



MARCHÉ PUBLIC A PROCÉDURE ADAPTÉE

Collège Les Closeaux

Rungis

Lot : prestation de fourniture de repas pré-élaborés en liaison froide

DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES ET ADMINISTRATIVES
PARTICULIÈRES**

- C.C.T.A.P -

Présentation du marché et informations administratives

Valant acte d'engagement

Pouvoir adjudicateur: Lydie Guyon, principale du collège

Étendue de la consultation et type du marché :

Le présent marché est lancé en application de l'article 28 du CMP (code des marchés publics).
La remise d'une offre vaut acceptation du présent cahier des charges.

Capacité juridique :

La remise d'une candidature ou d'une offre suppose que le candidat a satisfait à ses obligations fiscales et sociales, qu'il n'a pas fait l'objet d'une interdiction de concourir, que sa faillite personnelle ou la liquidation judiciaire de la société qu'il représente n'a pas été prononcée, qu'il n'a pas fait l'objet, au cours des cinq dernières années d'une condamnation aux infractions visées aux articles L324-9, L324-10, L341-6, L125-1 et L125-3 du code du travail, que l'exécution de la prestation sera réalisée avec des salariés employés régulièrement au regard de la législation sur le travail, et que plus généralement il ne tombe pas sous le coup d'une des interdictions de soumissionner prévues par les textes relatifs aux marchés publics. Si ces conditions ne se révélaient pas remplies, le marché serait nul de plein droit.

Personne responsable du suivi et de l'exécution du présent marché :

Lydie Guyon
Principale du collège
Affaire suivie par Isabelle SEUSSE
Téléphone : 01.46.86.18 12
Fax : 01.46.86.95.07

Ce MAPA concerne une dépense qui sera engagée au titre du budget 2018 du collège. En conséquence, il est passé sous approbation par le conseil d'administration et des autorités de tutelles.

DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES :

Le 31/05/2018 à 16h00

MODALITÉS DE REMISE DES OFFRES :

Les offres peuvent être déposées auprès de Mme SEUSSE ou au secrétariat aux horaires d'ouverture (lundi, mardi, jeudi, vendredi, de 8h à 16h) ou par lettre simple ou recommandée à l'adresse suivante :

**Collège Les Closeaux
MAPA ALIM2018 / MME SEUSSE –confidentiel -
6 petite voie des Fontaines
94150 Rungis**

SOMMAIRE :

PRÉSENTATION DU MARCHÉ PUBLIC A PROCÉDURE ADAPTÉE

CONTENU DES CLAUSES PARTICULIÈRES TECHNIQUES ET ADMINISTRATIVES DU MARCHÉ

- INFORMATIONS GÉNÉRALES - page 3
- Objet du marché, présentation des offres
et description du lot **ARTICLE 1 à 3** page 3 à 4
- Durée, vérification et contrôle sanitaire de la fourniture
alimentaire **ARTICLE 4 à 5** page 5
- Spécifications nutritionnelles, modalité d'établissement du
Coût des repas, prix et règlement **ARTICLE 6 à 8** page 6
- Garantie et pénalité **ARTICLE 9** page 7
- Litiges et résiliation **ARTICLE 10** page 8
- Examen des offres **ARTICLE 11** page 9

DOCUMENTS ANNEXES

ANNEXE 1 :

PRESENTATION Du LOT (6 PAGES)

PAGE 12 A 15

ANNEXE 2 :

Formulaires pré-remplis, nécessaires à la présentation d'une candidature et d'offre(s) :

DC1 - DC2- DC3 - DC4

ANNEXE 3 :

Listing des équipements à disposition du service de restauration

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Dans le cadre des enjeux actuels de santé publique relatifs à la nutrition, le prestataire proposera des repas pré-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 relative à la nutrition (mise à jour le 10 octobre 2011) ainsi que du décret 2011-1227 du 30 septembre visant les recommandations du GEMRCN et de tous les textes réglementaires qui viendraient à leur succéder.

Aussi, la prestation assurée par le candidat retenu revêt une importance particulière pour le collège :

- l'alimentation de nos élèves est capitale pour leur santé, leur développement physique et intellectuel et leur acquisition d'habitudes alimentaires. Les effets néfastes, le déséquilibre alimentaire sur la croissance sont bien connus;
- les collégiens constituent un public spécifique : il est demandé aux candidats de proposer une prestation qui leur soit adaptée. Il conviendra donc de proposer des initiatives pour répondre aux attentes des élèves tout en respectant la mission d'éducation au goût et à l'équilibre alimentaire.

