COLLEGE **Jean de La Fontaine**
260 rue du Pré-Rigot
77350 LE MEE SUR SEINE
TEL : **01.64.14.42.22**
FAX : **01.64.14.42.20**

ACTE D'ENGAGEMENT / CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

FOURNITURE DE REPAS LIVRES EN LIAISON FROIDE POUR LE COLLEGE Jean de La Fontaine A Le Mée sur Seine

Adresse du restaurant scolaire : **260 rue du Pré-Rigot** à **Le Mée-sur-Seine**

Marché public à procédure adaptée
(article 28 et 77 du code des marchés publics)

SOMMAIRE

ARTICLE 1. OBJET DU MARCHÉ 4

ARTICLE 2. DOCUMENTS CONTRACTUELS 4

ARTICLE 3. FORME ET DURÉE DU MARCHÉ 5

ARTICLE 4. CONTENU DES PRESTATIONS 5

ARTICLE 5. PASSATION DE COMMANDE 6

ARTICLE 6. LIVRAISON DES REPAS 7

ARTICLE 7. OPÉRATION DE VÉRIFICATION/RÉCEPTION 7

ARTICLE 8. MONTANT DU MARCHÉ 8

ARTICLE 9. FACTURATION – AVANCE - ACCOMPTE 9

ARTICLE 10. PAIEMENT ET DÉLAIS 9

ARTICLE 11. PÉNALITES EN CAS DE RETARD 10

ARTICLE 12. SANCTIONS – GARANTIES – CLAUSES DE SAUVEGARDE ... 11

ARTICLE 13. ASSURANCES 11

ARTICLE 14. RÉSILIATION 11

ARTICLE 15. GARANTIES TECHNIQUES 12

ARTICLE 16. CLAUSE D'ACHAT ÉTHIQUE 12

ARTICLE 17. CLAUSE ATTRIBUTIVE DE COMPÉTENCE 12

ARTICLE 18. RÉCLAMATIONS ET LITIGES 12

ARTICLE 19. DÉROGATION 13

ANNEXE II A L'AE / CCAP 15

POUVOIR ADJUDICATEUR :

Madame La Principale Jeanne CASSAN

PROCEDURE :

Marché à procédure adaptée passé en application des articles 28 et 77 du Code des Marchés Publics.

Nomenclature (code famille) : 68.02 (Services de restauration).
Code CPV : 15894210-6 repas pour écoles

PERSONNE HABILITÉE A DONNER LES RENSEIGNEMENTS PRÉVUS A L'ARTICLE 109 DU CODE DES MARCHÉS PUBLICS :

Madame La Principale Jeanne CASSAN

COMPTABLE ASSIGNATAIRE DES PAIEMENTS :

Mme l'Agent Comptable du collège Jean de La Fontaine : Sabine GRAFF

IDENTIFIANT DE LA SOCIETÉ :

- A remplir par le candidat

Je soussigné, (nom, prénoms, profession et adresse)

Agissant (rayer la mention inutile)

- en mon nom personnel
- au nom et pour le compte de la société

domiciliée à :

immatriculée à l'INSEE sous le n° :
numéro identité de l'établissement (SIRET) :
code activité économique principale (APE)
numéro d'inscription au Registre du Commerce ou des Métiers :
(joindre un RIB)

Délai de validité de l'offre : 150 jours à compter de la date de remise des offres.

ARTICLE 1. OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet la fourniture de repas livrés en liaison froide pour le Collège Jean de La Fontaine

Ce marché comprend :
- l'approvisionnement en déjeuners (repas du midi) livrés en liaison froide.
- l'élaboration des menus dans le respect des textes en vigueur et des recommandations :

- la Loi de modernisation de l'agriculture n°2010-874 du 27 juillet 2010
- le décret et l'arrêté du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas en restauration scolaire.
- Recommandations relatives à la nutrition du 4 mai 2007 mis à jour en octobre 2011 prescrites par le Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).
- La Circulaire n° 2001–118 concernant « la Composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité alimentaire » du 25 juin 2001
- Les objectifs nutritionnels prioritaires et axes stratégiques mis en avant par le Programme National Nutrition Santé.

