u>Unité individuelle</u>	<u>Pique-nique</u>
Montant unitaire H.T.				
Taux de T.V.A en vigueur				
Montant T.T.C (en chiffres)				
Montant T.T.C (en toutes lettres)				

A l'unité : purée de légumes, purée de fruits ou riz.

Mon offre relative à la variante m'engage pour la durée de la validité fixée à 1 an, renouvelable une fois.

2°) Affirme sous peine de résiliation de plein droit du marché, ou de sa mise en régie, à mes torts exclusifs, ou aux torts exclusifs de la société pour laquelle j'interviens, que je ne tombe pas ou que ladite société ne tombe pas sous le coup de l'interdiction découlant de l'article 50 modifié de la loi n° 52-401 du 14 avril 1952.

3°) Demande que le Syrenor règle les sommes dues au titre du présent marché en faisant porter le montant au crédit du compte suivant :

Bénéficiaire :
Etablissement tenant le compte du bénéficiaire :
Code établissement :
Code guichet
Numéro du compte :

Joindre un IBAN

A , **le**

Le candidat, Nom :

Signature (précédée de la mention “ Lu et approuvé ”) et **cachet de la société**

Est acceptée l'offre de base ou l'offre relative à la variante (*)
pour valoir acte d'engagement :

à :

le :

Le Pouvoir Adjudicateur
Monsieur Laurent PRIZÉ,
Président du Syrenor.

(* Rayer la mention inutile)

Notification du marché :

La notification transforme le projet de marché en marché et le candidat en titulaire.
Cette remise peut être opérée par lettre recommandée avec accusé de réception.
Dans ce cas, la date d'effet du marché est la date portée sur l'avis de réception postal.

En cas de remise contre récépissé, le titulaire signera la formule ci-dessous :

RECU A TITRE DE NOTIFICATION,

UNE COPIE CERTIFIEE CONFORME DU PRESENT MARCHE.

A , le

Le Titulaire

Avertissement :

Le présent document a pour objet de servir de support unique pour la passation du marché dont l'objet est indiqué au Chapitre I et II.

Il contient à la fois :

- *le règlement de la consultation (Chapitre III)*
- *le Cahier des Clauses Particulières (Chapitre IV)*
- *l'Acte d'Engagement (Chapitre V)*