Par conséquent, les enjeux que représente la fourniture de repas à ce public scolaire induisent un certain nombre d'obligations de la part du prestataire quant à la qualité sanitaire, nutritionnelle des denrées proposées.

Enfin, la prestation de restauration devra s'inscrire dans une démarche de développement durable.

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché porte sur la fourniture des repas pré-élaborés pour le collège Les Closeaux.

Le prestataire s'engage à ce que l'approvisionnement soit adapté à la capacité de distribution des équipements et des installations du service restauration pour l'approvisionnement en liaison froide.(voir annexe 3)

Cette prestation concerne la distribution de repas pour le déjeuner de collégiens et d'adultes.

Ces repas seront servis par des agents du département, du lundi au vendredi (sauf le mercredi) selon une plage horaire d'amplitude maximale de 12h30 à 14h00.

Les approvisionnements en repas pré-élaborés pourront être :

- des hors d'œuvre, fromages, desserts, plats principaux préparés en liaison froide dans une cuisine centrale extérieure, livrés en liaison froide positive (3°) au collège et servis dans l'établissement après remise en température des plats chauds
- des produits agro-alimentaires prêts à l'emploi, portionnés et remis en température (pour les plats chauds)
- des produits agro-alimentaires semi-finis dont la préparation est terminée dans la cuisine du collège, et qui sont ensuite assemblés et servis dans l'établissement.

ARTICLE 2 - PRÉSENTATION DES OFFRES

Dans son offre, le candidat devra impérativement fournir les documents suivants:

- Le présent cahier des clauses particulières **signé** par le candidat, complété d'un bordereau de prix et/ou d'un devis détaillé du lot sollicité
- Le détail des annexes obligatoires et références, tarifs et catalogues proposés par le candidat
- Exemple de plaquette de menus
- DC1, DC2, DC3, DC4, (fournis en annexe).

(notice explicative sur <http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-candidat>)

Le C.C.T.A.P est établi en un seul exemplaire original, conservé par le collège et qui seul fait foi en cas de litige.

ARTICLE 3 - DESCRIPTION DU LOT

Il est présenté un lot de prestation : Fourniture de repas pré-élaborés

Le candidat proposera une offre répondant au lot uniquement

Le lot est détaillé en **annexe n°1 et 3** de ce C.C.T.A.P.

Dans le cadre de ce MAPA, l'établissement se réserve la possibilité de négocier les offres des candidats.

ARTICLE 4 – DURÉE

Le marché prend effet le jeudi 6 septembre 2018 pour une durée de trois ans.

A l'issue de cette période, le marché sera représenté.

ARTICLE 5 – VÉRIFICATION ET CONTRÔLE SANITAIRE DE LA FOURNITURE ALIMENTAIRE

Le collège peut à tout moment, et sans en référer au titulaire, procéder à tous contrôles 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, fiches techniques de fabrication sur les conditions de préparation des repas, température des plats, échantillons témoins...).

Le collège peut à tout moment faire appel aux services vétérinaires ou de la DGCCRF (La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) pour procéder à des contrôles inopinés.

Le prestataire proposera également une « procédure d'urgence » si un produit devait être retiré de la consommation (denrée impropre à la consommation ou présomptions sérieuses quant à la qualité hygiénique) et ce, dans un délai très court et proche de la consommation (moins de 24 heures).

Les denrées seront conformes aux spécifications établies par les GEMRCN lorsqu'elles existent. Lorsque ce n'est pas le cas, le prestataire retenu fournira les fiches techniques des fournisseurs, en particulier pour les nouveaux produits.

Le prestataire s'engage à toujours suivre et appliquer la législation en vigueur et à adapter en permanence ses méthodes d'approvisionnement. Il s'engage ainsi à respecter la procédure HACCP et à fournir au collège son livret de procédures.

Le prestataire devra développer sa démarche de traçabilité de ses produits. Il devra fournir la preuve de son action et des solutions adoptées. Toute contagion ou risque épidémique futur devra être traité sur ce mode opératoire et ce dès les premiers signes avant-coureurs ou sur simple demande du collège.

Le prestataire ne mettra pas en fabrication des produits dont l'étiquetage précise qu'ils sont susceptibles de contenir des organismes génétiquement modifiés (O.G.M). Cette exigence s'applique à l'ensemble des aliments servis.

