

MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES ET TECHNIQUES PARTICULIERES

N° 1

Pouvoir adjudicateur

Collège MICHEL SERVET

2 BIS Avenue Jules Ferry

BP 187

74102 ANNEMASSE CEDEX

Mail : ce.0741165p@ac-grenoble.fr

Objet du marché

Fourniture de repas en liaison froide destinés à la demi-pension du collège

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES ET TECHNIQUES PARTICULIERES

SOMMAIRE

ARTICLE 1 OBJET - DISPOSITIONS GENERALES	4
1.1 Objet du marché.....	4
1.2 Définition des parties contractantes.....	4
1.3 Dispositions générales.....	5
1.4 Durée et reconduction du marché.....	5
1.5 Point de départ des délais d'exécution.....	5
1.6 Passation des commandes – Bon de commande.....	6
ARTICLE 2. PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE	6
ARTICLE 3 : DEFINITION DE LA PRESTATION ATTENDUE	7
3.1 Caractéristiques des repas collégiens et adultes standard.....	7
3.2 Caractéristiques des repas collégiens et adultes avec produits issus de l'agriculture biologique.....	11
3.3 Caractéristiques des repas " pique-niques"	11
ARTICLE 4 : COMMANDES - CONDITIONS D'EXECUTION DES FOURNITURES – CONTROLES TECHNIQUES	11
ARTICLE 5 : CONDITIONS DE LIVRAISON	12
5.1 Transport et livraison.....	13
5.2 Emballages et conditionnements	13
5.3 Etiquetage	13
5.4 Réfrigération et maintien en température	13
ARTICLE 6 : OPERATIONS DE VERIFICATION - ADMISSION	13
6.1 Vérification quantitative	14
6.2 Vérification qualitative	14
6.3 Admission.....	14
6.4 Stock tampon	14
6.5 Prêt de matériel pour la remise en température en cas de panne	14
ARTICLE 7 : GARANTIE TECHNIQUE	15
ARTICLE 8 :PRIX - VARIATION DANS LES PRIX - REGLEMENT DES COMPTES	16
8.1 Répartition des paiements.....	16
8.2 Contenu des prix.....	16
8.3 Délai de paiement	16

8.4 Règlement des comptes – Paiements.....	14
8.5 Variation des prix	17
8.6 Application de la taxe sur la valeur ajoutée.....	17
ARTICLE 9 : DELAIS D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD.....	18
9.1 Délais d'exécution.....	18
9.2 Pénalités de retard.....	18
ARTICLE 10 : CLAUSES DE FINANCEMENT ET DE SURETE	18
10.1 Retenue de garantie.....	18
10.2 Avance	18
ARTICLE 11 : OPERATIONS DE VERIFICATION - DECISIONS APRES	
VERIFICATION	18
11.1 Opérations de vérification	18
11.2 Décisions après vérification.....	18
ARTICLE 12 : GARANTIE.....	18
ARTICLE 13 : RESILIATION.....	18
ARTICLE 14 : DEROGATIONS AUX DOCUMENTS GENERAUX.....	19
ARTICLE 15 : CRITERE DE CHOIX.....	19

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES ET TECHNIQUES PARTICULIERES

ARTICLE 1 : OBJET - DISPOSITIONS GENERALES

1.1 Objet du marché

Les stipulations du présent cahier des clauses particulières (C.C.A.T.P.) concernent la fourniture de repas dans le cadre du restaurant scolaire du collège Michel SERVET à Annemasse pour le déjeuner, quatre jours par semaine en période scolaire par un seul fournisseur pour la période **du 04 septembre 2017 au 23 décembre 2017 selon le calendrier scolaire établi par le ministère en fonction des changements de journées « présence élèves »**

Il n'y a pas de mise à disposition de personnel demandée pour le déconditionnement et la distribution sur place.

La fourniture de la prestation porte sur :

- Environ **225** repas quotidiens sur environ 56 jours pour ce trimestre, une estimation de **12 600** repas pour toute la période concernée. Ces données sont une simple estimation (il n'y a pas de minimum, ni de maximum de repas à commander par jour).
- Des sachets pique-niques pour les sorties scolaires, comprenant également comme boisson de l'eau.
- des Repas périodiques issus de l'agriculture biologique.

1.2 Définition des parties contractantes

1.2.1 Titulaire

Pour le présent marché, les titulaires sont considérés comme groupés et sont appelés cotraitants s'ils ont souscrit un acte d'engagement unique.

Les cotraitants sont solidaires lorsque chacun d'eux est engagé financièrement pour la totalité du marché et doit pallier une éventuelle défaillance de ses partenaires ; l'un d'entre eux, désigné dans l'acte d'engagement comme mandataire, représente l'ensemble des cotraitants vis-à-vis du pouvoir adjudicateur. Si le marché ne désigne pas de cotraitant mandataire, celui qui est énuméré le premier dans l'acte d'engagement est considéré comme mandataire des autres cotraitants.

Toute notification d'une décision ou communication de la collectivité est adressée au mandataire qui a seul qualité pour présenter des réserves.

La sous-traitance n'est pas autorisée.

