



POUVOIR ADJUDICATEUR

Mairie de Quévreville la Poterie

76520 Quévreville la Poterie

☎ 02.35.79.15.50

e-mail : mairie.quevrevillelapoterie@wanadoo.fr

FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LE RESTAURANT SCOLAIRE

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES (CCP)

Ce marché est passé en vertu du Décret n° 2018-1225 du 24 décembre 2018 portant diverses mesures relatives aux contrats de la commande publique

Pour la période du 1^{er} septembre 2019 au 30 Août 2021.

MAPA : N° 2019-01



SOMMAIRE

1. GENERALITES	4
1.1. Objet du marché – Dispositions générales	4
1.1.1. Objet et contexte du marché	4
1.1.2. Sous-traitance et cotraitance	4
1.1.3. Procédure	4
1.2. Pièces constitutives du marché	4
1.2.1. Pièces particulières	4
1.2.2. Pièces générales	4
1.2.3. Pièces contractuelles postérieures à la conclusion du marché	4
1.3. Obligations générales des parties	4
1.3.1. Formes des notifications et informations	4
1.4. Cautionnement	5
1.5. Représentation du pouvoir adjudicateur	5
1.6. Représentation du titulaire	5
2. INTERVENTION DU TITULAIRE	5
2.1. Délai d'exécution	5
2.2. Durée du marché	5
3. DESCRIPTION DES PRESTATIONS	5
3.1. Lieux d'exécution	5
3.2. Contenu de la prestation	5
3.3. Les convives	6
3.4. Horaires des services	6
3.5. Fonctionnement	6
3.6. Modalité d'exécution de la prestation	6
Composition des repas	6
Plats de substitution :	7
Pique-nique :	7
Equilibre, variété et élaboration des menus	7
Elaboration des menus	7
Repas festifs, à thème et animations.	8
Repas Végétarien	8
Repas Bio	8
Spécifications quantitatives	8
Précisions complémentaires	9
Fabrication, conditionnement et transport des repas	10
Conditionnement des plats et denrées.	10
Transport des repas	11
Mesures d'hygiène et de sécurité	11
3.7 Variante Exigée :	12
3.8 CONDITIONS DE COMMANDES ET DE LIVRAISON DES REPAS	12
Passation des commandes	12
La livraison des prestations	13



Réception des repas	13
3.9 DISPOSITION RELATIVES AUX PERSONNELS	13
3.10 OPERATION DE VERIFICATION	14
4. PRIX ET REGLEMENT DES ACOMPTES	14
4.1. Prix	14
4.2. Règlement des comptes du titulaire	14
4.2.1. Avances et Acomptes	14
4.2.2. Paiement	14
5. DISPOSITIONS DIVERSES	15
5.1. Pénalités	15
5.2. Résiliation du marché aux torts du titulaire	15
5.3. Assurances.....	15
5.3. Dérogation au CCAG-FCS.....	16
Dérogation de l'art. 14 du CCAG FCS	16
5.4. Litiges.....	16



1. GENERALITES

1.1. Objet du marché – Dispositions générales

1.1.1. Objet et contexte du marché

La fourniture et la livraison de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire de Quévreville la Poterie

Le lieu de réalisation des prestations et les besoins définis pour les établissements sont décrits dans l'article 3 du présent CCP.

1.1.2. Sous-traitance et cotraitance

La sous-traitance et la cotraitance ne sont pas autorisées pour ce marché.

1.1.3. Procédure

Le présent marché est passé selon une procédure adaptée en application de l'article 42-2° de l'ordonnance 2015-899 du 23 juillet 2015 et de l'article 27 du décret 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.

Accord cadre mono attributaire avec minimum et avec maximum s'exécutant par voie de bons de commandes (articles 78 et 80 du décret N° 2016- 360 du 25 mars 2016).

1.2. Pièces constitutives du marché

Les pièces constitutives du marché sont les suivantes, par ordre de priorité décroissante.

1.2.1. Pièces particulières

- L'Acte d'Engagement (et annexes)
- Le présent CCP et le BPU
- Le règlement de consultation

Toute clause, portée dans les tarifs, catalogues, barèmes ou documentation quelconque du titulaire et contraire aux dispositions des autres pièces constitutives du marché, est réputée non écrite. Les conditions générales de vente du titulaire sont concernées par cette disposition.

1.2.2. Pièces générales

Le cahier des clauses administratives générales applicable aux marchés de fournitures courantes et de services (CCAG-FCS) annexé à l'arrêté du 19 janvier 2009 paru au JORF du 19 mars 2009, modifié par l'arrêté du 3 août 2016.

