



Fourniture de Repas en liaison froide pendant la Restructuration du service de restauration géré par le Lycée Flora Tristan

Domaine de la Chausse
33360 Camblanes-et-Meynac
05 56 20 77 04
Mail. : gest.0330060l@ac-bordeaux.fr

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES ET TECHNIQUES PARTICULIERES du 10 avril 2024

La procédure de consultation utilisée est la suivante :

Marché passé en appel d'offre ouvert en application des articles L 2124-2 1°, R 2124-2 à R 2165-5 du code de la commande publique du 1^{er} avril 2019.

Les prestations de ce marché feront l'objet de bons de commande émis tout au long de l'exécution du marché.

Conformément à l'article R 2132-7 du code de la commande publique, la candidature et l'offre du candidat doivent être transmises sous format électronique.

Conformément à l'article R 2143-4, la présentation de la candidature sous la forme d'un DUME (Document Unique de Marché Européen) est autorisée.

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ

Le présent cahier des clauses administratives et techniques particulières définit les prestations de la société en qualité et quantité nécessaires à l'élaboration des menus, l'approvisionnement des denrées, la fabrication, l'acheminement, la livraison, le transport et le déchargement sur la période du 02 septembre au 20 décembre 2024. Une livraison test interviendra le 28/08/2024. Une prolongation sera possible en fonction de l'avancée de travaux du restaurant collectif et de sa livraison.

Les prestations feront l'objet de bons de commande émis tout au long de l'exécution du marché.

La structure du repas doit prendre en compte la loi Egalim n°2018-118 du 25 juin 2011, être conforme aux spécifications énoncées dans le présent CCTP et à la circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments et aux recommandations du Groupement d'Etudes des Marchés de Restauration Collectives et de Nutrition (GEMRCN) de Juillet 2017.

ARTICLE 2 : DEFINITION DES PRESTATIONS

2-1 Préparation des repas

Les repas seront préparés dans les cuisines du PRESTATAIRE.

Le PRESTATAIRE s'engage à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement du restaurant scolaire en liaison froide, pour les repas suivants : petits déjeuners, repas du midi et du soir.

Conformément aux dispositions de l'arrêté du 21 décembre 2009, ces installations ont été agréées par la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP) ou direction départementale de la protection des populations (DDPP). Le numéro d'agrément sanitaire est précisé dans l'acte d'engagement.

Il assure :

- l'élaboration des menus,
- l'approvisionnement des denrées,
- la fabrication,
- le conditionnement,
- le transport et la livraison,
- le déchargement des préparations culinaires sur les sites dans le strict respect des règles d'hygiène et de contrôles microbiologiques.

Les menus seront composés par périodes de quatre semaines au minimum, d'après un plan alimentaire qui sera fourni avec l'offre, portés à la connaissance de l'établissement un mois à l'avance afin de permettre au lycée de présenter ses remarques éventuelles.

Le prestataire pourra apporter des modifications au menu, notamment au regard des possibilités d'approvisionnement ou de mesures sanitaires nationales. Il en informera le lycée. Cette modification sera faite en respectant scrupuleusement le plan alimentaire et ne devra en aucun cas modifier l'équilibre des repas.

Les changements éventuels dans la composition des menus devront parvenir au lycée 15 jours à l'avance.

2-2 Structure et composition des repas

A) Généralités

La politique nutritionnelle du prestataire prendra en compte les recommandations nutritionnelles mises en place par le ministère de la santé, avec le soutien de tous les ministères et institutions concernés.

Les menus seront établis conformément à la recommandation n° J5-07 du 4 mai 2007 du GPEM/DA rééditée en Version 2.0 en juillet 2015 et relative à la nutrition en restauration collective. Toutes révisions de ces recommandations devront être prises en compte y compris la loi EGALIM n°2018-938.

B) Communication des menus

La grille hebdomadaire précise et détaillée des menus de la semaine suivante sera communiquée par mail à l'adresse suivante : gestion.03300601@ac-bordeaux.fr pour diffusion à la vie scolaire et à l'ensemble des usagers du lycée.

