MARCHE PUBLIC A PROCEDURE ADAPTEE DE FOURNITURES ET DE SERVICES

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

OBJET : FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS

COMPLETS EN LIAISON CHAUDE

N : *01-2021/9720006Z*

POUVOIR ADJUDICATEUR :

COLLEGE JOSEPH LAGROSILLIERE
ANSE CHARPENTIER
97230 SAINTE-MARIE

SOMMAIRE

Article 1 : Objet de la consultation - Dispositions générales
1.1 - Objet du marché
1.2 - Décomposition en tranches et lots
1.3 – Nombre de repas
1.4 - Durée du marché
1.5– Lieu d'exécution du marché

Article 2 : Pièces contractuelles du marché

Article 3 : Modalités, délais d'exécution ou de livraison
3.1 - Délais de base
3.2 - Prolongation des délais

Article 4 : Conditions d'exécution des prestations
4.1 – continuité du service
4.2 – hygiène et salubrité
4.3 – le plan alimentaire
4.4 – conditions particulières
4.5 – stockage, emballage et transport
4.6 – périodicité - horaire
4.7 – personnel de service
4.8 – fluides et produits d'entretien
4.9 – travaux et équipements mobiliers et immobiliers

Article 5 : Vérifications et admission des prestations

Article 6 : Garanties financières

Article 7 : Cautionnement

Article 8 : Prix du marché
8.1 - Caractéristiques des prix pratiqués
8.2 – Modalités de variations des prix

Article 9 : Modalités de règlement des comptes
9.1 - Présentation des demandes de paiements et mode de règlement
9.2 – Délai global de paiement

Article 10 : Pénalités

Article 11 : Assurances

Article 12 : Résiliation du marché

Article 13 : Dérogations

➢ ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION-DISPOSITIONS GENERALES

1.1 - Objet du marché

Le présent marché a pour objet la fourniture et la livraison de repas complets en liaison chaude pour un restaurant scolaire dans le cadre d'un service de restauration et d'hébergement.
A titre exceptionnel, des repas seront fournis, principalement en cas de sorties pédagogiques, soit sur le site de la sortie pédagogique, soit au collège avant le départ des élèves. Ils seront sous forme de panier pique-nique. A titre d'exemple (eau+sandwich ou repas froid+fruit ou compote+goûter (biscuits/gâteaux)) avec des aliments non périssables. Les aliments du panier pique-nique devront résister aux fortes températures. Le conditionnement devra être également adapté.

Conformément à la Charte de l'environnement et aux possibilités ouvertes par le Code des marchés publics (art.14), le collège souhaite promouvoir la protection de l'environnement et le développement durable à travers son marché de restauration collective.

1.2 - Décomposition en tranches et lots

Il n'est pas prévu de décomposition en tranches ou en lots.

1.3 – Nombre de repas

Le marché est soumis aux dispositions de l'article 77 du code des marchés publics.

Il est prévu un minimum et un maximum en quantité de repas par année
Les quantités de repas à fournir sont les suivantes :

Quantité minimale annuelle	Quantité maximale annuelle	Quantité maximale par jour	Quantité minimale par jour
13200	23 000	180	100

Les chiffres indiqués peuvent être soumis à des variations et n'ont qu'une valeur indicative.

1.4 - Durée du marché

La prestation devra être exécutée sur une durée d'un an à compter du 04 septembre 2021. La prestation pourra être reconduite par période d'une année deux fois sur proposition du pouvoir adjudicateur et acceptation du prestataire. La reconduction est non tacite et sera validée par un avenant signé des deux parties. La demande de reconduction sera adressée au prestataire au moins 45 jours avant la fin du marché.