Les repas sont réceptionnés au collège. Ils sont destinés aux élèves ainsi qu'aux personnes admises au service de restauration pour le déjeuner du lundi, mardi, jeudi et vendredi, hors vacances scolaires.

A titre indicatif, il s'agit d'assurer la livraison de repas de midi en liaison froide pour environ 120 personnes par jour scolaire, à l'exception du mercredi (soit environ 15.960 repas par an).

ARTICLE 2. DOCUMENTS CONTRACTUELS

Les documents contractuels régissant le présent marché sont énumérés ci-dessous par ordre de priorité décroissante :

1) Pièces Spéciales :

a) le présent Acte d'Engagement / Cahier des Clauses Administratives Particulières dûment complété, daté et signé ;
b) le présent cahier des charges administratives particulières (CCAP) dont l'exemplaire conservé par le collège fait seul foi ;
c) le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) dont l'exemplaire conservé par le collège fait seul foi ;
d) le Cahier des Clauses administratives Générales (CCAG) des marchés publics de prestations intellectuelles (approuvé par l'arrêté du 16 Septembre 2009),

e) le Cahier des Clauses Techniques Générales (CCTG) applicables aux prestations objet du marché,
f) les actes spéciaux et les avenants le cas échéant ;
i) Le répertoire des plats établis par le candidat ;
Le mémoire technique rédigé par le candidat précisant les modalités de fournitures des denrées alimentaires en qualité, en quantité, dans le respect des normes sanitaires en vigueur ainsi que les modalités et la logistique de leur livraison dans le respect du cahier des charges.
Le descriptif fonctionnel et technique des moyens de production, de conditionnement, d'étiquetage et de livraison et, Les éléments à fournir au titre des 20 annexes.

2) Pièces générales

k) la Loi de modernisation de l'agriculture n°2010-874 du 27 juillet 2010. Le décret et l'arrêté du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas en restauration scolaire. Les recommandations relatives à la nutrition du 4 mai 2007 mis à jour en octobre 2011 prescrites par le Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN). Le Plan National Nutrition Santé 2 **(attention à la date d'exécution du marché, il sera exigé que le prestataire obéisse aux dernières prescriptions du GEMRCN validées)**.
l) les règlements communautaires du paquet hygiène et l'avis HACCP 2005 aux professionnels relatif aux guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP et tous textes règlementaires liés à la sécurité alimentaires et des aliments ;
m) l'agrément communautaire de la cuisine centrale assurant la préparation des repas ou le cas échéant, à défaut le dossier de demande en cours ;

Les documents k), l) et m) ne sont pas remis avec le dossier, les documents k) et l) peuvent être procurés auprès du service d'édition des Journaux Officiels ou sur le site http://www.legifrance.gouv.fr .

Les formulaires et documents nécessaires aux soumissionnaires sont disponibles sur le site http://www.minefe.gouv.fr rubrique marchés publics formulaires.

ARTICLE 3. FORME ET DURÉE DU MARCHÉ

Le présent marché à procédure adaptée est régi par le Code des Marchés Publics et notamment ses articles 28 et 77.

Le présent marché est conclu pour une durée déterminée, il prendra effet à compter de sa date de notification au titulaire et prendra fin à la fin de l'année scolaire 2017/2018. soit aux alentours du 05 juillet 2018, sous réserve des modifications du calendrier par l'éducation nationale.

A titre indicatif, la date prévisionnelle de début des prestations est le 01/09/2017 (date de la première livraison) pour être consommée au repas du midi du lundi 4 septembre 2017.

ARTICLE 4. CONTENU DES PRESTATIONS

La prestation consiste en :

- l'approvisionnement en déjeuners (repas du midi) livrés en liaison froide ;

- l'élaboration des menus dans le respect des textes en vigueur et des recommandations :
  - la Loi de modernisation de l'agriculture n°2010-874 du 27 juillet 2010
  - le décret et l'arrêté du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas en restauration scolaire.
  - Recommandations relatives à la nutrition du 4 mai 2007 mis à jour en octobre 2011 prescrites par le Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).
  - La Circulaire n° 2001–118 concernant « la Composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité alimentaire » du 25 juin 2001
  - Les objectifs nutritionnels prioritaires et axes stratégiques mis en avant par le Programme National Nutrition Santé.