Sur chaque grille, le libellé des repas sera précis et explicite. L'information portée aux élèves, à leur famille et au personnel responsable du restaurant scolaire sera claire. Il permettra notamment d'identifier les principaux allergènes.

Le descriptif des salades composées, le nom des filets de poisson, des fruits ou des fromages sera donc précisé.

Les produits bio, de saison, de circuits courts et locaux seront mis en valeur par une signalétique spécifique.

Le document précisera également le label des produits utilisés.

c) Composition des repas

Les repas types seront composés sur la base de 5 composantes :

Pour les petits-déjeuners :

- 1 pain individuel (grammage minimum 45 g), 1 yaourt sucré, céréales, confitures (2 parfums fraises et abricots), pâte à tartiner sans huile de palme, jus de fruits, beurre, thé, café, chocolat, lait, fruits, sucre et mini-viennoiseries le vendredi matin.

Pour les déjeuners :

- 1 pain individuel (grammage minimum 45 g)
- 1 entrée froide ou chaude,
- 2 plats de résistance au choix comportant un plat protidique : viande, volaille, poisson ou oeufs et deux accompagnements (légumes verts et féculents) dont la proportion sera fixée par le lycée en y intégrant un plat végétarien par semaine pour lequel une alternative poisson sera proposé.
- 1 produit laitier : fromage, yaourt, fromage blanc, petit suisse, un fromage à pâte ferme par semaine et/ou une toute autre préparation au lait,
- 1 dessert : fruit cru ou cuit, entremet, compote, pâtisserie, glace ou tout autre produit sucré.

Pour les repas du soir :

- 1 pain individuel (grammage minimum 45 g)
- 1 entrée
- 1 plat avec un accompagnement (légume ou féculent) et 1 service de poisson sans arrête par semaine
- 1 produit laitier : fromage, yaourt, fromage blanc, petit suisse, un fromage à pâte ferme par semaine et/ou une toute autre préparation au lait,
- 1 dessert : fruit cru ou cuit, entremet, compote, pâtisserie, glace ou tout autre produit sucré,

De plus, lorsque le plat ne comporte pas de sauce, le titulaire devra prévoir un assaisonnement complémentaire adapté si nécessaire : moutarde ou ketchup.

Dans le cas où une composante contiendrait du porc, le PRESTATAIRE proposera une composante alternative sans viande de porc pour un nombre défini par le client dans le bon de commande.

De même, pour un nombre défini par le client, le prestataire proposera des alternatives en fonction des PAI signalés au client par les familles.

Le PRESTATAIRE s'engage à fournir des composantes conformes en grammage aux prescriptions décrites en annexe 1 au présent document (GEMRCN) + 15%.

En cas de non-conformité en matière de grammage, le CLIENT sera fondé à refuser de prendre livraison des repas fournis par le PRESTATAIRE aux frais et risques du PRESTATAIRE.

ARTICLE 3 – DEFINITION DES BESOINS POUR LES REPAS

3-1 Evaluation du nombre de repas – Périodicité et calendrier

Le nombre de repas a été estimé sur la base des consommations de septembre à décembre 2023

Le nombre de repas sera ajusté et communiqué deux semaines à l'avance.

Repas commensaux et élèves à titre indicatif :

	Sept. 2023	Oct. 2023	Nov. 2023	Déc. 2023	Total
P. déj	1607	1210	1048	579	4 444
Midi	4777	3522	3067	1516	12 882
Soir	1649	1253	1147	521	4 570
				Total	21 896

Les quantités estimées sont des valeurs sans validité contractuelle.

Hors vacances scolaires et jours fériés, la société devra fournir :

- des petits-déjeuners du mardi ou vendredi,
- des déjeuners du lundi au vendredi inclus,
- des repas du soir du lundi au jeudi inclus.

