MARCHE PUBLIC DE PRESTATIONS DE RESTAURATION SCOLAIRE

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

IDENTIFICATION DE L'ORGANISME :

LYCEE POLYVALENT Victor ANICET (ex SAINT-JAMES)
Quartier Saint-James
97250 SAINT-PIERRE

FOURNITURE DE REPAS SCOLAIRES EN LIAISON CHAUDE

PROCEDURE DE CONSULTATION

Le marché est passé selon la procédure adaptée prévue à l'article 27 du décret du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.

REMISE DES OFFRES

Date et heure limites de réception : **le Jeudi 22 novembre 2018 à 12h précises**

Lien de consultation :
https://mapa.aji-france.com/mapa/marche/74908/show

Personne responsable du marché : ***Monsieur le Proviseur du LPO Victor ANICET***

Personne responsable du service de l'exécution du présent marché :
Madame l'Adjointe-Gestionnaire du LPO Victor ANICET

Comptable assignataire des paiements :
Madame l'Agent Comptable du LPO Nord Caraïbe

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

Le présent CCP comporte11 articles numérotés de 1 à 11.

ARTICLE 1 : Objet du marché.

Le présent marché a pour objet la fourniture de repas scolaires au Lycée Victor ANICET pour la période s'étendant du *01/01/2019* au *31/12/2019* et porte sur une **livraison** évaluée à un minimum de 20 000 repas et un maximum de 28 000 repas.

Les repas sont livrés en liaison chaude au réfectoire du Lycée qui sert 110 à 195 repas par jour.

ARTICLE 2 : Pièces constitutives du marché.

Le marché est constitué des documents contractuels énumérés ci-dessous, par ordre de priorité décroissant.

- L'acte d'engagement
- Déclaration du candidat
- Le présent cahier des clauses particulières (C.C.P)

ARTICLE 3: Durée d'exécution.

La prestation devra être exécutée sur une durée de 12 mois à compter du 1er janvier au 31 décembre 2019.

ARTICLE 4: Conditions d'exécution du marché:

La livraison se fait par des bacs gastronomes et containers à branchement électrique (câble d'alimentation inclus) appartenant au prestataire.
Les câbles électriques de branchement sont également à sa charge.
Pour des raisons de maniabilité, les containers auront une contenance maximum d'environ 30 repas. Le prestataire assure la livraison des repas en liaison chaude jusqu'au lieu de stockage indiqué par le Lycée.
Le prestataire reste responsable de la livraison jusqu'à y compris le branchement sur le secteur des containers contenant les repas livrés à destination.
Si le prestataire n'est pas en mesure de proposer des containers électriques, il devra prendre des dispositions pour maintenir la température supérieure à 63°.

1) HYGIENE ET SALUBRITE

Le prestataire doit apporter la garantie que les prestations des repas respectent les règles d'hygiène et de

salubrité.

Il doit fournir l'agrément délivré par la Direction des Services Vétérinaires relative à la fourniture de repas en liaison chaude.

Il est tenu de mettre en place un système d'autocontrôle, 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 si l'arrêté précédemment cité venait à être modifié.

Les résultats de cet autocontrôle devront être tenus à la disposition du chef d'établissement au tant que de besoin. Le prestataire s'engage à transmettre **mensuellement** au chef d'établissement les résultats des analyses bactériologiques qu'il aura réalisées.

2) LE PLAN ALIMENTAIRE

Le prestataire, dans son offre est tenu de fournir un plan alimentaire et proposer des **quantités adaptées à des jeunes de 15 à 20 ans** afin de satisfaire leurs besoins nutritionnels.
Le prestataire s'engage à fournir à l'établissement une proposition de menus pour une période de 20 jours, 08 jours au moins avant le début de la période concernée.

La qualité et le grammage des aliments et nutriments entrant dans la composition des plats, devront répondre aux besoins d'une tranche d'âge de 15 à 20 ans. Le prestataire doit respecter l'application de l'arrêté du 23 juillet 2015 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire. Le grammage des aliments devra correspondre aux exigences du G.E.M.R.C.N. et partie DOM incluse.

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

Un hors d'œuvre
Un plat
Un dessert
Pain individuel et une serviette jetable

Les repas devront être fournis en containers- BACS GASTRONOMES- aux normes de la restauration collective avec couvercle.

Le prestataire devra faire une proposition de goûters pour les 46 internes.

Le prestataire s'engage, dans le cadre des menus qu'il produira à proposer :

- des menus privilégiant des produits frais ou utilisant des produits BIO.

- Un menu de produits locaux **plusieurs** fois par semaine

Le prestataire devra faire une proposition de menu 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 devront faire l'objet d'une information préalable au chef d'établissement dans un délai de 48 heures.

3) CONDITIONS PARTICULIERES

- Le lycée Victor ANICET se réserve la possibilité de commander au titulaire des prestations non prévues au marché, afin de satisfaire des besoins spécifiques du lycée en rapport avec l'objet du marché:

- Certaines activités telles les sorties d'élèves nécessitant des conditionnements particuliers:
    - Repas en sac individuel
    - Repas froids servis en barquettes

Ils devront être livrés sur demande de l'établissement au Lycée ou dans la commune spécifiée ; la commande étant passée par mail deux jours avant la date de consommation. Ces repas doivent respecter les normes d'hygiène et d'équilibre prévues au marché. Les prix de ces repas s'entendent livraison dans la commune spécifiée au même prix que les repas habituels.