1.2.3. Pièces contractuelles postérieures à la conclusion du marché

Après sa conclusion, le marché peut éventuellement être modifié par avenant ou par décision de poursuivre.

1.3. Obligations générales des parties

1.3.1. Formes des notifications et informations

La notification au titulaire des décisions ou informations du pouvoir adjudicateur qui font courir un délai, est faite soit :

- directement au titulaire ou à son représentant dûment qualifié, contre récépissé ;
 - par tous autres moyens permettant d'attester la date de réception de la décision ou de l'information.
- Cette notification peut être faite à l'adresse du titulaire mentionnée dans les documents particuliers du marché ou, à défaut, à son siège social, sauf si ces documents lui font obligation de domicile en un autre lieu.



1.4. Cautionnement

Le prestataire est dispensé de fournir un cautionnement.

1.5. Représentation du pouvoir adjudicateur

Monsieur Le Maire de Quévreville La Poterie :

☎ 02.35.79.15.50

e-mail : mairie.quevrevillelapoterie@wanadoo.fr

1.6. Représentation du titulaire

Dès notification du marché, le titulaire désigne une ou plusieurs personnes physiques, habilitées à le représenter auprès du pouvoir adjudicateur, pour les besoins de l'exécution du marché. D'autres personnes physiques peuvent être habilitées par le titulaire en cours d'exécution du marché.

Ce ou ces représentants sont réputés disposer des pouvoirs suffisants pour prendre, dès notification de leur nom au titulaire dans les délais requis ou impartis par le marché, les décisions nécessaires engageant le titulaire.

Il est rappelé au titulaire que le nombre de représentants ou de référents dédiés mentionnés dans les documents de l'offre engage celui-ci contractuellement.

Toutes modifications du nombre de personnes référentes doivent être au préalable approuvées par écrit (lettre ou courriel) par la mairie de Quévreville La Poterie

Le titulaire est tenu de notifier sans délai au pouvoir adjudicateur les modifications survenant au cours de l'exécution du marché et qui se rapportent :

- aux personnes ayant le pouvoir de l'engager ;
- à la forme juridique sous laquelle il exerce son activité ;
- à sa raison sociale ou à sa dénomination ;
- à son adresse ou siège social.

Et de façon générale, à toutes les modifications importantes de fonctionnement de l'entreprise pouvant influencer sur le déroulement du marché.

2. INTERVENTION DU TITULAIRE

2.1. Délai d'exécution

Le marché débute à compter de sa notification au titulaire et au plus tard le 1^{er} septembre 2019.

2.2. Durée du marché

La durée du marché est de 1+1 an.

3. DESCRIPTION DES PRESTATIONS

3.1. Lieux d'exécution

- Les repas seront livrés au groupe scolaire de Quévreville la Poterie

3.2. Contenu de la prestation

Le titulaire s'engage à élaborer, fabriquer et à fournir à la ville un nombre de repas d'environ 13000 repas par an.

A titre d'information les quantités commandées sont en 2018 :

Repas maternelles 5600

Repas élémentaires 6940

Repas Adultes secteur scolaire 460



Le titulaire assurera :

- les propositions de menus
- La fabrication des repas scolaires en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies par la commune,
- Le conditionnement des plats cuisinés, des préparations froides et de toute autre denrée nécessaire à l'exécution de la prestation,
- Le transport des denrées et/ou des repas sur les sites définis dans le présent marché, leur livraison dans le strict respect des conditions prévues au présent document.
- Le strict respect des règles d'hygiène en vigueur à chaque étape du processus de la prestation, le contrôle de la bonne exécution de ces règles (autocontrôles - HACCP),
- La réalisation, à ses frais, de contrôles microbiologiques réguliers.
- Un suivi personnalisé avec la commune (chargé de clientèle) à raison d'un rendez-vous trimestriel.

3.3. Les convives

Les différents convives faisant l'objet de la fourniture de repas et de prestations dans le cadre du présent marché sont :

- Enfants des écoles maternelle et élémentaire
- Adultes du secteur scolaire y compris les personnels de service,
- Toute autre personne autorisée par la commune.

