



Commune d'Ancinnes

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES

LETTRE DE CONSULTATION

Objet : Restauration scolaire – Fourniture de repas

Date limite de réception des offres : 31 mai 2024 à 12h00

*Lettre de consultation valant cahier des charges, règlement de consultation, acte d'engagement.
Le Cahier des Clauses Administratives Générales des marchés publics de fournitures courantes et de services en vigueur depuis le 1^{er} avril 2021 s'applique à la présente consultation.*

LETTRE DE CONSULTATION

Madame, Monsieur,

La commune d'ANCINNES souhaite conclure un marché en procédure adaptée selon les articles L2123-1 et R2123-1 du Code de la Commande Publique ayant pour objet la fourniture de repas en liaison chaude ou froide pour son restaurant scolaire.

POUVOIR ADJUDICATEUR

COMMUNE D'ANCINNES
Place du Général de Gaulle
72610 ANCINNES

Tél. : 02.33.82.22.52

E-mail : contact@ancinnes.fr

Personne signataire du marché : Denis ASSIER, Maire

Personne responsable du marché : Maryline SANGLEBOEUF, Maire Adjointe en charge des affaires scolaires

Personne en charge du suivi du marché : Romain HUTEREAU, Maire Adjoint en charge des finances et du budget et Madame Aurélia GAUCHER, adjoint administratif

Source de financement : La commune d'Ancinnes se libérera des sommes dues par mandatement effectué sur des crédits inscrits au budget.

OBJET DE LA CONSULTATION

FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON CHAUDE OU FROIDE

La commune d'Ancinnes souhaite procéder à la distribution de repas en liaison chaude ou froide aux élèves en demi-pension au sein de l'école publique accueillant des enfants de la petite section au CM2.

CARACTERISTIQUE DU MARCHE

Le présent accord-cadre mono attributaire encadrés par les articles 79 et 80 du Décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics. Il comporte un (1) seul lot et donnera lieu à l'émission de bons de commandes journaliers et/ou hebdomadaire.

L'ensemble de l'accord-cadre sera conclu avec un minimum fixé en quantité, et sans maximum :

- Nombre minimum de repas annuel : 12500

Les modalités d'émission des bons de commande ainsi que les quantités sont fixées à l'article 4-1 du présent cahier des charges.

Le présent marché est passé pour une durée de 1 an (année scolaire 2024-2025) et reconductible deux fois par tacite reconduction (années scolaires : 2025-2026 et 2026-2027).

Les deux parties seront libres de mettre fin au présent marché avant la reconduction de celui-ci et en informant l'autre partie par lettre en courrier recommandé avec accusé de réception au plus tard le 15 mai précédant le rentrée scolaire concernée.

Modalités d'exécution du marché :

Commande de repas

L'effectif prévisionnel sera donné la veille pour le lendemain (le vendredi pour le lundi) par l'émission d'un mail avec accusé de réception.

L'effectif réel sera confirmé le jour de la livraison au plus tard à 8h30.

Le candidat devra préciser dans son cahier technique le mode de fonctionnement qu'il souhaite en fonction de ses impératifs techniques et organisationnelles si la proposition ci-dessus ne lui correspond pas.

Livraison des repas

Les repas sont livrés par le prestataire au restaurant scolaire le jour même, au plus tard à 10h00.

Quai de livraison accessible **uniquement** par l'arrière de l'école publique : Résidence du stade – 72610 ANCINNES.

Conditionnement

Les repas sont remis en bacs réutilisables exclusivement : hors d'œuvre, plats protidiques, légumes, fromages et desserts. Tout emballage individuel des portions est proscrit dans un souci de limiter la production de déchets, sauf pour les produits nécessitant un conditionnement en pots (yaourt, crème fromagère, ...).

Il sera préféré l'utilisation de barquettes réutilisable ou 100% compostable.

Conditions matérielles liaison chaude

Le prestataire fournit les caissons isothermes en quantité suffisante.

Le matériel ainsi mis à disposition reste la propriété du prestataire qui s'engage à prendre en charge les pièces détachées et la main d'œuvre permettant d'assurer l'entretien et les réparations dudit matériel.

Conditions matérielles liaison froide

Le prestataire fournit les caissons isothermes en quantité suffisante et le matériel permettant la remise en température des plats.

