



RÉGION ACADÉMIQUE  
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION NATIONALE  
ET DE LA JEUNESSE

MINISTÈRE  
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,  
DE LA RECHERCHE  
ET DE L'INNOVATION



# FOURNITURE DE REPAS CUISINES EN LIAISON FROIDE

Procédure adaptée sur le fondement de l'article 27 du décret n°2016-360 et de l'article 42-2° l'ordonnance n°2015-899

DATE DE REMISE DES OFFRES : 20 Juin 2019 à 18h

Collège du Parmelan  
32 Route du Parmelan - 74570 – GROISY

# SOMMAIRE

## **A – Règlement de la consultation**

- 1 – Identification du pouvoir adjudicateur
- 2 – Objet du marché
- 3 – Référence et procédure
- 4 – Durée du marché
- 5 – Déroulement de la procédure
- 6 – Visite des lieux
- 7 – Remise des offres
- 8 – Documents liés à la candidature
- 9 – Documents liés à l'offre
- 10 – Examen des offres
- 11 – Modalités d'attribution du marché
- 12 – Litiges

## **B – Cahier des clauses techniques particulières**

- 1 – Contexte de la consultation
- 2 – Contenu de la prestation
- 3 – Elaboration des menus
- 4 – Composition des menus
- 5 – Normes et certifications à respecter
- 6 – Suivi de l'exécution par le prestataire
- 7 – Horaires et conditions de livraison
- 8 – Vérification et admission des denrées
- 9 – Retour des bacs de livraison
- 10 – Aide et documentation technique

## **C – Cahier des clauses administratives particulières**

- 1 – Objet du marché
- 2 – Forme et durée du marché
- 3 – Modalités d'exécution
- 4 – Vérification et admission des prestations
- 5 – Assurance et garanties
- 6 – Prix
- 7 – Risques du prestataire
- 8 – Avance – Acompte
- 9 – Paiement
- 10 – Litiges

## **D – Annexes**

## A – Règlement de la consultation

---

### 1 – Identification du pouvoir adjudicateur

#### **COLLEGE DU PARMELAN**

32, route du Parmelan

74570 GROISY

Tél : 04 50 68 00 43

Fax : 04 50 68 09 73

mail : ce.0740025a@ac-grenoble.fr

- ✓ Type d'acheteur public : Etablissement Public Local d'Enseignement
- ✓ Responsable du marché et ordonnateur : M. TRUPIN Eric, Principal
- ✓ Responsable du suivi de l'exécution du présent marché et interlocuteur : M. BERNA Michel, gestionnaire
- ✓ Comptable assignataire des paiements : Agence Comptable du Lycée LACHENAL à Argonay
- ✓ Personne habilitée à donner des renseignements relatifs aux nantissements et cessions de créances : Mme BEUCAIRE Laurence, Agent comptable

### 2 – Objet du marché

Le présent marché a pour objet l'élaboration et la livraison de repas en liaison froide pour le service restauration du déjeuner durant la période de rénovation de la cuisine de production du Collège du Parmelan.

A titre indicatif, le marché concerne les repas des lundi, mardi, jeudi et vendredi hors période de vacances scolaires, fériés, ponts.

### 3 – Référence et procédure

Procédure adaptée sans lots ni variantes.

CPV 556321000-6 / 55521200

### 4 – Durée du marché

Le présent marché prend effet à compter du 2 septembre 2019 jusqu'au 21 février 2020 inclus avec possibilité de prolongation de quinzaine en quinzaine en fonction de l'avancée des travaux.

### 5 – Déroulement de la procédure

- a) Remise d'une offre auprès du Collège du Parmelan (rédaction en langue française, monnaie : euro) avant la date limite de réception des offres
- b) Ouverture des plis pour vérification des références des candidats
- c) Ouverture des offres pour les candidats présentant des références suffisantes
- d) Attribution par la personne publique contractante

## 6 – Visite des lieux

Les candidats peuvent obtenir toute information ou être reçus sur RDV puis auprès de M. BERNA Michel joignable au 04.50.68.00.43 ou [intendance.0740025a@ac-grenoble.fr](mailto:intendance.0740025a@ac-grenoble.fr)

## 7 – Remise des offres

Les offres peuvent être envoyées au Collège du Parmelan, 32 route du Parmelan – 74570 Groisy, en faisant apparaître sur les plis : à l'attention de M. Berna – Marché Cantine.

