

**COLLEGE EDGAR VARÈSE**  
**16/18 Rue Adolphe Mille**  
**75019 PARIS**

## **CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES**

**FOURNITURE DE PRODUITS ALIMENTAIRES (et PAIN) POUR CONFECTION DE REPAS SUR PLACE AUX CONVIVES DE LA COLLEGE EDGAR VARÈSE PENDANT LES PERIODES SCOLAIRES.**

Le présent marché est passé en vertu de l'article 28 du Code des Marchés Publics.

**Le présent CCP comprend 13 pages, numérotées de 1 à 12**

## ***CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES***

PREAMBULE

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE

ARTICLE 2 : FORME, EFFET ET DUREE DU MARCHE

ARTICLE 3 : DOCUMENTS CONTRACTUELS

ARTICLE 4 : CONDITIONS D'EXECUTION

ARTICLE 5 : SANCTIONS

ARTICLE 6 : ETABLISSEMENT DES PRIX DANS LE TEMPS/FACTURATION ET REGLEMENT  
6/1 PRIX DE FACTURATION DES REPAS  
6/2 VARIATION DU PRIX  
6/3 MODALITES DE FACTURATION  
6/4 REGLEMENT

ARTICLE 7: ASSURANCES

ARTICLE 8 : CONTINUITE DU SERVICE PUBLIC : DEFAILLANCES ET PENALITES

ARTICLE 9 : REGLEMENT DES LITIGES

ARTICLE 10 : DEROGATION

## ***CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES***

ARTICLE 1 : DEFINITION DES PRESTATIONS ET CONTEXTE

ARTICLE 2 : ENGAGEMENT DE L'ADMINISTRATION

ARTICLE 3 : MODALITES D'EXECUTION  
3/1 LA COMPOSITION DES REPAS  
3/2 L'ELABORATION DES MENUS

ARTICLE 4 : CONDITIONS D'EXECUTION DE LA PRESTATION REPAS  
4/1 PROVENANCE DES DENREES  
4/2 PASSATION DES COMMANDES  
4/3 TRANSPORT DES PRODUITS  
4/4 REACTIVITE AUX ALERTES

ARTICLE 5 : CONDITIONS DE LIVRAISON DE REPAS

ARTICLE 6 : CONTROLES EXERCES PAR LE COLLEGE

# CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

## PREAMBULE

Le Collège Edgar Varèse (pouvoir adjudicateur) est désigné dans le présent CCP sous l'appellation « personne publique » ou « service émetteur ».

Le représentant de la personne publique pour l'exécution des prestations objet du présent contrat est Monsieur THIMONIER Eric, Principal du collège Edgar Varèse, qui passe commande.

La société retenue pour l'exécution des prestations définies dans le présent CCP est désignée « Titulaire ».

## **ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE**

L'objet du marché consiste en la fourniture de produits alimentaires et pain nécessaires à la confection des repas de midi destinés à la consommation des convives du Collège Edgar Varèse pendant les périodes scolaires.

Les caractéristiques de la prestation sont précisées dans la partie du présent CCP relative aux clauses techniques particulières.

## **ARTICLE 2 : FORME, EFFET ET DUREE DU MARCHE**

Le présent marché est passé en vertu de l'article 28 du Code des Marchés Publics.

Le présent marché est un marché ordinaire à prix unitaires appliqués aux quantités réelles. Le nombre minimum de repas à fournir sur une année scolaire pleine est de 25 000 repas, le nombre maximum de 30 000, la moyenne pouvant être estimée, sans valeur contractuelle, à 26 000 repas.

Le présent marché prend effet à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2018 pour une période initiale allant jusqu'au 31 aout 2019.

Il pourra ensuite être reconduit par décision expresse de la personne publique, TROIS fois, par périodes annuelles de 12 mois. **Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de ne pas reconduire le marché ou de ne le reconduire qu'une seule fois. La non-reconduction du marché ne peut ouvrir droit au bénéfice du titulaire à aucune indemnité de quelque sorte que ce soit, ni à aucun dédommagement.**

Le titulaire est tenu par ses obligations contractuelles jusqu'à la fin de la période de validité du marché en cours d'exécution.

Sauf mise en œuvre par le Collège de l'article 29 du CCAG/FCS, le titulaire sera informé, par l'envoi d'un courrier recommandé avec accusé de réception, trois mois avant la fin de chaque période, de la décision de reconduire ou non le marché. Conformément à l'article 16 du CMP, le titulaire ne pourra refuser la reconduction.