La prestation sera à fournir pour le déjeuner pendant la période scolaire, tous les lundis, mardis, jeudis et vendredis, à l'exception des jours fériés ou non scolaires.

La première livraison aura lieu le vendredi 01 septembre 2017 avant 15h00 pour être consommée au repas de midi du lundi 04/09/2017, les effectifs auront été précisés par télécopie ou mail au plus tard le 31 août 2016.
Le dernier repas livré sera celui de juillet 2018 sous réserve des modifications du calendrier par l'éducation nationale.
A titre indicatif, il s'agit d'assurer la livraison de repas de midi en liaison froide pour environ 100 personnes par jour scolaire, à l'exception du mercredi (soit environ 15.960 repas par an).

Les menus correspondant au cycle de fonctionnement du restaurant scolaire, de vacances scolaires à vacances scolaires, seront soumis à l'approbation du collège au moins 15 jours ouvrés leur application.

Des repas à thèmes seront proposés par le prestataire, au nombre de 8.

ARTICLE 5. PASSATION DE COMMANDE

Les commandes du nombre de repas seront passées par le collège sur la base d'effectifs fixés au début de chaque trimestre scolaire (janvier, avril et septembre,). S'il y a besoin d'un réajustement pour des périodes ou des jours précis, il sera communiqué au prestataire au moins la veille de la livraison avant 10h00.

Les bons de commande comprennent les mentions suivantes :
- l'identification du titulaire,
- la date de notification, l'objet et le numéro du présent marché,
- le nom et la fonction de la personne habilitée, émettrice du bon de commande,
- la date de la commande,
- la période concernée par la commande,
- le nombre de repas à prévoir pour la période concernée par la commande,
- le prix unitaire du repas en HT et TTC,
- le montant de la TVA,
- le montant total de la commande en euros HT et TTC.

ARTICLE 6. LIVRAISON DES REPAS

Lieu de livraison : à l'adresse du restaurant scolaire 260 rue du Pré-Rigot

Les livraisons seront effectuées le jour de consommation du repas le matin même avant 10h00 ou la veille avant 15h00, et le mercredi avant 13h.
Le livreur doit déposer directement la marchandise dans la chambre froide adéquate et remettre un bon de livraison lors de sa tournée.

Le prestataire assure les opérations de déchargement, manutention, et d'entreposage des repas ; il devra avoir au préalable reconnu les lieux afin d'adapter ses moyens à la configuration des locaux.
Le livreur doit être capable de donner toute information utile sur les produits livrés, tant sur la quantité que sur leur utilisation.

Le transport sera réalisé dans des véhicules réfrigérés, avec un moyen de production de froid permettant le maintien des produits à une température de +3°C. Le véhicule devra être dûment agréé par les services vétérinaires (copie du certificat à joindre dès notification du marché).

Le collège se réserve le droit de contrôler ou de faire contrôler la température du véhicule.

Compte tenu des contraintes de temps liées à la fourniture des repas, le collège pourra exiger par tout moyen le remplacement de fournitures défectueuses.

Sécurité continuité du service de restauration :
Le candidat devra indiquer la procédure et les moyens mis en œuvre pour assurer la continuité du services :

- En cas d'alerte alimentaire, plan de crise
- En cas d'événement imprévu cf panne de matériel, absence de personnel, grève

ARTICLE 7. OPÉRATION DE VÉRIFICATION/RÉCEPTION

Le responsable désigné par le collège ou tout agent mandaté par lui, s'assurera que les quantités et la qualité des denrées et des produits livrés répondent aux normes fixées par le Cahier des Clauses Techniques Particulières et aux propositions du titulaire.

Le responsable désigné par le collège vérifiera la conformité des repas livrés aux menus, leur date limite de consommation et la conformité aux demandes spécifiques.

Si, à l'issue de ces contrôles, il apparaît que les prestations fournies ne sont pas conformes aux prescriptions, il sera opéré des pénalités dans les conditions définies au marché.