1.5 – Lieu d'exécution du marché

Les lieux de livraison des prestations objet du marché sont indiqués comme suit :

Réfectoire du Collège Joseph LAGROSILLIERE
Anse Charpentier
97230 Sainte-Marie

La livraison se fait par des bacs gastronomes et des armoires mobiles de maintien à température appartenant au prestataire. Pour des raisons de maniabilité, les armoires mobiles de maintien à température auront une contenance maximale d'environ 40 kg et bénéficieront d'une fermeture parfaitement hermétique. Le prestataire assure la livraison des repas jusqu'au lieu de stockage indiqué par le Collège en liaison chaude.

Le Collège assure le stockage après la livraison définie précédemment, la conservation des repas dans ses locaux, le service, la distribution et le nettoyage des couverts et locaux.
En liaison chaude, il assure le premier lavage des contenants de transport avant leur reprise par le prestataire.

Le livreur devra impérativement déposer la marchandise dans le local indiqué par le pouvoir adjudicateur.

Aucune livraison ne pourra être déposée à l'extérieur des locaux. En cas contraire, la marchandise sera considérée comme non reçue.

Toute livraison égarée du fait du non-respect du lieu de livraison sera mise à la charge du prestataire et ne pourra être facturée à la personne publique.

Les retards occasionnés feront l'objet de l'application de pénalités prévues au marché.

➢ ARTICLE 2 : PIECES CONTRACTUELLES DU MARCHE

Les pièces contractuelles du marché sont les suivantes et, en cas de contradiction entre leurs stipulations, prévalent dans l'ordre de priorité ci-après :

Pièces particulières :

- Le règlement de consultation valant acte d'engagement
- Le présent cahier des clauses particulières (C.C.P.)
- La déclaration sur l'honneur (modèle joint) attestant que le candidat ne fait pas l'objet de l'une des interdictions de soumissionner visées par les articles 45 et 48 de l'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015.
- La lettre de candidature – Désignation du mandataire par ses cotraitants (imprimé DC1)
- La déclaration du candidat individuel ou du membre de groupement (imprimé DC2)

Pièces générales :

- Le cahier des clauses administratives générales (C.C.A.G.) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services, en vigueur lors de la remise des offres
- L'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- La circulaire n°2001-118 du 28 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments
- Les règlementations en vigueur édictées par l'Union Européenne sur la traçabilité des produits alimentaires, les O.G.M., viandes, fromages, etc.
- Les recommandations relatives à la nutrition du 05 mai 2007 élaborées par le Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie
- L'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire.

Toute disposition nouvelle préconisée par la réglementation et postérieure à ces textes, sera applicable dès sa publication.

➢ ARTICLE 3 : MODALITES, DELAIS D'EXECUTION OU DE LIVRAISON

Le prestataire s'engage à fournir à l'établissement scolaire un planning prévisionnel des menus une semaine au moins avant le début de chaque trimestre.

3.1 - Délais de base

Les délais d'exécution des prestations sont précisés à l'article 4 du présent C.C.P.

3.2 - Prolongation des délais

Une prolongation du délai d'exécution peut être accordée par le pouvoir adjudicateur dans les conditions de l'article 4 du présent C.C.P.

➢ ARTICLE 4 : CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

Les prestations devront être conformes aux stipulations du marché (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du marché).

4.1 – Continuité du service

Le titulaire s'engage pendant la durée du contrat, à assurer régulièrement la continuité du service public et à fournir un stock tampon afin de garantir un repas équilibré aux élèves quelles que soient les circonstances (problèmes météorologiques, sismiques, problèmes de panne des installations, imprévus de livraisons, etc…)

En cas de défaillance de sa part, le collège pourra assurer le service, en faisant exécuter par un tiers les prestations aux frais et risques du titulaire.

4.2 – Hygiène et salubrité

Le titulaire du présent marché doit apporter la garantie que les conditions de fabrication, de préparation, de transport et de fourniture des repas respectent les règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité conformément aux dispositions légales en vigueur.

Il doit disposer de l'autorisation et de l'agrément pour l'activité de cuisine centrale délivrés par la Direction des Services Vétérinaires.