ARTICLE 6 – Spécifications nutritionnelles, organoleptiques et gastronomiques

Les objectifs nutritionnels sont de diminuer les apports de lipides, de sel, et d'augmenter ceux de fibres, de vitamines, de fer et de calcium, dans le cadre d'une politique de lutte contre l'obésité.

Le candidat doit respecter les dispositions des textes en vigueur relative à la réglementation applicable en matière de restauration.

ARTICLE 7 – Modalité d'établissement du coût par repas

Les usagers du service de restauration du collège Les Closeaux sont soumis à une tarification spécifique fixée par le conseil départemental.

Le candidat retenu devra garantir, lors de la composition des menus, un coût dans l'assiette devant être inférieur ou égal à 2.30 € TTC et devant intégrer le coût de l'assistance logistique.

Ce coût est réévalué chaque année civile, le candidat retenu devra accepter les variations pouvant intervenir.

ARTICLE 8 – PRIX ET RÈGLEMENT

Prix :

Le marché est traité à **prix ferme**.

Modalités de règlement :

L'unité monétaire de paiement est l'euro (€). Le **règlement du solde**, intervient au service fait.

Le montant du règlement est calculé en appliquant les taux de T.V.A en vigueur lors de l'établissement par le collège des pièces de mandatement.

Délais de paiement :

Les sommes dues en exécution du présent marché sont payées dans un délai de 30 jours à compter de la date de réception de la facture en bonne et due forme. Le règlement des sommes dues est effectué par un virement administratif sur le compte du titulaire. Il devra fournir ses coordonnées bancaires via un relevé d'identification bancaire lisible sous le format IBAN (*identification internationale*) avec BIC (*identifiant international de la banque*).

Le candidat retenu garantit l'exécution des prestations qu'il s'est engagé de réaliser dans les termes et conditions énoncées. Il prend connaissance qu'en cas de manquement à ses obligations, le collège se réserve le droit d'appliquer des retenues exceptionnelles.

ARTICLE 9 – GARANTIE ET PÉNALITÉ

Pénalités de retard :

Des pénalités pourront être appliquées au candidat retenu dans les cas suivants :

- En cas de non production des informations prévues contractuellement, (propositions de menus, envoi de factures dans les délais, de fiches techniques), et après mise en demeure du collège restée sans réponse, une pénalité égale à 5% du montant de la facturation est appliquée.

Le montant des pénalités arrêté par le collège est déduit sur la facture présentée.

- Lorsque la personne responsable du marché considère que les fournitures ne satisfont pas entièrement aux conditions du marché, mais qu'elles présentent des possibilités d'admission en l'état, elle peut prononcer une réfaction correspondant en une réduction de prix compte tenu des imperfections constatées.

Les décisions de réfaction ne peuvent être prises qu'après que le titulaire ou son représentant ait été convoqué pour être entendu sur les litiges.

Le pourcentage de réfaction sera déterminé à l'issue de cet entretien ou appliqué par le collège en cas d'absence de réponse à la convocation dans un délai de 15 jour.

- Lors de la survenance d'une défaillance dans la fourniture des repas (sauf cas de force majeure ou de retard imputable à l'administration) :

Le pourcentage de réfaction appliquée sera de 60% du prix du repas par repas livré partiellement et de 100% du prix du repas en cas de non-conformité aux règles en vigueur en matière de sécurité ou d'hygiène.

Toutes les pénalités susmentionnées sont établies hors taxes et ne sont pas révisables.

Les pénalités sont appliquées sans qu'il soit nécessaire de procéder à une mise en demeure préalable et sont déduites directement du montant facturé hors taxes des prestations réalisées.

Les pénalités sont cumulables.

ARTICLE 10 – LITIGES ET RÉSILIATION

Les cas de résiliation sont régis par le CCAG FCS (Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de Fournitures Courantes et Services) et le Code des marchés publics.

La résiliation du présent marché pourra être prononcée aux frais et risques du titulaire après une mise en demeure restée sans effet pour tout cas de résiliation pour faute.

En cas de résiliation pour frais et risques, les excédents sont réputés comprendre les frais de lancement de la nouvelle consultation, le surcoût résultant du marché de substitution déterminé par la différence entre le montant notifié du nouveau marché et le montant des prestations à réaliser tel qu'arrêté dans le décompte de résiliation, ainsi que les frais administratifs divers.