1.2.2 Représentation du pouvoir adjudicateur pour l'exécution du marché

Pour l'exécution du marché, le pouvoir adjudicateur est représenté, sous réserve de changement ultérieur, par le collège.

1.3 Dispositions générales

1.3.1 Mesures d'ordre social - Application de la réglementation du travail

Le titulaire est soumis aux obligations résultant des lois et règlements relatives à la protection de la main d'œuvre et aux conditions de travail.

Dans le cas de prestataires groupés, le respect de ces mêmes obligations par les cotraitants doit être assuré à la diligence et sous la responsabilité du mandataire.

En application de l'article R.341-30 du Code du Travail, le titulaire doit remettre, dans un délai de 10 jours à compter de la notification du marché, au Collège une attestation sur l'honneur indiquant s'il a ou non l'intention de faire appel, pour l'exécution du marché, à des salariés de nationalité étrangère et, dans l'affirmative, certifiant que ces salariés sont ou seront autorisés à exercer une activité professionnelle en France.

En application de l'article R.324-4 ou R.324-7 du Code du Travail, le titulaire doit remettre au Collège, lors de la conclusion du contrat **et tous les six mois jusqu'à la fin de son exécution**, l'ensemble des pièces mentionnées dans ces articles. A défaut, le Collège pourra résilier le contrat aux torts du titulaire.

1.3.2 Assurances

Dans un délai de 10 jours à compter de la notification du marché et avant tout commencement d'exécution sur site, le titulaire doit justifier qu'il a contracté une assurance garantissant sa responsabilité à l'égard des tiers en cas d'accidents ou de dommages causés par la réalisation des prestations ou les modalités de leur exécution.

1.3.3 Dispositions applicables en cas d'intervenants étrangers

En cas de litige, la loi française est seule applicable. Les tribunaux français sont seuls compétents. Les correspondances relatives au marché sont rédigées en français.

Si le titulaire est établi dans un autre pays de l'Union européenne sans avoir d'établissement fiscal en France, il facture ses prestations hors T.V.A. et a droit à ce que l'administration lui communique un numéro d'identification fiscal. La monnaie de compte est l'euro.

Si le titulaire entend recourir aux services d'un sous-traitant étranger, la demande de sous-traitance doit comprendre, outre les pièces prévues à l'article 114 du Code des marchés publics, une déclaration du sous-traitant, comportant son identité et son adresse ainsi rédigée :

"J'accepte que le droit français soit le seul applicable et les tribunaux français seuls compétents pour l'exécution en sous-traitance du marché N°1 du 14 avril 2011 ayant pour objet la fourniture de repas dans le cadre du restaurant scolaire du collège Michel SERVET à Annemasse.

Ceci concerne notamment la loi n° 75-1334 du 31 décembre 1975 relative à la sous-traitance.

Mes demandes de paiement seront libellées en euros et soumises aux modalités de l'article 3.7 du présent C.C.A.T.P.

Leur prix restera inchangé en cas de variation de change".

1.4 Durée et reconduction du marché

La durée du marché est de 4 mois fermes et non reconductibles (septembre 2017 à décembre 2017).

1.5 Point de départ des délais d'exécution

L'acte portant début d'exécution de chaque bon de commande est la notification du bon de commande correspondant.

1.6 Passation des commandes – Bon de commande

1.6.1 Caractéristique

La personne publique confie au titulaire, jusqu'à la fin du marché précisée à l'article 3 de l'acte d'engagement, l'exécution de la totalité des prestations ci-dessus définies, suivant commandes faites au fur et à mesure des besoins.

Les commandes successives sont adressées sous forme de bons de commande signés par le Principal ou le Gestionnaire de l'établissement par défaut.

Les bons de commande sont transmis, par dérogation à l'article 2.51 du CCAG, par télécopie ou par courrier électronique, par défaut.

La mise à disposition d'un logiciel fourni par le prestataire pour passer les commandes est **obligatoire**.

1.6.2 Forme des commandes

Les commandes de ces prestations sont faites au fur et à mesure des besoins et sur toute la durée du marché, par le moyen de bon de commande, délivré par le service et qui comprendront :

- La référence du marché,
- La désignation des fournitures à livrer et leur nombre,
- L'adresse du lieu de la livraison,
- Les délais d'exécution des prestations,
- La qualité de la personne qui signe le bon de commande,
- La date de l'envoi du bon de commande et la date prévue pour la livraison.

Rappel : La mise à disposition d'un logiciel fourni par le prestataire pour passer les commandes est obligatoire.

ARTICLE 2.: PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE

Les pièces constitutives du marché sont les suivantes par ordre de priorité :

A - Pièces particulières :

- L'acte d'engagement (A.E.) et ses annexes éventuelles dont l'exemplaire original conservé dans les archives de la personne publique fait seul foi ;
- Le présent Cahier des Clauses Administratives et Techniques Particulières (C.C.A.T.P.) dont l'exemplaire original conservé dans les archives de la personne publique fait seul foi ;
- Les bordereaux de prix unitaires
- Les bons de commande, au fur et à mesure de leur émission par la personne publique.
- La copie de l'agrément sanitaire pour les activités de préparation et livraison de préparation culinaires élaborées à l'avance (cuisine centrale en liaison foide).
- Références en matière de prestations similaires ; état des moyens humains, matériels et techniques du candidat, description des moyens mis en œuvre pour garantir la qualité et la sécurité alimentaire des repas fournis ainsi que le respect des délais de livraison, exemples de menus réalisés en restauration scolaire avec indication des grammages.
- **Déclarations sur l'honneur dûment datées et signées justifiant que le candidat :**
 - A satisfait aux obligations légales et fiscales
 - N'a pas fait l'objet d'une interdiction à concourir
 - N'a 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 L324-9, L324-10, L125-1 et L125-3 du Code du travail.