3-2 Prescriptions alimentaires

GENERALITES SUR L'APPROVISIONNEMENT DU PRESTATAIRE

Le prestataire devra pour toutes les familles de produits à qualité égale privilégier les produits frais ou de saison provenant de producteurs locaux. Le fournisseur devra être en mesure de présenter à la demande du lycée l'ensemble des justificatifs utiles au contrôle du respect de l'ensemble de ces prescriptions. En particulier, il devra être en mesure de démontrer les contacts qu'il a pris auprès des producteurs locaux et les résultats de ceux-ci (viande, fromage, fruits et légumes...).

Repas "Bio" :

Le lycée souhaite continuer d'introduire des produits bio à concurrence de 20% en coûts denrées

Deux options sont possibles :

- Soit un repas labellisé "Bio" une fois par semaine
- Soit l'intégration dans le menu journalier d'un ou deux composants « bio » dans toutes les natures de produits.

Le prestataire devra prouver par tous moyens que les produits utilisés pour ces repas sont issus de l'agriculture biologique. Dans ce domaine également, la production locale devra être recherchée.

Ces options devront faire l'objet d'une proposition de prix identifiée. En fonction de ce prix, le lycée indiquera au prestataire la fréquence souhaitée, ainsi que l'option choisie.

3-3 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX VIANDES

Viandes d'origine France sans exception

- Pas de viande reconstituée
- Viande de boeuf issue d'animaux répertoriés « race bouchère » ou « race à viande »
- Boeuf : Steak haché : 15% de matière grasse maximum

- Porc :
 - Pour les rôtis : Utilisation de l'échine et limitation de la surface de gras à 10% de chaque tranche,
 - Saucisses : Recours à de la viande de qualité supérieure avec un taux de matière grasse inférieur à 30%,
- Volaille : Elevage en plein air et grain (ou à défaut sur une base végétale excluant les farines de viandes et d'os),
- Agneau : Elevage en plein air et alimenté sur un mode végétal excluant toute farine de viandes et d'os.

Pour tout service de viande, le lycée Flora Tristan demandera au PRESTATAIRE de lui remettre le jour du repas, différentes pièces :

- le document d'accompagnement de l'animal,
- l'ensemble des documents de traçabilité (de la naissance à l'abattage),
- un état récapitulatif de la répartition des pièces de viande utilisées avec leur poids respectif.

3-4 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX POISSONS

Le poisson doit être présent au minimum une fois par semaine, non mélangé aux légumes, sans peau ni arêtes.

Les panés et beignets seront 100% filet.

3-5 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX REPAS VEGETAL

Un repas végétarien doit être présent une fois par semaine le midi. Il reprendra les exigences nutritionnelles réglementaires (notamment apport céréales/légumineuses).

3-6 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX FRUITS ET LEGUMES CRUS

- Recours à des produits issus de l'agriculture biologique ou d'exploitations n'utilisant ni herbicide, ni pesticide et ne manipulant pas les Organismes Génétiquement Modifiés et n'ayant subi aucun traitement après récolte pour sa conservation.
- Utilisation de fruits et légumes ayant atteint leur degré de maturation optimum pour le jour de consommation prévu.
- Prise en compte de la saisonnalité des fruits et légumes.
- Utilisation de fruits et légumes frais de première catégorie selon les normes de qualité adoptées par l'Union Européenne.
- Recours prioritaires aux produits locaux sur cette gamme.

3-7 Technologie de préparation culinaire

3-7-1 FABRICATION

Les repas seront préparés et conditionnés en liaison froide, dans la cuisine centrale du PRESTATAIRE. Ils devront répondre aux textes réglementaires et normes en vigueur lors des préparations.

Le prestataire devra présenter dans un mémoire technique particulièrement complet et détaillé l'ensemble de ses procédures et procédés de fabrication. Par exemple et sans que cette liste soit limitative :

- organisation de la cuisine et agréments
- nombre d'agents affectés à cette tâche
- formation du personnel
- analyses alimentaires (laboratoire, contrôle vétérinaire)
- plan d'alerte et réactivité
- traçabilité des produits
- liste des fournisseurs
- plan alimentaire et un exemple de menus sur 4 semaines midi/soir.