Le matériel ainsi mis à disposition reste la propriété du prestataire qui s'engage à prendre en charge les pièces détachées et la main d'œuvre permettant d'assurer l'entretien et les réparations dudit matériel.

Réception des repas

Chaque réception de repas donne lieu à la remise d'un bon détaillé fourni par la société prestataire, faisant apparaître le nombre de repas de chaque catégorie effectivement livrée. Ce bon est remis à l'agent territorial gestionnaire du restaurant scolaire.

La collectivité se réserve le droit de prescrire toutes mesures de contrôle des marchandises livrées : pesées, dénombrement et analyses de laboratoire, inspection des services vétérinaires, prises de température.

Si la quantité est inférieure à la commande l'agent territorial peut mettre en demeure le prestataire, au moment de la livraison, de compléter la livraison, conformément au CCAG applicable aux marchés de fournitures courantes et de service.

Provenance et qualité des produits :

Conformément aux dispositions ministérielles et, notamment à l'arrêté du 28/06/1994, la collectivité est tenue d'indiquer les provenances des produits qui font l'objet du marché. A cet effet, la société prestataire doit présenter régulièrement à la collectivité une liste d'approvisionnement, et sur simple demande de la collectivité formulée 8 jours avant. Pour la transmission de ces informations, l'utilisation de la messagerie électronique peut être favorisée et automatisée. Elle doit respecter la

réglementation en vigueur en matière d'approvisionnement et les recommandations de la direction générale de l'alimentation concernant l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB).

Composition des repas :

Élaboration des menus

Le fournisseur doit assurer l'élaboration des menus qui garantiront un équilibre alimentaire favorisant la découverte du goût et des saveurs, permettant d'éviter toute lassitude des jeunes consommateurs. Les menus, établis au minimum pour un mois, doivent parvenir en Mairie au plus tard quinze jours avant la période concernée pour affichage. Aucun changement de menu ne sera accepté, sauf cas de force majeure, explicitement justifié auprès de la collectivité qui doit en être informée. Mais les prescriptions quantitatives devront être respectées.

Composition des menus :

Les menus, variés et équilibrés seront au minimum conformes à la réglementation en vigueur et notamment :

- A la loi « EGALIM »
- La circulaire du Ministère de l'Éducation Nationale et du Ministère de la recherche relative à la nutrition de l'écolier ;
- L'apport énergétique et l'équilibre nutritionnel en rapport, en particulier, avec l'âge des enfants définies dans les recommandations nutritionnelles fixées par le Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition

Le grammage de chaque plat composant le repas doit être adapté aux usagers comme il est défini dans le bulletin cité-dessus.

Toute nouvelle réglementation ou lois spécifiques à la restauration scolaire ou collective s'appliqueront automatiquement au présent marché.

Chaque repas sera constitué de :

5 éléments deux jours par semaine

- 1 hors d'œuvre
- 1 plat protidique
- 1 légume ou féculent d'accompagnement
- 1 fromage ou yaourt
- 1 dessert dont un fruit frais, deux fois par semaine

Le fournisseur proposera un repas biologique par semaine et un repas végétarien par semaine.

Les ingrédients tels que le poivre, sel, huile d'assaisonnement et vinaigrette pour accompagner les plats servis en conditionnement standard seront fournis par la société.

En aucun cas le hors d'œuvre et le plat d'accompagnement ne comporteront deux féculents, ou deux légumes et chaque repas devra au moins comporter un légume et un féculent.

Repas spécifiques :

- *Sans sel*
- *Végétarien*
- *Sans porc*
- *Avec prise en compte d'allergie ou d'intolérance alimentaire*
- *Pique-nique*

Repas tampons

Le prestataire devra fournir à l'acheteur un stock de repas tampons avec dates limites de consommation longues afin de permettre de palier une impossibilité de livraison, un manque de repas, le rejet d'un plat non conforme, ... Il aura la charge de renouveler ce stock lors de l'arrivée à la date limite de consommation.