Les surcoûts sont prélevés sur les sommes restant à régler ou, à défaut, font l'objet d'un titre de recette.

La résiliation pourra être prononcée dans les cas suivants :

- En cas de faute d'une particulière gravité, notamment si le titulaire n'assure plus le service dont il a la charge en vertu du présent contrat depuis plus de cinq jours de fonctionnement ou si malgré trois mises en demeure, le titulaire ne respecte pas le cahier des charges et notamment l'article 7, le collège pourra prononcer lui-même la résiliation.
- En cas de redressement judiciaire ou de liquidation judiciaire du titulaire, et s'il n'y a pas interruption de l'exploitation justifiant la résiliation immédiate du contrat, le collège mettra en demeure l'administrateur judiciaire désigné de lui faire connaître, dans les meilleurs délais si il a ou non l'intention de poursuivre l'exécution du contrat. Dans la négative, la résiliation de ce dernier interviendra à la date communément arrêtée par les parties pour la cessation de l'exploitation.
- En cas de cessation d'activité du titulaire.

Dans toutes les hypothèses, la résiliation sera précédée d'une mise en demeure adressée par lettre recommandée avec accusé de réception, au siège social du titulaire.

ARTICLE 11 – EXAMEN DES OFFRES

Toutes les propositions reçues dans les délais seront étudiées. Tout retard entraînera l'élimination des offres.

Un accusé de réception de pli sera transmis aux candidats.

L'examen des offres s'effectuera dans les 2 semaines suivant la clôture.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'apporter des modifications de détails au dossier de consultation en les portant à la connaissance des candidats le cas échéant par avis de publicité modificatif, au plus tard 6 jours calendaires avant la date limite fixée pour la réception des offres.

Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever de réclamation à ce sujet.

Une grille de pondération indicative permet au candidat de s'autoévaluer.

L'offre économiquement la plus avantageuse est choisie par la commission d'appel d'offres après un classement des offres au regard des critères suivants ainsi pondérés :

CRITÈRES D'APPRECIATION DES OFFRES :

- | | |
|--|-------------|
| - Qualité du produit : | 35 % |
| - Qualité des services associés : | 20 % |
| - Prestations complémentaires :
animations, repas à thème,... | 10 % |
| - Prix: | 35 % |

Les candidats ayant participé recevront un accusé de réception dans les 48h (jours ouvrés) suivant la réception de leur candidature.

Présentation des offres acceptées selon les modes suivant :

- Lettre simple ou recommandée avec accusé de réception
 - Remise contre accusé à l'établissement

POUR TOUT RENSEIGNEMENT :