Pour toute remise en main propre, merci de vous adresser au service intendance du Collège (M. Berna ou M. Bertrand). Un récépissé vous sera remis.

Les offres peuvent aussi être transmises par dépôt sur la plateforme de publication du marché

La date limite de remise des offres est le jeudi 20 juin 2019 à 18h.

La durée de validité des offres est de 60 jours.

## 8 – Documents liés à la candidature

Pour tous les documents, la signature du candidat exigée doit être **manuscrite et originale et émaner d'une personne habilitée à engager le candidat.**

Cette personne est :

- soit le représentant légal du candidat (président du conseil d'administration, gérant...)
- soit toute autre personne bénéficiant d'une délégation de pouvoir ou de signature établie par le représentant légal du candidat. Dans ce cas, les délégations devront être jointe.

Les documents relatifs à la candidature permettent de juger de sa recevabilité et d'apprécier les capacités professionnelles, techniques et financières du soumissionnaire.

Il s'agit de :

1. La lettre de candidature ci-après, dûment renseignée et signée, précisant l'existence éventuelle d'un groupement
2. L'acte d'engagement
3. Les parties C.C.T.P. et C.C.A.P. du présent document, paraphées sur chaque page, signées et datées sur la dernière page, à accepter sans modifications ;
4. Agrément de la cuisine centrale : copie de l'agrément sanitaire pour les activités de préparation et livraison culinaires élaborées à l'avance.
5. Le cas échéant le pouvoir du/des signataires
6. L'attestation d'assurance
7. Les attestations fiscales et sociales (l'agrément délivré par un organisme spécialisé, le cas échéant)
8. Un extrait KBis (document prouvant l'existence légale)
9. Déclaration sur l'honneur pour justifier de la non-interdiction de soumissionner à un marché public (article 48 du décret 2016-360)
10. Copie du ou des jugements prononcés si le candidat est en situation de redressement judiciaire
11. Les références en milieu scolaire

## 9 – Documents liés à l'offre

Le candidat doit fournir :

- 1) La liste des grammages utilisés par le candidat pour la confection des repas :
  - une présentation de la cuisine centrale qui sera chargée de confectionner les repas, avec son adresse, ses moyens humains ainsi que les véhicules disponibles permettant d'assurer les livraisons
  - une présentation des denrées (catégories de produits) et des méthodes de production culinaires mises en œuvre, proposée telle qu'elle sera servie dans le cadre d'une restauration de lycée
  - des exemples de menus servis en collège sur une période de 5 semaines,
  - l'organisation de l'entreprise pour assurer la continuité du service,
  - les procédures mises en place en matière d'hygiène et de sécurité.
  
- 2) Fiches techniques de production :
  - Bœuf bourguignon
  - Sauté de volaille sauce forestière
  - Gratin de poisson
  - Gratin de courgettes
  - Spaghettis bolognaise
  - Tajine de poulet
  
- 3) Fiches techniques des produits :
  - Saucisse de Toulouse et chipolatas
  - Quenelle
  - Poisson pané
  - escalope viennoise

## 10 – Examen des offres

Les offres non conformes à l'objet du marché sont éliminées.

Conformément aux dispositions des articles 59 à 62 du décret 2016-360 du 25 mars 2016, l'acheteur vérifie que les offres qui n'ont pas été éliminées sont régulières, acceptables et appropriées.

Afin de déterminer l'offre économiquement la plus avantageuse, chaque offre recevra une note obtenue en additionnant les évaluations faites sur les deux critères suivants :

- **qualité**
- **prix**

Les éléments retenus, pour chaque critère, sont les suivants :

- 1) Critères d'appréciation de la qualité :
  - les catégories de denrées utilisées, leur qualité, leur origine et les méthodes culinaires mises en œuvre (50%)
  - l'équilibre de chaque repas, la variété des menus et la saisonnalité des produits entrant dans la composition des menus (50%).

Afin d'analyser les offres, il vous sera demandé d'établir une grille de menu sur 5 semaines consécutifs.

2) Critères d'appréciation du prix :

- la structure du prix d'un repas notamment pourcentage du prix consacré aux denrées alimentaires (50%)
- le prix d'un repas (50%)

L'offre qui obtiendra la meilleure note (qualité + prix) sera au premier rang.