B - Pièces générales :

Les documents applicables sont ceux en vigueur au premier jour du mois de remise des offres.

- Le cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services, y compris son chapitre 7 (C.C.A.G.) approuvé par le décret n° 77-699 du 27 mai 1977 et l'ensemble des textes qui l'ont modifié.

Le C.C.A.G n'est pas joint au marché, il est réputé connu des entreprises et est disponible sur le site Internet du Ministère de l'économie, des finances.

<http://www.colloc.minefi.gouv.fr>

ARTICLE 3 : DEFINITION DE LA PRESTATION ATTENDUE

D'une façon générale, les marchandises livrées devront répondre aux spécifications, normes, et prescriptions prévues par les lois, règlements et décisions en vigueur au jour de livraison, en ce qui concerne tant leur appellation, dénomination, origine, état, qualité, composition que leur conditionnement, présentation, emballage et étiquetage. En l'absence de loi, réglementation, décision, fiche technique de l'espèce, les marchandises devront satisfaire aux usages loyaux et constants du commerce.

3.1 CARACTERISTIQUES DES REPAS COLLEGIENS ET ADULTES STANDARD

Les menus proposés par le fournisseur devront comporter 5 composantes avec 2 choix de menusproposés, dont la prise en compte des "sans viande":

- une entrée ;
- un plat protidique (plat principal à base de viande, poisson, œuf, fromage ou tofu/légumineux)
- d'une garniture d'accompagnement ;
- un fromage ou yaourt ou lait fermenté ;
- un dessert ou un fruit

ainsi que :

- un petit pain (50 g minimum par personne).
- des dosettes de condiment (sel, poivre et moutarde) ainsi que la sauce vinaigrette sont à fournir sur demande de l'Établissement, tout comme les serviettes.

Le candidat proposera pour chaque jour un choix de 4 plats froids (2 entrées et 2 desserts) et de 2 plats chauds (2 plats protidiques avec systématiquement un choix permettant aux et 2 légumes d'accompagnements). Les choix doivent être équivalents nutritionnellement pour une catégorie donnée d'aliments (principe du choix dirigé).

Le Collège Michel Servet se réserve la possibilité, pour l'établissement de ses commandes, et pour chaque déjeuner, de sélectionner un seul ou plusieurs plats dans les choix proposés par le fournisseur.

Les repas devront comporter des crudités (salades, légumes ou fruits crus), des denrées animales (viandes, œufs ou poissons), des produits laitiers (lait, laitages, fromages), des légumes, des pommes de terre, pâtes, riz ou légumes secs.

La fréquence de présentation des plats devra respecter, sur la base de 20 déjeuners successifs (GEMRCN et PNNS en vigueur), la structure suivante :

- Les produits riches en lipides (contenant plus de 15 g de lipides pour 100 g telles que certaines charcuteries, préparations pâtisseries salées, céleri rémoulade, etc...) : 4 repas au maximum sur 20.
- Les produits frits, pré-frits, pannés frits, rissolés contenant plus de 15 g de lipides pour 100 g de produit à consommer : 4 repas au maximum sur 20.
- Les plats protidiques ayant un rapport protides/lipides supérieur ou égal à 1, ce critère ne s'appliquant pas aux œufs : 2 repas au maximum sur 20.
- Les plats ou préparations prêts à consommer à base de viande, de poisson ou d'œuf, contenant moins de 70 g pour 100 g de matière première animale : 2 repas maximum sur 20.
- Les pâtisseries servies en dessert contenant plus de 15 g de lipides pour 100 g et plus de 20 g de glucides simples par portion : 3 repas au maximum sur 20.
- Les pâtisseries servies en dessert contenant moins de 15 g de lipides pour 100 g et plus de 20 g de glucides simples par portion : 4 repas au maximum sur 20.
- Les crudités ou fruits crus : 10 repas sur 20 au minimum.
- Le poisson en filet nature ou en préparation à base de poisson contenant au minimum 70% de poisson et dont le rapport protides/lipides calculé sur le produit prêt à consommer est au moins égal à deux : 4 repas sur 20 au minimum.
- Les viandes rouges : 4 repas sur 20 au minimum.
- Les légumes autres que secs, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes : 10 repas sur 20.
- Les légumes secs ou féculents ou céréales seuls ou en mélanges : 10 repas sur 20.
- Les fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion : 8 repas minimum sur 20.
- Les fromages contenant au moins 100 mg et moins de 150 mg de calcium par portion : 4 repas minimum sur 20.
- Les produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium, et moins de 5 g de lipides par portion : 6 repas au minimum sur 20.
- Les desserts contenant plus de 15% de lipides, et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion : 3 repas minimum sur 20.
- Les desserts contenant moins de 15% de lipides, et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion : 4 repas minimum sur 20.
- Les desserts de fruits crus : 8 repas minimum sur 20.

