



MARCHE DE DENREES ALIMENTAIRES ET DE PRODUITS DE RECEPTION 2021 – COLLEGE IQBAL MASIH (0932273R)  
CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES TECHNIQUES ET PARTICULIERES

**MARCHE PUBLIC DE LIVRAISON DE DENREES ALIMENTAIRES ET DE  
PRODUITS DE RECEPTION POUR LE COLLEGE IQBAL MASIH**

**Cahier des clauses administratives techniques et particulières – CCATP -  
Consultation lancée pour la passation d'un marché à procédure adaptée référencée  
MARCHE DE DENREE 2023, en application de l'article 27 du code des marchés  
publics issu du décret n°2016-360 du 25/03/2016**

**Personne publique contractante :**

**Dénomination : COLLEGE IQBAL MASIH**  
**TYPE D'ACHETEUR : Etablissement public local d'enseignement (EPL)**  
**Adresse : 6, rue Jeumont 93 210 LA PLAINE SAINT-DENIS**  
**Téléphone : 01 49 46 29 55 / 06 71 83 65 27**  
**Fax : 01 49 46 03 62**  
**Email : [int.0932273r@ac-creteil.fr](mailto:int.0932273r@ac-creteil.fr)**

**Personne responsable du marché : MME Mathilde LA MACHE, Principale**

**Personne responsable du suivi de l'exécution du marché : M. Philippe BARRA,  
Gestionnaire**

**Comptable assignataire : M. Brice DJEDJE, Agent Comptable du collège Iqbal Masih**

**DATE DE LIMITE DE REMISE DES OFFRES :**

**Vendredi 9 décembre 2022 - 17h**

MARCHE DE DENREES ALIMENTAIRES ET DE PRODUITS DE RECEPTION 2021 – COLLEGE IQBAL MASIH (0932273R)  
CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES TECHNIQUES ET PARTICULIERES

Objet du marché .....	3
Etendue du marché : .....	3
Pour les points S1 et F1 : .....	3
Estimation non contractuelle du volume de repas à servir : .....	3
Pour les points F2 et F3 : .....	3
Pour information : .....	3
Description du marché .....	4
S1- Service : Assistance à la confection des menus .....	4
ELABORATION DES MENUS .....	4
Obligations du prestataire.....	5
F1 -Fourniture de la matière d’œuvre nécessaire à la confection des menus validés.....	7
F2 -Fourniture de la matière d’œuvre nécessaire à la distribution de panier-repas.....	8
F3 fourniture de matière d’œuvre pour les repas de réception de l’établissement .....	9
Durée et Prix du Marché .....	9
Durée du marché : .....	9
Prix du marché : .....	9
Actualisation.....	10
Délais et pénalités : .....	10
Critères de choix.....	11
Publication du marché.....	11
Modalités de réponse.....	11

## Objet du marché

Le présent marché est à la fois un marché de prestation de service et de fourniture des denrées nécessaires à la confection des repas journaliers du Collège Iqbal Masih de Saint-Denis et des activités de réception du Collège.

Le marché comprend une prestation de service d'assistance à la confection des menus du service de restauration, ci-après désigné « S1 ».

Il comprend également une prestation de fourniture de matière d'œuvre :

- Pour la confection des menus validés pour le service de restauration (ci-après désignée « F1 ») ;
- Pour la fourniture ponctuelle de la matière d'œuvre nécessaire à la confection de panier-repas (ci-après désignée « F2 ») ;
- Et pour la fourniture ponctuelle de la matière d'œuvre nécessaire à la confection de buffets (ci-après désignée « F3 »).

## Etendue du marché :

### *Pour les points S1 et F1 :*

L'obtention du marché par le titulaire garantit l'exclusivité de la prestation pour les points S1 et F1 pendant la durée du marché. Un service de restauration est assuré les lundis, mardis, jeudis et vendredis soit une estimation de 140 jours par année scolaire.

### *Estimation non contractuelle du volume de repas à servir :*

Le nombre prévisionnel de repas pour l'année scolaire 2022/2023 est d'environ 22 000 repas.

