MARCHE PUBLIC DE PRESTATION DE SERVICE
N°PA01-CHAMPO25

Pièce contractuelle n°3-2025/PA01

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES ET TECHNIQUES PARTICULIÈRES

MARCHE PUBLIC N°PA01-CHAMPO25

Cahier des Clauses Particulières établi en application du code de la commande publique

du 1er avril 2019

Personne publique: Lycée J.P Champo
7 rue des évadés de France, 64130 Mauléon

Prestation de service de livraison de repas en liaison froide pendant la restructuration du service de restauration

- Le présent marché est passé selon une procédure adaptée en application des articles L 2123-1 et R 2123-1 du code de la commande publique du 1er avril 2019 et conformément à l'avis relatif aux contrats de la commande publique pour les services sociaux et autres services spécifiques (NOR : ECOM1831822V, JORF n°0077 du 31 mars 2019).

- Les prestations de ce marché feront l'objet d'accords-cadres au sens des articles L 2125-1, R2162-1 à R 2162-6 et R2162-13 à R2162-14 du code de la commande publique du 1er avril 2019

- 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.

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES

ARTICLE 1 –OBJET DU MARCHÉ

Le présent cahier des charges concerne la fourniture de repas en liaison froide du 10 mars 2025 au 07 février 2026 (tranche ferme) pour les élèves et personnels du lycée Jean Pierre CHAMPO de Mauléon. La quantité prévisionnelle estimée pour cette période est de 34 500 repas.

Les prestations feront l'objet d'accords-cadres au sens des articles L 2125-1, R2162-2, R2162-13 et R2162-14 du code de la commande publique du 1er avril 2019. Conformément à l'article R2162-14 du code de la commande publique, l'accord-cadre est exécuté au fur et à mesure de l'émission de bons de commande sans négociation ni remise en concurrence préalable des titulaires. Les quantités minimales figurent aux bordereaux des prix unitaires.

La structure du repas doit prendre en compte la loi Egalim n°2018-118 du 25 juin 2001, 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 1-1 MODE DE DEVOLUTION

Le présent marché est un marché global non alloti mono-attributaire. La dévolution en lots séparés risquerait de rendre techniquement difficile et financièrement plus coûteuse l'exécution des prestations.
Ce marché mono-attributaire est passé avec une entreprise individuelle ou avec un groupement d'entreprises. Aucune forme de groupement n'est imposée. Toutefois, en cas de groupement conjoint, le mandataire sera obligatoirement solidaire du groupement.

ARTICLE 1-2 DECOMPOSITION EN TRANCHE – DUREE D'EXECUTION DU MARCHE

Conformément aux articles R2113-4 à R2113-6, ce marché est un marché à tranche. Il est prévu une tranche ferme et deux tranches optionnelles.
La tranche ferme correspond à la prestation de livraison des repas en liaison froide du 10 mars 2025 au 07 février 2026, soit un potentiel de repas à servir de 34 500 repas sur cette période.

La 1ère tranche optionnelle correspond à la prestation de livraison des repas en liaison froide du 23 février 2026 au 04 avril 2026, soit un potentiel de repas à servir supplémentaire de 6500 repas sur cette période. Le délai maximal d'affermissement de cette 1ère tranche optionnelle est fixé au 15 janvier 2026.

La 2ème tranche optionnelle correspond à la prestation de livraison des repas en liaison froide du 20 avril 2026 au 04 juillet 2026, soit un potentiel de repas à servir supplémentaire de 5000 repas sur cette période. Le délai maximal d'affermissement de cette 2ème tranche optionnelle est fixé au 1er avril 2026.

La décision d'affermissement sera notifiée expressément à l'entreprise attributaire par mail avec demande d'accusé de réception.

Le non affermissement de cette tranche est tacite et ne donnera lieu à aucune indemnité.

ARTICLE 2 –DÉFINITION 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 : 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.Les parties conviennent expressément que, pour le cas où cette marque de salubrité serait retirée à cet établissement pour quelque cause et à quelque titre que ce soit, le présent contrat serait résilié de plein droit, dès notification de ce retrait par LE PRESTATAIRE au CLIENT, et sans indemnité ni d'une part ni de l'autre.

Le prestataire 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.

2-2STRUCTURE ET COMPOSITION DES REPAS

2-2-1 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.

2-2-2 Communication des menus

La grille hebdomadaire précise et détaillée des menus de la semaine suivante sera communiquée par mail à l'adresse suivante : ce.0640040w@ac-bordeaux.fr et gest.0640040w@ac-bordeaux.fr pour diffusion en interne.

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.

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 et les principaux allergènes.

2-2-3 Composition des repas

Le petit déjeuner tout comme la fourniture du pain sera géré par l'établissement.Ces prestations sont donc exlues du marché.

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

***Pour les déjeuners* :**

- 2 entrées froide ou chaude,

- 1 plat de résistance comportant un plat protidique : viande, volaille, poisson ou œufs et **deux** accompagnements (½ légumes verts et ½ féculents) en y intégrant un plat végétarien par semaine.