## **ARTICLE 3 : DOCUMENTS CONTRACTUELS.**

Les pièces constitutives du marché sont les suivantes, énumérées ci-après par ordre de priorité décroissante :

1. l'acte d'engagement et son annexe « *bordereau de décomposition de prix TTC* ».
2. le présent cahier des clauses particulières (CCP).
3. le cahier des clauses administratives générales des marchés publics de fournitures courantes et de services (CCAG-FCS) (arrêté du 19 janvier 2009 – JO du 19 mars 2009).
4. la proposition technique du titulaire.
5. Autres documents :
  - La recommandation relative à la nutrition réf 357230000 des journaux officiels.
  - L'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
  - L'arrêté du 26 juin 1974 du Ministère de l'Agriculture réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, conservation, distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance.
  - Les brochures n°1488-1 à 7 « hygiène alimentaire » publiées dans les journaux officiels.
  - Les règlements 49/2000 et 20/2000 du 10 janvier 2000 complétant les textes fondateurs concernant les OGM en Europe, en particulier le seuil de 1%.
  - **Toute réglementation applicable à l'objet du marché**, notamment en matière d'hygiène et de sécurité ainsi que les nouveaux textes, **applicables dès leur entrée en vigueur.**

L'acte d'engagement et ses annexes, le C.C.P, sont établis en un seul exemplaire original, conservés par la personne publique responsable du marché.

Ces documents originaux sont seuls à faire foi en cas de litige.

#### **ARTICLE 4 : CONDITIONS D'EXECUTION**

Le titulaire est tenu d'assurer la livraison de produits alimentaires en restaurant scolaire de la Collège Edgar Varèse dans les conditions et selon les jours et horaires précisées dans le C.C.T.P. La livraison devra être conforme à chaque bon de commande et les dispositions nécessaires devront être prises pour faire face à toute éventualité qui mettrait en cause le fonctionnement continu de la restauration.

Le titulaire s'engage pendant la durée du marché à assurer régulièrement la continuité du service en toutes circonstances, sauf cas de force majeure et de prendre toutes les mesures de substitution qui s'imposent en ce cas.

Le titulaire s'engage à fournir au Collège Edgar Varèse les menus prévus 1 à 3 mois à l'avance et ils seront soumis à la commission de menus pour d'éventuelles modifications à apporter.

En cas de grève de son personnel ou de tout autre cause imputable au titulaire, il est tenu d'assurer un service minimum de type repas froid. Après mise en demeure préalable, le collège Edgar Varèse pourra faire appel à un prestataire de son choix, le titulaire étant dans l'obligation de prendre en charge l'éventuel surcoût.

S'il n'est pas possible au collège Edgar Varèse de se procurer dans les conditions qui lui conviennent des prestations exactement conformes à celles dont l'exécution est prévue au marché, il peut y substituer des prestations équivalentes.

Le titulaire du marché n'est pas admis à prendre part directement ou indirectement à l'exécution des prestations aux frais et risques.

#### **ARTICLE 5 : SANCTIONS**

Les sanctions applicables sont celles prévues aux articles 11, 21 et 24 à 32 du CCAG/FCS

Le présent marché déroge à l'article 11 du CCAG/ FGS (dans l'article SANCTIONS a) Pénalités-Retard. L'assiette de calcul de l'indemnité sera le montant mensuel des repas facturés et non la valeur de règlement de seuls repas servis en retard.

#### **ARTICLE 6 : ETABLISSEMENT DES PRIX DANS LE TEMPS/FACTURATION ET REGLEMENT**

##### *6/1 PRIX DE FACTURATION DES REPAS*

Le présent marché est traité sur la base des prix unitaires TTC exprimés en Euros (€).

Ces prix unitaires s'appliquent aux repas réellement commandés; ils intègrent l'objet du marché en totalité (coût des produits alimentaires nécessaires aux repas confectionnés sur place).

##### *6/2 VARIATION ANNUELLE DES PRIX*

Les prix sont établis sur la base de conditions économiques en vigueur de l'année A0 (année de remise des offres) défini à l'acte d'engagement.