Isabelle SEUSSE

Du lundi au jeudi, de 14h à 16h par téléphone ou par mail

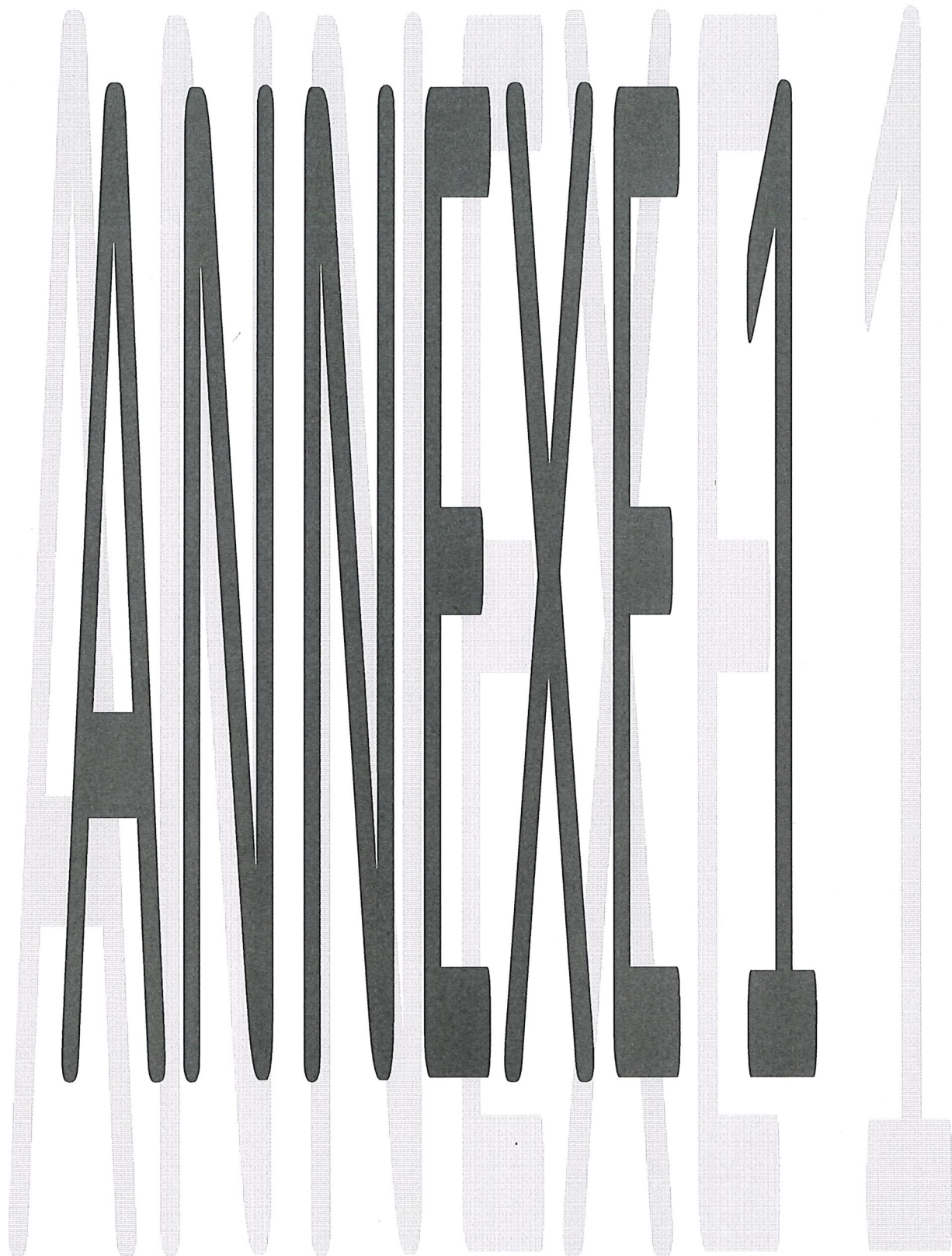
e-mail : int.0940072T@ac-creteil.fr

Tel : 01.46.86.18.12

PONDÉRATION DES CRITÈRES D'APPRÉCIATION DES OFFRES :

La grille de pondération suivante permet au candidat de s'auto évaluer sur la recevabilité de sa candidature:

Prestations	NOTE	OBSERVATIONS
FOURNITURE DE DENREE		
Proposition de menus par le fournisseur	/3	
Coût repas dans l'assiette	/4	
Possibilité de prestations complémentaires	/1	
Composition des repas	/2	
Variétés des plats	/2	
Respect de l'amplitude horaire	/1	
Contrôle sanitaire, respect des normes en vigueur	/2	
Services associés à la prestation (relation clientèle)	/1	
Montant de l'offre	/4	
	/20	



LOT: FOURNITURE DE REPAS PRE-ELABORES EN LIAISON FROIDE

Le candidat doit proposer l'exécution de la prestation selon les caractéristiques suivantes:

↳ **Date d'exécution de la prestation** : 6 septembre 2018

↳ **Durée de la prestation**: 3 ans (de septembre 2018 à décembre 2018 – janvier 2019 à décembre 2019 et janvier 2020 à décembre 2020, septembre 2018 à décembre 2021) avec révision par année civile des données relatives au cadre financier imposé par la collectivité. (*article 7 du CCTAP*).

La date d'arrêt des commandes de repas sera envoyée par mail et sera en fonction du calendrier scolaire.

↳ **Nature de la prestation** :

La fourniture de toutes les denrées alimentaires, de repas pré-élaborés pour la confection de repas du service de cantine du collège Les Closeaux de Rungis.

↳ **Capacité d'accueil du service de restauration** : 200 élèves par jour en moyenne et 10 adultes. (variation de + ou -20 %)

Ce nombre peut être réduit en fonction du calendrier scolaire. Cet effectif peut être revu à la hausse comme à la baisse

Le candidat devra assurer l'approvisionnement de l'effectif indiqué.

Le collège adressera les effectifs 15 jours à l'avance par mail. Un réajustement d'effectif pourra se faire 5 jours avant la livraison.

