



Commune de Mercuer

**RESTAURATION SCOLAIRE
FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON CHAUDE**

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

(Valant CCTP et CCAP)

*Marché à procédure adaptée
(Ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 et décret n°2610-360 du 25 mars 2016)*

Article 1 : Objet du marché

Le présent marché concerne la fourniture de repas en liaison chaude au restaurant scolaire de la commune de Mercuer (enfants d'âge primaire).

Article 2 : Caractéristique du marché

Le présent accord-cadre mono attributaire encadrés par les articles 79 et 80 du Décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics. Il comporte un (1) seul lot et donnera lieu à l'émission de bons de commandes journaliers.

L'ensemble de l'accord-cadre sera conclu avec un minimum fixé en quantité, et sans maximum :

- Nombre minimum de repas annuel : 4 500.

Les modalités d'émission des bons de commande ainsi que les quantités sont fixées à l'article 4-1 du présent cahier des charges.

Article 3 : Durée du marché

Le présent marché est passé pour une durée de 2 ans, reconductible expressément une fois 2 ans, par un ordre de service.

Article 4 : Modalités d'exécution du marché

4-1 Commande de repas

L'effectif prévisionnel sera donné le vendredi après-midi pour la semaine suivante par l'émission d'un mail avec accusé de réception.

L'effectif réel sera confirmé le jour de livraison au plus tard à 9h30.

4-2 Livraison des repas

Les repas sont livrés par le prestataire au restaurant scolaire le jour même, permettant leur service au plus tard à 11h30.

4-3 Conditionnement

Les repas sont remis en bacs réutilisables exclusivement : hors d'œuvre, plats protidiques, légumes, fromages et desserts. Tout emballage individuel des portions est proscrit dans un souci de limiter la production de déchets, sauf pour les produits nécessitant un conditionnement en pots (yaourt, crème fromagère, ...).

Il sera préféré l'utilisation de barquettes 100% compostable.

4-4 Conditions matérielles liaison chaude

Le prestataire fournit les caissons isothermes en quantité suffisante.

Le matériel ainsi mis à disposition reste la propriété du prestataire qui s'engage à prendre en charge les pièces détachées et la main d'œuvre permettant d'assurer l'entretien et les réparations dudit matériel.

4-5 Réception des repas

Chaque réception de repas donne lieu à la remise d'un bon détaillé fourni par la société prestataire, faisant apparaître le nombre de repas de chaque catégorie effectivement livrés. Ce bon est remis à l'agent territorial gestionnaire du restaurant scolaire.

La collectivité se réserve le droit de prescrire toutes mesures de contrôle des marchandises livrées : pesées, dénombrement et analyses de laboratoire, inspection des services vétérinaires, prises de température.

Si la quantité est inférieure à la commande l'agent territorial peut mettre en demeure le prestataire, au moment de la livraison, de compléter la livraison, conformément à l'article 24.1 du CCAG applicable aux marchés de fournitures courantes et de service.

Article 5 : Provenance et qualité des produits

Conformément aux dispositions ministérielles et, notamment à l'arrêté du 28/06/1994, la collectivité est tenue d'indiquer les provenances des produits qui font l'objet du marché. À cet effet, la société prestataire doit présenter régulièrement à la collectivité une liste d'approvisionnement, et sur simple demande de la collectivité formulée 8 jours avant. Pour la transmission de ces informations, l'utilisation de la messagerie électronique peut être favorisée et automatisée. Elle doit respecter la réglementation en vigueur en matière d'approvisionnement et les recommandations de la direction générale de l'alimentation concernant l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB).

Article 6 : Composition des repas

Elaboration des menus :

Le fournisseur doit assurer l'élaboration des menus qui garantiront un équilibre alimentaire favorisant la découverte du goût et des saveurs, permettant d'éviter toute lassitude des jeunes consommateurs.

Les menus, établis au minimum par quinzaine, doivent parvenir en Mairie au plus tard quinze jours avant la période concernée pour affichage. Aucun changement de menu ne sera accepté, sauf cas de force majeure, explicitement justifié auprès de la collectivité qui doit en être informée. Mais les prescriptions quantitatives devront être respectées.