Le nombre de repas servis en moyenne au cours des 2 dernières années est donné ci-dessous à titre indicatif (hausse constatée depuis la rentrée – effet estompé des vagues covid) :

- En 2021/2022 : 185 repas par jour (1<sup>er</sup> trimestre) ; 170 repas par jour (2<sup>ème</sup> trimestre), 134 repas (3<sup>ème</sup> trimestre)
- En 2020/2021 : 163 repas par jour (1<sup>er</sup> trimestre) ; 150 repas par jour (2<sup>ème</sup> trimestre), 87 repas (3<sup>ème</sup> trimestre)

### *Pour les points F2 et F3 :*

L'obtention du marché par le titulaire ne garantit pas d'engagement sur les volumes à servir par réception ou par jour de sorties scolaires.

L'obtention du marché par le titulaire ne garantit pas d'engagement sur l'exclusivité du marché pour ces prestations.

### **Pour information :**

Point F2 : La commande de panier-repas à livrer se fera par sorties scolaires.

MARCHE DE DENREES ALIMENTAIRES ET DE PRODUITS DE RECEPTION 2021 – COLLEGE IQBAL MASIH (0932273R)  
CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES TECHNIQUES ET PARTICULIERES

Point F3 : Le calendrier annuel prévisionnel des réceptions du Collège Iqbal Masih comprend :

- Un buffet froid de rentrée pour environ 90 personnes
- 5 Conseils d'Administration par an pour environ 20 personnes (maximum)
- Un buffet froid de fin d'année pour environ 90 personnes

## **Description du marché**

### ***SI- Service : Assistance à la confection des menus***

#### **ELABORATION DES MENUS**

Le titulaire s'engage à fournir au Collège une proposition de menus pour le trimestre scolaire à venir et au plus tard un mois avant le début du trimestre.

Les propositions de menus doivent être validées par le collège Iqbal Masih via le pouvoir adjudicateur ou son représentant. Au plus tard quinze jours avant chaque repas prévu, le client renverra au prestataire les propositions de menus modifiés. Celles-ci devront être corrigées par le prestataire afin de vérifier l'adéquation des menus avec la réglementation applicable, notamment en termes d'équilibre nutritionnel et de fréquence d'apparition des aliments. Les menus seront définitivement arrêtés par la nutritionniste du prestataire.

Au plus tard une semaine avant chaque semaine de restauration, les menus définitifs seront envoyés au client par le prestataire.

Le décompte précis des repas à servir sera établi par le pouvoir adjudicateur ou son représentant et communiqué au fournisseur au plus tard quinze jours avant la semaine de repas par tous moyens de télécommunication (fax, téléphone, mail). La facture mensuelle devra présenter le détail journalier des repas facturés.

Des ajustements de quantités de repas peuvent être transmis par téléphone ou par télécopie au prestataire :

- Jusqu'à mardi 17h00 pour les repas du lundi et du mardi de la semaine suivante.
- Jusqu'à Vendredi 17h00 pour les repas du Jeudi et du Vendredi de la semaine suivante.

Le titulaire doit désigner nominativement un interlocuteur attitré, joignable de 8h00 à 14h00 les jours d'ouverture du Collège, pouvant engager le prestataire et capable de modifier menus, commandes et quantités.

Récapitulatif du cycle de confection des menus (S1) :

QUI ?	QUOI ?	QUAND ?
<b>Le prestataire</b>	- Proposition de menus	- Par trimestre  - Au plus tard un mois avant le début de chaque trimestre (sauf 1ère échéance)
<b>Le client</b>	- Validation des menus et renvoi des modifications au prestataire	- Chaque mois ;  - Au plus tard quinze jours avant la semaine de repas
<b>Le client</b>	- Transmission des prévisions d'effectifs  - Ajustement éventuel des Prévisions d'effectifs	- Au plus tard quinze jours avant la semaine de repas  - Mardi 17h00 pour les repas du Lundi et Mardi de la semaine suivante ;  - Vendredi 17h00 pour les repas du Jeudi et Vendredi de la Semaine suivante
<b>Le prestataire</b>	- Vérification de la conformité des modifications	- A chaque modification de menu
<b>Le prestataire</b>	- Transmission des menus corrigés définitifs au client	- Au plus tard 8 jours avant la semaine de repas concernés

## Obligations du prestataire

### Respect des règles d'équilibre nutritionnel

Le titulaire doit prendre connaissance de la circulaire BOEN « restaurants scolaires » - composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments- circulaire n°2001 – 118 du 25 juin 2001.

Le titulaire devra se conformer à l'objectif n° 2 de la circulaire n°2001-216 du 2 décembre 2011 ainsi qu'au décret n°2011-1227 du 30/09/2011 du Ministère de l'Education Nationale.