3.4 Horaires des services

A titre indicatif, les repas sont servis entre 11h30 et 13h20

3.5 Fonctionnement

- Fonctionnement 4 jours par semaine (potentiellement 5) durant les périodes scolaires : lundi, mardi, jeudi et vendredi, et potentiellement le mercredi.
- Service à table pour les maternelles,
- Service à table pour les élémentaires

3.6 Modalité d'exécution de la prestation

Composition des repas

La composition type des repas à fournir pour chaque catégorie de convives est la suivante :

1 menu à 5 composants comprenant :

- **Une entrée**, froide ou chaude : crudité, légume cuit, entrée protidique ou à base de féculents, potage ou entrée chaude,
- **Un plat principal** comportant 1 plat protidique : viande, volaille, poisson, œuf et un légume d'accompagnement, légumes verts ou féculents en alternance (4 légumes verts sur 10 repas), ou un plat unique composé de ces deux éléments,
- **Un produit laitier** : fromage, yaourt, fromage blanc ou petit suisse, un fromage à pâte ferme par semaine,
- **Un dessert** : entremet, fruit cru ou cuit, compote, pâtisserie, glace ou produits sucrés,
- Pain (hors prestation)
- **Assaisonnements** : sel, poivre, moutarde, vinaigrette, sauce, sucre, lorsque le menu s'y prête,



- Les assaisonnements devront être fournis de façon distincte du plat. cela pourra être soit en doses individuelles, soit en dose collective selon les cas.
- Pour les repas adultes, la composition est identique aux menus enfants avec grammages adaptés.

Plats de substitution :

Pour les convives (enfants et adultes) soumis à des prescriptions alimentaires particulières, des éléments de remplacement de même gamme pourront être, en concertation avec la société de restauration, prévus lorsque le menu de base ne conviendra pas. Ce plat de substitution devra être le plus varié possible et se rapprocher dans sa présentation de celui servi aux autres convives.

Il sera demandé pour les enfants bénéficiant d'un PAI (projet d'accueil individualisé) d'adapter le menu dans la mesure du possible, sinon le service de la restauration scolaire pourra demander à la famille de fournir l'élément manquant du repas sous leur entière responsabilité.

Pique-nique :

Lors de sorties scolaires, le prestataire de service pourra être amené à fournir des pique-niques. Leur composition sera soignée et devra tenir compte des modalités de transport non réfrigérées ; elle sera validée par la Commission des Menus. Les pique-niques seront facturés au même prix unitaire que les repas classiques à la condition qu'ils soient d'une valeur nutritionnelle identique à celle des repas habituels.

Equilibre, variété et élaboration des menus

Les menus devront être parfaitement équilibrés sur le plan des apports nutritionnels et caloriques. Un plan alimentaire de 4 semaines maximum devra être respecté. Les menus à jour fixe sont proscrits à l'intérieur de ce cycle de 4 semaines. Leur composition sera adaptée aux besoins spécifiques et habitudes alimentaires des différentes catégories de clientèles et à cet effet, le prestataire s'adjoindra obligatoirement les conseils d'un (ou d'une) diététicien(ne) diplômé(e). Une attention particulière sera portée sur la **variété** des mets proposés dans les différents menus et sur les fréquences de réapparition des plats. Ainsi, un choix proposé le jour J ne pourra être reproposé les 4 jours suivants. En outre, seront exclus les plats et recettes comportant des difficultés particulières de consommation (poissons avec arêtes fines, viandes avec petit os pointus, etc.), ou ne correspondant pas aux goûts des convives. Ces menus répondront aux normes minimales recommandées par le GEM/RCN relative à la Nutrition version 2.0 de juillet 2015. Il devra **éviter la monotonie alimentaire** et présenter des plats et des recettes variés. Les spécifications liées aux régimes notifiés par la commune sont à respecter dans leur intégralité. La présentation des plats peut être simple, mais doit toujours être soignée et favoriser les diverses opérations de transport et de remise en température.

Elaboration des menus

Les projets de menus avec choix alternatifs pour chaque composant, seront établis par le titulaire assisté d'un(e) diététicien(e) par cycle de 7 à 9 semaines (suivant les vacances scolaires) et soumis à la ville un mois à l'avance. Ils seront accompagnés des fiches techniques des produits et des plats proposés.

Ces fiches indiqueront clairement et précisément la composition nutritionnelle du plat (teneurs en : eau, lipides, protides, glucides, calcium... du produit). Elles comporteront au minimum les informations suivantes :

- Origine des produits,
- Composition exacte (panure, protéines végétales, etc...),
- Dénomination précises des denrées utilisées (exemple pièce de viande...),
- Calibrage,
- Conditionnement,



- Mode d'emploi.

Le titulaire organisera les commissions des menus et conviera 2 représentants de la commune.

La commission des menus de la commune a pour mission d'étudier les menus. Elle veillera au respect des règles en matière de nutrition, examinera et critiquera les menus consommés, appréciera les remarques des consommateurs, testera les propositions du titulaire, formulera toutes propositions tendant à améliorer la prestation ou à mieux l'adapter aux habitudes des convives.