DENREES CONCERNEES	
GENERALITES	<p>Dans une logique de développement durable, la promotion des circuits courts et du manger local est souhaitée :</p> <ul style="list-style-type: none">- Approvisionnement de préférence et le plus souvent possible chez des producteurs locaux- La saisonnalité des produits frais est privilégiée- L'introduction également de produits issus de l'agriculture raisonnée, biologique ou labellisés AB (Agriculture Biologique) est souhaitée- Les pâtisseries devront être au maximum faites « maison »
VIANDES EN GENERAL	<p>Les viandes reconstituées sont strictement interdites</p> <p>Les viandes d'origine autre que française sont exclues</p>
VOLAILLE	<p>Utilisation de volaille fermière de classe A, n'ayant jamais été surgelée</p>
BŒUF	<p>Utilisation exclusive de viande de bœuf VBF (animaux nés, élevés et abattus sur le territoire français), sans os, maxi 15% de gras. Il en sera de même pour toutes les préparations à base de viande avec une exigence particulière pour le steak haché qui devra comporter 100% de muscles avec une tolérance de 15% de gras maxi. Excepté pour le steak haché, cette viande ne devra jamais avoir été surgelée.</p>
VEAU ET PORC	<p>Rôti, sauté. Cette viande devra être sans os, avec un minimum de gras. Cette viande ne devra jamais avoir été surgelée.</p>
AGNEAU ET MOUTON	<p>Gigot d'épaule et sauté sans os avec un minimum de gras. Cette viande ne devra jamais avoir été surgelée.</p>
POISSON	<p>Utilisation exclusive de poisson surgelé mer (S.M) ou de poisson frais. Filets, poisson blanc, qualité sans arêtes, si possible. Les poissons seront issus de la pêche en Atlantique ou Méditerranée, ou d'élevages implantés sur les côtes et les rivières européennes.</p>
LEGUMES ET FRUITS	<p>Toutes les préparations à base de légumes seront exécutées avec des produits surgelés ou frais.</p> <p>Les fruits et légumes seront au maximum frais et de saison.</p>
PRODUITS LAITIERS	<p>Lors de leur présentation, ils devront avoir au minimum 8 jours de valeur avant leur date de péremption.</p>
FROMAGES	<p>Les fromages devront avoir une forte teneur en calcium.</p> <p>Les fromages reconstitués ou fromages fondus seront exclus. Le fromage à couper (pas en emballage individuel sous vide) sera privilégié.</p>
OGM	<p>Les aliments issus de modifications génétiques ou contenant des produits issus de modifications génétiques sont strictement interdits.</p>

Le prestataire doit remettre un rapport annuel sur les critères définis ci-dessus afin de permettre à la collectivité du respect de ces critères.

Transport :

Le transport est à la charge du prestataire.

Le personnel préposé aux transports et aux manipulations doit observer les règles d'hygiène les plus strictes.

Cette réception terminée, les fournitures passent sous la responsabilité du service de restauration scolaire qui devra conserver les repas dans les conditions optimales.

Animations et participation au comité de cantine :

Le prestataire s'engage à participer une fois par trimestre à la commission menu, composée de parents d'élève, élus du conseil municipal et agents communaux.

Le prestataire doit proposer un menu de fête pour Noël, ainsi que des menus à thème si possible (menu des 4 saisons par exemple, pâques, nouvel an chinois, ...).

La programmation d'animations pédagogiques ou à thème, en particulier durant la semaine du goût, sans caractère publicitaire est souhaitée dans la mesure du possible.

La facturation de ces repas correspondra au prix normal, sans surcoût.

Détermination des prix des repas :

Contenu des prix

Les prix des prestations sont ceux qui figurent sur le devis. Ils sont établis hors TVA.

Le taux de TVA applicable est celui en vigueur à la date de l'établissement des prix. Par ailleurs, le prix par repas devra faire ressortir :

- La part du coût des denrées
- La part des frais de confection

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales et autres frappant obligatoirement la prestation, ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, l'assurance, au stockage et au transport jusqu'au lieu de livraison.

Révision des prix

Les prix seront révisés suivant un calendrier établi entre la commune et le prestataire.

CLAUSE PARTICULIERE

En cas de retour de la pandémie de la COVID-19 ou de l'apparition d'un autre événement majeur (sanitaire ou non) entraînant la fermeture des établissements scolaires et restaurants scolaires, les repas non consommés n'engageront aucune refacturation.

Une formation sera proposée sur site aux agents du restaurant scolaire sur les spécificités liées au prestataire.

PROCEDURE DE CONSULTATION

- **Étude du besoin**

Les demandes de précision sont à faire par e-mail à l'adresse suivante : aurelia.gaucher@ancinnes.fr avec en copie denis.assier@ancinnes.fr, maryline.sangleboeuf@ancinnes.fr et romain.hutereau@ancinnes.fr

- **Variantes**

Les variantes à l'initiatives du candidat sont acceptées dans le cadre de la présente consultation.