Les prix sont fermes pour la première année, ils sont révisables en cas de reconduction du marché, à partir de la formule suivante :

$$P = P_0 (0,15 + 0,85 \times I / I_0) \text{ dans laquelle :}$$

P = prix applicable pendant une période de 12 mois à partir du début d'exécution de la période (début d'année scolaire)

P<sub>0</sub> = prix d'origine

I<sub>0</sub> = "Repas dans un restaurant scolaires ou universitaire" publié par l'INSEE, dans la Nomenclature Coicop : 11.1.2.0.1 identifiant 001765066 pour la valeur à l'année de A0.

I = valeur du même indice pour l'année de la révision.

Les indices sont tirés du Bulletin mensuel de la statistique diffusé par l'INSEE.

Le titulaire devra fournir à l'appui de sa facturation, la ou les photocopies du Bulletin sur le ou lesquels figurent la valeur des indices ci-dessus et le détail des calculs.

### **Clause de sauvegarde**

Le présent contrat est conclu en tenant compte d'une hausse maximum des prix annuelle de 3 %.  
Si l'augmentation des prix était supérieure à 3%, le collègue se réserve la possibilité de mettre fin au contrat sans indemnité.

Le nouveau prix de règlement devra être communiqué au Collège par le titulaire avant le 31 Mai de chaque année pour application au 1er septembre, en cas de renouvellement du marché.

### **6/3 MODALITES DE FACTURATION**

Après service fait, le titulaire remet à la fin de chaque mois l'état récapitulatif mensuel en trois exemplaires valant facture pour le mois écoulé, état qui comporte:

Cet état devra faire apparaître le nombre de repas livrés qui devra être conforme au nombre de repas commandés.

- les références du marché (objet/date)
- la période d'exécution des prestations
- le nom et l'adresse du titulaire
- le numéro de son compte bancaire ou postal (tel qu'il est précisé dans l'acte d'engagement)
- le nombre de repas livrés qui devra être conforme au nombre de repas commandés.
- le prix unitaire HT
- le prix total HT
- le montant de la TVA
- le prix TTC
- les références bancaires (IBAN et BIC)

Le comptable assignataire du paiement est :  
L'agent comptable du Lycée Edgard Quinet  
63 Rue des Martyrs - 75 009 PARIS

### **6/4 REGLEMENT**

Les sommes dues sont payées par virement administratif dans un délai global de 30 jours à compter de la réception de la facture. Le défaut de paiement dans ce délai fera courir de plein droit des intérêts moratoires au bénéfice du titulaire. Le taux de ces intérêts sera celui de l'intérêt légal en vigueur à la date à laquelle les intérêts moratoires auront commencé à courir, augmenté de deux points.

Le présent marché ne prévoit pas le versement d'une avance.

### **ARTICLE 7 : ASSURANCES**

Dans ses rapports avec les tiers, la société titulaire du marché n'engage que sa responsabilité, à l'exclusion de celle du Collège Edgar Varèse. Aussi le titulaire devra-t-il souscrire un contrat d'assurance de responsabilité civile afin de garantir tous les risques qu'il pourrait encourir du fait de ses missions. En particulier, il doit être assuré pour les dommages matériels et immatériels consécutifs et pour les dommages corporels et les risques d'intoxication alimentaire, auprès de compagnies d'assurances notoirement solvables. Le titulaire s'engage à payer régulièrement ses primes d'assurance et à justifier de la régularité de sa situation à toute demande du Collège Edgar Varèse.

Le titulaire fait également son affaire de tous les risques et litiges pouvant survenir du fait de la fourniture des produits alimentaires (commandes, transport des denrées, livraisons, facturation et paiement des fournisseurs, etc.).

En cas de sinistre, il doit prendre toute disposition pour qu'il n'y ait aucune interruption dans l'exécution du marché.

### **ARTICLE 8 : CONTINUITÉ DU SERVICE PUBLIC : DEFAILLANCES ET PENALITES.**

Le titulaire s'engage à assurer la continuité du service public en toutes circonstances.

En cas de retard dans la fourniture des prestations, d'absence de fourniture de ces prestations, de fourniture incomplète ou de non-respect de la composition quantitative et qualitative des menus, et par dérogation à l'article 14 du CCAG-FCS, le titulaire pourra faire l'objet d'une pénalité de 300,00 euros par jour sans mise en demeure préalable.

En cas de manquements répétés aux obligations contractuelles, des pénalités correspondant à 10% du montant de la moyenne des facturations mensuelles pourront être appliquées par jour après mise en demeure du Collège restée sans effet.