Il est tenu de mettre en place un système d'autocontrôles, garant de la salubrité et de l'hygiène afin de prévenir tout danger d'intoxication :

- Méthode H.A.C.C.P. (Analyse des Dangers et Maîtrise des Points Critiques) selon l'arrêté du 29 septembre 1997 ou dernières normes en particulier européennes si l'arrêté précédemment cité venait à être modifié. Les résultats de ces autocontrôles devront être tenus à la disposition du chef d'établissement autant que besoin.

Le prestataire s'engage à employer tous les moyens nécessaires en matière d'hygiène sur son lieu de travail, tant en ce qui concerne son personnel que les denrées utilisées, et tant en ce qui concerne l'utilisation que l'entretien des locaux et du matériel (cuisine, armoires de stockage, etc.…).
Il veille à prendre le maximum de précautions dans toutes les opérations de manipulation et de conditionnement des denrées et à ne pas rompre la chaine du froid.

Les comptes rendus et bilans des contrôles réalisés, tant par le prestataire que par les services compétents seront à disposition du collège.

4.3 – Le plan alimentaire

Les menus sont élaborés par le diététicien du prestataire.

Une commission de menus se réunit avant chaque trimestre, afin de discuter des menus à établir et évoquer tout problème rencontré dans le choix de certains plats ou aliments. Le prestataire devra tenir compte des observations émises lors des commissions. Un bilan d'exécution sera présentée en début de séance.

Cette commission sera composée concernant le collège, des membres désignés, et concernant le prestataire, du diététicien et de tout autre membre de son entreprise dont l'expertise serait utile.
En cas d'impossibilité de la tenue de la commission des menus, un échange relatif à la composition des menus sera effectué par voie électronique entre les membres de la commission.

Les menus devront satisfaire à des exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel. Le prestataire devra respecter les règles essentielles en vigueur d'équilibre alimentaire et de grammage définies par la recommandation relative à la nutrition GEMRCN 2011 (Groupe d'Etudes des Marchés Restauration Collectives et de Nutrition).

Les menus à jour fixe sont proscrits afin d'éviter la monotonie alimentaire.

Il devra inclure dans ses repas un minimum de 50% de produits à circuits courts c'est à dire acquis directement auprès du producteur ou un intermédiaire maximum. La saisonnalité des produits frais est privilégiée.

Le prestataire proposera des quantités adaptées à des adolescents et adultes afin de satisfaire leurs besoins nutritionnels.

Il s'engage à présenter les menus établis conformément aux recommandations relatives à la nutrition des collégiens respectant notamment la règlementation énumérée à l'article 2 du présent C.C.P.
Les préparations culinaires devront être simples, soignées, variées et à approcher au maximum de la qualité d'une bonne cuisine familiale. La présentation des plats doit être simple mais pas négligée.

La qualité nutritionnelle des repas intègre les recommandations relatives à la santé publique telles que définie dans le cadre du Programme National Nutrition Santé (PNNS)

Les menus proposés par le prestataire devront comporter quatre éléments, et être élaborés selon les règles de nutrition et diététique :

- **Une entrée froide ou chaude**
- **Un plat protidique (viande, poisson ou œuf)**
- **Un accompagnement (équilibre légumes/ féculents)**
- **Un dessert**
- **Un Pain individuel et une serviette jetable**

Les aliments transgéniques ne devront pas entrer dans la composition des plats.

Le prestataire s'engage à fournir à l'établissement scolaire un planning prévisionnel des menus, 1 semaine au moins avant le début de chaque trimestre.

Il devra également proposer des actions diverses à buts « pédagogiques » à destination des élèves afin de contribuer à leur éducation alimentaire et parvenir ainsi à améliorer l'acceptation des repas fournis et diminuer les déchets.

Un repas à thème par trimestre, sans supplément de prix, incluant le repas de Noel doit être proposé et discuté en commission menu.