3-7-2 MARQUES DE SALUBRITÉ

Le TITULAIRE doit justifier de la marque de salubrité attribuée à son atelier de plats cuisinés à l'avance, par les services vétérinaires, conformément à la circulaire du 3 mars 1975.

La marque de salubrité devra figurer sur les conditionnements.

3-7-3 CONDITIONNEMENT

Toutes les préparations le nécessitant seront conditionnées en bacs gastronormes inox GN 1/1 adaptés aux produits. Aucun aliment ne devra se retrouver sans protection adéquate lors des opérations de stockage et de transport.

La viande ou le poisson doivent être séparés des accompagnements (légumes ou produits céréaliers). Les fromages à la coupe sont prédécoupés en barquettes de 48.

Les desserts (liquides ou semi liquides), crème, etc sont servis en barquettes individuelles (type yaourt) ou en multiportions. Le CLIENT les individualisera à l'aide d'une fiche détaillée de consignes ou l'exemple d'un produit.

3-7-4 ÉTIQUETAGE

Chaque barquette doit revêtir sur la face externe de son couvercle, les mentions suivantes :

- La dénomination claire et correcte du produit, en langue française,
- La marque de salubrité reproduisant le numéro d'agrément du prestataire,
- La quantité nette par adulte et le nombre de repas livrés,
- La date de fabrication et le numéro de lot,
- La date limite de consommation,
- Les conditions de conservation et particulièrement la mention " à conserver à +3° "
- Les informations pour la remise en température (ouvert, fermé),
- La température et le temps de réchauffement.

Dans tous les cas, le temps global de remise en température ne devra pas dépasser 45 minutes.

3-7-5 TRANSPORT

Le prestataire étant en liaison froide, les repas seront livrés par des véhicules frigorifiques à une température entre 0° C et 3° C munis de hayon si nécessaire.

Ce véhicule respectera toutes les exigences réglementaires, notamment en matière d'hygiène, sur le transport des denrées alimentaires.

Aucune rupture de la chaîne du froid, depuis la fabrication en cuisine centrale jusqu'au stockage dans les armoires du site de consommation en passant par le transport ne sera tolérée.

Le titulaire précisera les moyens humains, techniques et matériels mis en oeuvre pour assurer les livraisons en temps utile et les dispositions prises pour pallier tout évènement imprévu (panne, grève...) et toute commande éventuelle de dernière minute.

3-7-6 Repas de secours – réserve alimentaire

Le titulaire du marché devra prévoir des repas de secours afin de palier tout imprévu et notamment l'impossibilité de fabrication ou de distribution du repas initial.

Ainsi, dans l'hypothèse de circonstances qui empêcheraient l'acheminement normal des denrées par le titulaire, et par anticipation, ce dernier devra constituer une réserve alimentaire sur le site de restauration scolaire à savoir un repas complet, pain inclus, à prévoir sur une base sèche. Cette réserve permettra de garantir la régularité du service de restauration. La composition de ce menu sera définie par le prestataire en accord avec le lycée.

Ce stock sera géré sur place par le titulaire qui devra régulièrement le renouveler et contrôler les dates de péremption. Les soumissionnaires devront préciser dans leur offre les modalités de constitution de cette réserve (boîte, ou au four...).

Dans l'hypothèse où les stocks ne permettraient de fabriquer les repas pour la quantité maximale de repas prévus par jour, l'établissement se fournira auprès de fournisseurs extérieurs. Les frais engagés seraient alors à la charge du titulaire du marché après facturation par l'établissement.

4- Spécifications nutritionnelles

Le prestataire doit appliquer les principes et les spécifications nutritionnelles contenus dans ce document tout en se conformant à la réglementation en vigueur.