Les menus seront adoptés après amendements et modifications éventuelles. Le prestataire fournira dans les meilleurs délais un récapitulatif mensuel ainsi que les exemplaires hebdomadaires destinés à l'affichage sur les points de consommation (22 exemplaires hebdomadaires en couleurs).

Ces exemplaires devront être sur les points de livraison au plus tard, la semaine précédant l'application des menus mentionnés.

Les menus effectivement servis devront être conformes à ceux ayant reçu l'approbation de la commission des menus de la commune.

Repas festifs, à thème et animations.

Repas à thème :

La prestation comprendra 10 repas à thème, 1/mois

Des animations pédagogiques pourront être proposées en sus.

Ces animations devront avoir pour objet, entre autres, d'éduquer les enfants en matière d'équilibre alimentaire et en matière de goût ou de **gaspillage**

Elles prendront en compte la saisonnalité et les paramètres liés à la vie **locale ou régionale** ainsi que **les fêtes traditionnelles ou encore l'équilibre alimentaire.**

Il sera intégré les cuisines régionales, étrangères et exotiques, tant pour la restauration des enfants que des adultes.

Menus du terroir : 1/trim

Un de ces repas représentera les spécificités de notre terroir local sur les 5 composantes.

Menus fêtes calendaires :

4 repas correspondant aux 4 fêtes calendaires (Noël, chandeleur, galettes des rois et Pâques)

Semaine du gout

NB : Le caractère festif de ces repas devra être souligné par la présence de différents éléments CH variante2) :

- Présentation particulière des plats adaptée au thème du repas
- Éléments de communication (CH variante2)

Repas Végétarien

Chaque mois, le prestataire organisera un repas végétarien.

Repas Bio

Chaque mois, le prestataire organisera un repas dont la totalité des composantes sera issue de produits bio d'origine nationale. Le repas bio, sera assorti d'une communication adaptée.

Spécifications quantitatives

Les grammages, quantités et calibrages pour les repas servis aux enfants et aux adultes répondront au minimum au cahier des grammages figurant dans la GEM RCN relative à la composition des repas servis en restauration scolaire.

Les grammages sont indiqués en poids net dans l'assiette sans jus et sans sauce.

Pour les denrées qui n'y seraient pas mentionnées, il sera appliqué les normes correspondantes et du GEM/RCN.

Les éléments de décoration et ingrédients divers seront également fournis en quantités suffisantes.



L'ensemble des denrées utilisées dans la confection des repas doit répondre aux dispositions de la réglementation sanitaire Française et Européenne concernant les denrées alimentaires : réglementations générales ou particulières à telle ou telle denrée.

Le titulaire doit pouvoir à tout moment, sur demande de la commune, justifier des contrôles effectués par lui sur les produits en amont de la fabrication : choix des denrées, vérification des transports et des livraisons, contrôle de conformité des produits, etc.... Dans tous les cas sera privilégié pour le choix, la préparation des plats dans des délais les plus rapprochés du jour de consommation.

Précisions complémentaires

S'agissant de la qualité des denrées utilisées et de la fréquence de propositions des différents composants, les exigences particulières suivantes seront à prendre en compte par les soumissionnaires :

- **Les viandes :**

Les viandes de boucherie :

La viande de gros bovin et de veau proviendra de carcasses appartenant à la conformation « R » de la grille de classement EUROP et à la catégorie 3 état d'engraissement « couvert ».

La viande d'agneau ou de jeune brebis proviendra de carcasses appartenant à la conformation « U » de la grille de classement EUROP et à la catégorie 3 état d'engraissement « couvert ».

Les viandes de 1^{ère} catégorie (rôtis, viande à griller...) seront servies à une **fréquence minimale de 1 fois par semaine.**

Les viandes de 2^{ème} catégorie (bouillies, braisées, sautées...) seront servies à **une fréquence de 1 fois par semaine.**

Les rôtis de bœuf (rosbeef)

Tende de tranche entièrement épluchée, minimum 10 services par an.

Les viandes en sauce

Elles seront dégraissées au maximum et sélectionnées dans les morceaux suivants :

- Veau et agneau : - Epaule
- Bœuf : - Paleron, basse côte dégraissée.

Les viandes reconstituées

Elles seront garanties pure viande de bœuf et présenteront une teneur en matière grasse de 15 % maximum.

Les viandes reconstituées seront limitées.

D'une façon générale, les préparations à base de protéines végétales devront être limitées.

Dans le cas de plats à base de viandes ou de poissons hachés, ravioli, bolognaise, lasagnes, hachis-parmentier, brandade, etc., la composition des produits sera précisée dans l'offre.

La Volaille

Les volailles et leurs découpes sont de classe A selon la définition de la réglementation en vigueur.