Afin de respecter l'éducation au goût, et de préserver une alimentation harmonieuse et la diversité des repas dans le respect des usages de composition de ceux-ci, il convient de respecter un équilibre entre les familles de denrées alimentaires dont il est nécessaire d'assurer la variété.

NOTA BENE / FREQUENCES DE PRESENTATION DES PLATS
sur la base minimum de 20 repas successifs

		Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence recommandée
1	Entrées contenant plus de 15% de lipides						4/20 maxi
2	Crudités légumes ou fruits en contenant au moins 50%						10/20 mini
3	Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides						4/20 maxi
4	Plats protidiques contenant autant ou plus de lipides que de protéines soit P/L inf ou égal à 1						2/20 maxi
5	Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson, et ayant un P/L sup ou égal à 2						4/20 mini
6	Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau, et abats de boucherie						4/20 mini
7	Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou de fromage, contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés						3/20 maxi
8	Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes						10 sur 20
9	Légumes secs, féculents ou céréales, seuls, ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales						10 sur 20
10	Fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion						8/20 mini
11	Fromages contenant au moins 100 mg et moins de 150 mg de calcium par portion						4/20 mini
12	Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5g de lipides par portion						6/20 mini
13	Desserts contenant plus de 15 % de lipides						3/20 maxi
14	Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15 % de lipides						4/20 maxi
15	Desserts de fruits crus 100% fruit cru						8/20 mini

Seules les cases non grisées sont pertinentes

version 01/2013

Le Collège pourra effectuer des contrôles sur les fréquences de présentation par catégorie d'aliment (annexe recommandation du GEMRCN) au minimum pour 20 repas suivant le tableau récapitulatif (annexe 4 du GEMRCN).

Les informations suivantes doivent figurer sur les menus :

- date,
- dénomination précise de chacun des plats servis avec explications complémentaires si nécessaire,
- indication des plats recommandés (« menu conseillé ») avec information simple sur la valeur nutritive du plat par utilisation de pictogrammes de couleurs en correspondance avec les groupes d'aliments fixés par le Comité Français d'Education pour la Santé.

La quantité des portions proposées et livrées par le fournisseur devra être conforme au tableau des grammages donné en annexe 3 du présent cahier des charges.

La prestation devra se conformer à la réglementation en vigueur en matière d'alimentation scolaire ainsi que de ses évolutions à venir.

Les repas proposés, objets du présent cahier des charges, doivent être constitués **EXCLUSIVEMENT SANS ORGANISME GENETIQUEMENT MODIFIE.**

Les repas, dont les produits entrant dans leur composition, et faisant état sur l'étiquetage de la présence d'OGM dans la liste des règlements CEE 11396-98 et 50-2000 ne seront pas acceptés.

La qualité des denrées entrant dans la composition des repas fournis devra être conforme aux spécifications techniques des textes réglementaires y compris leur plus récente mise à jour (réglementation communautaire et française : règlements, directives, décrets, arrêtés, décisions, recommandations,...)

Les viandes seront d'origine française et les volailles seront labéllisées. Le candidat devra présenter des produits bio ou locaux conformément aux dispositions réglementaires (20% mini) en intégrant des menus complets.

Les produits tels que filets, panés, viennois, cordon bleu (viandes ou poissons) doivent être composés plein filets et non reconstitués.

Les viandes hachées et les préparations à base de viande hachée devront être conformes au décret n°97.74 du 28 janvier 1997 et en particulier aux articles 5 et 6.

« Art. 5 : les viandes hachées sont préparées exclusivement à partir de muscles striés y compris, le cas échéant, les tissus graisseux attendant à ces muscles, à l'exception des muscles du cœur.

Art. 6 : les viandes hachées ne peuvent être préparées à partir de viandes séparées mécaniquement, ni de viande provenant de chute de découpe ou de partage, ni de viande contenant des fragments d'os ».

Quant au poisson, il doit **avoir** subi une congélation simple.

Le « panga » est interdit.

Fournir les attestations précisant l'application de ces directives réglementaires.

Le maître d'ouvrage se réserve le droit de demander selon les menus proposés les fiches techniques des produits et de fabrication de façon aléatoire.

3.2 CARACTERISTIQUES DES REPAS COLLEGIENS ET ADULTES AVEC PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Même caractéristiques que ci-dessus, avec introduction significative de produits issus de l'agriculture biologique **ou de produits locaux en circuit court : (20% minimum)**

Il est demandé des repas confectionnés entièrement avec des produits de l'agriculture biologique **ou d'origine locale (circuit court)** pour des raisons pédagogiques et économiques.

3.3 CARACTERISTIQUES DES REPAS « PIQUE-NIQUES »

Ils comprendront 4 composants. Ils seront assimilables à des repas froids et adaptés à l'usage. Ils seront conditionnés individuellement selon les besoins.

Ils seront de 2 types :

Type 1 : Sandwich

1 Crudité ou cuidité

1 Sandwich composé avec un élément protidique (viande ou poisson)

1 Fromage ou yaourt ou laitage

1 Fruit et/ou 1 dessert

avec 1 Bouteille d'eau plate de 50 cl**.