Le Collège Edgar Varèse pourra, en cas de défaillance avérée du titulaire, faire exécuter par un tiers la prestation aux frais et risques du titulaire.

#### **ARTICLE 9 : REGLEMENT DES LITIGES**

En cas de litige, le Tribunal Administratif de Paris sera compétent.

Seul, l'acte d'engagement original, le C.C.A.G et le C.C.T.P déposés chez le responsable du marché public feront foi en cas de contestation.

#### **ARTICLE 10 : DEROGATION**

L'article 8 du présent CCP déroge à l'article 14 du CCAG/FCS.

## **CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

### **ARTICLE 1 : DEFINITION DES PRESTATIONS ET CONTEXTE**

Le titulaire s'engage à livrer annuellement en produits alimentaires et pain au Collège Edgar Varèse un nombre annuel indicatif de repas compris entre 25 000 et 30 000, du lundi midi au vendredi midi, variable sauf le mercredi selon les jours avec une moyenne de 215/225 repas journaliers.

Il s'engage à fournir les produits destinés à confectionner les repas de midi pendant les périodes scolaires aux convives du Collège Edgar Varèse qui sont des collégiens filles et garçons Le reste de l'effectif est constitué par des adultes, enseignants, personnel administratif, de surveillance et de service.

Ces déjeuners sont servis du lundi au vendredi, selon une plage horaire déterminée par le Collège, d'une amplitude maximale de 11h55 à 13h15 Le service de restauration est fermé le mercredi.

L'élaboration des menus, l'approvisionnement en denrées alimentaires, le transport, la livraison, incombent au fournisseur et engagent sa responsabilité conformément à la législation en cours. Le titulaire assure le respect du contrôle de l'hygiène jusqu'à la réception des fournitures par le collège et une réactivité sans faille aux différentes alertes.

La vérification des produits livrés est de la responsabilité des deux parties.

Le titulaire assure :

- L'élaboration d'un éventail de menus au choix du client.
- L'approvisionnement en denrées pour la préparation des repas.
- La présence d'un stock de sécurité au collège Edgar Varèse pour faire face aux imprévus.
- La livraison des produits alimentaires classiques et festifs en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles.
- Le transport des produits alimentaires sur le site (collège Edgar Varèse) et leur livraison en cuisine.
- Le respect du contrôle de l'hygiène jusqu'au site de livraison avec une réactivité aux différentes alertes (y compris au sein de l'établissement).
- Un suivi hebdomadaire par une personne qualifiée.

### **ARTICLE 2 : ENGAGEMENT DE L'ADMINISTRATION**

Le collège s'engage auprès du titulaire à :

- Indiquer les périodes d'ouverture et de fermeture (vacances etc.) ainsi que les modalités de fonctionnement de l'établissement.
- Préciser le nombre de repas à livrer 48 heures à l'avance.
- Prévenir le titulaire à l'avance pour toute préparation de repas festif ou à thème...

### **ARTICLE 3 : MODALITES D'EXECUTION**

#### **3/1 COMPOSITION DES REPAS**

##### **Les exigences du Collège**

Dans le cadre des enjeux actuels de santé publique relatifs à la nutrition, le prestataire proposera des repas élaborés dans le respect d'une part, des objectifs nutritionnels du PNNS 2011-2015, et d'autre part des recommandations n° J5-07 du GEMRCN relatives à la nutrition (mise à jour le 10 octobre 2011) ainsi que du décret 2011-1227 du 30 septembre 2011 visant les recommandations du GEMRCN et de tous les textes réglementaires qui viendraient à leur succéder.

Le prestataire doit en outre respecter les exigences suivantes, pour la bonne mise en œuvre de la prestation, et servir des menus variés, des nutriments de qualité et en quantité équilibrée et garantissant les apports minima tels que réglementés, des aliments attractifs et appétissants pour l'ensemble des consommateurs.

Les candidats devront intégrer dans leur offre la fourniture de produits issus de l'agriculture biologique et labellisés\* ; ces produits devront entrer dans la composition des menus de l'année scolaire considérée, conformément à l'échéancier suivant, et à hauteur de :

4 composantes bio ou labellisés\* par semaine ainsi que 2 menus bio par mois la première année d'exécution 2018 2019,

5 composantes bio ou labellisés\* par semaine ainsi que 4 menus bio par mois la deuxième année d'exécution 2019 2020 idem pour la troisième année 2020 2021.

