

REPUBLIQUE FRANCAISE

DEPARTEMENT DU VAR

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES
CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES ET
TECHNIQUES PARTICULIERES

Maître de l'Ouvrage

COMMUNE DE BELGENTIER

Avenue du 8 mai 1945
83210 BELGENTIER
Tél : 04 94 33 13 00 Fax : 04 94 48 94 37

OBJET DE LA MISE EN CONCURRENCE

CONFECTION DE REPAS ET LIVRAISON EN LIAISON FROIDE AU
SELF SERVICE DU REFECTOIRE DE L'ECOLE LES TANNERIES

MARCHE PASSE SANS FORMALITES PREALABLES
(Article 28 du Code des Marchés Publics)

Date et heure limites de remise des offres
Le mercredi 29 juillet 2020 à 12h00

A - CLAUSES ADMINISTRATIVES

ARTICLE 1 - Objet du marché

Le marché a pour objet **la confection de repas et livraison en liaison froide au self service du réfectoire de l'école Les Tanneries.**

La livraison des repas s'effectuera au réfectoire scolaire de l'école Les Tanneries à compter de septembre 2020.

ARTICLE 2- Pièces constitutives du marché

Les pièces contractuelles qui régissent le marché prévalent les unes sur les autres selon l'ordre suivant

– Pièces particulières :

- 1- Le DC3 (Acte d'Engagement) et ses annexes,
- 2- Le Bordereau des Prix Unitaires (BPU)
- 3- Le présent Cahier des Clauses Administratives et Techniques Particulières.
- 4- Le mémoire justificatif

Les erreurs de quantité, divergences ou ambiguïtés de toute sorte pouvant apparaître dans la décomposition du prix global approximatif ne peuvent en aucun cas conduire à une modification du prix porté dans l'Acte d'Engagement (AE).

– Pièces générales :

Les documents applicables des pièces générales sont ceux en vigueur au premier jour du mois d'établissement des prix, tel que ce mois est défini au 3 de l'article 8 du présent marché.

- 1- Le Cahier des Clauses Administratives Générales (CCAG), applicables aux marchés de Fournitures Courantes et de Services (CCAGFCS), arrêté du 19/01/2009.

Les documents d'ordre général, bien que non joints au présent marché, sont reconnus par les parties contractantes comme des documents expressément contractuels.

ARTICLE 3 – Durée du marché - Délai et condition d'exécution

Durée du marché

Le présent marché est conclu pour une durée d'un an renouvelable une fois, à compter de la date de début d'exécution du marché soit à la prochaine rentrée scolaire en septembre 2020 (date qui sera postérieure à la date de notification).

Le renouvellement annuel du marché s'effectuera de façon expresse, par voie de courrier, un mois avant l'expiration du délai d'un an.

La commune peut, à chaque anniversaire, ne pas reconduire le marché pour quelque raison que ce soit. Elle devra en informer le prestataire au moins 3 mois avant la date anniversaire du marché par courrier en recommandé avec accusé de réception.

Délai et conditions d'exécution

Les prestations faisant l'objet du présent marché seront engagées par bons de commande mensuels. Elles devront être exécutées journalièrement. Dans le but de sérier plus parfaitement la commande engagée il sera émis, pour la même période, des bons de commande complémentaires.

Ces documents contractuels complèteront la commande initiale.

Les prestations livrées seront exécutées et livrées conformément aux dispositions quantitatives, qualitatives sur les sites concernés et en adéquation avec les dispositions techniques décrites au B du présent Cahier des Clauses Administratives et Techniques Particulières.

ARTICLE 4 – Garantie - Assurance**Garantie**

Le prestataire de service s'engage à garantir la fabrication et la livraison des repas, conformément à la réglementation sanitaire et dans les conditions décrites dans le présent marché.

Le titulaire est responsable de son personnel en toutes circonstances et pour quelque cause que ce soit. Il est responsable des accidents survenus par le fait de son personnel, des dégâts produits à l'occasion de la livraison des prestations, ainsi que des vols qui pourraient être commis par ses préposés.

Assurance

Le titulaire fait son affaire de tous les risques et litiges pouvant survenir du fait de son exploitation. La responsabilité de la Commune de Belgentier ne peut être recherchée à ce titre. Le titulaire s'engage à souscrire toutes les assurances nécessaires pour couvrir de manière suffisante, la responsabilité qu'il peut encourir soit de son fait, soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres à l'occasion des actes de toute nature accomplis dans l'exercice de son activité ou de celle de ses préposés, cette attestation sera à fournir à la Commune de Belgentier.