- 2 à 3 produits laitiers tout en part individuelle: yaourt , fromage blanc, petit suisse ou une toute autre préparation à base de lait.

- 1dessert en part individuelle: fruit cuit, entremet, compote, pâtisserie ou tout autre produit sucré.

***Pour les repas du soir* :**

- 2 entrées
- 1 plat avec un accompagnement (1/2 légume ou 1/2 féculent) dont 1 service de poisson sans arrête par semaine.
- 2 produits laitiers tout en part individuelle: yaourt , fromage blanc, petit suisse ou une toute autre préparation à base de lait.
- 1 dessert en part individuelle : fruit cuit, entremet, compote, pâtisserie ou tout autre produit sucré,

De plus, lorsque le plat ne comporte pas de sauce, le PRESTATAIRE devra prévoir un assaisonnement complémentaire adapté si nécessaire : moutarde, mayonnaise 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) **+ 10%.**

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.

2-2-4 Composition des piques niques

Ceux ci devront être composés de 5 éléments (hors le pain fourni par le lycée). Ils devront respecter les règles d'hygiène et les règles d'équilibre alimentaire.

Le pique-nique sera composé de produits se conservant à température ambiante. Des kits pique-nique sans plastique (verres jetables + couverts jetables adaptés au menu + serviettes papier) seront à fournir lors de ces piques niques.

Composition des menus piques niques et exemples :
Exemple 1
Crudité (ex Tomate croque sel)
Apport protidique (ex coupelles de pâté de volaille ou tartinable de poisson)
Féculent (ex sachet de chips)
Fromage pouvant se conserver à température ambiante pendant 8h maximum (ex Vache qui Rit ,Samos, …)
Purée de fruit (ex purée de pomme en coupelle, gourde ou berlingot).
Exemple 2
Entrée protidique (ex. coupelle de pâté ou tartinable de poisson)
Salade repas avec un apport protidique et un féculent (ex coupelle de salade de pâtes ou riz au thon)
Produit laitier UHT
Fruit cru.

ARTICLE 3 –DÉFINITION DES BESOINS POUR LES REPAS

3-1 ÉVALUATION DU NOMBRE DE REPAS – PÉRIODICITÉ ET CALENDRIER

Le nombre de repas a été estimé sur la base des consommations de l'année 2024 . Les repas seront à fournir pour la période 10 mars 2025 au 07 février 2026. Les bons de commande seront notifiés par le lycée Champo 3 jours ouvrables avant chaque jour de consommation.

Un système de pré-commande sera mis en place en accord avec le titulaire du marché. Le fournisseur s'engage à réaliser pour chaque prestation le nombre minimal de repas mentionné dans le bon de commande. Le non respect de cet engagement constituera une infraction aux clauses contractuelles du présent marché.

Repas commensaux et élèves ***à titre indicatif*** :

	01/24	02/24	03/24	04/24	05/24	06/24	09/24	10/24	11/24	12/24	Total
Midi	2700	1500	3100	1200	2100	900	4700	1600	3400	1800	**23000**
Soir	1300	1000	1300	950	1400	450	1300	1700	1100	1000	**11 500**
										Total repas	**34 500**

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

- 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 et ce conformément à ses déclarations signées dans le Cadre de Réponse Technique 2.

Composante "Bio" :

La réglementation (EGALIM) exige 50% de produits de qualité dont 20% de produits bios. Le lycée souhaite continuer d'introduire des produits bio à concurrence de 20% en coûts denrées en intégrant dans le menu journalier 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.

3-3 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX VIANDES

Viandes d'origine France à privilégier

- Pas de viande reconstituée
- Viande de bœuf issue d'animaux répertoriés « race bouchère » ou « race à viande »
- Bœuf : 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.

3-4 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX POISSONS

Le poisson doit être présent au minimum une fois par semaine en évitant la récurrence du vendredi, non mélangé aux légumes, sans peau ni arêtes.

Les panés et beignets seront 100% filet. (Pas de reconstitué)

3-5 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX REPAS VEGETARIENS

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 LÉGUMES 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 légumes ayant atteint leur degré de maturation optimum pour le jour de consommation prévu.
- Prise en compte de la saisonnalité des légumes.
- Utilisation de 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 du PRESTATAIRE. Ils devront répondre aux textes réglementaires et normes en vigueur lors des préparations.

3-7-2 Marques de salubrité

Le PRESTATAIRE 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

Pour la période du 10 mars 2025 au 07 février 2026 inclus, toutes les préparations le nécessitant seront conditionnées en bacs jetables adaptés aux produits. Aucun aliment ne devra se retrouver sans protection adéquate lors des opérations de stockage et de transport.

Toutes les préparations le nécessitant seront conditionnées en bacs gastronormes inox GN 1/1 . 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 desserts (liquides ou semi liquides), crème, etc… sont livrés en barquettes individuelles ou en pot.

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 de service et le temps de réchauffage.

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 œuvre 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 (voir cadre de réponse technique 1).

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 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.

ARTICLE 4 – SPECIFICATIONS 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.