Composition des menus :

Les menus, variés et équilibrés seront au minimum conformes à :

- la circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001 publiée au Bulletin Officiel du Ministère de l'Education Nationale et du Ministère de la recherche n°9 du 28 juin 2001, circulaire n°2001118 du 25 juin 2001 relative à la nutrition de l'écolier ;
- l'apport énergétique et l'équilibre nutritionnel en rapport, en particulier, avec l'âge des enfants définies dans les recommandations nutritionnelles fixées par le G.E.M.R.C.N.* (recommandation du 04 mai 2007 n°J5-07).

Le grammage de chaque plat composant le repas doit être adapté aux usagers comme il est défini dans le bulletin cité ci-dessus (enfants relevant du secteur primaire). Le cahier des grammages utilisés devra obligatoirement être fourni avec l'offre du fournisseur.

Toute nouvelle réglementation ou lois spécifiques à la restauration scolaire ou collective s'appliqueront automatiquement au présent marché.

Chaque repas sera constitué de :

- 1 hors d'œuvre,
- 1 plat protidique,
- 1 légume ou féculent d'accompagnement,
- 1 fromage ou yaourt,
- 1 dessert dont un fruit frais, deux fois par semaine.

Le pain sera fourni par le prestataire.

Les ingrédients divers tels que le poivre, sel, huile d'assaisonnement et vinaigrette devront accompagner les plats servis en conditionnement standard.

En aucun cas le hors d'œuvre et le plat d'accompagnement ne comporteront deux féculents, ou deux légumes et chaque repas devra au moins comporter un légume et un féculent.

** G.E.M.R.C.N. : Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition*

Repas spécifiques :

- Sans sel ;
- Végétarien ;
- Sans porc ;
- Avec prise en compte d'allergie ou d'intolérance alimentaire ;
- Pique-nique.

DENRÉES CONCERNÉES	
Généralités	<p>Dans une logique de développement durable, la promotion des circuits courts est souhaitée : approvisionnement de préférence et le plus souvent possible chez des producteurs locaux dont la liste sera communiquée à la commune.</p> <p>La saisonnalité des produits frais est privilégiée.</p> <p>L'introduction également de produits issus de l'agriculture raisonnée, biologique ou labellisés AB (Agriculture Biologique) est souhaitée.</p> <p>Les pâtisseries devront être au maximum faites « maison ».</p>
Viandes en général	<p>Les viandes reconstituées sont strictement interdites.</p> <p>Les viandes d'origine autre que française sont exclues.</p>
Volaille	Utilisation de volaille fermière classe A, n'ayant jamais été surgelée.
Bœuf	Utilisation exclusive de viande de bœuf VBF (animaux nés, élevés et abattus sur le territoire français), sans os, maxi 15% de gras. Il en sera de même pour toutes les préparations à base de viande avec une exigence particulière pour le steak haché qui devra comporter 100% de muscles avec une tolérance de 15% de gras maxi. Excepté pour le steak haché, cette viande ne devra jamais avoir été surgelée.
Veau et porc	Rôti, sauté. Cette viande devra être sans os, avec un minimum de gras. Cette viande ne devra jamais avoir été surgelée.
Agneau- mouton	Gigot d'épaule et sauté sans os avec un minimum de gras. Cette viande ne devra jamais avoir été surgelée.
Poisson	Utilisation exclusive de poisson surgelé mer (S.M) ou de poisson frais. Filets, poisson blanc qualité sans arêtes, si possible. Les poissons seront issus de la pêche en Atlantique ou Méditerranée, ou d'élevages implantés sur les côtes et les rivières européennes. Les poissons panés reconstitués seront exclus.
Légumes / Fruits	<p>Toutes les préparations à base de légumes seront exécutées avec des produits surgelés ou frais.</p> <p>Les fruits et légumes seront au maximum frais et de saison.</p>
Produits laitiers	Lors de leur présentation, ils devront avoir au minimum 8 jours de valeur avant leur date de péremption.
Fromages	<p>Les fromages devront avoir une forte teneur en calcium.</p> <p>Les fromages reconstitués ou fromages fondus seront exclus. Le fromage à couper (pas en emballage individuel sous vide) sera privilégié.</p>
OGM	Les aliments issus de modifications génétiques ou contenant des produits issus de modifications génétiques sont strictement interdits.