Le titulaire est assuré de manière à couvrir notamment la responsabilité qu'il peut encourir en cas d'intoxication alimentaire ou d'empoisonnement pouvant survenir du fait de son exploitation. Le montant des garanties pour couvrir ces risques ne peut être inférieur aux limites usuellement offertes sur le marché français de l'Assurance.

Le titulaire doit prendre toute disposition pour qu'il n'y ait pas interruption du service.

Le titulaire s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes et à justifier de la régularité de sa situation à toute demande de la Commune de Belgentier par la présentation des polices ou quittances correspondantes.

ARTICLE 5 – Modalités de détermination des prix**1. Répartition des paiements**

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation, ainsi que les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, à l'assurance, au stockage, au transport jusqu'aux lieux de livraisons charge leur étant imposée de vérifier les produits livrés précédemment, conformément aux dispositions au B du cahier de clauses administratives et techniques particulières

Le marché est traité à prix unitaires. Les prix unitaires du bordereau des prix seront appliqués aux quantités réellement exécutées.

Il sera fait application des taxes en vigueur au moment de l'établissement de la facturation.

Le prix unitaire des repas sera décomposé en :

- Le coût des denrées alimentaires,
- Le coût de la fabrication des repas et frais d'exploitation
- Le coût du conditionnement, du transport et distribution
- Le coût de la rémunération.

Au regard du nombre d'élèves scolarisés qui peut varier d'une année sur l'autre, le pouvoir adjudicateur ne peut s'engager sur un nombre ferme de repas à réaliser.

Pour établir son offre, l'entrepreneur tiendra compte d'une possibilité journalière :

- pour la période scolaire de 115 (CENT QUINZE) à 175 (CENT SOIXANTE QUINZE) repas.
 - pour la période des vacances (ALSH) en juillet de 30 (TRENTE) à 50 (CINQUANTE) et pour les vacances de la Toussaint, de février et de Pâques de 20 (VINGT) à 30 (TRENTE)
- Aucune réclamation du titulaire ne sera acceptée au regard d'un nombre inférieur ou supérieur de repas à confectionner.

Les prestations faisant l'objet du marché sont réglées selon les nombres effectifs de repas commandés sur lequel seront appliqués les prix unitaires figurant dans l'acte d'engagement.

2. Prix de règlement

Les prix unitaires figurant au bordereau des prix sont établis aux conditions économiques du mois précédant la date limite de remise des Offres.

Modalités de variation des prix

Les prix unitaires repas/jour, seront fermes la première année, et révisés à chaque renouvellement annuel expresse, du marché.

La révision s'effectuera au regard de la formule ci-après définie

$$P = P_0 (0,15 + 0,85 \times I/I_0)$$

P : prix unitaire HT révisé

P₀ : prix unitaire HT en vigueur avant la révision

0,15 : donnée fixe

0,85 : donnée fixe

I : dernière valeur connue de l'indice mensuel du prix des repas dans un restaurant scolaire ou universitaire

I₀ : valeur du même indice à l'entrée en vigueur du contrat ou lors de la dernière révision ses clauses financières

Ces indices sont tirés du bulletin mensuel de la statistique diffusé par l'INSEE.

Au cas où le pourcentage de l'augmentation résultant de l'application de cette formule serait supérieur au pourcentage accordé pour l'encadrement des prix dans le secteur de cantines scolaires, l'augmentation serait limitée à l'encadrement des prix.

Dès le 15 juin, le prestataire devra faire connaître les tarifs à appliquer pour la rentrée scolaire suivante.

ARTICLE 6 - Mode de règlement

Le paiement s'effectuera mensuellement, au vu de la facture établie par le fournisseur, par mandat administratif, dans les délais et conditions prévus en matière de comptabilité publique, soit 30 jours suivant la réception de la facture.

Seules les quantités commandées seront payées.

Le prestataire devra faire apparaître sur la facture établie en 2 exemplaires :

- Le nombre de repas de chaque type de repas
- Le prix dû pour le mois, hors taxes
- Le taux et le montant de la TVA et d'autres taxes éventuellement applicables
- Le prix total TVA et toutes taxes comprises
- Le numéro de compte bancaire ou postal à créditer

ARTICLE 7 – Sous-traitance

Sans objet

ARTICLE 8 – Avance

Sans objet

ARTICLE 9 – Cautionnement

Sans objet

ARTICLE 10– Pénalités de retard

En cas de non respect des délais de livraison, inscrits à l'article 1 du B du présent cahier de clauses administratives et techniques particulières, et par dérogation aux dispositions inscrites au CCAG FCS, il sera appliqué au titulaire, sur simple constat du retard de la part du pouvoir adjudicateur, une pénalité journalière de 400 Euros TTC. L'application des pénalités s'effectuera le mois suivant.