Au cas où un produit serait reconnu impossible à servir aux enfants (congelé, fruit tourné, inutilisable, poisson avec arêtes …) ou non conforme à la législation, il sera refusé et son changement dans l'heure qui suit se fera aux frais du titulaire.

ARTICLE 8. MONTANT DU MARCHÉ

Le montant global des prestations pour la durée totale du marché se situe entre un minimum de 15 000 € HT et un maximum de 31 500 € HT.

Le marché est traité à prix unitaires appliqués aux quantités réelles commandées par bons de commande et exécutées pour les prestations définies au bordereau des prix unitaires (annexe I).

Modalités d'établissement des prix – variation des prix

Le prix unitaire figure dans le présent AE/CCAP. Les prix comprennent l'ensemble des frais inhérents à la bonne exécution des prestations, notamment la fourniture des denrées et de l'assaisonnement, la composition des repas, la composition des menus, le transport ainsi que les barquettes de réchauffage et l'ensemble des frais afférents à la mise en conformité avec la réglementation en vigueur.

Les prestations, objet du marché, sont réputées être des services catalogables au sens de la réglementation générale des prix (arrêté n° 24 926 du 12 mai 1965) et des services courants au sens de l'arrêté et de la circulaire du 10 février 1976 concernant les prix de certains marchés publics.
Les prix pourront être révisés tous les 6 mois à compter de la date de la première livraison. Le titulaire devra en aviser le collège en lui notifiant ses nouveaux tarifs par courrier recommandé avec accusé de réception deux mois avant leur date d'entrée en vigueur. Cette date d'entrée en vigueur devra être obligatoirement rappelée sur les nouveaux tarifs. En outre, le titulaire adressera au collège un tableau comparatif entre les anciens et ses nouveaux tarifs.

Le silence gardé par le collège pendant plus d'un mois vaudra acceptation de ces nouveaux tarifs qui s'appliqueront sans nécessité d'avenant

Le titulaire certifie que les prix figurant à ces annexes n'excèdent pas ceux qu'il pratique à l'égard de l'ensemble de sa clientèle. Il s'engage à fournir à la demande du collège toute justification permettant de vérifier cet engagement.

La révision s'effectuera selon la formule suivante :

Pn = Po (0,15 + 0,85 (S/So)) dans laquelle

Po = prix prévu dans l'acte d'engagement
Pn = prix révisé des prestations
So = valeur de l'indice 000639025 indice des prix à la consommation – IPC – ensemble des ménages – France métropolitaine – repas dans restauration scolaire universitaire du mois précédent le jour de la première livraison,
S = valeur de l'indice 000639025 indice des prix à la consommation – IPC – ensemble des ménages – France métropolitaine – repas dans restauration scolaire universitaire du dernier indice connu à la date de révision.

CEPENDANT, en cas de hausse des prix, le pourcentage d'augmentation ne pourra dépasser, sur 12 mois consécutifs, le pourcentage d'augmentation maximum voté par le Conseil départemental de Seine-et-Marne pour la restauration scolaire

ARTICLE 9. FACTURATION – AVANCE - ACCOMPTE

Facturation :

A l'issue de chaque mois de prestation, le titulaire présentera en début du mois suivant au collège Jean de la Fontaine aux fins de paiement, une facture établie en 2 exemplaires correspondant au nombre de repas figurant sur le bon de commande relatif au mois écoulé.
Les deux exemplaires de chaque facture, l'un portant la mention " original " et l'autre " copie " devront comporter les mêmes indications que celles figurant dans le marché ainsi que :

- nom et adresse du créancier,
- références du marché,
- numéro du compte bancaire ou postal où doit être versé le règlement,
- le détail des prestations effectuées et leur date,
- le montant hors TVA, le taux et le montant de TVA et le montant TTC.

Acompte :

Il ne peut être versé aucun acompte au titulaire du marché.

Avance :

Sans objet.

ARTICLE 10. PAIEMENT ET DÉLAIS

Le paiement sera effectué par l'Agent comptable du collège Jean de La Fontaine à Le Mée s/Seine. Selon les règles de la comptabilité publique. Le paiement interviendra dans les 30 jours au plus tard suivant réception de la facture.