Type 2 : Salade

1 Hors d'œuvre (crudité ou cuidité)

1 Salade composée avec élément protidique (viande ou poisson)

1 Fromage ou yaourt ou laitage

1 Dessert et/ou 1 fruit

avec 1 Bouteille d'eau plate de 50 cl**.

Nota : Pour les pique-niques, le matériel à usage unique (gobelets, couverts, serviettes, etc.), le pain (50 g) et **1'eau (0,5 litre) sera fourni par le prestataire.

ARTICLE 4 : COMMANDES - CONDITIONS D'EXECUTION DES FOURNITURES – CONTROLES TECHNIQUES

Les menus proposés par le candidat sont élaborés pour au moins 20 jours et adressés au Gestionnaire du Collège, pour validation.

Une pré commande est adressée par le Principal ou le Gestionnaire au prestataire dans les 10 jours qui précèdent le service. La mise à disposition d'un logiciel spécifique de précommande et de suivi permettra de faciliter les échanges (Cf. page 6).

Un ajustement portant sur le nombre de repas à livrer est adressé J-2 jusqu'à 18 heures (soit le mardi jusqu'à 18 heures pour une livraison le jeudi matin) **et** J-4 jusqu'à 18 heures les week-end et les jours fériés (soit le jeudi jusqu'à 18 heures pour une livraison le lundi matin).

A la demande du collège, le fournisseur donnera toutes les facilités pour surveiller les phases de la fabrication des repas dans ses ateliers.

Le fournisseur devra être en mesure de produire à l'appui de son offre les fiches techniques **produits suivants** :

- saucisse de toulouse
- quenelle
- poisson pané
- escaloppe viennoise

et de fabrication des plats suivants :

- bœuf bourguignon
- sauté de volaille sauce forestière
- gratin de poisson
- brandade de poisson
- choux fleurs à la polonaise
- gratin de courgettes

Le fournisseur devra donc être en mesure de fournir la traçabilité complète des produits entrant dans la composition des repas livrés.

De même, **le règlement européen dit « INCO » devra être pris en compte**. Ainsi la présence d'allergènes dans la liste des ingrédients servis, sera jointe sous forme de tableau, en même temps que les menus définitifs.

ARTICLE 5 : CONDITIONS DE LIVRAISON

Les livraisons devront être conformes aux commandes. Les repas seront livrés au restaurant scolaire du Collège Michel Servet à Annemasse. Le prestataire doit prévoir des livraisons quotidiennes, en période scolaire, les lundis, mardis, jeudis, vendredis et éventuellement les mercredis en cas de sortie scolaire ou de journée travaillée par les élèves, entre **06h30 et 08h00 au plus tard**.

Le déchargement, les manutentions, et la mise en chambre froide sont à la charge exclusive du fournisseur.

La livraison doit être accompagnée d'un bon de livraison en deux exemplaires qui précise :

- Le nom et l'adresse du fournisseur.
- La date de la livraison.
- La référence de la commande.
- La nature de la livraison.
- Les quantités livrées.
- Si possible et sans qu'il en soit fait une obligation, les prix unitaires et totaux, hors TVA d'une part et TTC d'autre part.

Un exemplaire du bon de livraison est destiné à l'administration du Collège Michel Servet à Annemasse, l'autre exemplaire visé par le responsable du service restauration de l'établissement ou son représentant est remis au fournisseur ou à son représentant.

5.1 Transport et livraison

Les conditions de livraison des repas sont au minimum celles édictées par la réglementation en vigueur au moment de la livraison.

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

Le transport des repas s'effectue en camion frigorifique disposant d'un agrément sanitaire en cours de validité, ou au besoin, en conteneurs isothermes (Arrêté Ministériel du 20/07/1998– Note de la D.G.A.L./ S.D.H.A. n°99.8085 du 08/06/1999).

Les véhicules de livraison, en particulier au moment de la livraison, doivent être en parfait état de propreté.

Les produits livrés n'auront subi aucune rupture de la chaîne du froid ou du chaud, suivant la nature des denrées livrées, entre le moment de la préparation ou du stockage dans les locaux du fournisseur et celui de la livraison.

5.2 Emballages et conditionnements

Les emballages et conditionnements doivent respecter les principes réglementaires relatifs à l'hygiène alimentaire et notamment :

- Assurer la conservation des produits.
- Assurer la préservation des produits contre l'action de la chaleur, du froid, de la lumière, de l'air et de la poussière.

Pour information, l'office de remise à température est équipé d'un four AIRT 10 niveaux.

5.3 Etiquetage

L'emballage doit permettre la traçabilité des produits et donc indiquer :

- L'identification du fabricant,
- La quantité exprimée en nombre de portions,
- Le numéro d'agrément du fournisseur,
- La dénomination de vente des plats livrés,
- La date de conditionnement et/ou de fabrication,
- La date limite de consommation,
- Le temps de remise en température,
- Les indications spécifiques de remise en température,
- Si nécessaire, les conditions particulières de conservation.