(CF. Point n°3/2 Elaboration des menus)

Les circuits courts seront recherchés et appréciés.

\*INOA

Afin de se conformer au plan d'alimentation durable de la ville et du département de Paris, le prestataire ne proposera pas de poissons issus de pêches en eaux profondes, en particulier les espèces suivantes : grenadier, lingue bleu et sabre noir

#### FOURNITURE DU PAIN

Le boulanger sera choisi en concertation avec le Collège qui souhaite du pain frais, livré le jour même sous forme de pains individuels.

La livraison de pain doit se faire en une fois, avant 10 h 30.

Le fournisseur s'engage à fournir les prestations suivantes : sel, poivre, ketchup, moutarde, sauce de salade, sucre, mayonnaise,...

Aucune publicité pour des marques alimentaires n'est autorisée sur le site.

Les denrées devront être servies dans le respect des grammages indiqués par le GEM-RCN

#### - SPECIFICATIONS QUANTITATIVES -

Il est servi à chaque convive la quantité qui est prévue en fonction des règles de la nutrition correspondant à son âge et à son activité, sans excès, mais surtout sans insuffisance.

Les grammages à prendre en compte sont ceux correspondant à la tranche haute des prescriptions de l'arrêté du 30 septembre 2011 (JORF n° 0229 du 2 octobre 2011 texte n° 34) relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, augmentés de 10 %.

#### 3/2 L'ELABORATION DES MENUS

L'élaboration des menus s'inscrit dans le cadre obligatoire des recommandations nutritionnelles du GEM-RCN dont l'un des objectifs principaux est la lutte contre l'obésité des enfants.

Ces nouvelles obligations nutritionnelles découlant de la loi du 27 juillet 2010 visent notamment à :

- encadrer la composition des repas et la consommation en eau, sel, sauce(s) et pain ;
- établir des fréquences de programmation des différents type aliments – protéines, lipides, glucides - ;
- définir des grammages de référence, avec en particulier, l'établissement d'une liste limitative pour les produits gras et sucrés ;
- l'obligation pour les responsables de restauration d'établir des fiches techniques pour les produits utilisés d'une part, les recettes d'autre part, qui devront être conservées dans les offices pendant au moins 6 mois.

Les projets de menus sont établis mois par mois par le titulaire et soumis au Collège Edgar Varèse. Au vu de cette proposition, une commission des menus arrêtera les menus définitivement. Le Collège approuve les menus ou demande des modifications. Le collège souhaite pouvoir faire des propositions de menus ou de choix d'ingrédients en fonction des demandes des divers rationnaires ou de la commission des menus.

#### Echéancier d'intégration des composantes Bio et ou labellisés sur la durée du marché :



Semaines	4 Jours /Semaine				TOTAL NB comp /M	Année Scolaire
	1	2	3	4		
BIO	4 comp	4 comp	4 comp	4 comp	16	2018 / 2019
OU LABEL Rouge	4 comp	4 comp	4 comp	4 comp		
ET BIO	1 menu	1 menu			10	
					26	32,50%
BIO	5 comp	5 comp	5 comp	5 comp	20	2019 /2020
OU LABEL Rouge	5 comp	5 comp	5 comp	5 comp		
ET BIO	1 menu	1 menu	1 menu	1 menu	20	
					40	50,00%
BIO	5 comp	5 comp	5 comp	5 comp	20	2020 / 2021
OU LABEL Rouge	5 comp	5 comp	5 comp	5 comp		
ET BIO	1 menu	1 menu	1 menu	1 menu	20	
					40	50,00%

**INOA** institut national de l'origine et de la qualité

**SIQO** signes d'identification de la qualité et de l'origine

**Garantie de l'origine :**

**AOC** appellation d'origine contrôlée

**AOP** appellation d'origine protégée

**IGP** indication géographique protégée appellation d'origine contrôlée

**Garantie de la qualité supérieure :**

Label Rouge

**STG** garantie d'une recette traditionnelle

**AB** agriculture biologique

\*\*\*\*\* Sauf raison particulière et justifiée, le menu n'est pas susceptible de changement. En cas de changement - très exceptionnel -, celui-ci doit en tout état de cause ne modifier en rien la qualité hygiénique, organoleptique et gastronomique du menu.\*\*\*\*\*

Des repas froids, notamment pour des sorties scolaires, pourront être occasionnellement demandés au coût du repas habituel. A charge, pour le titulaire du marché d'indiquer les conditions de commande de ces repas (délai requis pour pouvoir traiter la demande en commande). Le repas de Noël et les repas à thèmes sont inclus dans la prestation au coût habituel.