4) CRITERES DE JUGEMENT DES OFFRES

Les critères de sélection sont :

1°/ **Le prix d'un repas complet exprimé TTC** (55 points sur 100)
2°/ **Qualité des services associés** (45 points sur 100) :

-Possibilité de modifier la commande le matin du jour de livraison à une heure limite définie par le prestataire (30 points sur 45)
-Variété des menus (15 points sur 45)

En cas de discordance constatée dans une offre, les indications portées en lettres prévaudront sur toutes autres indications de l'offre et le montant chiffré sera rectifié en conséquence.

Les erreurs de multiplication, d'addition ou de report qui seraient constatées seront également rectifiées pour le jugement des offres. C'est le montant ainsi rectifié qui sera pris en considération.

5) COMMANDES

Les commandes seront passées pour une semaine et **réévaluées quotidiennement** à une heure limite définie par le prestataire (voir article 4-4) par fax ou mail au numéro et mail donné par le titulaire du marché selon un modèle pré établi par l'établissement. En l'absence de commande faxée dans les délais sus indiqués, le prestataire joindra le Lycée pour s'assurer de l'origine de l'erreur.

6) TRANSPORT ET LIVRAISON

Le transport et la livraison des repas sont à la charge du prestataire Il s'engage à respecter les températures ainsi que les conditions d'hygiène alimentaire assurant la bonne qualité des repas livrés.

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

- La date et l'heure de livraison
- L'identification relative au service du plat
- La quantité de produits livrés
- Le dosage à servir

- La température
- Le délai de conservation des fournitures livrées.

7) Opérations de contrôle

Le contrôle de la qualité de la prestation exécutée est de la compétence du lycée Les opérations de vérification consistent à vérifier la qualité des produits reçus par rapport aux spécifications du marché ainsi que la conformité entre les quantités livrées et le bon de commande.

- Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, l'établissement peut mettre le fournisseur en demeure de reprendre l'excédent ou de compléter la livraison.

- Toutes anomalies, manquement ou détérioration seront portés sur le bon de livraison avant signature du réceptionnaire et du livreur.

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

Le Lycée 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.

ARTICLE 5: PERIODICITE - HORAIRE

Les repas seront livrés cinq jours par semaine, lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi de chaque semaine à l'exception des périodes de vacances scolaires. Le prestataire sera averti des jours ou les classes vaqueront de manière exceptionnelle en dehors des périodes habituelles de vacances scolaires. Les repas seront livrés, le matin au réfectoire du lycée impérativement entre 9h30 et 10h30.

Les bacs et containers vides pourront être récupérés par le prestataire après le service du jour entre 14 h 30 et 15 h 00.

ARTICLE 6 : Assurances

Dans le cadre de son activité, objet du présent marché, le titulaire atteste de sa couverture par la souscription d'une police d'assurance garantissant les conséquences pécuniaires de sa responsabilité civile susceptible d'être engagée pour les dommages matériels et corporels.

ARTICLE 7 : Garanties

Le titulaire devra remédier en toute diligence, et en totalité à ses frais, à tout défaut des marchandises. Il devra également réparer les conséquences que les défauts entraîneront pour l'E.P.LE.

ARTICLE 8: Détermination des prix.

Les prix sont réputés comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation, 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 hors TVA, exprimé en €uros.

Les prix sont fermes pendant toute la durée du marché.

ARTICLE 9 : Mode de règlement.

Le mode de règlement retenu est le virement administratif sur le compte dont les références sont précisées dans l'acte d'engagement. Ce virement s'effectue dans un délai maximum de trente jours après la réception par le gestionnaire du collège de la facture correspondante.
Celle-ci ne pourra être mandatée qu'une fois le service fait. Les factures seront envoyées en trois exemplaires à l'adresse suivante :

LYCEE POLYVALENT Victor ANICET
QUARTIER SAINT-JAMES
B.P. 39
97250 SAINT-PIERRE

Les factures détaillées porteront au minimum le nombre de repas facturés, la période précise concernée, le prix unitaire H T, la T.V.A.et le total TTC.

ARTICLE 10 : Continuité du Service

Le titulaire s'engage pendant la période du contrat, à assurer régulièrement la continuité du service.

En cas de défaillance de sa part, le collège peut assurer le service aux frais et risques du titulaire par tous les moyens appropriés sans qu'il puisse s'y opposer ou refuser d'accepter tous les frais s'y afférents.

Le fait de grève du personnel du titulaire, le fait d'arrêt de travail du personnel du titulaire ou de rupture d'approvisionnement ne peuvent en aucun cas être considéré comme un cas de force majeure.

ARTICLE 11 : Pénalités

Les repas devront être livrés impérativement à l'heure prévue à l'article 5. Une pénalité de **1 €** par repas, pour un retard de 30mn et une pénalité de **2 €** pour les retards excédents la ½ heure sera infligée au prestataire.

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

Sauf cas de force majeure ayant empêché le titulaire de remplir ses obligations, une pénalité forfaitaire égale à 50% du prix unitaire multipliée par le nombre de repas par jour, multipliée par le nombre de jours de manquement lui sera appliquée.

ARTICLE 11 : Résiliation aux torts du titulaire.

Dans le cas de manquements répétés aux obligations à l'article 4 du présent C.C.P, le marché sera résilié aux torts du titulaire.

Il sera alors pourvu à l'exécution de la prestation aux frais et risques du titulaire.

L'augmentation du coût de la prestation par rapport au prix du marché résultant de l'exécution aux frais et risques sera à la charge du titulaire.

Fait à Saint-Pierre, le 31 octobre 2018

Le proviseur,

LPO Victor ANICET
Le Proviseur
97250 SAINT PIERRE

Daniel NISAS