## **11 – Modalités d'attribution du marché**

L'unité d'attribution est le marché dans son entier.

L'offre la mieux classée est retenue.

Seul le candidat retenu au terme du classement des offres devra produire, s'il ne l'a pas déjà fait, les livrables par les administrations et organismes compétents. Si le candidat retenu ne peut produire les certificats dans les délais prévus par le pouvoir adjudicateur, son offre est rejetée. Le pouvoir adjudicateur présente la même demande au candidat suivant dans le classement des offres.

Le pouvoir adjudicateur avise tous les autres candidats du rejet de leur offre après attribution du marché.

## **12 – Litiges**

Les litiges susceptibles de naître lors de l'exécution du marché seront portés devant le tribunal administratif de Grenoble.

## B – Cahier des clauses techniques particulières

---

### 1 – Contexte de la consultation

Le Collège du Parmelan souhaite trouver un fournisseur de repas en liaison froide pour son service de demi-pension. Les repas seront distribués à des enfants de 11 à 15 ans.

### 2 – Contenu de la prestation

➤ Les données suivantes sont des quantitatifs prévisionnels établis sur une base des quantités constatées sur l'année 2018 : 700 repas prévus.

Un premier ajustement, en fonction des inscriptions, sera effectué semaine 28 puis un autre semaine 35. Ensuite les effectifs seront fournis à S-2 et ajustable sous 48h. Ils pourront être réduits en fonction des absences prévisibles d'élèves.

➤ les repas seront servis les lundi, mardi, jeudi et vendredi hors vacances scolaires tel qu'indiqués dans le calendrier national de l'Académie de Grenoble et tenant compte des éventuels ponts Education Nationale et jours fériés sur la période du 2 septembre 2019 au 21 février 2020 (avec prolongation éventuelle selon la fin des travaux).

### 3 – Elaboration des menus

Le prestataire proposera une grille de menus équilibrés suivant le plan alimentaire et le tableau de fréquence définis par le GEMRCN selon l'arrêté du 30 septembre 2011 publié au journal officiel du 2 octobre 2011 en particulier le respect des annexes 2 : grammage, et 3 : fréquences recommandées de service des plats sur 20 repas). Les repas, dont les produits entrant dans leur composition, et faisant état sur l'étiquetage de la présence d'OGM dans la liste des règlements CEE 11396-98 et 50-2000 **ne seront pas acceptés.**

Les fruits devront être mûrs, à point pour être consommés. Les viandes seront d'origine française et les volailles seront labellisées.

Les produits tels que filets, panés, viennois, cordon bleu (viande ou poisson) doivent être composés plein filet et non reconstitués.

Les poissons proposés auront subi une simple congélation. Ils seront garantis sans arête.

Le collège est très sensible à la qualité des repas servis à la demi-pension, il est engagé dans une démarche très avancée d'achat de produits locaux.

**Le maître d'ouvrage se réserve le droit de demander selon les menus proposés les fiches techniques des produits et de fabrication de façon aléatoire.**

Le projet de menus, où sont détaillés tous les plats en terme précis, est établi pour 5 semaines au moins pour garantir l'équilibre alimentaire et éviter toute lassitude des jeunes consommateurs.

Il est communiqué la quinzaine précédente au collège qui le valide. Dès lors que ces menus ont été arrêtés par le collège, le prestataire s'engage à ne pas les modifier sauf en cas de force majeure dûment justifiée et accord préalable du collège en restant dans le respect des prescriptions qualitatives et quantitatives définies ci-après.

### 4 – Compositions des menus

Il n'y aura pas de multi-choix. Le repas sera composé de :

- une entrée froide (sans taillage ni manipulations car absence de laverie)
- un plat protidique chaud avec accompagnement séparé
- un laitage ou un fromage (sans taillage ni manipulations autres)
- un dessert ou fruit en individuel
- les assaisonnements éventuels

Le collège fournira le pain bio ainsi que les serviettes.