En outre, dans le cas de non livraison dans les délais prescrits, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de se pourvoir, chez un fournisseur de son choix. La dépense supplémentaire éventuelle étant à la charge du soumissionnaire défaillant, la prestation non livrée ne sera pas payée, sans jugement ni mise en demeure, sur simple constat de défaillance et ce jusqu'à ce que celui-ci se soit conformé aux conditions qui lui sont imposées. De plus, il sera appliqué au prestataire défaillant une pénalité calculée conformément aux dispositions du CCAG.

Indépendamment des pénalités mentionnées ci-dessus, le marché peut être résilié aux torts exclusifs du prestataire, conformément à l'article 15 du A du présent cahier des clauses administratives et techniques particulières.

ARTICLE 11 – Dispositions applicables en cas de titulaires étrangers

En cas de litige, la loi française est seule applicable. Les tribunaux français sont seuls compétents. Les correspondances relatives au marché sont rédigées en Français.

ARTICLE 12 – Résiliation

Entraînent la résiliation, le non respect des dispositions du présent marché, dans les domaines suivants :

Non respect des clauses d'hygiène,

Non respect des délais de livraison

Non respect des menus

Le marché peut dans les conditions prévues au chapitre 6 du CCAG, être résilié aux torts du titulaire sans que celui-ci puisse prétendre à indemnité et, le cas échéant, avec exécution des prestations à ses frais et risques.

B - CLAUSES TECHNIQUES

ARTICLE 1 – Dispositions générales

Le titulaire assure la prestation dans les locaux habilités avec son matériel et ses véhicules. Il doit être agréé pour ce type de prestations, en liaison froide, par les services vétérinaires.

Le prestataire assurera la confection et la livraison des repas au self de l'école Les Tanneries :

- En période scolaire les lundis, mardis, jeudis et vendredis. Ils pourront être également livrés exceptionnellement les mercredis en fonction du calendrier scolaire. Le nombre pourra varier à la baisse en cas de grèves, de journées pédagogiques, de sorties ou de voyages scolaires.
- Pendant les vacances, les repas sont livrés au self pour L'ALSH du lundi au vendredi et concernent les vacances de février, d'avril, du mois de juillet et de la Toussaint.

ARTICLE 2 – Elaboration et compositions des menus

Le plateau repas de la journée pour la cantine devra comporter :

- Un hors d'œuvre (entrée froide ou chaude)
- un plat protidique (viande ou poisson)
- un plat d'accompagnement (légumes cuits, féculent, céréales)
- un fromage ou yaourt
- un dessert (pâtisserie, compote, dessert lacté ou fruit de saison...)
- du pain

Il sera en outre fourni tous les ingrédients nécessaires à l'accompagnement des repas (sel, poivre, moutarde, ketchup sans sucre, condiments...)

Un grammage spécifique sera confectionné pour les enfants et pour les adultes (de 1 à 4 repas par jour).

Pour L'ALSH qui fonctionne pendant les petites vacances scolaires et tout le mois de juillet le plateau repas de la journée devra comporter

- une entrée ou hors d'œuvre
- un plat protidique (viande ou poisson)
- un plat d'accompagnement (légume ou féculent)

- un fromage ou yaourt ou dessert (pâtisserie, compote, dessert lacté ou fruit de saison...)
- du pain

Il sera en outre fourni tous les ingrédients nécessaires à l'accompagnement des repas (sel, poivre, moutarde, ketchup sans sucre, condiments...)

Un grammage différent sera confectionné pour les adultes (entre 5 et 6 repas par jour).

Les menus devront satisfaire à des exigences d'apport énergétiques et d'équilibre nutritionnel en rapport avec l'âge des enfants.

Les denrées alimentaires utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la législation en vigueur. Le titulaire du marché devra en permanence se conformer à la législation en vigueur et s'adapter à la législation à venir.

A titre d'information, il devra notamment respecter :

- L'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant,
- L'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant,
- La circulaire n° 2001-118 du 28 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments,
- Les réglementations en vigueur actuelles ou futures édictées par l'Union Européenne sur la traçabilité des produits alimentaires, les OGM, viandes, fromages, etc...
- Les réglementations en vigueur actuelles ou futures concernant les allergies.
- Les réglementations en vigueur actuelles ou futures concernant la qualité et l'équilibre nutritionnel des repas.
- Les réglementations en vigueur actuelles ou futures concernant le contrôle sanitaire des aliments
- La recommandation du GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition) relative à la nutrition (mise à jour au 2 août 2013)
- Et tous les textes réglementaires applicables aux denrées alimentaires utilisables en restauration collective

Liste non exhaustive

Les quantités devront être conformes à la recommandation relative à la nutrition n°J5-07, rédigée par le GEMRCN.