Le prestataire doit remettre un rapport annuel sur les critères définis dans les tableaux d'origine des produits figurant en annexe de l'acte d'engagement.

Transport

Le transport est à la charge du prestataire.

Le personnel préposé aux transports et aux manipulations doit observer les règles d'hygiène les plus strictes.

Cette réception terminée, les fournitures passent sous la responsabilité du service de restauration scolaire qui devra conserver les repas dans les conditions optimales.

Article 7 : Animations et participation au comité de cantine

Le prestataire s'engage à participer une fois par trimestre au comité de cantine (parents d'élèves nommés par le Conseil Municipal, élus, agents communaux en charge du service de cantine).

Le prestataire doit proposer un menu de fête pour Noël, ainsi que des menus à thème si possible (menu des 4 saisons par exemple).

La programmation d'animations pédagogiques ou à thème, en particulier durant la semaine du goût, sans caractère publicitaire est souhaitée dans la mesure du possible.

La facturation de ces repas correspondra au prix normal, sans surcoût.

Article 8 : Détermination des prix des repas

8-1 : Contenu des prix

Les prix des prestations sont ceux qui figurent dans le Bordereau des Prix Unitaires (BPU) et dans l'acte d'engagement. Ils sont établis hors TVA.

Le taux de TVA applicable est celui en vigueur à la date de l'établissement des prix. Par ailleurs, le prix par repas devra faire ressortir :

- La part du coût des denrées ;
- La part des frais de confection.

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales et autres frappant obligatoirement la prestation, ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, l'assurance, au stockage et au transport jusqu'au lieu de livraison.

8-2 : Révision des prix

Les prix seront révisés, chaque année, à compter de la 2^{ème} année du marché, au 1^{er} jour de la rentrée.

L'indice retenu pour apprécier l'évolution des prix est le suivant :

- Indice des prix à la consommation par fonction de consommation de repas dans une cantine sous la référence INSEE 001764235.

Pour la révision, il sera appliqué au prix du marché un coefficient donné par la formule suivante :

$$P = P_0 \times [0,125 + 0,875(I/I_0)]$$

P : prix de facturation HT révisé par repas.

*P*₀ : valeur du prix l'année 0.

I : indice INSEE, repas dans une cantine pour le mois précédent le mois révisé.

*I*₀ : indice INSEE, repas dans une cantine pour le mois d'août 2018.

Les prix ainsi révisés resteront constants pour le règlement des prestations du titulaire du marché pendant l'année intéressée.

Article 9 : Mode de règlement

La commune de Mercuer se libérera des sommes dues sur présentation des factures établies en double exemplaires chaque mois et adressées en Mairie à :

Monsieur le Maire

Mairie de MERCUER

10 impasse Peyrelevade,

07200 MERCUER.

Celles-ci devront mentionner :

- La raison sociale de la société prestataire
- Le N° du registre de commerce
- La domiciliation bancaire ou postale
- Le N° et la date du marché
- La date d'établissement de la facture
- La quantité de repas livrés correspondant au nombre de repas commandés
- Le prix unitaire hors taxes, le montant total hors taxes, le taux et le montant de la TVA en vigueur, le montant total TTC.

Au cas où le nombre de repas effectivement livrés serait, pour un ou plusieurs jours, supérieur au nombre de repas commandés, c'est le nombre de repas effectivement commandés qui serait retenu pour lesdits jours.

Au cas où le nombre de repas effectivement livrés serait, pour un ou plusieurs jours, inférieur au nombre de repas commandés, c'est le nombre de repas effectivement livrés qui serait retenu pour lesdits jours. Le paiement sera effectué par mandat administratif trente (30) jours maximum à réception de la facture en faveur du compte qui sera préalablement indiqué par le prestataire dans l'acte d'engagement. Toute modification des coordonnées bancaires sera portée à la connaissance de la commune de Mercuer.

Article 10 : Clauses financières et de sûreté

10-1 Avances et acomptes

Compte tenu de la périodicité de facturation, il ne sera versé ni avance, ni acompte.

10-2 Cautionnement

Il n'est pas exigé de cautionnement.