Il sera servi à chaque élève et adulte la quantité qui lui est nécessaire en fonction de son âge et de son activité, sans excès mais surtout sans insuffisance.

Le prestataire respectera le grammage qu'il aura proposé dans son offre, s'appuyant sur les recommandations de nutrition du Groupe D'étude Des Marches De Restauration Collective Et Nutrition (GEM-RCN) Version 2.0 de Juillet 2015 et à leurs réactualisations.

Dans le cadre de la présentation de son offre, le restaurateur fournira des plaquettes de présentation de sa société ainsi que des exemples de menus proposés.

5- Livraison des denrées - définition des horaires - conditions de réception

Chaque jour ouvré de la demi-pension et de l'internat, soit du lundi au vendredi (5 jours), le prestataire assure la livraison des repas commandés par un véhicule, sur charriot avec haillon conforme, aux règlements sanitaires de transport de denrées périssables dans les plages horaires suivantes.

Pour les petits déjeuners :

- Livraison des yaourts, du beurre, des fruits et des pains individuels à 6h30 **du mardi au vendredi**.
- Une livraison unique hebdomadaire (le mardi à 6h30) des autres denrées du petit-déjeuner (lait, céréales, confiture, thé, café, chocolat, sucre) peut être envisagée sur la base d'une estimation fournie au PRESTATAIRE la semaine précédente.

Pour les déjeuners et les repas du soir :

Livraison chaque jour du lundi au vendredi à 9h. La livraison du vendredi ne concerne que le déjeuner.

Chaque livraison sera accompagnée d'un bon précisant

- La date de livraison
- Le nombre de repas livrés
- La date de fabrication et de conditionnement,
- La référence de la commande,
- L'identification du titulaire,
- L'identification des fournitures livrées,
- La traçabilité.

Un exemplaire de ce bon devra être immédiatement signé par le représentant du CLIENT dûment habilité et remis au livreur. Aucune marchandise commandée réceptionnée ne pourra être reprise. Le PRESTATAIRE garantit le maintien des produits à une température de +3° à cœur au maximum et notamment pendant le transfert des plats du camion de livraison jusqu'à la cuisine, afin de réduire les risques de contaminations. L'établissement procédera à des relevés de température à l'arrivée des plats. Les écarts seront notifiés au titulaire.

Toute denrée périmée, avariée, ou susceptible de mettre en péril la santé des consommateurs sera refusée, si la livraison a déjà été effectuée, elle sera détruite. Elle ne pourra faire l'objet d'une facturation. Le CLIENT avertira aussitôt par téléphone et fera une confirmation écrite au titulaire qui pourra être mis en demeure de remplacer les prestations dans les 2 heures. La rupture de la chaîne du froid ne sera admise pour autant que la sécurité soit assurée, c'est-à-dire pour de très courtes périodes telles le chargement et le déchargement des produits (tolérance de +3°C).

Le PRESTATAIRE devra particulièrement veiller à ce que, pendant le transport, les conditionnements soient parfaitement adaptés au véhicule, afin de garantir un état irréprochable à la livraison. Le PRESTATAIRE fait son affaire, à ses frais, risques et périls du déchargement des repas ou plats et de leur enlèvement au pied de la structure provisoire. En cas de problème sur une livraison, le PRESTATAIRE s'engage à fournir au CLIENT dans les 2 heures une solution palliative pérenne (complément de livraison, reprise, échange...)

5-1 Marché à bons de commande

Les mentions devant figurer sur chaque bon de commande sont les suivantes :

- Le nom ou la raison sociale du titulaire,
- La date et le numéro du marché,
- La date et le numéro du bon de commande,
- Les délais de livraison (date de début et de fin),
- Le lieu de livraison des prestations,
- Le montant du bon de commande,
- La nature et des descriptions des prestations à réaliser.

Seuls les bons de commande signés par le représentant du pouvoir adjudicateur pourront être honorés par le ou les titulaires.