ARTICLE 5 – LIVRAISON DES DENREES

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 chariot avec haillon conforme, aux règlements sanitaires de transport de denrées périssables dans les plages horaires suivantes.

Pour les déjeuners et les repas du soir : Livraison chaque jour du lundi au vendredi dès 06h15 et impérativement avant 07h30.

Chaque livraison sera accompagnée d'un bon en double exemplaire 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 procèdera 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 à la réception et 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 de son contrat annuel.

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 protée 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'excèdent 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.

ARTICLE 6 – PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE

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

✓ **Pièce contractuelle n°1-2025/PA01 :** L'acte d'engagement (ATTRI1);
✓ **Pièce contractuelle n°2-2025/PA01 :** Le Bordereau des Prix Unitaires ;
✓ **Pièce contractuelle n°3-2025/PA01 :** Le présent Cahier des Clauses Particulières ;
✓ **Pièce contractuelle n°4-2025/PA01 :** Le cadre des réponses techniques 1 Organisation
✓ **Pièce contractuelle n°4-2025/PA01 :** Le cadre des réponses techniques 2 Qualité
✓ **Pièce contractuelle n°4-2025/PA01 :** Le cadre des réponses techniques 2 Qualité
✓ **Pièce contractuelle n°5-2025/01 :** Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (CCAG FCS) du 30 mars 2021.
✓ **Pièce contractuelle n°6-2025/01 :** Le mémoire explicatif du titulaire (pièce facultative)

ARTICLE 7 – MODALITES DE DETERMINATION DES PRIX

7-1 CARACTÉRISTIQUE DES PRIX

Les prix sont réputés 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 des prix seront appliqués aux quantités réellement exécutées.

7-2 VARIATION DES PRIX

Les prix sont révisables semestriellement pour la durée du marché y compris pour les tranches optionnelles. Le prix ajusté est déterminé par le rapport entre l'index de la restauration livrée de la période en cours et l'index de la restauration livrée de la période de référence précédente, selon la formule suivante :

$$\text{Prix révisé} = \frac{\text{Index RC Période en cours}}{\text{Index RC de Référence}} * \text{Prix de référence}$$

Pour la 1ère révision qui aura lieu le 1er septembre 2025, l'index de la restauration livrée de la période de référence est celui de septembre 2024 (dernier indice connu), à savoir 121,51.

Pour avoir toutes les explications sur cette formule de révision des prix mise en place par le Syndicat National de la Restauration Collective et accèder aux historiques de l'index du secteur de la restauration collective, vous trouverez ci dessous le lien de connexion :
https://www.snrc.fr/lindex-du-secteur-de-la-restauration-collective/

7-3 CLAUSE DE REEXAMEN

En vertu de l'article R 2194-1 du code de la commande publique, des modifications sur la nature et les modalités de mise en œuvre du marché pourront s'appliquer en cours d'exécution dudit marché.
La clause de réexamen pourra porter :
- soit sur une modification relative à un changement réglementaire de l'objet du marché,
- soit sur la prorogation de la date de fin d'exécution du marché (dans le cas de survenance d'une période d'urgence sanitaire ou tout autre événement exceptionnel),
- soit sur la prolongation des délais d'exécution, la modification du régime d'application des pénalités prévues au CCAG-FS ou l'ajustement des fréquences contractuelles de livraison,
- soit sur la clause d'ajustement des prix s'il s'avérait qu'elle ne puisse pas permettre de pallier aux fortes variations de la matière première en cours d'exécution du marché (modification des fréquences de révision, changement d'indice).

La clause de réexamen se traduit par un avenant au marché initial, signé par les parties.
Aucune clause de sauvegarde n'est appliquée à ce marché.

ARTICLE 8 – AVANCE

Pas d'avance.

ARTICLE 9 – REGLEMENT

9-1 GÉNÉRALITÉS

Le chef d'Établissement du lycée CHAMPO est ordonnateur des dépenses. Le comptable assignataire est le comptable du lycée CHAMPO. 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 **mensuelle**. 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 5 du présent CCATP. 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 CCATP, 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.

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 Champo 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.

ARTICLE 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.

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 11 – RESILIATION

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

ARTICLE 12 – DEROGATION AUX DOCUMENTS

Le présent CCATP 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.

ARTICLE 13 – ATTRIBUTION DE COMPETENCES

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

ARTICLE 14 – LISTE RECAPITULATIVE DES ARTICLES DU CCAG AUQUEL IL EST DEROGE

L'article 9 relatif aux pénalités applicables au marché dérogent aux dispositions prévues à l'article 14-1 du CCAG-FCS.

ARTICLE 15 – LIMITE DES PRESTATIONS

15-1 PRESTATIONS RELEVANT DU LYCÉE CHAMPO

Le CLIENT prend à sa charge :
La remise en température des plats, la distribution des repas, des plateaux et des couverts, la fourniture de serviettes en papier, ainsi que le nettoyage de la vaisselle des bacs gastronormes.
.

15-2 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.

À MAULEON, le 07 janvier 2025
Le pouvoir adjudicateur