Le prestataire doit prévoir dans son organisation des menus de substitution (repas servis en cas d'intempérie ou de pannes électriques) réputés au même prix que les repas quotidiens habituels.

Toute modification des menus prévisionnels proposés par le prestataire doit faire l'objet d'une information préalable au chef d'établissement dans un délai de 48 heures. Le délai peut être diminué en cas d'adaptation aux réalités de la production locale en produits frais (variation de cours, écoulement d'excédents…).

4.4 – Conditions particulières

Certaines activités (pique-nique) peuvent nécessiter des conditionnements particuliers

- Repas en sacs individuels

Ils doivent être livrés sur demande du pouvoir adjudicateur, la commande étant passée par mail au moins deux jours avant la date de consommation.

- En cas de perturbations importantes (grèves, équipement en panne…) le prestataire s'engage à fournir à l'établissement le repas sous un conditionnement individuel.

Le prestataire s'engage à proposer des menus adaptés aux P.A.I (Projet d'Accueil Individualisé) notifiés par le pouvoir adjudicateur.

Pour les demi-pensionnaires ne mangeant pas de porc, des éléments de substitution sont à prévoir par le prestataire lorsque le menu de base ne conviendra pas. Toutefois, les plats servis devront se rapprocher, au moins visuellement, des plats servis aux autres demi-pensionnaires.

Ces repas doivent respecter les normes d'équilibre ci-dessus mentionnées et s'entendent au même prix que les repas habituels.

4.5 – Stockage, emballage et transport

Il est fait application des dispositions de l'article 19 du C.C.A.G. FCS.

Le prestataire assure la livraison jusqu'au lieu d'exécution de la prestation. Les aliments seront transportés dans les bacs gastronomes et armoires mobiles de maintien à température.

Les bacs et armoires mobiles de maintien à température vides pourront être récupérés par le prestataire lors de la livraison suivante.

Le fournisseur doit assurer une température de livraison conformément à la réglementation en vigueur (> 63°C)

Les fournitures livrées par le prestataire doivent être accompagnées d'un bulletin ou bon de livraison en double exemplaire comprenant notamment les indications suivantes :

- Le nom du prestataire
- L'adresse de livraison

- La date et heure de livraison
- Le délai de conservation des fournitures livrées
- La température au départ de la livraison
- La température au moment de la livraison
- La nature précise et la quantité des produits livrés
- Les indications sur le grammage à servir

Un contrôle journalier de la livraison doit être fait par le responsable du réfectoire sur le lieu de livraison. Il lui appartient de signaler dès la réception du repas et au plus tard avant la fin du service toute anomalie constatée.

Le pouvoir adjudicateur assure le stockage après livraison, la conservation des repas dans ses locaux, le service, la distribution et le nettoyage des couverts et locaux.

Il assure le premier lavage des contenants de transport avant leur reprise par le titulaire.

4.6 – Périodicité - horaire

Les repas et autres fournitures doivent impérativement être livrés au site de livraison en liaison chaude les **lundi, mardi, jeudi et vendredi à 10h00 au plus tard.**

S'agissant des sorties pédagogiques, les heures et lieux de livraison seront indiqués au prestataire au moment de la commande.

Le prestataire sera averti des jours où les classes vaqueront de manière exceptionnelle en dehors des périodes habituelles de vacances scolaires.

Les commandes sont passées par le Collège par mail à l'adresse électronique, donné par le titulaire du marché selon un modèle pré établi.

Les commandes se feront :

Le Jeudi avant 13h au plus tard pour chaque semaine.

En absence de commande transmise dans les délais sus indiqués, le prestataire joindra le collège pour s'assurer de l'origine de l'erreur. Dans le cas échéant, le prestataire se basera sur la commande précédente.

Le Collège pourra modifier une commande au plus tard la veille du jour.

Le prestataire s'engage à prévenir dans ses meilleurs délais et au plus tard avant l'heure limite de livraison de tout problème qu'il pourrait rencontrer dans l'exécution du marché.