Le titulaire devra également certifier, lors de la phase de vérification des menus renvoyés par le client au prestataire la qualité des repas par un/e nutritionniste de sa société.

### Respect des préconisations du GEM-RCN pour les enfants scolarisés, adolescents et adultes

Le titulaire doit respecter les règles essentielles de l'équilibre alimentaire. Il doit en particulier observer les dispositions de la « Recommandation relative à la nutrition GEM/RCN » du 10 octobre 2011 portant sur l'amélioration des fibres, du fer, du calcium, des vitamines.

Seuls les grammages maximums, recommandés pour ce type de convives par le GEM/RCN devront être retenus et servis par le titulaire afin que chaque convive ait la quantité qui lui est nécessaire en

fonction des règles de la nutrition correspondant à son âge et à son activité, sans excès, mais surtout sans insuffisance.

### **Composition des menus :**

Le prestataire s'engage à transmettre trimestriellement des menus pour les semaines du trimestre à venir. Chaque menu comprendra six catégories :

1. Hors d'œuvre
2. Protéine
3. Légumes ou féculents
4. Laitages
5. Desserts
6. Pain

Dans chaque catégorie (à l'exception de la 6<sup>ème</sup> catégorie), le menu présenté par le prestataire doit comporter deux offres quantifiées : par exemple pour une prévision de 200 repas : « œufs mimosa : 115 ; pamplemousse : 85 ».

Pour la catégorie 2 (protéine) l'une des offres devra impérativement être un produit de la mer. Le produit de la mer représentera 35 % de l'effectif prévisionnel.

L'offre de viande devra être exhaustive (d'origine bovine, porcine, ovine, caprine + volailles)

Une fois par mois un menu 100% végétarien remplacera viande et produit de la mer avec apport de protéines végétales.

Pour la catégorie 4 « Laitages », l'une des offres devra impérativement être un fromage alternativement à pâte molle, à pâte dure, ou un fromage AOP.

Les laitages de type yaourt nature et/ou fromages blancs seront livrés avec leur part de sucre en poudre. Les fromages seront livrés en conditionnement individuel.

Pour la catégorie 5 « desserts » l'une des offres sera « fruit de saison ». Les livraisons bi-hebdomadaires devront permettre au client d'élaborer une composition offrant trois fruits différents chaque jour.

Le titulaire ne pourra pas livrer de denrées dont les ingrédients sont étiquetés avec présence d'organismes génétiquement modifiés (OGM).

Le client peut apporter des modifications à chaque menu dans les limites suivantes :

- Modifier un plat par catégorie
- Modifier la répartition d'effectifs à l'intérieur de chaque catégorie.

### **Repas spécifiques :**

Au cours de la dernière semaine de l'année civile, le prestataire proposera un menu amélioré comprenant notamment friandises et boisson gazeuse. A titre exceptionnel ce repas amélioré fera l'objet d'une facturation au tarif F1 + 50%.

Le titulaire pourra prévoir dans son cycle de menus des repas à thème ou des repas festifs si l'organisation de ces repas ne donne pas lieu à tarification exceptionnelle.

Le client sera prévenu au moins 15 jours à l'avance de tout repas festif ou à thème retenu par le collège. Le client pourra demander au prestataire au plus tard 15 jours à l'avance l'organisation d'un repas à thème.

Deux fois par mois outre le repas végétarien, le titulaire proposera un repas « éco-responsable » aux demi-pensionnaires pour leur permettre de goûter à des produits issus de l'agriculture biologique tels que définis par le règlement CE sur l'agriculture biologique n° 2092/91 et le règlement n° 1804/1999.

Les repas bio ne donneront pas lieu à tarification exceptionnelle. Si le titulaire ne peut pas fournir un repas bio à ce tarif, le pouvoir adjudicateur se réservera le droit de passer par un prestataire de son choix pour ces jours de service (deux jours par mois). Le titulaire sera alors néanmoins obligé de fournir les denrées d'épicerie nécessaires à la confection de ce repas.

Afin d'éviter une rupture dans la continuité du service consécutif à une impossibilité exceptionnelle de livraison (relevant du cas de force majeure) ou à un mouvement de grève, le prestataire devra livrer en début d'année scolaire un « stock-tampon de secours ». Le prestataire est tenu de compléter, reconstituer ou remplacer en cas d'utilisation totale ou partielle ce « stock-tampon de secours ». Le « stock-tampon de secours » se compose de la matière d'œuvre nécessaire à la préparation d'un plat complet unique : un plat cuisiné comprenant féculents et protéines tels que raviolis, hachis-parmentier ou lasagnes ...). Le « stock-tampon de secours » doit permettre de nourrir l'effectif prévu en début de mois. Le prestataire doit s'assurer du respect des DLUO et DLC, en intégrant dans ses propositions de menus le « stock-tampon de secours » avant sa date limite de péremption et en le renouvelant.