5-2 Règles et contrôles sanitaires

Les parties s'engagent à observer formellement, chacune en ce que la concerne, les prescriptions de l'Arrêté du 21 septembre 2009 portant sur les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente de plats cuisinés à l'avance et de tout autre disposition qui pourrait venir remplacer ou compléter cet arrêté.

A ce titre le prestataire n'est responsable que de la préparation et du transport des repas jusqu'au lieu de délivrance, le CLIENT faisant son affaire à ses frais, risques et périls de leur stockage dans son établissement et de leur utilisation.

A cet égard, le CLIENT s'engage à respecter strictement les obligations suivantes, la présente liste étant simplement indicative :

- Les plats cuisinés à l'avance seront entreposés dans une enceinte froide assurant une température de conservation inférieure ou égale à 3°C, en tous points de la denrée,
- Interdiction de transvasement, sauf dans un délai de deux heures précédant la mise en consommation,
- Non dépassement de la date limite de consommation inscrite sur le conditionnement.

Le prestataire s'engage à prélever un échantillon sur chaque fabrication de plats cuisinés et à le conserver 5 jours après la date limite de consommation en marge d'un plat témoin réglementaire. Le lycée fera également un plat témoin de chaque fabrication juste avant le service.

Toute réclamation relative à la qualité sanitaire devra parvenir impérativement au PRESTATAIRE avant la destruction de l'échantillon.

Le PRESTATAIRE remettra immédiatement au Laboratoire Départemental d'Analyses l'échantillon du plat pour analyse et en communiquera les résultats au CLIENT.

Si les résultats ci-dessus visés n'incriminent pas la qualité sanitaire du produit livré, les parties conviennent que le PRESTATAIRE sera dégagé de toute responsabilité.

Indépendamment de tout soupçon ou incident avéré le CLIENT fera procéder à l'analyse bactériologique des repas livrés par le prestataire, dans le cadre du contrat annuellement souscrit auprès du laboratoire du département de la Gironde.

5-3 Opérations de vérifications-réception

Vérification quantitative simple

Ces opérations de vérification sont effectuées lors de la livraison des fournitures dans les conditions prévues aux articles 20.2, 22, 23, et 24 CCAG.

Elles consistent à vérifier la conformité entre la quantité définie au marché ou sur le bon de commande et celle protégée sur le bon de livraison ainsi que celle effectivement livrée.

Si la quantité livrée n'est pas conforme au marché ou à la commande, le lycée peut mettre le titulaire en demeure de reprendre l'excédent ou de compléter la livraison dans les délais qu'il prescrira.

En cas de non-conformité entre la quantité livrée et le bordereau de livraison, le dit bordereau et son duplicata seront rectifiés, sous la signature des deux parties.

Vérification qualitative simple

Ces opérations de vérification sont effectuées lors de la livraison des fournitures dans les conditions prévues aux articles 20.2, 22, 23, et 24 CCAG. Elles seront effectuées dans les locaux de l'établissement par les agents désignés à cet effet.

Elles consistent à vérifier la conformité des fournitures livrées avec les spécifications du marché ou de la commande.

Seront notamment contrôlés l'intégrité des emballages, l'aspect des denrées : fraîcheur, défauts,... La DLC, l'estampille sanitaire, la DLUO, la température des denrées dans le véhicule (s'il y a lieu). Les chauffeurs devront en conséquence laisser les agents exercer ces contrôles.

En cas de non-conformité, le gestionnaire ou son représentant, peut soit refuser la fourniture (celle-ci doit être remplacée par le fournisseur dans les plus brefs délais), soit l'accepter avec réfaction des prix.

En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y a systématiquement retour et alerte à la Direction Départementale de la Protection des Populations.

5-4 Réception

La réception est prononcée par le gestionnaire ou son représentant. Elle est matérialisée par le visa ou le cachet apposé par le gestionnaire ou son représentant sur le bon de livraison au fournisseur.

6- PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ

Le Marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous, par ordre de priorité décroissante :

- L'acte d'engagement (ATTR11)
- Le bordereau des prix unitaires,
- Le présent Cahier des Clauses Particulières,
- Le mémoire technique du titulaire,
- Le cahier des clauses administratives applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (CCAG FCS) en vigueur le 1^{er} jour du lancement de la procédure de consultation,
- Les décisions et recommandations du Groupe d'études des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEM-RCN).

7- MODALITES DE DETERMINATION DES PRIX

7-1 Caractéristique des prix

Les prix sont réputés fermes et comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation, connues à la date de la rédaction de l'offre.

Les prix proposés dans l'offre sont réputés comprendre tous les frais afférents à la production, au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, à l'assurance, au stockage, au transport jusqu'au lieu de livraison ainsi que les frais administratifs.

Le marché est traité à prix unitaires. Les prix unitaires du bordereau de prix seront appliqués aux quantités réellement exécutées.

8- AVANCE

Pas d'avance.

9 – REGLEMENT

9-1 Généralités

Le chef d'Établissement du Lycée Flora Tristan est ordonnateur des dépenses. Le comptable assignataire est le comptable du lycée Flora Tristan. Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique dans les conditions prévues aux articles 11 et 12 du CCAG. Les règlements seront effectués sur les comptes figurant sur l'acte d'engagement.

Le délai de paiement est de trente jours à réception de la facture. Le dépassement de ce délai ouvre de plein droit et sans autre formalité pour le titulaire, au paiement d'intérêts moratoires dont le taux est celui fixé par la réglementation en vigueur.

Seules les factures exactes à la commande et livraison (quantités et prix conformes au marché) feront l'objet d'un règlement. Le fournisseur titulaire du marché devra faire parvenir dans les meilleurs délais les avoirs ou rectificatifs nécessaires pour permettre le règlement des factures.

9-2 Présentation des factures

Le dépôt, la transmission et la réception des factures électroniques sont effectuées exclusivement sur le portail de facturation CHORUS PRO. Lorsqu'une facture est transmise en dehors de ce portail, la personne publique peut la rejeter après avoir rappelé l'obligation à l'émetteur et l'avoir invité à s'y conformer.

La date de réception d'une demande de paiement transmise par voie électronique correspond à la date de notification du message électronique informant l'acheteur de la mise à disposition de la facture sur le portail de facturation (ou, le cas échéant, à la date d'horodatage de la facture par le système d'information budgétaire et comptable de l'État pour une facture transmise par échange de données informatisé).

Sans préjudice des mentions obligatoires fixées par les dispositions législatives ou réglementaires, les factures électroniques transmises par les titulaires et le(s) sous-traitant(s) admis au paiement direct comportent les mentions suivantes :

- 1° la date d'émission de la facture,
- 2° la désignation de l'émetteur et du destinataire de la facture,
- 3° le numéro unique basé sur une séquence chronologique et continue établie par l'émetteur de la facture, la numérotation pouvant être établie dans ces conditions sur une ou plusieurs séries,
- 4° le numéro du bon de commande ou, dans les autres cas, les références du contrat ou le numéro de l'engagement attribué par le système d'information financière et comptable du destinataire de la facture,
- 5° la désignation du payeur, avec l'indication, pour les personnes publiques, du code d'identification du service chargé du paiement,
- 6° la date de livraison des fournitures ou d'exécution des services,
- 7° la quantité et la dénomination précise des produits livrés, des prestations réalisées,
- 8° le prix unitaire hors taxes des produits livrés,
- 9° le montant total de la facture, le montant total hors taxes et le montant total à payer.

9-3 Pénalités pour retard, non-respect des horaires et des fréquences de livraison :

Les produits devront être livrés selon les horaires et fréquences précisés dans l'article ... du présent CCP. En cas de non respect de ces dispositions :

- Le titulaire du marché sera mis en demeure par écrit (mail et courrier) de respecter les dispositions contenues dans le CCP, lors du premier manquement dûment constaté,
- L'établissement appliquera ensuite une pénalité correspondant à 10% du montant total hors taxes de la commande concernée si un deuxième manquement de l'entreprise titulaire du marché devait être constaté pendant la durée du marché.