Le délai part de la date de réception de la facture sous réserve de la fourniture des éléments nécessaires à la réalisation des conditions fixées dans le marché.
Le taux des intérêts moratoire est égal au taux d'intérêt de la principale facilité de refinancement appliqué par la Banque centrale européenne à son opération de refinancement principal la plus récente effectuée avant le premier de calendrier du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de sept points.

Simultanément, la société de restauration devra adresser à l'intendance du collège une facturation détaillée des produits laitiers livrés, distincte des autres prestations de services, d'après les normes établies par Agrimer (ancien Office de l'élevage). Le relevé de distribution des produits laitiers comportera :

- le poids unitaire,
- le nombre d'unités,
- le pourcentage de matières grasses des produits,
- le prix unitaire des produits.

ARTICLE 11. PÉNALITES EN CAS DE RETARD

Faute pour le titulaire de remplir les obligations qui lui sont imposées par le présent marché, des pénalités pourront lui être infligées après mise en demeure effectuée par le Chef d'établissement ou le Gestionnaire par simple télécopie.
Celles-ci s'appliqueront dans les cas de :

- non-respect des horaires et jours des livraisons,
- non-respect de la composition qualitative des repas.
- non-respect de la composition quantitative des repas

Les pénalités s'établiront ainsi, par dérogation à l'article relatif au CCAG/FCS :

- en cas de non-respect des horaires et jours des livraisons : réfaction de 10% du coût unitaire journalier en euros TTC selon le type de repas, multiplié par le nombre de repas en cause, appliqué sur la facturation suivante ;
- en cas de non-respect de la composition qualitative des repas : réfaction de 20% du coût unitaire journalier en euros TTC selon le type de repas, multiplié par le nombre de repas en cause, appliqué sur la facturation suivante.
- en cas de non-respect de la composition quantitative des repas : réfaction de 20% du coût unitaire journalier en euros TTC selon le type de repas, multiplié par le nombre de repas en cause, appliqué sur la facturation suivante.

Le titulaire du marché s'engage à assurer la continuité du service dans toutes circonstances.
En cas de retard dans l'exécution des prestations ou de défaillance, le collège aura le droit, en plus des pénalités prévues ci-dessus, de pourvoir aux besoins du service aux frais et responsabilités du prestataire sans mise en demeure préalable. De manière ponctuelle, le prestataire s'engage également à fournir des repas améliorés adaptés à des adultes pour le midi.

Pénalité pour non respect du code du travail

Le titulaire doit s'acquitter dans le cadre du présent marché des formalités mentionnées aux articles L. 8221-3 à 8221-5 du Code du Travail.
Lorsque le Département est informé, par écrit, par un agent de contrôle de la situation irrégulière du titulaire, au regard des formalités mentionnées aux articles L. 8221-3 et L. 8221-5 du Code du travail, le pouvoir adjudicateur mettra en demeure le titulaire de se conformer à la réglementation et de régulariser sa situation dans un délai de 15 jours ouvrés à compter de la constatation des irrégularités.

A défaut de corrections apportées aux irrégularités constatées, le titulaire devra s'acquitter d'une pénalité financière de 10 % du montant forfaitaire défini à l'acte d'engagement:

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

L'absence de régularisation pourra entraîner la résiliation du marché après mise en demeure restée infructueuse.

ARTICLE 12. SANCTIONS – GARANTIES – CLAUSES DE SAUVEGARDE

Le titulaire du marché s'engage à assurer la continuité du service dans toutes circonstances. Ponctuellement, en cas de force majeure, il peut substituer au repas prévu un repas de type repas pique-nique ou repas de secours.

En outre, le collège pourra, si le prestataire ne remplit pas les obligations que lui impose le présent Acte d'Engagement / Cahier des Clauses Administratives Particulières, ou s'il les remplit de façon inexacte ou incomplète, de nature à compromettre l'intérêt du service, prononcer la résiliation du marché et passer un marché de substitution avec d'autres prestataires, aux risques et périls du prestataire déchu et après notification à ce dernier par lettre recommandée avec accusé de réception.

Les sommes qui seraient dues au prestataire resteraient déposées et seraient affectées à l'acquittement des excédents de dépenses, sans préjudice des poursuites qui pourraient être exercées en cas d'insuffisance.