### ***F1 -Fourniture de la matière d'œuvre nécessaire à la confection des menus validés***

Le marché de fourniture (F1) comprendra la détermination des denrées alimentaires nécessaires à la confection des menus validés en fonction d'un effectif prévisionnel transmis mensuellement par le client.

Le marché de fourniture (F1) comprendra également la commande de la matière d'œuvre auprès de prestataires tiers. Les commandes devront être transmises au client par le moyen d'un programme de livraison (bons de livraison).

Sur chaque bon de livraison, les dates de consommation du repas devront apparaître.

Le client souhaite que dans la mesure du possible les livraisons soient effectuées :

- Le Lundi pour les repas du jeudi et du vendredi de la même semaine ;
- Le Mercredi pour les repas du lundi et du mardi de la semaine suivante.
- Les livraisons de pain seront impérativement quotidiennes.

Les livraisons s'effectueront impérativement entre 6h45 et 9h30.

Le transporteur devra se présenter directement au réceptionnaire avant de commencer tout déchargement. Il sera tenu de respecter le temps nécessaire aux opérations de contrôle qui porteront sur :

MARCHE DE DENREES ALIMENTAIRES ET DE PRODUITS DE RECEPTION 2021 – COLLEGE IQBAL MASIH (0932273R)  
CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES TECHNIQUES ET PARTICULIERES

- Le contrôle des engins de transport : n° d'immatriculation du véhicule, nom du transporteur, propriété de l'engin de transport et des récipients, état des chargements (absence de produits écrasés ou d'objets indésirables), température.
- Le contrôle des produits : quantité, état de conditionnement (sacs percés, emballages cabossés), étiquetage (nom du produit, estampille, D.L.C., D.L.U.O.), température (entre 2 conditionnements et à cœur).

Les fournitures seront accompagnées d'un bon de livraison qui sera déposé au chef de cuisine ou son représentant indiquant :

- Le nom du titulaire du marché et son adresse
- La date de la livraison
- La référence de la commande
- Les caractéristiques essentielles de la fourniture (qualité, etc...)
- Les quantités livrées
- Les prix unitaires totaux

Le double du bon de livraison, signé par le gestionnaire, vaudra procès-verbal de réception. En cas de contestation, le bon de livraison constituera la seule pièce faisant foi.

Les produits, quels que soient leur préparation, conditionnement ou préparation devront répondre à toutes les normes en vigueur pour la restauration collective.

Les vérifications de salubrité, de qualité et de quantité puis la réception seront effectuées par le gestionnaire ou le chef de cuisine.

Une décision de rejet de la marchandise s'imposera en cas de non-respect des normes relatives à la sécurité et à l'hygiène alimentaires.

## ***F2 -Fourniture de la matière d'œuvre nécessaire à la distribution de panier-repas***

Le marché de fourniture F2 comprend la fourniture de la matière d'œuvre nécessaire à la distribution de panier-repas dans l'établissement, selon nécessité ou projets.

La composition-type minimale d'un panier-repas devra suivre les prescriptions suivantes :

- Portion individuelle de Chips de 30g (Entrée) ;
- Salade composée de 250 g (Plat principal) ;
- Eau minérale plate en bouteille de 50 cl (Boisson)
- Fruit de saison facilement transportable (Dessert)
- Fromage en portion facilement transportable (Laitage)
- Pain individuel de 50 g
- Sac plastique

Le client informera le prestataire de la quantité de panier-repas nécessaire au plus tard une semaine avant le jour de la sortie. La livraison devra avoir lieu au plus tard :

- Le lundi pour une sortie prévue le jeudi ou le vendredi de la même semaine ;



- Le mercredi pour une sortie prévue le lundi ou le mardi de la semaine suivante.

Le coût de cette prestation sera inclus dans la facturation mensuelle du prestataire et sera détaillé comme suit :

- Nombre de panier-repas organisé par jour
- Coût du panier-repas, égal au coût unitaire par repas du service de restauration.