- **Transmission des offres**

Les candidats transmettent leur offre par voie postale (ou déposée contre récépissé) à l'adresse suivante :

MAIRIE D'ANCINNES
Place du Général de Gaulle
72610 ANCINNES

Les offres seront remises au plus tard le : vendredi 31/05/2024 à 12h00

Les offres mentionnent l'objet de la consultation et sont rédigées en langue française.

La durée de validité des offres est de 90 jours.

- **Contenu des offres :**
 - **La présente lettre de consultation dûment complétée et signée**
 - **Un devis détaillé**
 - **Une note technique détaillant les prestations proposées et présentant trois semaines de proposition de menus.**

Le devis devra impérativement contenir les éléments suivants :

- Les coordonnées de la Mairie d'Ancinnes (Commune d'Ancinnes + Adresse) – **ne pas établir le devis au nom du responsable du marché,**
- La date à laquelle le devis est établi,
- L'objet précis du devis (ici : Fourniture de repas en liaison chaude ou froide pour le restaurant scolaire)
- L'application ou non de la TVA avec le taux retenu (HT, TVA, TTC) (en l'absence d'explication sur le taux retenu, le devis sera à refaire),
- Les modalités de paiement souhaitées,
- Le(s) nom(s) et la (les) raison(s) sociale(s) du ou des intervenants proposés, dans l'hypothèse où le prestataire retenu ferait appel à des sous-traitants.

Procédure de sélection

Les critères de sélection des candidatures sont les garanties professionnelles et financières, capacités et références techniques suffisantes.

Les offres seront sélectionnées selon les critères suivants :

- Valeur technique : 50%
- Prix : 40%
- Impact environnemental (localité des produits, transport, ...) : 10%

Négociation

L'acheteur peut négocier avec un ou plusieurs candidats dont l'offre lui a paru intéressante. Les aménagements apportés aux offres à l'occasion de la négociation sont consignés par écrit par les candidats puis transmis à l'acheteur.

La négociation est menée dans le respect du principe d'égalité de traitement des candidats. A cet effet les aménagements apportés en cours de négociation au besoin initialement identifié sont communiqués à tous les candidats retenus pour négocier.

Prix et modalités de paiement

Les prix sont réputés comprendre toutes les dépenses résultant de la fourniture des repas en liaison chaude ou froide, du stock tampon.

Après réalisation de la prestation, les paiements seront effectués mensuellement, par mandat administratif sur le compte bancaire du prestataire, dans un délai de 30 jours à compter de la date de réception de la facture. La facturation sera effectuée mensuellement au mois échu.

Les demandes de paiement seront établies en portant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- Le nom ou la raison sociale du créancier
- Le cas échéant, la référence d'inscription au répertoire du commerce ou des métiers
- Le cas échéant, le numéro de SIREN ou de SIRET, le numéro ou compte bancaire ou postal
- L'objet du marché : « Fourniture de repas en liaison chaude ou froide »
- Le numéro du bon de commande
- La nature des prestations réalisées
- La désignation de l'organisme débiteur
- Le détail des prix unitaires
- Le montant des prestations admises, établi conformément aux dispositions du marché HT, le taux et le montant de la TVA, le montant TTC
- La date de facturation

Les demandes de paiement devront parvenir **soit par courrier** à l'adresse : Mairie d'Ancinnes – Place du Général de Gaulle – 72610 ANCINNES, **soit via** le portail « Chorus Pro » **ou par mail** aurelia.gaucher@ancinnes.fr

Le numéro de SIRET, qui identifiera la commune d'ANCINNES en tant que destinataire de la facture : 217 200 054 00013.

Clauses financières et de sûreté :

Avances et acomptes

Compte tenu de la périodicité de facturation, il ne sera versé ni avance, ni acompte.

Cautionnement

Il n'est pas exigé de cautionnement.

Carence du fournisseur – pénalités

Sauf en cas de force majeure, tout refus ou retard de livraison incomplète ou non-remplacement des fournitures ayant fait l'objet d'un rejet, seront soumis à l'application des pénalités de retard selon les dispositions du CCAG.