Le jambon

Il sera de qualité au torchon, (sans poly phosphates).

Le poisson

La fréquence sera d'une fois par semaine.

Il sera proposé **5 variétés différentes au minimum sur l'année (qualité sans arête).**

A titre d'exemple, filet de cabillaud, de merlu, de daurade, de thon, de merlan, etc..., saumonette, ...

Les poissons panés et les beignets de poissons

Ils seront proposés **en plein filet.**

Le titulaire est tenu d'indiquer au représentant de la commune, la composition du produit, la nature et le poids de la panure par rapport au poids total du produit.

Les légumes

Les crudités seront élaborées à partir de **légumes frais.**



L'utilisation de produits de 1^{ère} gamme sera privilégiée.

Les conserves de légumes saumurés seront exclues sans autorisation de la commune.

Les présentations et accommodements varieront d'un service à l'autre.

Les légumes cuits seront proposés essentiellement à partir de **légumes frais ou surgelés**.

Les fruits et les légumes frais seront de catégorie 1 ou catégorie extra.

Les laitages

Les fromages seront **majoritairement à la coupe**.

Les yaourts, fromage blancs, petits suisses seront : non sucrés, le sucre sera fourni en sus.

Les laitages et produits divers pour desserts (flans, crèmes, mousses, etc...) seront choisis dans des gammes garantissant les qualités gustatives et nutritionnelles (exemple : moins de sucre, plus de calcium).

Une grande variété de fromages sera proposée.

Les frites ou les pommes rissolées

Ces produits seront inclus dans les menus à la fréquence de 1 fois par quinzaine au maximum (précuits à réchauffer au four).

Potage

En période hivernale (automne-hiver), du potage sera servi aux enfants deux fois par semaine.

Il sera majoritairement de type frais, fabriqué sur place dans la cuisine centrale.

Le pain

Sans Objet

Les fruits

Ils seront variés et adaptés à la saison.

Les salades de fruits également

Les pâtisseries

Les pâtisseries seront de préférence faites maison.

- D'une façon générale

- Les préparations sur place à base de produits régionaux et frais seront privilégiées
Un minimum de 40% des produits respecteront ces critères de « Local » ou « Régional »
Cette indication s'entendra dans un périmètre de 250km.
- Les produits modifiés génétiquement sont exclus.
- L'utilisation des produits hachés et reconstitués, devra rester exceptionnelle.

Le titulaire devra, dès l'élaboration des menus, envoyer le fichier des menus à la commune.

Le format d'envoi sera attractif et illustré avec les indicatifs : locaux, régionaux, bio, frais, viandes bovines françaises.....

Le format de l'illustration pourra être imprimé sur un format A3

Fabrication, conditionnement et transport des repas

Les repas doivent être préparés et conditionnés dans l'unité centrale du titulaire. Celle-ci doit répondre aux normes en vigueur et être agréé par les Services Vétérinaires.

L'agrément sera fourni dans le dossier technique.

La marque de salubrité devra figurer sur chaque conditionnement.

Les repas seront fabriqués selon le procédé de la liaison froide.

Conditionnement des plats et denrées.

Tous les éléments le nécessitant seront conditionnés en emballages jetables de type alimentaire.

Afin de respecter une hygiène parfaite, aucun aliment ne devra se trouver sans une protection adéquate lors des opérations de stockage et de transport.

Les barquettes avec couvercle thermo-scellé seront de type « gastronome » et permettront de traiter les repas servis en collectif et en individuel.



Les formats collectifs et individuels seront adaptés aux différents types de clientèle et modes de service pratiqués sur le point de consommation.

En tout état de cause, ils devront être compatibles avec les capacités de stockage froid et de remise en température existants dans les offices des points de consommation.

A titre d'information :

Les plats seront conditionnés en barquettes de 4, 6,8 ou 12 portions pour les élémentaires et les maternelles ; pour les adultes, en barquettes individuelles.

Il en est de même pour les hors d'œuvre, (excepté les salades vertes, les ½ pamplemousses) et les fromages à la coupe.

Les desserts liquides ou semi liquides, crème, fruits au sirop, etc, sont servis en barquette collective et en barquette individuelle pour les adultes.

Chaque barquette sera étiquetée et comportera les indications suivantes :

- Le nom du produit en clair, le plus précis possible,
- La marque de salubrité de l'unité centrale de production,
- La quantité contenue dans la barquette par catégorie de convives,
- La date de fabrication,
- La date limite de consommation,
- La mention à conserver à une température de 3 °C,
- Les informations complémentaires pour la remise en température (ouvert, fermé),
- Le temps de remise en température.