↳ **Élaboration des menus** :

Le candidat proposera durant toute la durée de l'exécution du présent marché, des prévisions de menus variés, de qualité et adapté aux goûts des élèves. Le candidat joindra à son offre un exemple de plaquette de menus.

Le candidat devra proposer une prévision de menus pour chaque période comprise entre 2 périodes de vacances scolaires, en conformité avec les spécifications déterminées par le collège dans le présent M.A.P.A. Cette prévision devra être validée par l'établissement.

↳ **Communication des menus** :

La communication des menus sera effectuée par voie électronique sous format PDF à l'attention du gestionnaire et du chef cuisine sur une adresse email dédiée.

↳ **Composantes d'un repas** :

Les différentes composantes proposées devront respecter les conditions d'approvisionnement de repas pré-élaborés en liaison froide et les normes fixées par l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des restaurants scolaires.

Les approvisionnements en repas pré-élaborés pourront être :

- des hors d'œuvre, fromages, desserts, plats principaux préparés en liaison froide dans une cuisine centrale extérieure, livrés en liaison froide positive (3°) au collège et servis dans l'établissement après remise en température des plats chauds
- des produits agro-alimentaires prêts à l'emploi, portionnés et remis en température (pour les plats chauds)
- des produits agro-alimentaires semi-finis dont la préparation est terminée dans la cuisine du collège, et qui sont ensuite assemblés et servis dans l'établissement.

Le plateau repas d'un usager de la cantine de l'établissement doit proposer un repas équilibré avec au minimum :

- un hors-d'œuvre (4eme gamme) et une entrée
- un plat protidique principal : viande, volaille, poisson (plein filet), œuf

Un poisson sera servi une fois par semaine à l'exclusion de la journée du vendredi, soit (lundi, mardi et jeudi).

La viande de porc sera servie une fois par quinzaine. *Ce jour là, le prestataire veillera à proposer une entrée consistante et un plat d'accompagnement de féculents (ex : frites, pâtes, riz...)*

- un plat d'accompagnement légumes et féculents : *proposer une alternance*

légumes verts : plat de légumes « vert » - frais de saison - lyophilisés, appertisés ou surgelés	féculents : pâtes, riz, légumes secs, pommes de terre, semoule....
--	--

- un fromage ou un laitage (portion individuelle)

- un dessert : fruit, laitage, pâtisserie « fraîche »

Le choix de fruit est variés, frais et de saison.

Les produits laitiers types petits suisses et yaourts seront livrés sucrés. Les compotes, flans, glaces ... seront servies en portions individuelles.

La pâtisserie fraîche est proposée au minimum une fois toutes les 3 semaines

- une portion de pain de 55g

Condiments et assaisonnements : Les sauces comme le ketchup, la mayonnaise et la moutarde seront individuelles. Les sauces type « vinaigrette » seront réalisées sur place à partir des condiments livrés par le prestataire (sel, poivre, moutarde, persil, ail, huile, vinaigre).

Le candidat devra intégrer des produits issus de l'agriculture biologique à hauteur de 20% en moyenne par semaine. Les catégories de produits labellisés « bio » retenus sont : les laitages, les céréales et les fruits

Prestations particulières et événementielles :

Le candidat proposera un menu à thème avec animation (affiches, décoration....) une fois tous les 2 mois en accord avec l'établissement.

L'établissement pourra exiger au candidat à titre exceptionnel d'autres prestations dites « événementielles » (panier repas, buffet,..). Ses demandes seront notifiées par mail et bon de commande spécifique auprès du prestataire retenu, au minimum 15 jours avant la date souhaitée.

Denrées:

Les différentes denrées composantes des repas proposées devront respecter les normes fixées par l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des restaurants scolaires.

La restauration s'inscrit également dans le cadre de la lutte contre le gaspillage.

Prévision de menus : la validation des prévisions de menus seront accompagnées de la liste des denrées nécessaires à leur confection et feront l'objet d'un bon de commande.

Période de livraison des produits: les livraisons devront se dérouler du lundi au vendredi, sauf le mercredi, durant le temps scolaire. Aucune livraison durant les vacances scolaires.

Fiches techniques de production : le candidat devra réaliser les fiches techniques de production relatives aux portions servies.

Approvisionnement : il sera favorisé un approvisionnement par filières courtes et l'emploi des produits frais de saison. Un bilan trimestriel sera fait entre le référent du prestataire retenu, le gestionnaire et le chef d'établissement et le responsable de la cuisine.