Dans l'hypothèse où la collectivité se trouverait, du fait de la non-exécution du marché par la société prestataire, dans l'obligation de s'adresser à un autre fournisseur ou de préparer elle-même un repas froid, les dépenses en résultant seraient automatiquement déduites de la plus proche facture présentée par la société prestataire.

Toutefois, la carence répétée de la société prestataire entraînera la résiliation dans les conditions prévues ci-après, après avertissement de la commune par lettre recommandée avec accusé de réception. La date effective de résiliation ne pourra intervenir qu'à l'issue du délai nécessaire pour la commune de procéder à la désignation d'une nouvelle société prestataire. Au cours de cette période toute nouvelle carence de la société prestataire sera soumise aux dispositions de l'alinéa précédent du présent article.

Résiliation

La collectivité peut, pour non-respect des clauses du marché ou s'il y a eu faute de la société prestataire, mettre fin à l'exécution des prestations faisant l'objet du présent marché, avant l'achèvement de celui-ci sans que la société prestataire puisse prétendre à être indemnisée.

La résiliation prendra effet à la date fixée dans la décision, ou à défaut d'une autre date, après que la société prestataire ait été informée de la résiliation par lettre recommandée avec accusé de réception et invitée à présenter ses observations dans un délai de 15 jours.

Le marché sera résilié de plein droit :

- En cas de faillite du prestataire, sauf si la commune accepte, s'il y a lieu, les offres qui peuvent être faites par les créanciers pour la continuation de l'entreprise,
- Dans le cas où, pour des raisons techniques, financières ou autres, la collectivité serait contrainte de renoncer à la réalisation de l'opération visée à l'article 1 (objet du marché),
- Dans le cas où, le présent marché étant conclu avec un groupe de personnes physiques et morales, il y aurait défaillance d'une ou de plusieurs personnes physiques ou morales qu'elle qu'en soit la raison et que les co-traitants s'avèraient incapables d'exécuter le marché dans des conditions satisfaisantes,
- Dans le cas où, le titulaire du marché s'avèrerait incapable de concevoir un projet répondant aux exigences réglementaires minimales.
- Dans le cas où, le titulaire du marché confierait à des sous-traitants non expressément agréés par la collectivité, l'exécution de prestations qui incombent,
- En cas de liquidation judiciaire, si le prestataire n'est pas autorisé par le Tribunal à continuer l'exploitation de son entreprise.

Durée du contrat et dénonciation du marché

Le présent marché est conclu pour un an (2024-2025), renouvelable 2 fois (2025-2026 «et 2026-2027) par tacite reconduction mais il pourra être dénoncé avant l'échéance annuelle par lettre recommandée avec avis de réception de l'une ou l'autre des parties signataires de l'acte d'engagement avant le 15 mai précédant la rentrée scolaire concernée.

Assurances

Le titulaire du marché (et, s'il y a lieu, chacun des membres du groupement titulaire du marché) devra prendre toutes les mesures pour être en conformité avec les dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Le titulaire est tenu de souscrire au plus tard à la date de la signature du présent marché, et auprès d'une compagnie d'assurance notoire solvable, toutes les polices d'assurance nécessaires pour l'exécution des prestations du marché, de sorte à se trouver garanti de toute indemnité à laquelle l'exposerait l'activité entreprise au titre présent marché.

Dès la notification du marché, il devra justifier qu'il possède une assurance, en cours de validité, garantissant sa responsabilité civile d'exploitation ainsi qu'une assurance couvrant les risques d'intoxication alimentaire.

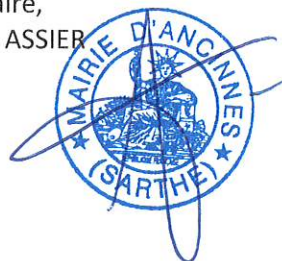
La Collectivité pourra à tout moment, demander au prestataire de service, ou, à chacun des membres du groupement, la justification de la validité de sa couverture d'assurance et subordonner le paiement à la production de cette justification.

Règlement des litiges

En cas de conflit qui n'aurait pu être réglé à l'amiable par les deux parties, il sera fait appel à la juridiction compétente où le marché est exécuté, à savoir, le Tribunal Administratif de Nantes.

En vous remerciant par avance de la considération que vous voudrez bien porter à cette consultation, je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'assurance de ma considération distinguée.