5.4: Réfrigération et maintien en température

La température à cœur des plats livrés devra être inférieure ou égal à + 3°C

ARTICLE 6 : OPERATIONS DE VERIFICATION - ADMISSION

La vérification quantitative des livraisons (poids, nombre de portions,...) et la vérification qualitative (salubrité, qualité,...) sont effectuées par le responsable du service restauration de l'établissement ou son

représentant, qui peuvent se faire assister de la personne de leur choix, inspecteur ou contrôleur vétérinaire notamment.

L'ensemble des contrôles fera l'objet d'un enregistrement à chaque livraison par le réceptionnaire, sur une fiche de réception des denrées, conformément à la réglementation en vigueur (Règlement CE n°178/2002 et 852/2004).

Le fournisseur ou son représentant s'engage à accepter les contrôles du réceptionnaire et aux vérifications de toutes natures. Le fournisseur ou son représentant est tenu de fournir toutes les justifications qui lui seraient nécessaires à cet effet.

Une réunion mensuelle sera organisée au collège en présence du prestataire (service commercial, et direction de la cuisine centrale) pour évaluer qualitativement la prestation servie, et faire les prescriptions utiles pour améliorer si besoin la prestation.

6.1 Vérification quantitative

Elle consiste à vérifier la conformité entre la quantité livrée (en nombre de portions ou en grammage), la quantité portée sur le bon de commande et la quantité portée sur le bon de livraison.

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande ou au présent cahier des charges, l'ordonnateur de l'établissement peut mettre le titulaire de la prestation en demeure :

- soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande ;
- soit de compléter la livraison, dans le cas contraire, dans les délais, qui lui seront prescrits, à la concurrence de la quantité prévue sur le bon de commande.

En cas de non-conformité entre la fourniture livrée et le bon de livraison, ledit bon de livraison et son duplicata sont rectifiés, sous la signature des deux parties ou de leur représentant.

6.2 Vérification qualitative

La vérification qualitative à réception porte sur :

- la conformité de l'emballage ou du conditionnement ;
- la salubrité et les conditions de transport ;
- le contrôle de la température des plats livrés qui est effectué contradictoirement à la réception et en présence du livreur. Le contrôle de la température à cœur est effectué par un sondage suivant une procédure formalisée disponible sur le point de livraison, au moyen d'une sonde thermique ou d'un thermomètre à enregistrement des températures à distance.

La vérification qualitative à l'ouverture des conditionnements porte sur :

- l'apparition d'une putréfaction visible ou d'odeurs anormales résultant du métabolisme bactérien.

En cas de contestation, la décision du vétérinaire choisi par la personne responsable du service de restauration de l'établissement est sans appel.

Toute marchandise simplement déposée qui n'a pas fait l'objet d'une réception contradictoire est réputée non livrée et ne peut faire l'objet d'aucun règlement.

6.3 Admission

Si le résultat des vérifications qualitatives et quantitatives des repas livrés est satisfaisant, l'admission est prononcée immédiatement par le Gestionnaire du service restauration de l'établissement ou par son représentant.

L'admission est matérialisée par le cachet ou le visa apposé par le responsable du service restauration de l'établissement ou son représentant sur le bon de livraison dont le second exemplaire, ainsi visé, est remis au fournisseur ou à son représentant.

6.4 Stock Tampon

Le prestataire devra fournir un stock tampon utilisable après avis de ce dernier en cas de panne de matériel, de fluide, ou autre cas d'espèce ne permettant pas un fonctionnement normal de la cuisine.

La composition du stock sera à négocier avec le collègue.

En cas de refus de livraison, pour une cause dépendante du prestataire, ce dernier s'engage à fournir un repas similaire en l'absence de cuisson froide ou chaude dans un délai de 2 heures. Dans le cas contraire, soit des plats cuisinés pourront être achetés par le Collège au frais du prestataire, soit le stock tampon sera utilisé.

6.5 Prêt de matériel pour la remise en température

Le prestataire prêtera un four le temps de la réparation ou le temps nécessaire au Collège pour procéder à un nouvel achat.

ARTICLE 7 : GARANTIE TECHNIQUE

Les repas livrés sont garantis par le fournisseur jusqu'à l'instant de leur consommation contre tous les vices cachés éventuels tels que :

- une mauvaise odeur après ouverture des conditionnements,
- une saveur désagréable.

sous réserve que :

- la mise en consommation soit antérieure à la D.L.C. réglementaire et telle que conseillée par le fournisseur en prévention de toute utilisation fautive du produit ;
- les denrées alimentaires soient entreposées, dès leur livraison, dans des conditions optimales (température notamment) de prévention de leurs qualités sanitaires et organoleptiques.

La garantie consiste au remplacement ou au remboursement de la marchandise comportant un vice caché.

En dehors des prélèvements pouvant être effectués par les services vétérinaires départementaux ou le service de la concurrence, consommation et répression des fraudes, le service de restauration du Collège Michel Servet se réserve le droit de faire procéder à des analyses à partir d'un échantillon représentatif des repas livrés.

Les frais de prélèvements, expériences et analyses seront à la charge du Collège Michel Servet si la qualité est reconnue conforme à celle stipulée, soit du fournisseur dans le cas contraire.

Ces analyses réalisées d'après les normes de sécurité alimentaire en vigueur ont pour objet de vérifier :

- la conformité bactériologique, chimique ou physique du produit ;
- la conformité du poids total des produits, ou du poids respectif des constituants avec des poids ou des quantités annoncés par l'étiquetage ou demandés.