### ***F3 fourniture de matière d'œuvre pour les repas de réception de l'établissement***

Le marché de fourniture F3 comprendra les livraisons de denrées alimentaires (mie de pain pour des préparations toastées, préparations à toaster, eau, boissons gazeuses, gâteaux salés et sucrés...) nécessaires à la confection des buffets de réception de l'établissement.

Le marché F3 est un marché à bon de commande. Le prestataire établira un devis, à la demande du client. La demande du client précisera le menu et le nombre de convives. Le devis devra détailler le prix d'approvisionnement obtenu par le prestataire auquel sera appliquée une marge sur le coût d'approvisionnement. Ce taux de marge constituera un des critères d'attribution du marché.

La livraison devra avoir lieu au plus tard :

- Le lundi pour une réception prévue le jeudi ou le vendredi de la même semaine ;
- Le mercredi pour une réception prévue le lundi ou le mardi de la semaine suivante.

## **Durée et Prix du Marché**

### ***Durée du marché :***

Le présent marché comprenant les 4 prestations S1- F1, F2 et F3 sera conclu pour une durée de 1 an à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2023, renouvelable deux fois au plus. En cas de passage en office livré sur décision du conseil départemental de Seine Saint-Denis, le présent contrat prendra fin par lettre recommandée avec AR au moins deux mois avant la date du changement de système.

Au démarrage du contrat, dès la notification du marché, le prestataire définira unilatéralement les menus du 1<sup>er</sup> mois. Les volumes de repas F1 seront transmis par l'intendance du collège au moment de la notification du marché au prestataire.

### ***Prix du marché :***

L'intégralité des prestations S1, F1 et F2 seront facturées mensuellement selon un coût unique. Il est nécessaire d'indiquer un tarif unitaire par repas.

La facturation mensuelle indiquera :

- Le nombre de repas F1 par jour multiplié par le prix unitaire ;
- Le cas échéant, le nombre de panier-repas F2 multiplié par le prix unitaire ;

La prestation F3 fera l'objet d'une facturation semestrielle au 30 juin et au 31 décembre de l'année courante. Les factures semestrielles devront détailler les devis acceptés mis en facturation.

Le prix unitaire T.T.C. par participant (pas de gratuité) doit comprendre :

- La fourniture (Prestation F1) des repas les lundi, mardi, jeudi et vendredi travaillés des périodes scolaires du Collège
- Le prix du nombre des éventuels panier-repas « produits secs » (Prestation F2) qui seront distribués sur demande de l'établissement, lors des sorties pédagogiques, égal au prix du repas facturé au service de restauration (pas de hausse possible)
- Le prix du marché résultant des modalités de calcul indiqué revêtira la forme d'un prix forfaitaire global qui est réputé rémunérer l'ensemble de la prestation. Aucune rémunération complémentaire ne pourra être versée au titulaire pour la réalisation des prestations définies.

### ***Actualisation***

Le prestataire pourra proposer une actualisation du prix pour les prestations S1, F1 et F2. Les indices retenus devront impérativement être en relation avec l'objet du marché : Indice de main d'œuvre et indice des prix des denrées alimentaires hors tabac.

La composition de la formule d'indexation et les indices d'actualisation retenus constitueront un critère d'attribution du marché.

### ***Délais et pénalités :***

Le collège procédera au paiement des sommes dues au titulaire dans les meilleurs délais et au maximum dans les 30 jours suivant la date de réception de la facture.

En cas d'erreurs de livraison, une pénalité sera appliquée sans information préalable sur la facturation du mois au cours duquel s'est produit l'incident constaté par le client et directement porté sur le bon de livraison.

Pénalités :

- Lorsque le client constatera une erreur de livraison, il la signalera par tout moyen au prestataire. Ce dernier devra faire livrer la quantité manquante au plus tard le jour prévu de consommation. A défaut de 2<sup>nd</sup>e livraison dans le délai, le client sera en droit d'appliquer une pénalité forfaitaire de trente euros (30 €) TTC.
- Les livraisons non conformes suivies d'un refus de la marchandise entraîneront également une pénalité de trente euros (30 €) TTC.

Pour information, les motifs de non-conformité pourront porter sur les températures et le conditionnement des livraisons.