Le Maire,
Denis ASSIER



Documents à produire uniquement par l'attributaire, avant la signature et la notification du marché :

- K Bis
- Une attestation d'assurance civile et professionnelle
- Une attestation de régularité fiscales et sociales
- Un RIB

Le cahier des clauses administratives générales applicables est le suivant :

Cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de fournitures courantes et services en vigueur au 1^{er} avril 2021.

Documents contractuels du marché :

Le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous, par ordre de priorité décroissante :

En cas de contradiction entre les stipulations des pièces contractuelles du marché, elles prévalent dans l'ordre ci-après :

- Le présent document valant acte d'engagement
- Le CCAG ci-dessus
- Les actes spéciaux de sous-traitance et leurs avenants, postérieurs à la notification du marché
- L'offre technique et financière du candidat

DECLARATION /ATTESTATION SUR L'HONNEUR

Je soussigné, M _____, en ma
qualité de _____ déclare sur
l'honneur :

Avoir satisfait aux obligations fiscales et sociales au sens de L2124-1 à L2141-6 du Code de la
Commande Publique

☐ Ne pas avoir fait l'objet, depuis moins de cinq ans, d'une condamnation définitive pour l'une des
infractions prévues par les articles suivants du code pénal : articles 222-34 à 222- 40, 225-4-1,225-4-
7,313-1 à 313-3, 314-1 à 314-3, 324-1 à 324-6, 421-1 à 421-5, 432-11,432- 12,432-16,433-1,433-2, 434-
9, 434-9-1,435-3, 435-4, 435-9,435-10,441-1 à 441-7, 441- 9,445-1 à 445-2-1 et l'article 450-1 ; ou ne
pas avoir fait l'objet d'une condamnation pour une infraction de même nature dans un autre état de
l'union européenne ;

☐ Ne pas avoir fait l'objet, depuis moins de cinq ans, d'une condamnation définitive pour l'infraction
prévue aux articles 1741.à 1743,1746 à 1747 du code général des impôts ;

☐ N'avoir pas fait l'objet au cours des 5 dernières années, d'une condamnation inscrite au bulletin N°2
du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L 8221-1, L 82213, L 8221-5, L 8231-1, L 8241-
1, L 8251-1 et L5251-2 du code du travail, ou des infractions de même nature dans un autre état de
l'union européenne ;

☐ Ne pas être déclaré en état de faillite personnelle ou ne pas faire l'objet d'une procédure équivalente
régie par un droit étranger,
Ne pas être déclaré en état de liquidation judiciaire ou ne pas faire l'objet d'une procédure équivalente
régie par un droit étranger ;

☐ Ne pas être admis au redressement judiciaire, au sens de l'article L. 620-1 du code de commerce, ou
à une procédure équivalente régie par un droit étranger, sans justifier d'une habilitation à poursuivre
son activité pendant la durée prévisible d'exécution du marché ; Réaliser le travail avec des salariés
employés régulièrement au regard des articles L 122110, L 3243-2 et R 3243-1 du code de travail (dans
le cas où les candidats emploient des salariés, conformément à l'art D. 8222-5-3 du code de travail).

☐ Avoir, au cours de l'année 2018, souscrit les déclarations incombant en matière fiscale et sociale ou
acquitté les impôts et cotisations exigibles à cette date, ou s'être acquitté spontanément de ces impôts
et cotisations avant la date du lancement de la présente consultation ou d'avoir constitué
spontanément avant cette date des garanties jugées suffisantes par le comptable ou l'organisme
chargé du recouvrement ;

Signature (précédée de la mention « Lu et approuvé »)

L'entreprise :

Nom du signataire :

IDENTIFICATION ET ENGAGEMENT DU CONTRACTANT :

Nom et qualité de la personne ayant rempli ce document :

.....

Ayant mandat pour représenter la société (*nom et adresse, coordonnées tel et mail*) :

.....

.....

Compte bancaire à créditer

Nom de l'établissement :

Code banque : Code guichet :

N° de compte : Clé RIB :

IBAN :

BIC :

Fais le

Signature (*précédée de la mention « Lu et approuvé »*)

L'entreprise :

Nom du signataire :

DECISION DU POUVOIR ADJUDICATEUR

Est acceptée la présente offre pour valoir acte d'engagement et notification du présent marché.

Le montant du marché est fixé à :

Valeur HT€

TVA à 20 %.....€

Valeur TTC€

Soit en lettres :

.....

.....

.....

Fait le

Le Maire,
Denis ASSIER