9-4 Pénalité en cas de non-respect des engagements du titulaire en matière de qualité, d'équilibre nutritionnel, de salubrité et de contrôle sanitaire et vétérinaire des denrées.

Conformément à l'article 4 du CCTP s'il est constaté que le titulaire ne respecte pas ses engagements en matière de qualité, d'équilibre nutritionnel et de salubrité et de contrôle vétérinaire des denrées, et que le titulaire ne peut apporter la preuve contraire, il se verra appliquer une réfaction de la valeur des repas concernés sur la facture du mois suivant. Au bout de la troisième infraction, le lycée est en droit de résilier, après deux mises en demeure faites en recommandé avec AR, le marché sans attendre le terme du contrat.

9-5 Exécution de la prestation aux frais et risques du titulaire

En cas de refus de livraison, de retard ou en cas de livraison non conforme, et ce malgré les tentatives de règlement du litige à l'amiable avec le titulaire, le lycée Flora Tristan se fournira là où il le juge utile. Les différences de prix au détriment de l'établissement seront supportées par le titulaire conformément à l'article 30 du CCAG.

10 – 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 1384 du code civil.

Il devra 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.

A 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.

11 – Résiliation

Seules les stipulations du CCAG-FCS relatives à la résiliation du marché sont applicables.

12 - Dérogation aux documents

Le présent CCP s'impose au fournisseur qui ne peut le modifier. Dans le cas contraire, son offre n'est pas recevable. En conséquence, les clauses figurant dans les documents de l'entreprise titulaire du présent marché ne sont pas opposables à l'administration.

13 – Attribution de compétences

En cas de litige résultant de l'application des clauses du présent CCP, le tribunal administratif compétent sera celui du domicile du pouvoir adjudicateur.

14 – Liste récapitulative des articles du CCAG auquel il est dérogé

L'article 10 relatif aux pénalités applicables au marché déroge aux dispositions prévues à l'article 14-1 du CCAG-FCS.

ARTICLE 4 – LIMITE DES PRESTATIONS

4-1 Prestations relevant du Lycée Flora Tristan

Le CLIENT prend à sa charge :

La remise en température des plats, la distribution des repas, le nettoyage de la vaisselle, des plateaux et des couverts, ainsi que les bacs gastronomes.

La fourniture de serviettes en papier.

4-2 Prestations relevant du marché d'installation de la cuisine provisoire

Le prestataire devra adapter sa proposition aux installations techniques prévues et veillera particulièrement à vérifier l'adéquation des fours de remise en température et leur performance avec les conditionnements qu'il propose.

ARTICLE 5 – MODE DE DEVOLUTION DU MARCHE

5-1 Composition du marché

Ce marché n'est pas alloué en raison de l'objet du marché : il n'y a qu'un seul type d'achat et il est nécessaire d'avoir un prestataire unique pour optimiser l'exécution de cet accord-cadre.

5-2 Durée du marché et reconduction

Le présent marché est conclu à compter de sa notification. La date de début d'exécution des prestations est le 02 septembre avec une livraison test le 28 août 2024 et une prolongation possible en fonction de l'avancée des travaux du restaurant collectif et de sa livraison.

La tranche ferme correspond à la livraison des repas en liaison froide du 2 septembre 2024 au 20 décembre 2024, soit un potentiel de repas de 21 896 repas environ sur cette période.

5-3 Qualité

La qualité s'entend qualité habituelle du commerce pour le produit désigné. Elle doit en tous points être conforme à la qualité énoncée dans les décisions ou les recommandations du GEMRCN lorsqu'elles existent.

Fait à Camblanes, le Proviseur

Le candidat
Mention manuscrite « lu et approuvé »
Cachet et signature