Le temps global de remise en température ne devra pas excéder 40 minutes dans tous les cas de figure.

Transport des repas

Les repas étant préparés et servis en liaison froide, ceux-ci devront être livrés par un véhicule frigorifique à une température comprise entre 1° et 3° C. Ce véhicule devra satisfaire à toutes les exigences réglementaires d'hygiène concernant le transport des denrées alimentaires (arrêté du 08/10/2013) et sera équipé d'un système de communication en liaison constante avec les services du titulaire.

Il ne devra y avoir aucune rupture de la chaîne du froid depuis la cuisine centrale jusqu'au stockage dans les armoires frigorifiques des points de consommation concernés.

Mesures d'hygiène et de sécurité

Contrôles bactériologiques

Le titulaire aura à sa charge les frais de contrôles bactériologiques des aliments, en application des textes réglementaires.

Les repas témoins seront conservés dans les conditions et les délais légaux.

La périodicité minimale du contrôle bactériologique du plat principal et des autres composants du repas, sera de 1 fois par semaine. Les portions prélevées devront être d'un grammage équivalent à une ration normale. Les résultats devront être communiqués systématiquement à la commune.

Contrôle des fournitures

A toutes les demandes du Maire ou de son représentant, le titulaire devra autoriser l'accès, par les préposés désignés, de la cuisine centrale et annexes fixées dans l'acte d'engagement et laisser vérifier la nature des articles destinés à la consommation.

Fournitures alimentaires défectueuses

Les frais de manutention des fournitures défectueuses sont à la charge du titulaire ; celui-ci sera tenu de les remplacer par d'autres remplissant les conditions exigées contractuellement.

La constatation des avaries et des non-conformités sera faite dans la mesure du possible contradictoirement avec le prestataire ou son représentant accrédité, convoqué dans les délais compatibles avec les possibilités normales de déplacement. En cas d'absence du titulaire ou de son représentant, ou en cas de nécessité, il sera passé outre.

Les vérifications, épreuves, analyses ou expertises seront effectuées, si la fourniture ne satisfait pas à l'une quelconque des clauses contractuelles.

Les frais entraînés seront à la charge du titulaire quel que soit le résultat de ces expertises.

Dispositions relatives aux normes et aux certifications



Le titulaire, lors de l'élaboration, la fabrication et la livraison des repas doit respecter l'ensemble des textes garantissant l'hygiène et la qualité de sa prestation.

Le titulaire étant professionnel de la restauration collective ne pourra se prévaloir de méconnaître la réglementation en vigueur applicable à sa prestation.

Principe de continuité du Service Public

Le présent contrat ayant pour objet l'exécution d'un service public régi par le principe de continuité, le titulaire s'engage à assurer la préparation, la livraison et la distribution des repas en toute circonstance. Il doit informer la commune des éventuelles difficultés rencontrées et prendre toute mesure de substitution nécessaires avec des moyens internes ou externes au service, afin d'assurer la continuité du service.

En cas de manquement répété, le titulaire s'expose à la résiliation du marché.

Principe d'adaptation du service public

Dans le respect des règles de fond et de forme posées par la réglementation et la jurisprudence applicable, le présent marché pourra être modifié par voie d'avenants, en vue de tenir compte des évolutions juridiques et techniques ainsi que des pratiques sociales en matière de restauration.

3.7 Variante Exigée :

Variante 1 : La commune de Quévreville la Poterie se réserve la possibilité d'étendre sa demande de restauration Bio.

C'est pourquoi, au titre de cette variante exigée, en sus du repas mensuel bio, 2 repas hebdomadaires comprendront 2 des 3 composantes (entrée, fromage/laitage, dessert) issues de l'agriculture biologique.

Variante 2 : Le candidat chiffrera le prix du kit décors ci-dessous décrits pour la mise à disposition d'un kit décors pour les 10 menus à thème et les 4 fêtes calendaires. Le kit décor, sera différent chaque fois et en rapport avec le thème du menu. Le Kit décors minimum par repas festif, sera composé à minima :

- D'un nappage sur toutes les tables du restaurant scolaire, de serviettes assorties,
- Un jeu de costume en rapport avec le thème pour Une personne du service
- 4 suspensions plafonnières en rapport avec le thème.
- 2 affiches illustrées en rapport avec le thème.

NB : Le kit décors devra être livré la semaine précédant le menu

3.8 CONDITIONS DE COMMANDES ET DE LIVRAISON DES REPAS

Passation des commandes

Les quantités de repas seront communiquées au titulaire **au plus tard la veille à 9h30** pour le lendemain. **Cette commande servira de base pour la facturation.**

En cas de problème (divergence avec la commande, non-conformité avec le menu prévu, oublis divers, etc...), le titulaire s'engage à assurer les ajustements et dépannages éventuels sur appel au plus tard à 9h30 pour une consommation le jour même.