- Prévoir 16 repas de substitution sans viande par jour de restauration
- Le prestataire pourra proposer occasionnellement des repas à thème. Concernant les fêtes de fin d'année, un repas festif sera proposé la dernière semaine de classe avant les vacances de Noël,
- Les entrées et plats chauds seront livrés en barquette de 8. Quant aux desserts, laitages et fromages, ils seront livrés en individuels ou portionnés. Les denrées seront prêtes à l'emploi sans autre préparation nécessaire que la remise en température. Les fruits seront lavés et prêts à la consommation.
- Variante : le prestataire peut proposer de fournir les repas dans des contenants de type gastro en inox de 8 parts. Ils devront être clos à la livraison. Ils seront récupérés non lavés le lendemain par le prestataire qui se chargera de leur nettoyage. Cette formule permettant de réduire les déchets.
- Un repas de secours type « appertisé » sera prévu et stocké au collège et renouvelé au besoin.

## **5 – Normes et certifications à respecter**

Lors de la fabrication, du transport et de la livraison des repas, le prestataire s'engage à respecter les menus en vigueur ainsi que toute réglementation en vigueur ou à venir relative notamment à l'hygiène, les températures et le respect de la chaîne du froid ainsi que l'utilisation et la mise en œuvre des denrées composant les repas destinés à la restauration collective à caractère social.

## **6 – Le suivi de l'exécution par le prestataire**

Le prestataire devra désigner un responsable clairement identifié et facilement joignable aux heures d'ouverture du collège, chargé de le représenter notamment pour tout problème susceptible de se présenter lors de l'exécution de la prestation.

## **7 – Horaires et conditions de livraison**

Les livraisons auront lieu le jour même de la consommation du repas entre 6h00 et 7h00. En raison du nombre important de repas, ces horaires sont impératifs.

D'une façon générale, les livraisons doivent être accompagnées d'un bon de livraison établi en double exemplaire par le titulaire. Le bon de livraison doit préciser le détail des plats livrés (intitulés exacts des plats et nombre de portions).

Le transport des prestations est effectué dans des véhicules réfrigérés afin de maintenir les produits à une température de +3° selon les conditions fixées par l'arrêté du 20/07/1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des denrées périssables.



La conservation des denrées se fera dans le matériel de maintien au froid du collège. Conformément aux textes en vigueur relatifs aux conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collectives, les conditionnements doivent porter les indications suivantes :

- le numéro d'agrément délivré par la D.D.P.P.
- la nature précise du plat
- la date de fabrication
- la date de consommation
- la température de conservation

Le collège souhaite par ailleurs les indications suivantes :

- la durée de remise en température ainsi que la température préconisée pour celle-ci
- conformément au décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002, l'étiquetage concernant les viandes bovines doit en outre comporter une indication sur le pays de naissance, le ou les pays d'élevage et le pays d'abattage du bovin, le type de viande (race à viande ou laitière), le nom du fournisseur, le n° de lot et la DLC.

Le prestataire participera en appui du personnel du collège au déchargement des repas et à leur transport et stockage dans les frigos du collège.

Aucune livraison ne pourra être déposée sans la présence du personnel habilité du collège.

## **8 – Vérification et admission des denrées**

La conformité de la livraison s'apprécie au regard des critères qualitatifs et quantitatifs suivants :

- conformité des plats livrés par rapport aux menus tels qu'arrêtés en accord entre le Collège et le titulaire,
- conformité des denrées par rapport aux stipulations contractuelles (grammage des portions, valeur nutritionnelles et gastronomiques, respect des règles d'hygiène...),
- conformité de la livraison par rapport aux quantités figurant sur le bon de commande ainsi que sur le bon de livraison.

Lorsque la livraison est satisfaisante, le collège prononce sans délai l'admission de la livraison en apposant la mention « livraison conforme » sur le bon de livraison.

En cas de non-conformité de la livraison (plat non prévu au menu, quantité insuffisante ou excessive, rupture de la chaîne du froid, problème d'hygiène, grammages non conformes, conditionnements défectueux, non-respect des règles d'étiquetage ou de traçabilité des produits...), le collège peut prononcer sans délai par décision portée sur le bon de livraison l'ajournement ou le rejet de tout ou partie de la livraison.

En cas de refus de livraison, le prestataire s'engage à fournir un repas similaire en liaison froide dans un délai de 2h.

En cas d'impossibilité, de refus ou de non réponse, le collège prend immédiatement une décision de réfaction de prix pour la livraison concernée et les pénalités prévues au point du C.C.A.P. s'appliquent de plein droit.

Les bons de livraison doivent être signés conjointement par le représentant du collège et par le représentant du titulaire. Un exemplaire du bon de livraison est remis au collège, le second exemplaire est conservé par le titulaire.