4.7 – Personnel de service

L'établissement assure la responsabilité du stockage des repas après réception, de leur maintien en température, et du service des repas auprès des convives.

Le personnel de service du collège assure la responsabilité du service et des tâches de nettoyage et d'entretien de l'ensemble des surfaces d'office, salle de restauration, vestiaires, du lavage de la vaisselle et du petit matériel et de l'enlèvement des déchets et du premier nettoyage des contenants afin de préparer leur reprise par le titulaire.

Pour assurer l'ensemble des missions de service, l'établissement met en place et prend en charge le personnel nécessaire à la bonne exécution du service de distribution.

4.8 – Fluides et produits d'entretien

Les fluides (eau, gaz, électricité, téléphone) liés au service dans les locaux de restauration scolaire sont à la charge de l'établissement.
Les produits d'entretien, les vêtements de travail, les jetables du personnel de service de distribution de la restauration sont à la charge de l'établissement.

4.9 – Travaux et équipements mobiliers et immobiliers

Ils sont à la charge du collège. Cependant, le prestataire doit s'adapter aux équipements existants et répondants au bon fonctionnement et à la garantie d'hygiène et de la sécurité alimentaire.

➢ ARTICLE 5 : VERIFICATIONS ET ADMISSIONS DES PRESTATIONS

Le pouvoir adjudicateur, après avoir effectué les opérations de vérification prononce l'admission, l'ajournement ou le rejet des prestations dans les conditions prévues aux articles 22 à 25 du C.C.A.G / F.C.S.

Les vérifications porteront principalement sur le respect quantitatif et qualitatif de la commande et l'adéquation avec le bon de livraison.

Au cas où le livreur ne peut pas attendre la vérification totale de la livraison, le pouvoir adjudicateur ou son représentant fera figurer sur le bon la mention « sous réserve de contrôle ». Celle-ci sera paraphée par le livreur. Chaque partie en conservera un exemplaire.

En cas de contestation de la livraison, le prestataire devra accepter les litiges éventuels constatés lors du contrôle final.

En cas de non-conformité des prestations, le pouvoir adjudicateur se réserve alors la faculté de s'approvisionner auprès d'un autre opérateur économique, aux frais du prestataire.

➢ ARTICLE 6 : GARANTIES FINANCIERES

Aucune clause de garantie financière ne sera appliquée.

➢ ARTICLE 7 : CAUTIONNEMENT

Sans objet.

➢ ARTICLE 8 : PRIX DU MARCHE

8.1 - Caractéristiques des prix pratiqués

Les prestations faisant l'objet du marché seront réglées par application d'un prix unitaire par repas.

Le prix est réputé établi à la date de signature du marché par le titulaire et comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement les prestations, ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à la manutention, à l'assurance, au stockage, au transfert jusqu'au lieu de livraison et à l'installation dans le restaurant scolaire.
Le marché est traité à prix unitaire TTC, exprimé en euros.

8.2 – Modalités de variations des prix

Le prix des prestations est ferme et définitif pour la durée du marché.

➢ ARTICLE 9 : MODALITES DE REGLEMENT

9.1 - Présentation des demandes de paiements et mode de règlement

Les prestations donnent lieu à paiement après le service fait. Les paiements seront effectués à termes échus selon les règles de la comptabilité publique en fonction du nombre de repas commandés.

Les factures mensuelles sont déposées sous la forme dématérialisée sur le portail chorus pro à l'adresse suivante **:** **https //chorus-pro.gouv.fr**

Siret : 19972524300034

Le mode de règlement retenu est le virement administratif sur le compte dont les références sont précisées dans l'acte d'engagement. Les paiements sont effectués par le comptable assignataire de l'établissement.