Les commandes seront transmises par le secrétariat de mairie.

Les commandes feront apparaître:

- Le nombre de repas maternels,
- Le nombre de repas élémentaires,
- Le nombre de repas adultes.

Les moyens utilisés pour la transmission des bons de commande pourront être : la télécopie, le téléphone, le courriel.

Les commandes téléphoniques seront immédiatement confirmées par écrit, et devront porter le visa du représentant de la commune dûment habilité.



La livraison des prestations

Les repas et denrées diverses devront être livrés dans les locaux de restauration par les soins du titulaire, à ses frais, risques et périls.

Les moyens de transport et le personnel nécessaire seront à sa charge.

Les livraisons seront effectuées journalièrement. La livraison devra en tout état de cause être effectuée **au plus tard le matin avant 9 heures pour le jour même et au plus tôt le matin du même jour à 6 heures.**

Un stock tampon ou des moyens à définir devront permettre à tout moment de faire face au service d'un nombre de repas supérieur aux commandes passées et aux dépannages divers nécessités par les besoins du service.

Le personnel communal n'a pas à intervenir dans la livraison des repas, fournitures et matériels. En conséquence, les fournitures devront être acheminées jusqu'aux armoires réfrigérées par les services du titulaire.

Le livreur du titulaire assurera la reprise des emballages vides réutilisables.

Les circuits et conditions d'accès aux locaux de stockage seront définis conjointement entre le titulaire et le représentant de la commune

Réception des repas

Les fournitures livrées doivent correspondre aux spécifications quantitatives et qualitatives de la commande régulièrement passée au titulaire.

Sur le lieu de livraison le personnel de service contrôlera les repas et les divers ingrédients et signalera au service restauration de la commune, toutes les anomalies qui pourraient être constatées.

Un bulletin de livraison en deux exemplaires accompagnera obligatoirement les fournitures livrées. Ce bulletin dressé distinctement pour chaque prestation devra comporter :

- La date de fabrication et de conditionnement,
- La référence à la commande,
- L'identification du titulaire,
- L'identification des fournitures livrées.

Chaque colis doit indiquer son numéro d'ordre et mentionner l'inventaire de son contenu. Quand il y a lieu, le produit livré doit comporter la marque d'identification qui lui est propre.

Si les fournitures s'avèrent défectueuses, ou ne sont pas conformes aux stipulations du marché ou aux bons de commandes, la commune peut mettre en demeure le titulaire de remplacer les prestations dans les délais les plus courts et en tout état de cause, au plus tard dans les 100 minutes suivant l'appel à la société.

3.9 DISPOSITION RELATIVES AUX PERSONNELS

Personnel du titulaire du marché

L'organisation claire et précise mise en œuvre (encadrement, gestion du contrat, production des repas, livraison) et des moyens humains seront obligatoirement joints aux offres des soumissionnaires.

Par ailleurs sont précisés :

- Les mesures prises dans le cadre de la surveillance médicale de l'ensemble du personnel intervenant dans la manipulation des denrées et plats livrés
- Le plan de formation du personnel

Personnel de la Ville

Actuellement, le service de Restauration Scolaire fonctionne déjà selon le système de la liaison froide.

Le personnel affecté au service des repas sur les divers points de consommation est expérimenté devra être formé à la méthode H. A. C. C. P.

En tenant compte de ces éléments, le titulaire aura à sa charge la formation (ou information) nécessaire à l'adaptation aux nouvelles modalités de fourniture des repas ou à toute évolution de la réglementation applicable ayant des répercussions sur le service de restauration scolaire de la commune.

Le titulaire devra apporter des conseils techniques et d'organisation aux personnels communaux (remise en température, présentation des plats, etc...) sur l'ensemble des procédures qui devront être exécutées



en vue d'assurer un fonctionnement optimal du service et une qualité finale des repas la meilleure possible.

C'est un minimum de 3 agents à former chaque année parmi les personnels de restauration du groupe scolaire

A cet effet, une fiche technique de procédure et de conseils, élaborée par le titulaire, accompagnera systématiquement la livraison des repas.

3.10 OPERATION DE VERIFICATION

Vérification des spécifications contractuelles

La commune pourra à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous les contrôles qu'elle jugera nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du contrat.

Ces contrôles porteront notamment sur le respect des spécifications :

- De salubrité (denrées, matériels, locaux, personnels, ...),
- Nutritionnelles et gastronomiques,
- Qualitatives,
- Quantitatives.