### **9 – Retour des bacs de livraison**

Le retour des bacs de livraison ainsi que l'ensemble du matériel nécessaire seront assurés par le prestataire.

### **10 – Aide et documentation technique**

Au cours des premières semaines de fonctionnement de la liaison froide, une personne qualifiée nommée par le prestataire pourra se rendre dans les locaux du service restauration du collège à la demande de l'établissement scolaire pour y donner tout conseil qu'elle jugera utile à la mise en œuvre de la liaison froide dans les meilleures conditions (démarche HACCP, procédure de remise en température). Cette aide pourra aussi prendre la forme d'un document synthétique et facilement utilisables par les agents du collège (réglage température et temps de remise en température selon les plats fournis par le prestataire).

## C – Cahier des clauses administratives particulières

---

### 1 – Objet du marché

Le présent marché a pour objet la fourniture des déjeuners en liaison froide conditionnés en barquettes par une entreprise ci dénommée « **le prestataire** » à l'établissement public local d'enseignement, désigné ci-après « **le collège** » et destinés aux élèves :

**Lundi : déjeuner**

**Mardi : déjeuner**

**Jeudi : déjeuner**

**Vendredi : déjeuner**

Ce rythme s'entend hors périodes de vacances scolaires.

La prestation comprend :

- l'élaboration des menus,
- l'approvisionnement en denrées,
- la fabrication des repas classiques en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies par le collège
- le conditionnement des plats cuisinés, **en barquette 8 portions pour les entrées et les plats chauds et conditionnement en individuels pour les fromages et les desserts.**
- Le respect du contrôle de l'hygiène, notamment la réalisation, toutes les 5 semaines, à ses frais des contrôles microbiologiques prévus par la réglementation en vigueur.
- Le respect des grammages appropriés à un public adolescent et adulte comme indiqué dans le GEMRCN
- Un suivi dans les locaux du collège, en tant que de besoin, par une personne qualifiée « liaison froide ».

Le marché concerne, à titre indicatif et approximatif un nombre de 700 repas par jour.

### 2 – Forme et durée du marché

- Le présent marché est conclu sous forme d'accord-cadre à bons de commande comportant un lot unique passé en application de l'article 78 du décret 2016-360 du 25 mars 2016.
- Le présent marché prend effet à compter du **2 septembre 2019 au 21 février 2020 inclus, avec possibilité de prolongation par quinzaine (8 jours livrés) en fonction de l'avancée des travaux.**
- Si pour des raisons liées à la restructuration du collège, la zone prévue pour assurer la distribution des repas, n'était pas prête, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de repousser la date de prise d'effet du marché sans dédommagement pour le prestataire.

### 3 – Modalités d'exécution

- a) Elaboration des menus : la quinzaine précédente, le prestataire présente sous forme de projet une prévision de menus pour au moins 5 semaines (période qui pourra être de vacances à vacances par exemple). Ce projet est soumis à l'examen et approbation du pouvoir adjudicateur.
- b) Bons de commande : la fourniture des repas fait l'objet de la part du collège de bons de commande. Chaque bon de commande précisera le nombre de repas par journée de fonctionnement. Ils seront transmis au plus tard à S-2 avec correctifs dans la limite de l'acceptable possible jusque 2 jours ouvrés avant la fourniture des repas.
- c) Fabrication, transport, livraison : la fabrication, le transport et la livraison des repas s'effectuent en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles en vigueur et celles définies dans le C.C.T.P. ainsi que les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- d) Allergènes : le prestataire fournira en fonction des menus retenus et au moins deux semaines à l'avance la liste des allergènes correspondant. Le collège se chargera par ses moyens habituels de la diffusion auprès de ses usagers. En cas de changement exceptionnel d'un menu, cette communication sera respectée avec les meilleurs délais.

#### **4 – Vérification et admission des prestations**

Le représentant du collège désigné en page 3 comme personne responsable du suivi de l'exécution du présent marché ou son représentant, après avoir effectué les opérations de vérification, prend une décision expresse d'admission, d'ajournement, de réfaction ou de rejet dans les conditions prévues aux articles 25 du C.C.A.G / F.C.S.

Par dérogation à l'article 25 du C.C.A.G / F.C.S., le titulaire doit, en cas d'ajournement ou de rejet des prestations, proposer et mettre en œuvre une solution - qui obtienne l'accord du collège – dans la demi-heure qui suit la livraison non conforme et pour une nouvelle livraison dans les 2 heures.