Les menus seront proposés à la collectivité au plus tard le 5 du mois précédent pour le mois suivant. Ils seront affichés à l'entrée des établissements scolaires dans les panneaux d'informations prévus à cet effet.

Les menus seront contrôlés par un diététicien du prestataire.

Les préparations culinaires devront être simples, soignées, variées et tendre à approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale. Tout devra être fait pour éviter la monotonie alimentaire.

Les cuissons devront être effectuées avec le plus grand soin. Les viandes grillées ou rôties devront être cuites à point. C'est-à-dire ni trop saignantes ni trop cuites.
Les hors d'œuvres, potages et légumes seront élaborés à partir de produits frais.

ARTICLE 3 – Achats, approvisionnement et qualité des denrées

Le choix des denrées retenues pour les préparations culinaires doit tenir compte du marché des produits frais, et des observations formulées lors du déroulement des commissions des repas scolaires avec la Commune de Belgentier.

Le prestataire s'efforcera d'introduire dans la composition des repas les produits issus de l'agriculture raisonnée, biologique ou labellisée.

L'approvisionnement en denrées prend en compte l'aspect nutritionnel des aliments, transformés ou non, particulièrement en ce qui concerne les divers types de lipides, glucides, protides. Il est effectué suivant les prescriptions qualitatives et quantitatives et les règles d'hygiène concernant les denrées alimentaires, notamment celles qui sont relatives à la durée du stockage. Le prestataire devra pouvoir justifier à tout moment de la traçabilité des denrées employées.

Le prestataire est responsable des éventuelles intoxications qui pourraient résulter de la qualité des denrées fournies et de leurs conditions de transport.

Les viandes servant à la préparation de repas devront être issues de productions de qualité. La viande bovine sera de race d'origine française (traçabilité totale grâce au fournisseur). Aucun produit à base de viande hachée dont la traçabilité est hypothétique ne sera utilisé.

Les fruits et légumes seront au maximum frais et de saison.

Aucun produit étiqueté OGM ne sera utilisé, quel que soit le pourcentage.

A exclure des menus : les abats (langue, foie, tripes ...)

Le prestataire s'approvisionnera de préférence et le plus souvent possible chez les producteurs locaux.

ARTICLE 4 – Préparation des repas

La cuisine centrale, point de départ de la fabrication, devra être agréée par les Services Vétérinaires et être titulaire d'une marque de salubrité telle que l'estampille communautaire ou l'estampille nationale selon la réglementation en vigueur

Les préparations conservées par le froid doivent satisfaire aux critères microbiologiques fixés pour les plats cuisinés et respecter les températures maximales de conservation des denrées alimentaires.

Les responsables de la cuisine centrale devront procéder à des contrôles réguliers, veiller à ce que des procédures écrites de sécurité soient mises en œuvre et à ce que les principes du système dit H.A.C.C.P. – en particulier- soient respectés.

ARTICLE 5 – Conditionnement des repas

La préparation et le conditionnement devront être effectués de façon continue.

Le conditionnement pour les repas enfants devra prendre en compte les contraintes de la Collectivité notamment pour éviter trop de préparations sur site au personnel communal de service (exemple : pré-découpage des aliments comme les fruits, livraison de portions individuelles etc...)

Le conditionnement, des adultes se fera individuellement.

Les matériaux de conditionnement devront répondre aux normes alimentaires.

Livraison de plats surgelé à proscrire (les fours ne nous permettent pas la remise en température dans l'heure)

Livraison uniquement en bacs gastro maximum de 25 convives.

Pour information, il est à noter que les fours de remise en température existants n'accueillent que des bacs gastro.

ARTICLE 6 – Les commandes

Le nombre des repas produits et livrés pour la cantine scolaire est arrêté à partir des commandes établies par la Commune de Belgentier, sur la base d'une précommande une semaine à l'avance au plus tard le jeudi matin à 10 heures. La Commune pourra la modifier le matin avant 10 heures.

ARTICLE 7 - Les livraisons

La livraison sera effectuée le jour même de consommation dans un véhicule frigorifique.

Elles doivent avoir lieu tous les jours ouvrables scolaires entre 8h30 et 9heures.

Le prestataire en présence d'un agent communal prendra soin de noter la température des denrées relevée au moment de la livraison sur un registre qui restera sur le lieu de stockage et sur le bon de livraison.