En cas de non-conformité avérée des échantillons avec les dispositions réglementaires en vigueur, les clauses du présent cahier des charges, le fournisseur recevra un avertissement.

Un second avertissement adressé au prestataire entraîne la résiliation du contrat aux torts exclusifs du fournisseur.

Dans tous les cas, le service d'intendance du Collège Michel Servet saisira la Direction départementale de la protection des populations et/ou la Direction régionale de la concurrence et de la répression des fraudes et/ou la Direction départementale des affaires sanitaires et sociales.

ARTICLE 8 : PRIX - VARIATION DANS LES PRIX - REGLEMENT DES COMPTES

L'unité de compte du marché est l'euro.

Les prestations faisant l'objet du marché sont réglées par application des prix unitaires indiqués dans la liste de prix.

8.1 Répartition des paiements

En cas de groupement d'entreprises avec paiement sur des comptes séparés, les paiements sont décomposés en autant de parties qu'il y a de cotraitants à payer séparément.

8.2 Contenu des prix

Conformément aux dispositions de l'article 7.1 du C.C.A.G, les prix du marché sont réputés intégrer tous les frais nécessaires à l'exécution de la prestation, notamment les coûts de production, de conditionnement, de livraison.

8.3 Délai de paiement

Une facture mensuelle est produite par le fournisseur. Le délai global de paiement est de 30 jours.

Le défaut de paiement dans ce délai fait courir des intérêts moratoires au bénéfice du titulaire.

Le taux de ces intérêts est celui de l'intérêt légal en vigueur à la date à laquelle les intérêts moratoires ont commencé à courir, augmenté de deux points.

Le point de départ de ce délai est la plus tardive des deux dates suivantes :

- date de la réception par le Collège de la demande de paiement
- date d'exécution des prestations.

Toutefois, en cas de désaccord sur le montant d'un acompte ou du solde, un paiement provisoire est effectué sur la base des sommes admises par le Collège. Si les sommes ainsi payées sont inférieures à celles finalement dues au titulaire, celui-ci a droit à des intérêts moratoires calculés sur la différence.

Le délai global de paiement peut être suspendu par le Collège pour des raisons imputables au titulaire. Cette suspension fait l'objet d'une notification au titulaire par tout moyen donnant date certaine à la réception de cette décision de suspension. Le délai global de paiement est alors suspendu jusqu'à la remise par le titulaire du marché de la totalité des justifications qui lui ont été réclamées. A compter de la réception de ces justifications, un nouveau délai global est ouvert ; il est de 30 jours ou égal au solde restant à courir à la date de suspension si ce solde est supérieur à 30 jours.

8.4 Règlement des comptes - Paiements

8.4.1 Présentation des factures

Le titulaire, ou le mandataire (seul habilité à présenter les demandes de paiement du titulaire) en cas de groupement d'entreprises, remet une facture précisant les sommes auxquelles il prétend du fait de l'exécution du marché et donnant tous les éléments de détermination de ces sommes.

Les factures afférentes au paiement sont établies en un original et deux copies portant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- le nom et l'adresse du Collège ;
- le nom, numéro de SIRET et adresse du créancier ;
- le numéro du compte bancaire ou postal du titulaire (IBAN et Code BIC)
- le numéro du marché ;
- les prestations effectuées (nombre de repas livrés pour chaque jour) ;
- le montant hors taxe des prestations ;
- le taux et le montant de la TVA ;
- le montant TTC des prestations effectuées ;
- la date de facturation.

En cas de groupement d'entreprises avec paiement sur des comptes séparés, le mandataire précise les montants à régler à chacun des cotraitants.

Les factures sont adressées à l'adresse suivante :

Collège Michel Servet, 2 bis avenue Jules Ferry, BP 187,74102 Annemasse cedex

Le Collège utilise la plateforme CHORUS. La dématérialisation devient incontournable.

8.4.2 Etat(s) de paiement

A partir de la facture présentée par le titulaire, le pouvoir adjudicateur détermine le montant à verser à ce dernier dans un état de paiement comprenant :

- a) le montant HT des prestations exécutées ;
- b) l'application des pénalités éventuelles prévues par le présent CCATP ;
- c) l'incidence éventuelle de la clause de variation des prix ;
- d) l'évaluation, hors TVA, du montant dû au titulaire compte tenu des postes **a**, **b** et **c** ci-dessus ;
- e) l'incidence de la TVA ;
- f) l'incidence du remboursement de l'avance ;
- g) le montant à verser ; compte tenu des montants **d**, **e** et **f** ci-dessus.

La personne publique notifie au titulaire l'état de paiement dans un délai de 12 jours à compter de la réception de la facture émise après l'admission des fournitures du marché.

Par dérogation aux dispositions de l'article 8.2 du C.C.A.G. le titulaire dispose d'un délai de 12 jours, à compter de la notification de l'état de paiement par la personne publique, pour présenter une réclamation au Collège. Passé ce délai, il est réputé avoir accepté le décompte.

8.5 Variation des prix

Les prix sont fermes.