L'établissement peut enfin effectuer un sondage auprès des usagers selon les modalités fixées conjointement dans une grille d'analyse.

#### **5 – Assurances et garanties**

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.

Il s'engage, sur toute demande faite par le collège ou en cas de modification des conditions de sa police d'assurance, pourra être résilié, conformément à l'article 29 du C.C.A.G. / F.C.S.

Ces communications n'engagent en rien la responsabilité du collège pour le cas où, à l'occasion d'un sinistre, l'étendue des garanties ou le montant couvert par l'assurance s'avèreraient insuffisants.

Le prestataire devra remédier, en toute diligence et à sa charge totale, à tout défaut des marchandises. Il devra également réparer les conséquences que ces défauts entraînent pour le collège.

## **6 – Prix**

Le marché est traité à prix unitaires.

Le montant du marché résulte de l'application des prix unitaires aux quantités réellement exécutées telles qu'elles résultent des bons de commande émis par le collège.

Les prix sont fermes sur la durée d'exécution du contrat. Ils sont réputés complets. Ils comprennent toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation ainsi que les frais afférents au conditionnement, au stockage, à l'emballage, à l'assurance et au transport de fournitures nécessaires, ainsi que toutes les autres dépenses nécessaires à l'exécution des prestations.

## **7 – Risques du prestataire**

Le titulaire s'engage à assurer la continuité du service en toutes circonstances. Il doit informer le collège des éventuelles difficultés et prendre toute mesure de substitution. En cas de grève de son personnel ou de tout autre cause qui lui soit imputable. Il doit assurer un service minimum de type repas froid.

En cas de défaillance de sa part, conformément à l'article 32 du C.C.A.G. / F.C.S., il peut être pourvu, par le collège à l'exécution des prestations aux frais et risques du titulaire. S'il n'est pas possible au collège de se procurer, dans des conditions qui lui conviennent, des prestations exactement conformes à celles dont l'exécution est prévue au marché, il peut y substituer des prestations équivalentes.

Le collège pourra également procéder à l'exécution des prestations aux frais et risques du titulaire en cas de résiliation du marché prononcée en vertu de l'article 32 du C.C.A.G. / F.C.S. (« Résiliation pour faute du titulaire »).

Le titulaire du marché n'est pas admis à prendre part directement ou indirectement à l'exécution des prestations aux frais et risques. L'augmentation des dépenses par rapport au prix du marché, résultant de l'exécution des prestations aux frais et risques du titulaire, est à sa charge. En cas de diminution des dépenses, celle-ci reste acquise à la personne publique.

## **8 – Avance – Acompte**

Il n'est versé ni avance ni acompte.

## **9 – Paiement**

### ➤ Présentation des factures

Elles sont établies mensuellement à terme échue en un original et une copie comportant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- Les références du marché (objet, date et numéro)
- Le nom, l'adresse, les numéros S.I.R.E.N. et R.C. et le numéro du compte bancaire ou postal du titulaire (IBAN/BIC)
- La période d'exécution de la prestation pour le mois écoulé
- Le numéro et la date du ou des bons de commande
- Le nombre de repas facturés pour le mois écoulé qui devra être conforme au nombre de repas commandés
- Le montant hors TVA

- Le taux et le montant de la TVA
- Le montant total TTC

Les règlements sont effectués mensuellement par virement administratif au titulaire. Ils ont le caractère de paiement partiel définitif au sens de l'article 8.3 du C.C.A.G. / F.C.S. Les éventuelles réfections de prix seront opérées sur chaque règlement mensuel.

➤ Délais de paiement

En application de l'article 183 du décret 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics, le paiement des sommes dues en exécution du présent marché sont payées dans le délai maximum de 30 jours pendant toute la durée du marché.

Le dépassement de ce délai global de paiement ouvre de plein droit et sans formalité pour le titulaire, le bénéfice d'intérêts moratoires dont le taux sera celui du taux d'intérêt de la principale facilité de refinancement appliquée par la banque centrale européenne à son opération de refinancement principal la plus récente effectuée avant le premier jour de calendrier du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points.

## **10 – Litiges**

Les litiges seront réglés conformément aux articles 37 du C.C.A.G. / F.C.S.