4. PRIX ET REGLEMENT DES ACOMPTES

4.1. Prix

Les prix sont stipulés fermes et unitaires et exprimés en euros (HT et TTC). Ils correspondent à l'entière et parfaite exécution des prestations dans le cadre du marché.

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales ou autres frappant obligatoirement les prestations ainsi que toutes les autres dépenses nécessaires à l'exécution des prestations.

Les prix du marché sont établis, suite à la visite du site, en pleine connaissance de la spécificité des lieux. Le titulaire ne pourra en aucun cas se prévaloir d'une méconnaissance des lieux ou des conditions de travail qui lui sont imposées pour obtenir une quelconque plus-value ou indemnité supplémentaire.

4.2. Règlement des comptes du titulaire

4.2.1. Avances et Acomptes

Sans objet.

4.2.2. Paiement

Conformément à l'article 11.4.6 du CCAG-FCS, le titulaire établit sa demande de paiement selon les modalités fixées par les documents particuliers du marché.

La demande de paiement des prestations, adressée au pouvoir adjudicateur, est conforme aux règles de la Comptabilité Publique et adressée en double exemplaire au secrétariat de maire de la commune de Quévreville la Poterie.

Les factures afférentes au paiement sont établies en un original et une copie portant outre les mentions légales, les indications suivantes :

- date;
- numéro de la facture ;
- nom et adresse de l'entreprise et son numéro de Siret ;
- numéro de compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé à l'acte d'engagement ;



- la référence propre au marché : MAPA n° 2019-01;
- la période d'exécution des prestations ;
- le détail quantitatif et qualitatif de la prestation
- la prestation effectuée exactement définie ;
- montant hors TVA de la prestation effectuée ;
- taux et montant de la TVA ;
- montant total TVA incluse.

Les paiements sont effectués par mandat administratif suivi d'un virement bancaire dans un délai de 30 jours à compter de la réception de la demande de règlement

Le comptable public assignataire des paiements est :

- ✓ Trésorerie de Mesnil Esnard.

5. DISPOSITIONS DIVERSES

5.1. Pénalités

CCAG FCS s'appliquent. Avec les points de dérogation suivants :

- Pénalité de 30€ par retard de livraison
- Pénalité de 10€ par repas manquant ou non conforme
- Pénalité de 1€ par repas par manque de prestations annexe : repas à thème, kit décoration...

5.2. Résiliation du marché aux torts du titulaire

Les conditions de résiliation du marché appliquent le chapitre 6 du CCAG-FCS et l'article 58 de l'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015 relatives aux marchés publics.

Si des manquements graves sont constatés à l'encontre de l'entreprise, une mise en demeure écrite (courrier recommandé avec accusé de réception) les mentionnant, lui sera adressée, elle ne sera assortie d'aucun délai d'exécution et indiquera que la résiliation sera acquise sous quinzaine à compter de sa notification.

Il est spécifié que, sans qu'il soit besoin d'accomplir aucune formalité judiciaire et sans que l'entreprise puisse prétendre à une indemnité, le marché peut être résilié de plein droit au gré du pouvoir adjudicateur, par lettre recommandée avec accusé de réception, en cas :

- de cession ou transfert du marché sans l'autorisation de l'un des titulaires du marché
- d'incapacité, de fraude, d'abandon des lieux ou de tromperie dûment constatée sur le produit d'exécution du contrat

5.3. Assurances

Dans un délai de quinze jours à compter de la notification du marché et avant tout commencement d'exécution, le titulaire doit justifier, en application de l'article L 241-1 du Code des Assurances, qu'il est titulaire d'une attestation de responsabilité obligatoire en cours de validité. A tout moment durant l'exécution du marché, 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. Le défaut d'assurance entraîne la résiliation du marché aux frais et risques du titulaire.



5.3. Dérogation au CCAG-FCS

Dérogation de l'art. 14 du CCAG FCS

5.4. Litiges

Le pouvoir adjudicateur ou le titulaire s'efforceront de régler à l'amiable tout différend éventuel relatif à l'interprétation des stipulations du marché ou à l'exécution des prestations objet du marché.

En cas de litige, le tribunal compétent est :
Le Tribunal Administratif de Rouen
53, Avenue Gustave Flaubert - 76 000 Rouen
Téléphone : 02.32.08.12.70 Télécopie : 02.32.08.12.71
Courriel : greffe.ta-rouen@juradm.fr

A Quéville La Poterie., le 15 mai 2017

LE CANDIDAT

(Mention manuscrite « *lu et approuvé* », cachet et signature)