Par dérogation à l'article 11.4 du C.C.A.G/F.C.S.. La facture correspondante à la prestation mensuelle sera établie et devra comporter les mentions suivantes :

- Nom et adresse du créancier et date de facturation
- N° de compte bancaire complet (IBAN et BIC)
- N° de SIRET
- Référence du marché
- Nombre de repas livrés
- Mois concerné
- Prix des repas HT
- Taux et montant de la TVA
- Montant TTC à payer
- - Les montants facturés sont arrondis au deuxième chiffre après la virgule.

9.2 – Délai global de paiement

Les sommes dues au titulaire, seront payées dans un délai global de paiement de 30 jours à compter de la date de réception des demandes de paiement.

➢ ARTICLE 10 : PENALITES- RESILIATION

Le prestataire s'engage, pendant la durée d'exécution du marché, à assurer régulièrement la continuité du service. Il est formellement spécifié que, en aucun cas ou pour quelque motif que ce soit, les contestations qui pourraient survenir entre le pouvoir adjudicateur et le prestataire

ne pourront être invoquées par celui-ci comme cause d'arrêt ou de suspension, même momentanée, des prestations à effectuer.

En cas de manquements répétés et après mise en demeure pour la non transmission des modifications apportées au menu, du non-respect des horaires de livraison et/ou des quantités commandées, une pénalité d'un euro (1€) par repas pourrait être infligée au prestataire.

En cas de défaillance, le prestataire encourt une pénalité égale au montant des repas non livrés ou non consommés, augmenté d'un forfait de cent cinquante euros (150.00€)

Ces pénalités viendront en déduction du règlement de la facture présentée par le prestataire qui en aura été informé au préalable, par courrier.

NOTA : Le fait de grève ou le fait d'arrêt de travail du personnel du prestataire, ou la rupture d'approvisionnement ne peut en aucun cas être considéré comme un cas de force majeure.

➢ ARTICLE 11 : ASSURANCES

Dans un délai de quinze jours à compter de la notification du marché et avant tout commencement d'exécution, le titulaire devra justifier qu'il est couvert par un contrat d'assurance au titre de la responsabilité civile découlant des articles 1382 à 1384 du Code civil.

Chaque année, il devra donc fournir une attestation de son assureur justifiant qu'il est à jour de ses cotisations et que sa police contient les garanties en rapport avec l'importance de la prestation.

À tout moment durant l'exécution de la prestation, le titulaire doit être en mesure de produire cette attestation, sur demande du pouvoir adjudicateur et dans un délai de quinze jours à compter de la réception de la demande.

➢ ARTICLE 12 : RESILIATION DU MARCHE

Le pouvoir adjudicateur, si le prestataire ne remplit pas les obligations que lui imposent les documents contractuels ou s'il les remplit d'une manière inexacte ou incomplète de nature à compromettre les intérêts du service, peut prononcer la résiliation du contrat et passer un marché de substitution avec d'autres fournisseurs aux risques et périls du titulaire déchu après notification à ce dernier par lettre recommandée avec accusé de réception.

Seules les stipulations du C.C.A.G.-F.C.S., relatives à la résiliation du marché, sont applicables. Dans tous les cas, le titulaire se doit de respecter la législation en matière de sécurité alimentaire sous peine de rupture de contrat immédiate, sans préavis et sans indemnité.

D'autre part, en cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux articles 44 et 46 du Code des marchés publics ou de refus de produire les pièces prévues aux articles D. 8222-5 ou D. 8222-7 à 8 du Code du travail conformément à l'article 46-I.1º du Code des marchés publics, il sera fait application aux torts du titulaire des conditions de résiliation prévues par le marché.

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de faire exécuter par un tiers les prestations aux frais et risques du titulaire.

- **ARTICLE 13 : DEROGATIONS**

Article 9.1 du CCP déroge à l'article 11.4 du CCAG FCS.
Article 10 du CCP déroge à l'article 14 du CCAG FCS.

Le représentant légal de l'entreprise

Nom, prénom et signature Cachet de l'entreprise

Fait à : …… Le : ……