#### ARTICLE 4 : CONDITIONS D'EXECUTION DE LA PRESTATION REPAS

##### 4/1 PROVENANCE DES DENREES

Les denrées utilisées seront conformes aux spécifications établies par le GEM-RCN lorsqu'elles existent. Lorsque ce n'est pas le cas, la société fournira les fiches techniques des fournisseurs, en particulier dans le cas de nouveaux produits.

Les denrées dont l'étiquetage précise qu'elles contiennent des organismes génétiquement modifiés ne seront pas mises en préparation.

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre en tout point aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telle d'entre-elles ; elles doivent être conformes aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR et aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du GEM-RCN.

Les quantités entrant dans la composition des plats sont définies dans la cadre des recommandations du GEM-RCN. Par ailleurs, le titulaire doit pouvoir répondre de la traçabilité des produits qu'il utilise et fournir toute information les concernant à l'administration du Collège Edgar Varèse (composition, usine de fabrication, agrément sanitaire, etc...).

Les produits devront être frais en priorité et de bonne qualité : sélection rigoureuse des fournisseurs retenus par votre société.  
Les fruits et légumes seront de préférence de saison.

Les produits devront être conformes :

- Aux normes homologuées et enregistrées par l'A.F.N.O.R.

Concernant la viande de bœuf, le titulaire se référera à l'arrêté du 9 novembre 1998 paru au Journal Officiel du 22/11/98 portant sur la suspension de la mise sur le marché de certains tissus animaux, de ruminants et de produits les incorporant.

Traçabilité : Conformément au décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002, l'étiquetage concernant les viandes bovines doit comporter une indication sur le pays de naissance ; le ou les pays d'élevage et le pays d'abattage du bovin ; le type de viande (race à viande ou laitière) ; le nom du fournisseur ; le numéro de lot et la date limite de consommation.

Le titulaire doit s'assurer notamment auprès de ses fournisseurs de viande de boucherie, qu'ils ont mis en place des procédures de traçabilité fiables qui garantissent le respect de la classification des viandes et de leurs origines.

Le titulaire indique dans son « mémoire technique » qu'il a souscrit à un contrat de transparence, pour la viande bovine, auprès d'INTERBEV ou un équivalent reconnu.

La traçabilité doit permettre au collègue d'obtenir les informations suivantes sur la viande bovine de type race à viande présentée :

- Pays d'origine, d'élevage, d'abattage ;
- Catégorie ;
- Type racial : race à viande ;
- Date de conditionnement, date limite de consommation.

Le titulaire a pris connaissance de la note ministérielle du 13/01/2000 du Ministre Délégué à l'enseignement scolaire, concernant la provenance, l'origine et le traitement des denrées alimentaires. Pour les produits élaborés, il conviendra d'indiquer la composition de ces aliments (ingrédients et additifs) afin de prévenir les risques d'allergies.

Enfin, le titulaire fait exercer les autocontrôles réglementaires par un laboratoire agréé par les Services Vétérinaires. Les résultats des contrôles sont systématiquement fournis à l'Etablissement. La périodicité des contrôles est conforme à la réglementation en vigueur.

#### *4/2 PASSATION DES COMMANDES*

**En cas de modification des effectifs, la commande du nombre de repas est passée au plus tard 48 heures à l'avance. Le prestataire met à la disposition du collègue un stock de sécurité correspondant à un service complet (240 repas maximum) de conserves (entrée, plat et dessert) afin de palier un défaut éventuel de livraison.**

#### *4/3 TRANSPORT DES PRODUITS*

**Transport des denrées périssables :** Arrêté du 20 juillet 1998 des ministères de l'agriculture, de l'économie et des transports fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables aux transports des aliments (JORF du 6 août 1998) et la note de service DGAL/SDHA/n°99-8085 du 8 juin 1999 sur son application.

**Le personnel du titulaire préposé au transport et aux manipulations doit observer les règles d'hygiène les plus strictes. Les fournitures sont livrées et stockées dans les réfrigérateurs de la restauration du collègue Edgar Varèse par le titulaire.** Cette réception terminée, les fournitures passent sous la responsabilité du collègue.