Le personnel de livraison doit être particulièrement sélectionné pour ce service. Compte tenu de la vulnérabilité de la clientèle servie et de l'entrée dans son domicile, le titulaire doit faire son affaire de la bonne moralité de son personnel.

Le personnel de livraison n'est investi d'aucune mission d'exécution technique de déconditionnement, préparation, transformation des denrées et plats, ou de service des repas, dans les locaux du réfectoire scolaire. Dans le cas où les denrées livrées deviendraient impropres à la consommation du fait d'une panne des installations frigorifiques du réfectoire scolaire, le prestataire s'engage à fournir dans la mesure du possible une prestation minimum de remplacement pouvant selon le cas être constituée de denrées froides.

La qualité de la livraison dépend de la température, de la qualité des emballages et pourra être contrôlée par des analyses.

ARTICLE 8 – Vérification et contrôles

La Mairie de Belgentier peut, à tout moment, et sans en référer préalablement au titulaire, procéder, chez le titulaire, à tous les contrôles qu'elle jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- de salubrité (denrées, matériels, locaux, personnels),
- nutritionnels et gastronomiques,
- quantitatifs (grammages, nombre de repas livrés)
- qualitatifs, par rapport notamment aux produits commandés.

La personne responsable peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement au titulaire, et notamment à :

- La Direction Départementale des Services Vétérinaires,
- La Direction Départementale de la Concurrence et de la Consommation et de la Répression des Fraudes,
- La Direction Départementale de l'Action Sanitaires et Sociales.

Ces interventions ne font évidemment pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

Contrôle de la température

Le contrôle de la température devra être effectué quotidiennement par un représentant de la commune en présence du livreur, au niveau du camion, et au niveau du produit livré lui-même.

Toute non-conformité de la température relevée avec celle prescrite réglementairement entraînera le refus de la livraison.

Contrôle des emballages

Les emballages et les conditionnements devront être propres et ne présenter aucun défaut d'isolation.

Contrôles bactériologiques

La Commune pourra effectuer à tout moment des contrôles sur le nombre et la qualité des repas.

L'état hygiénique et sanitaire et les mesures de sécurité prises par le prestataire.

Le prestataire s'engagera à accepter tout prélèvement d'aliments dans le but d'analyses sous responsabilité de la Commune.

Le prestataire sera tenu de conserver au froid pendant cinq jours au moins, un échantillon de chacun des plats préparés. En cas de toxi-infections alimentaires, ces échantillons seront remis pour être analysés au service officiel de contrôle.

Le prestataire s'engagera à accepter tout audit de la part de la Commune.

Le prestataire fera effectuer par un laboratoire agréé, une fois par mois au minimum, des analyses bactériologiques sur des repas témoins. Les frais seront à sa charge. Les résultats d'analyse seront communiqués à la commune et devront être archivés par le prestataire.

ARTICLE 8 – La formation du personnel communal

Un support sur fiche sera fourni afin d'aider au maximum les personnes chargées d'assurer la remise en température.

Avant le début de la collaboration, une formation concernant les opérations de stockage, de remise en température et de distribution des repas, ainsi que sur les procédures en matière d'hygiène et de salubrité à respecter dans la cantine sera assurée par le prestataire auprès du personnel afin de lui faciliter la tâche.

Par ailleurs, le prestataire pourra assurer pendant toute la durée du marché un rôle de conseil technique auprès du personnel.

ARTICLE 9 – Assurances

Le titulaire fait son affaire de tous les risques et litiges pouvant survenir du fait de son exploitation. La responsabilité de la Mairie de Belgentier ne peut être recherchée à ce titre.

Le titulaire s'engage à souscrire toutes les assurances nécessaires pour couvrir de manière suffisantes, cette attestation sera à fournir au service de la Mairie de Belgentier, la responsabilité qu'il peut encourir soit de son fait, soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres à l'occasion des actes de toute nature accomplis dans l'exercice de son activité ou de celle de ses préposés.

Le titulaire est assuré de manière à couvrir notamment la responsabilité qu'il peut encourir en cas d'intoxication alimentaire ou d'empoisonnement pouvant survenir du fait de son exploitation. Le montant des garanties pour couvrir ces risques ne peut être inférieur aux limites usuellement offertes sur le marché français de l'Assurance.

Le titulaire doit prendre toute disposition pour qu'il n'y ait pas interruption du service.

Le titulaire s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes et à justifier de la régularité de sa situation à toute demande de la Mairie de Belgentier par la présentation des polices ou quittances correspondantes.

Le prestataire
« Lu et Accepté »

Belgentier, le
Le pouvoir adjudicateur