Non-conformité de températures : température de livraison maximale relevée à la sortie du camion de livraison (tolérance en surface) :

- Surgelés : -15°C ;
- Poissons Mollusques, Crustacés : 0°C ;
- Viandes Hachées : 0°C
- Viandes : +5°C
- BOF : +6°C
- 4<sup>ème</sup> gamme et légumes prêts à l'emploi : +6°C
- Fruits et légumes : +12°C

Non-conformité d'emballage :

MARCHE DE DENREES ALIMENTAIRES ET DE PRODUITS DE RECEPTION 2021 – COLLEGE IQBAL MASIH (0932273R)  
CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES TECHNIQUES ET PARTICULIERES

- Conserves abimées ;
- Produits à DLUO et DLC dépassées ;
- Cartons de surgelés déformés, mouillés ou avec présence de givre ;
- Poches sous-vide gonflées

Lorsque le client constatera une livraison non conforme, il la signalera par tout moyen au prestataire. Ce dernier devra faire livrer une marchandise de remplacement conforme au plus tard le jour prévu de consommation afin de se libérer de la pénalité.

- Livraison en retard : Les livraisons devront avoir lieu entre 6h45 et 9h30. Tout retard de livraison supérieur à trente minutes entraînera un courrier électronique de mise en demeure sommant le prestataire de prendre les dispositions nécessaires auprès du tiers effectuant la livraison pour son compte. Tout nouveau retard de livraison concernant le même tiers dans les trente jours calendaires suivant la mise en demeure entraînera une pénalité forfaitaire de trente euros (30 €) TTC par retard. Trente jours de livraison sans retard pour un tiers rendent caduque la mise en demeure.

### ***Critères de choix***

Afin de déterminer l'offre économiquement la plus avantageuse, il sera tenu compte des critères pondérés énumérés ci-après :

Critères de Prix : 50%

- Prix de facturation des prestations S1, F1 et F2 : 45% ;
- Taux de marge choisi par le prestataire pour la prestation F3 : 5% ;

Critères Qualitatifs : Appréciés à partir notamment d'un mémoire technique : 50%

- Qualité de la livraison des denrées (en une seule fois, dans le même camion) : 15 %
- Expériences de confection de repas bio en cantine scolaire 15%.
- Performance et ergonomie du logiciel informatique : 15%
- Expérience de la société estimée à partir de son nbre de clients établissements scolaires : 5 %

### ***Publication du marché***

Du jeudi 17 novembre 2022 au vendredi 9 décembre 2022 à 17H.

### ***Modalités de réponse***

Les dossiers de réponse devront obligatoirement parvenir :

- par voie postale en lettre recommandée avec accusé de réception
- ou être déposés contre récépissé tous les jours ouvrables du lundi au vendredi 8H à 17H sauf mercredi avant 12H en ayant informé préalablement par téléphone le service intendance.



MARCHE DE DENREES ALIMENTAIRES ET DE PRODUITS DE RECEPTION 2021 – COLLEGE IQBAL MASIH (0932273R)  
CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES TECHNIQUES ET PARTICULIERES

A l'adresse suivante :

Collège Iqbal Masih  
M. le Gestionnaire  
ZAC Montjoie  
6, rue Jeumont  
93 210 ST-DENIS LA PLAINE CEDEX

Les mentions « MARCHE DE DENREE 2023 : NE PAS OUVRIR » figureront sur le pli déposé ou envoyé.

Pour tous les documents, la signature du candidat exigée doit être manuscrite et originale et émaner d'une personne habilitée à engager le candidat.

Le pli doit contenir :

1. Le présent « cahier des clauses administratives techniques et particulière » paraphé et signé justifiant la prise de connaissance ainsi que « l'acte d'engagement » joint à ce marché, dûment complété et signé
2. Un relevé d'identité bancaire ou postal original
3. La proposition chiffrée de leur offre, notée par participant et éventuellement globalement.
4. Une attestation d'assurances garantissant les dommages aux personnes et aux biens transportés
5. Une déclaration du candidat contenant les éléments de capacités professionnelles, techniques et financières (chiffre d'affaires, moyens, références, qualification professionnelle et certificats qualité, effectifs).
6. Une attestation sur l'honneur du candidat mentionnant qu'il n'a pas fait l'objet d'une interdiction à concourir.
7. Une attestation sur l'honneur que le candidat n'a pas fait l'objet, au cours des cinq dernières années, d'une condamnation inscrite au bulletin n°2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L324-9, L324-10, L341-6, L125-1 et L125-3 du code du travail avant le changement de numérotations publié par le Journal Officiel du 13/03/2007.

Date de la Signature .....  
Nom du Signataire.....  
Représentant la Société : .....

Signature :

Cachet de l'Entreprise :