Le candidat retenu fournira en avance un stock tampon de raviolis, des compotes individuelles et de petites saladières individuelles.

Il veillera à garantir les approvisionnements d'urgence.

Contrôle diététique : le candidat assurera la visite d'une diététicienne au moins une fois par an et jusqu'à 10 visites si besoin, soit une fois par mois.

Transport et livraison :

Heure de livraison : entre 7h00 et 8h00 obligatoirement.

L'application de l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social entraîne des exigences lors de la livraison des produits. Le transport des denrées s'effectue en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur.

Le candidat retenu devra livrer les produits en se présentant directement au réceptionnaire à l'aide d'un interphone avant de commencer le déchargement. Le réceptionnaire titulaire sera le chef de cuisine.

Il est tenu de respecter le temps nécessaire aux opérations de contrôle qui porteront sur :

- contrôle des engins de transports : n° d'immatriculation du véhicule de transport, nom du transport, propreté de l'engin de transport et des récipients, état des chargements (absence de produits écrasés, ou d'objets indésirables), température.
- contrôle des produits : quantité, état de conditionnement (sacs percés, emballages cabossés), étiquetage (nom du produit, estampille, DLC, DLUO, température (entre 2 conditionnements et à cœur)

Les livraisons sont conformes aux commandes et seront franco de port et d'emballage, au lieu, à la date et à la plage horaire. Elles se feront dans des bacs gastros.

Les fournitures seront accompagnées d'un bon de livraison indiquant :

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

Le double du bon de livraison, signé par le réceptionnaire vaudra procès-verbal de réception. Chaque livraison doit être conformément à la commande validée.

Contrôle :

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

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

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

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, l'établissement pourra mettre le titulaire en demeure (voir article 9) :

- 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 concurrence de la quantité totale prévue par 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 seront rectifiés, sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.

ANNEXE 3

LISTE DES EQUIPEMENTS ET DU PETIT MATERIEL A DISPOSITION DU SERVICE RESTAURATION

(Equipelement observant une maintenance et un entretien régulier par les utilisateurs et le
propriétaire conseil départemental du 94)

MATERIELS	QUANTITES
ADOUCCISSEUR EF/lave-vaisselle Marque : CTA Modèle : RONDEO 2	1
ARMOIRE BANQUET CHAUFFANTE Marque : BOURGEAT Modèle : SATELLITE GN 40	1
BAIN-MARIE SUR ETUVE Marque : TOURNUS Modèle : 405232/PALLADIO	1
COUPE-PAIN Marque : DITO SAMA Modèle : CPS	1
COUPLE FILTRES A GRAISSE Marque : ELECTROLUX Modèle : 922179	1
DESINSECTISEUR OPUS 200 INOX Marque : Marque FRANSTAL Modèle : Modèle OPUS200I	1
FOUR MIXTE A CHAUDIERE ELECTRI Marque : Marque FRANSTAL Modèle : CLAHME201XL	1
FOUR MIXTE CONVECT°/VAPEUR Marque : ELECTROLUX -DROITE Modèle : 9PDX 26055404 AOS201.GA	1
LAVE VAISSELLE Marque : WINTERHALTER Modèle : MODELE STR -130	1
RONDEO 2 VOLU EAU CHAUDE Marque : Marque CTA Modèle : Modèle RONDEO2CV	1

ARMOIRE A BANQUETS Marque : Marque : BOURGEAT Modèle : Type : 860520	1
CHAMBRE FROIDE POSITIVE Marque : PROFROID Modèle : MR75	1
FONTAINE REFRIGEREE	

Marque : FRANSTAL Modèle : RS 100 EVF	1
MEUBLE REFRIGERE DESSERTS Marque : Marque : TOURNUS Modèle : Type : 435463	1
MEUBLE REFRIGERE HORS D'OEUVRE Marque : Marque : TOURNUS Modèle : Type : 435463	1
COUTEAU OFFICE	3
EPLUCHEUR MANCHE	1
COUTEAU CUISINE	2
ECUMOIRE MONOBLOC	2
CISEAUX	1
PLACHE A DECOUPER	2
COUPE OEUF	1
COUPE TOMATE	1
PLAQUE A INDUCTION	1
BALANCE COMPACTE	1
PINCE TOUS USAGES	2
POELE ALUMINIUM	1
CASSEROLE	1
PASSOIRE	1
CHARIOT PLATEFORME	1