#### *4/4 REACTIVITE AUX ALERTES*

Par soucis de sécurité alimentaire, le titulaire devra être réactif aux différentes alertes provenant de la D.G.A.L et de la D.G.C.C.R.F. Son département qualité et sécurité alimentaire doit pouvoir à la première alerte communiquer à l'ensemble de ses fournisseurs l'information provenant de l'un des deux organismes précisés. Les fournisseurs appliquant obligatoirement la procédure de BLOCAGE et de RETRAIT.

### **ARTICLE 5 : CONDITIONS DE LIVRAISON DE REPAS**

Les livraisons de repas au collègue sont effectuées :

- Le lundi matin de 7h à 9h pour le service du mardi
- Le mercredi matin de 7h à 9h pour le service du jeudi et du vendredi

CCP- Collège Edgar Varèse - 16/18 Rue Adolphe Mille - 75019 PARIS

- Le vendredi matin de 7h à 9h pour le service du lundi
- Chaque lundi de reprise scolaire (vacances, vendredi jour férié...) de 7h à 9h pour le service du lundi, mardi et du mercredi.

Les fournitures livrées par le titulaire doivent être accompagnées d'un **bon de livraison**. Ce bon de livraison, dressé en double exemplaire, distinctement pour chaque bon de commande avec le détail de chaque prestation, sera conjointement signé par le livreur et le gestionnaire du collège ou du responsable de la restauration.  
Aucune livraison ne peut s'effectuer sans la présence d'un agent du collège.

#### ARTICLE 6 : CONTROLES EXERCES PAR LE COLLEGE

L'agent habilité du collège réceptionne les fournitures et délivre un récépissé au titulaire.  
Si les fournitures livrées s'avèrent défectueuses ou ne sont pas conformes aux stipulations du marché ou aux bons de commande, l'EPLÉ peut mettre en demeure le titulaire de remplacer les prestations dans un délai d'une demi-heure.

### Annexe

Collège Edgar Varèse  
16 Rue Adolphe Mille  
Livraison : 3 rue Varèse  
75019 PARIS

#### NON CONFORMITE DES LIVRAISONS N°

DATE :

OPERATEUR :	TYPED E NON CONFORMITE : DLC/DLUO Qualité Quantité Température Conditionnement Etiquetage Autres	COMMENTAIRES DE L'OPERATEUR
FOURNISSEUR :		
PRODUITS :		
FABRIQUANT / MARQUE :		
NUMERO DE LOT :		
DLC/DLUO :		
PRODUIT CONCERNE :		
OPERATEUR signature	LIVREUR signature :	REPONSE DU FOURNISEEUR :
INFORMATION A LA DDPP	oui	non
RESPONSABLE D'OFFICE	GESTIONNAIRE	ARCHIVAGE LE

Le Collège Edgar Varèse peut à tout moment, et sans en référer au titulaire, procéder à tous contrôles qu'il juge nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et les modalités de leur exécution. Il peut faire exécuter ces contrôles par les services de son choix ou les exécuter lui-même.

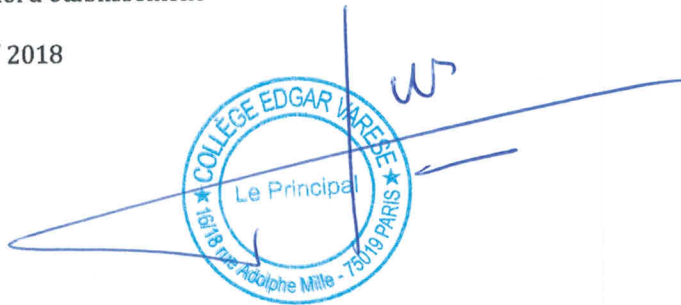
Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications contractuelles (quantités, valeur nutritionnelle et gastronomique, hygiène,...).

Le Collège peut à tout moment faire appel aux services vétérinaires ou de la D.G.C.C.R.F pour procéder à des contrôles inopinés pour s'assurer de la qualité des denrées et des produits.

L'E.P.L.E peut lors de chaque contrôle négatif mettre en demeure le titulaire de respecter ses obligations et le titulaire devra proposer et mettre en œuvre impérativement une solution pour le service du jour.

Date et signature du chef d'établissement

Paris, le 21 / 03 / 2018



E. THIMONIER  
Principal du Collège Edgar Varèse, Paris xIx°