Les prix de la restauration scolaire étant fixés annuellement par la collectivité territoriale de rattachement, il est demandé par dérogation à l'article 18-5 du Code des marchés publics, un prix FIXE, non révisable pour les 4 mois du présent marché.

8.6 Application de la taxe sur la valeur ajoutée

Sauf dispositions contraires, tous les montants figurant dans le présent marché sont exprimés hors T.V.A.

Les montants des acomptes et du solde sont calculés en appliquant les taux de T.V.A. en vigueur à la date du fait générateur de la T.V.A. sauf dispositions réglementaires différentes.

ARTICLE 9 : DELAIS D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD

9.1 Délais d'exécution

Les délais d'exécution sont précisés à l'article 3 de l'acte d'engagement.

9.2 Pénalités de retard

Conformément aux dispositions de l'article 11.1 du C.C.A.G. lorsque les délais contractuels d'exécution sont dépassés, le titulaire encourt, sans mise en demeure préalable, une pénalité calculée par application de la formule suivante :

$$P = (V \times R) / 1\,000$$

dans laquelle P = le montant de la pénalité

V = la valeur des prestations sur laquelle est calculée la pénalité, cette valeur étant égale à la valeur de règlement de la partie des prestations en retard de l'ensemble des prestations si le retard d'exécution d'une partie rend l'ensemble inutilisable

R = le nombre de jours de retard

ARTICLE 10 : CLAUSES DE FINANCEMENT ET DE SURETE

10.1 Retenue de garantie

La personne publique ne demande pas de retenue de garantie.

10.2 Avance

Il n'y a pas de versement d'avance.

ARTICLE 11 : OPERATIONS DE VERIFICATION - DECISIONS APRES VERIFICATION

11.1 Opérations de vérification

Les opérations de vérification sont réalisées par le réceptionnaire du collège dans les conditions prévues à l'article 20 du C.C.A.G.

11.2 Décisions après vérification

Les décisions après vérification sont prises dans les conditions prévues à l'article 21 du C.C.A.G.

ARTICLE 12 : GARANTIE

Le titulaire garantit la personne publique contre toutes les revendications des tiers relatives aux brevets, licences, dessins et modèles, marques de fabrique ou de commerce et tout autre titre de propriétés intellectuelles ou industrielles des fournitures faisant l'objet du présent marché. Si la personne publique est victime d'un trouble dans la jouissance des éléments livrés, le titulaire doit prendre immédiatement les mesures propres à le faire cesser.

ARTICLE 13 : RESILIATION

Il sera fait, le cas échéant, application des articles 24 à 32 inclus du C.C.A.G., avec les précisions et compléments suivants :

Dans l'hypothèse où le titulaire disparaîtrait par fusion avec une autre société, il est précisé que la mise au point de l'avenant de transfert est subordonnée à la réception immédiate par la collectivité des documents énumérés à l'article 2.22 du C.C.A.G. complétés par l'acte portant la décision de fusion et la justification de son enregistrement légal. A défaut, la personne publique se réserve le droit de résilier le marché en application de l'article 28 du C.C.A.G.

Après signature du marché, en cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés à l'article 46 du Code des marchés publics produits lors de la consultation, la résiliation du marché peut être prononcée aux torts de l'entrepreneur sans mise en demeure préalable.

Pendant l'exécution du marché, en cas de refus de produire les pièces prévues aux articles R. 324-4 ou R. 324-7 du Code du Travail, rappelés au 1.3.1 ci-dessus, la résiliation du marché peut être prononcée aux torts du titulaire après mise en demeure préalable.

Si le présent marché est résilié dans l'un des cas prévus aux articles 37 et 39.5 du C.C.A.G., la fraction des prestations déjà accomplies par le titulaire et acceptées par le Collège est rémunérée avec un abattement de 10 %.

ARTICLE 14 : DEROGATIONS AUX DOCUMENTS GENERAUX

Les dérogations explicitées dans les articles désignés ci-après du C.C.A.T.P. sont apportées aux articles suivants des documents ci-après :

L'article 1.6.1 du C.C.A.T.P. déroge à l'article 2.51 du C.C.A.G.

L'article 3.3 du C.C.A.T.P. déroge à l'article 8 du C.C.A.G.

L'article 3.4 du C.C.A.T.P. déroge à l'article 8.2 du C.C.A.G.

ARTICLE 15 : CRITERES DE CHOIX

ILS SONT DEFINIS AINSI

- la qualité des repas (dont la fréquence de présentation de produits labellisés, Bio, locaux, ou de repas à thème) 45 %
- les services divers (livraison, souplesse des commandes) 5 %
- le prix 50%

LITIGES

- les litiges susceptibles de naître lors de l'exécution du marché seront portés devant le tribunal administratif de GRENOBLE.

BORDEREAU DE PRIX UNITAIRE

Je m'engage pour un montant de

PRIX UNITAIRE DU REPAS adolescent

	HT	TVA	TTC
Prix unitaire en chiffres			
Prix unitaire en lettre			

Durée de validité de l'offre :

Le présent engagement me lie pour une durée de deux mois à compter de la date de signature

CACHET DE L' ENTREPRISE

Fait à,le.....

Le responsable légal de l'entreprise

NOM :.....

Prénom :

Signature :