Les conditions générales de vente figurant le cas échéant au tarif ou sur les factures du titulaire ne sont pas applicables au présent marché.

ARTICLE 13. ASSURANCES

Dans le cadre de son activité, objet du présent marché, le titulaire atteste de sa couverture par la souscription d'une police d'assurance garantissant les conséquences pécuniaires de sa responsabilité civile susceptible d'être engagée pour les dommages matériels et corporels de tout ordre.
Il s'engage à produire en début de marché une attestation d'assurance de moins de trois mois, et à la demande du collège, ou en cas de modification des conditions de sa police d'assurance, à communiquer une attestation de souscription de police d'assurance en cours de validité.
En cas d'existence d'une franchise dans le contrat souscrit par le titulaire du marché, ce dernier est réputé la prendre intégralement à sa charge.

A défaut de production dans un délai de 15 jours ouvrés à partir de la réception de la demande de l'attestation d'assurance, le marché pourra être résilié de plein droit par le collège.

ARTICLE 14. RÉSILIATION

Le présent marché peut être résilié par le collège en l'absence de faute du titulaire après préavis minimal d'un mois, signifié par lettre recommandée avec AR. La date de résiliation est celle mentionnée dans le préavis. Cette décision donne lieu au versement d'indemnités conformément à l'article 33 du CCAG/FCS.

Le titulaire est tenu d'exécuter les prestations en cours d'exécution jusqu'à la date effective de résiliation et de les rendre conformes aux modalités définies dans le présent AE/CCAP et/ou aux bons de commande. En tout état de cause, seules les prestations réalisées et admises par le pouvoir adjudicateur sont prises en compte lors du règlement.

En cas d'inobservation d'une clause du contrat ou de manquement manifeste par le titulaire à ses obligations au titre du présent marché, la personne publique peut résilier le marché sans indemnités et sans préavis. La résiliation aux torts du titulaire ne donne pas lieu au versement d'indemnités et le droit à paiement acquis ne s'applique pas.

Dans tous les cas de résiliation, le titulaire est tenu d'exécuter les prestations en cours de commande ainsi que tout bon de commande émis avant la date de résiliation ainsi que d'informer le collège des ordres d'achat en cours et des engagements déjà pris. De même, en cas de résiliation aux torts du titulaire, il peut être pourvu à l'exécution du marché aux frais et risques du titulaire comme il est précisé à l'article 36 du Cahier des Clauses Administratives Générales Fournitures Courantes et Services (CCAG/FCS).

ARTICLE 15. GARANTIES TECHNIQUES

Il est fait application du CCAG

☐ TRAVAUX
☐ PRESTATIONS INTELLECTUELLES
☒ FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

ARTICLE 16. CLAUSE D'ACHAT ÉTHIQUE

Les produits achetés ou les fournitures utilisées dans le cadre de ce marché doivent répondre à des conditions de production satisfaisantes n'ayant pas requis l'emploi d'une main d'œuvre, notamment en ce qui concerne le travail des enfants, dans des conditions différentes aux conventions internationalement reconnues.

ARTICLE 17. CLAUSE ATTRIBUTIVE DE COMPÉTENCE

Il est formellement spécifié que, en aucun cas, et pour quelque motif que ce soit, les contestations qui pourraient survenir entre le collège et le titulaire du marché ne pourront être invoquées par ce dernier comme cause de l'arrêt ou de la suspension, même momentanée, des prestations à effectuer.

Le tribunal administratif du siège du collège est seul compétent en cas de litige.

ARTICLE 18. RÉCLAMATIONS ET LITIGES

Si des difficultés surviennent à l'occasion de l'interprétation ou de l'exécution du présent contrat, les parties peuvent avoir recours à une expertise dont les frais sont à la charge de la partie demanderesse.
A cet effet, la plus diligente des deux parties saisit l'autre par écrit de l'objet de la difficulté en lui proposant le nom d'un expert. L'autre partie doit, dans un délai de 15 jours, faire connaître si elle accepte ou non cet expert et, en cas de refus, fait une contre-proposition à laquelle il doit être donné réponse dans les 15 jours de sa notification.
Cet échange de correspondance se fait par lettre recommandée avec accusé de réception.