Il est formellement spécifié qu'en aucun cas ou pour quelque motif que ce soit les contestations qui pourraient survenir entre l'établissement et le titulaire du marché ne pourront être invoquées par ce dernier comme cause d'arrêt ou de suspension, même momentanée, des prestations à effectuer.

## Annexe 1 : LETTRE DE CANDIDATURE

Fournitures et livraisons de repas en liaison froide

(Cocher la case correspondante)

Le candidat se présente seul :

*[Indiquer le nom commercial et la dénomination sociale du candidat individuel, les adresses de son établissement et de son siège social (si elle est différente de celles de l'établissement), son adresse électronique, ses numéros de téléphone et de télécopie et son numéro SIRET ; à défaut, un numéro d'identification européen ou international ou propre au pays d'origine du candidat issu d'un répertoire figurant dans la liste des ICD.]*

■ Nom commercial et dénomination sociale de l'unité ou de l'établissement qui exécutera la prestation

■ Adresses postale et du siège social (si elle est différente de l'adresse postale) :

■ Adresse électronique :

■ Numéros de téléphone et de télécopie :

■ Numéro SIRET, à défaut, un numéro d'identification européen ou international ou propre au pays d'origine de l'opérateur économique issu d'un répertoire figurant dans la liste des ICD :

Le candidat est un groupement d'entreprises :

conjoint

OU

solidaire

En cas de groupement conjoint, le mandataire est solidaire :

Non

OU

Oui

Identification des membres du groupement et répartition des prestations

## Annexe 2 : ACTE D'ENGAGEMENT

Fournitures et livraisons de repas en liaison froide

Je m'engage pour un montant de : .....  
PRIX UNITAIRE DU REPAS adolescent (ce prix sera également applicable en cas de prolongation) :

PRIX UNITAIRE EN CHIFFRES HT	
TVA	
TTC	

Durée de validité de l'offre : 60 jours

J'affirme (nous affirmons) sous peine de résiliation du marché à mes (nos) torts exclusifs que la (les) société(s) pour laquelle (lesquelles) j'interviens (nous intervenons) ne tombe(nt) pas sous le coup des interdictions découlant de l'article 43 du Code des marchés publics.

### ENGAGEMENT DU CANDIDAT

*Fait en un seul original*

A .....

Le .....

**Signature du candidat**

*Porter la mention manuscrite*

*Lu et approuvé*

### ACCEPTATION DE L'OFFRE PAR LE POUVOIR ADJUDICATEUR

*Est acceptée la présente offre<sup>1</sup> pour valoir marché*

A .....

Le .....

**Signature du représentant du pouvoir  
adjudicateur habilité par la délibération en  
date du .....**



### Annexe 3 : NOTIFICATION DU MARCHÉ AU TITULAIRE

*Fournitures et livraisons de repas en liaison froide*

---

#### NOTIFICATION DU MARCHÉ AU TITULAIRE (Date d'effet du marché)

*En cas de remise contre récépissé :*

*Le titulaire signera la formule ci-dessous :*

*« Reçu à titre de notification une copie du présent marché »*

A .....

le ..... (Date et signature originales)

Signature

*En cas d'envoi en LR/AR (Lettre recommandée avec accusé de réception) :*

*Coller dans ce cadre l'avis de réception postal ; daté et signé par le titulaire (valant date de notification du marché)*

## Annexe 4 : NANTISSEMENT OU CESSION DE CREANCES

---

**Certificat de cessibilité établi** en date du ..... à .....

OU

**Copie délivrée en unique exemplaire** pour être remise à l'établissement de crédit en cas de cession ou de nantissement de créance de :

1  La totalité du marché dont le montant est de (indiquer le montant en chiffres et en lettres) :

.....  
.....

2  La totalité du bon de commande n° .....  
afférent au marché (indiquer le montant en chiffres et en lettres) :

.....  
.....

3  La partie des prestations que le titulaire n'envisage pas de confier à des sous-traitants bénéficiant du paiement direct, est évaluée à (indiquer en chiffres et en lettres) :

.....  
.....  
.....

4  La partie des prestations évaluée à (indiquer en chiffres et en lettres) :

.....

et devant être exécutée par

.....

en qualité de :

.....

groupement d'entreprise .....  sous-traitant

A ..... le .....  
(Date et signature originales)

Signature