Article 11 : Carence du fournisseur – pénalités

Sauf en cas de force majeure, tout refus ou retard de livraison, livraison incomplète ou non-remplacement des fournitures ayant fait l'objet d'un rejet, seront soumis à l'application des pénalités de retard selon les dispositions de l'article 14 du CCAG.

Dans l'hypothèse où la collectivité se trouverait, du fait de la non-exécution du marché par la société prestataire, dans l'obligation de s'adresser à un autre fournisseur ou de préparer elle-même un repas froid, les dépenses en résultant seraient automatiquement déduites de la plus proche facture présentée par la société prestataire.

Toutefois, la carence répétée de la société prestataire entraînera la résiliation dans les conditions prévues à l'article 12 ci-après du marché, après avertissement de la commune par lettre recommandée avec accusé de réception. La date effective de résiliation ne pourra intervenir qu'à l'issue du délai nécessaire pour la commune de procéder à la désignation d'une nouvelle société prestataire. Au cours de cette période toute nouvelle carence de la société prestataire sera soumise aux dispositions de l'alinéa précédent du présent article.

Article 12 : Résiliation

La collectivité peut, pour non-respect des clauses du marché ou s'il y eu faute de la société prestataire, mettre fin à l'exécution des prestations faisant l'objet du présent marché, avant l'achèvement de celui-ci sans que la société prestataire puisse prétendre à être indemnisée.

La résiliation prendra effet à la date fixée dans la décision, ou à défaut d'une autre date, après que la société prestataire ait été informée de la résiliation par lettre recommandée avec accusé de réception et invitée à présenter ses observations dans un délai de 15 jours.

Le marché sera résilié de plein droit :

- * En cas de faillite du prestataire, sauf si la commune accepte, s'il y a lieu, les offres qui peuvent être faites par les créanciers pour la continuation de l'entreprise,
- * Dans le cas où, pour des raisons techniques, financières ou autres, la collectivité serait contrainte de renoncer à la réalisation de l'opération visée à l'article 1 (objet du marché),
- * Dans le cas où, le présent marché étant conclu avec un groupe de personnes physiques et morales, il y aurait défaillance d'une ou de plusieurs personnes physiques ou morales qu'elle qu'en soit la raison et que les co-traitants s'avéraient incapables d'exécuter le marché dans des conditions satisfaisantes,
- * Dans le cas où, le titulaire du marché s'avèrerait incapable de concevoir un projet répondant aux exigences réglementaires minimales.
- * Dans le cas où, le titulaire du marché confierait à des sous-traitants non expressément agréés par la collectivité, l'exécution de prestations qui incombent,
- * En cas de liquidation judiciaire, si le prestataire n'est pas autorisé par le Tribunal à continuer l'exploitation de son entreprise.

Article 13 : Dénonciation du marché

Le présent marché pourra être dénoncé avant l'échéance annuelle par lettre recommandée avec avis de réception de l'une ou l'autre des parties signataires de l'acte d'engagement avec un préavis de 6 mois.

Article 14 : Assurances

Le titulaire du marché (et, s'il y a lieu, chacun des membres du groupement titulaire du marché) devra prendre toutes les mesures pour être en conformité avec les dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Le titulaire est tenu de souscrire au plus tard à la date de la signature du présent marché, et auprès d'une compagnie d'assurance notoire solvable, toutes les polices d'assurance nécessaires pour l'exécution des prestations du marché, de sorte à se trouver garanti de toute indemnité à laquelle l'exposerait l'activité entreprise au titre présent marché.

Dès la notification du marché, il devra justifier qu'il possède une assurance, en cours de validité, garantissant sa responsabilité civile d'exploitation ainsi qu'une assurance couvrant les risques d'intoxication alimentaire.

La Collectivité pourra à tout moment, demander au prestataire de service, ou, à chacun des membres du groupement, la justification de la validité de sa couverture d'assurance et subordonner le paiement à la production de cette justification.

Article 14 : Règlement des litiges

En cas de conflit qui n'aurait pu être réglé à l'amiable par les deux parties, il sera fait appel à la juridiction compétente où le marché est exécuté, à savoir, le Tribunal Administratif de Lyon.

Fait à Mercuer

Le Prestataire (lu et approuvé)