L'expert ainsi choisi a tous les pouvoirs pour se faire remettre toutes les indications de quelque nature qu'elles soient et pour solliciter des parties les explications qu'il juge nécessaires.

Sa mission consiste à établir et à notifier aux parties, par lettre recommandée avec accusé de réception, dans un délai d'un mois à compter de sa désignation, un rapport analysant l'origine et la nature de la difficulté survenue et proposant une solution objective et complète en droit et en équité.

Si la solution proposée par l'expert est acceptée, elle doit être notifiée à la partie adverse, par lettre recommandée avec accusé de réception, dans les 15 jours qui suivent l'expédition du résultat de l'expertise.

Il est formellement spécifié que, en aucun cas, et pour quelque motif que ce soit, les contestations qui pourraient survenir entre le collège et le titulaire du marché ne pourront être invoquées par ce dernier comme cause de l'arrêt ou de la suspension, même momentanée, des prestations à effectuer.

Le tribunal administratif du siège du collège est seul compétent en cas de litige.

ARTICLE 19. DÉROGATION

L'article relatif aux pénalités de retard du présent AE/CCP déroge à l'article 14 du CCAG/FCS.

L'article relatif à la résiliation du présent AE/CCP déroge à l'article 32 du CCAG/FCS.

Fait à Le Mée s/Seine, le 30/05/2017

Le représentant du pouvoir adjudicateur

Fait à Le Mée s/Seine, le
L'entreprise.

ANNEXE I A L'AE / CCAP
BORDEREAU DES PRIX UNITAIRES

Type de repas	Prix unitaire en € HT	TVA	Montant en € TTC
PRIX POUR PRESTATION COMPLETE			
Repas quotidien Collégiens			
Paniers repas Collégiens (repas pique-nique)			
Repas fête de fin d'année Collégiens			
Repas à thème améliorés (autre que repas de fin d'année et semaine du goût) Collégiens			
Repas semaine du goût Collégiens			
COUT SUPPLEMENTAIRE POUR PRESTATION DE REAJUSTEMENT			
Repas quotidien Collégiens			
Paniers repas Collégiens			
Repas fête de fin d'année Collégiens			
Repas à thème améliorés (autre que repas de fin d'année et semaine du goût) Collégiens			
Repas semaine du goût Collégiens			

ANNEXE II A L'AE / CCAP

Liste des 20 annexes contenant les informations suivantes, à fournir :

Mise en forme : Puces et numéros

N°	SOMMAIRE
-	**MENUS**
1	Plan alimentaire du titulaire (Facultatif)
2	Session de 20 déjeuners consécutifs
3	Tableau de calcul des fréquences fournis par le collège **complété par le titulaire**
4	Fiches techniques des plats prêts à consommer de la session proposée (en annexe 2)
5	Proposition de thèmes pour la semaine du Goût
6	Proposition d'exemples pour le repas de fin d'année
7	Proposition et contenus de kits d'animations
	PRODUITS (donner la liste fournisseurs correspondants aux aliments proposés)
8	Proposition d'exemples de repas pique-nique et fiches techniques associées
9	Liste ET fiches techniques des plats cuisinés achetés prêt à consommer
10	Liste des familles de produits **couramment** utilisés en frais
11	Liste des pâtisseries, leur répartition en fonction de leur nature, les grammages associés, et leurs fréquences
12	Liste des fruits de saisons et engagement de service dans l'année
13	Liste des poissons garantis sans arrête et répondant au critère de fréquence : + de 70% de poisson avec un rapport P/L > ou = 2)
14	Liste des plats cuisinés, composés, élaborés par le titulaire
15	Liste des entrées pâtissières, leur natures, leurs fréquences de présentation et grammages associés
16	Liste des entrées : crudités, cuidités, salades composées élaborées par le titulaire
17	Liste des fromages proposés à la coupe et grammages associés
18	Liste des produits d'épicerie livrés sous leur conditionnement d'origine
19	Liste des fournisseurs
	QUALITE
20	Présentation précise et représentative de la politique qualité de l'entreprise , présentation du pôle qualité et sécurité des aliment et du pôle nutrition