

SYNDICAT INTERCOMMUNAL DE REGROUPEMENT PEDAGOGIQUE

BOULLAY-MIVOYE, BOULLAY-THIERRY, PUISEUX

7 Place du Château 28210 le BOULLAY-THIERRY

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE
AU RESTAURANT DU GROUPE SCOLAIRE DU BOULLAY-
THIERRY**

Désignation de l'acheteur :

SYNDICAT INTERCOMMUNAL DE REGROUPEMENT PEDAGOGIQUE

BOULLAY-MIVOYE, BOULLAY-THIERRY, PUISEUX

7 Place du Château 28210 le BOULLAY-THIERRY

Signataire du marché public :

Mr le Président du SIRP

Cahier des Clauses Particulières

(C.C.P)

Accord-cadre à bons de commande

SOMMAIRE

Article 1 - Dispositions générales du contrat	3
1.1 - Objet du contrat	3
1.2 - Mode de consultation.....	3
1.3 - Décomposition du contrat	3
1.4 - Forme du contrat.....	3
1.5 – Conditions d’attribution des bons de commande	3
1.6 - Désignation de sous-traitants en cours de marché	3
1.7 - Réalisation de prestations similaires.....	4
1.8 - Modification du contrat (clauses de réexamen)	4
Article 2 : Durée du marché	4
Article 3 : Documents contractuels	4
3.1 - Les pièces particulières	5
3.2 - Pièces générales	5
Article 4 - Protection des données à caractère personnel	5
Article 5 : Contenu de la prestation	5
5.1 – Engagements du titulaire	5
5.2 - Engagements du syndicat.....	6
5.3 - Modalités d’exécution	6
5.4 - Dispositions juridiques et normes auxquelles est soumis le titulaire.....	9
5.5 - Conditions de livraison des repas	9
5.6 - Développement durable : <u>Mode d’approvisionnement et qualité des denrées</u>	10
Article 6 : Opérations de vérification.....	10
6.1 - Contrôle des opérations de livraison.....	11
6.2 - Vérifications des spécifications contractuelles	11
Article 7 : Prix – modalités de règlement.....	12
7.1 - Caractéristiques des prix pratiqués.....	12
7.2- Périodicité des paiements.....	12
7.3 - Présentation des demandes de paiement.....	13
7.4 - Intérêts moratoires	13
Article 8 : Modalités de variation de prix.....	14
Article 9 : Avance	14
Article 10 : Pénalités	15
10-1-Pénalités de retard.....	15
10-2-Pénalités diverses.....	15
Article 11 : Assistance, conseil et formation.....	15
Article 12 – Assurances	15
Article 13 - Résiliation	16
Article 14 - Litiges et différends.....	16
Article 15 – Dérogations	16

Article 1 - Dispositions générales

1.1 - Objet du contrat

Les stipulations du présent Cahier des Clauses Particulières (C.C.P.) concernent la fourniture et la livraison de repas en liaison froide au restaurant du groupe scolaire du BOULLAY-THIERRY 28210

Cet accord-cadre fixe toutes les conditions d'exécution des prestations, il est exécuté au fur et à mesure de l'émission de bons de commande émis par le pouvoir adjudicateur.

1.2 - Mode de consultation

Le marché est passé en procédure adaptée en application des articles L2123-1 2° et R21231 3° du Code de la commande publique.

1.3 - Décomposition du contrat

Il n'est pas prévu de décomposition en lots.

L'accord-cadre est attribué à un seul opérateur économique.

1.4 - Forme du contrat

Les prestations donnent lieu à un accord-cadre à bons de commande sans montant minimum et avec un montant maximum de 50 000 € HT/an, en application des articles L2125-1 1°, R. 2162-1 à R. 2162-6, R. 2162-13 et R. 2162-14 du Code de la commande publique. Elles donneront lieu à l'émission de bons de commande.

1.5 – Conditions d'attribution des bons de commande

Les prestations à réaliser seront définies au fur et à mesure des besoins au moyen de bons de commande qui comporteront les mentions suivantes :

- nom et adresse du titulaire,
- numéro et date de l'accord-cadre,
- numéro et date du bon de commande,
- adresse de livraison,
- adresse de facturation,
- désignation des prestations,
 - nombre de repas enfant
 - nombre de repas enfants sans porc ou avec autre spécificité
 - nombre de repas adulte

- délais maximum de livraison,

Les commandes seront transmises par mail la veille avant 10h, et le vendredi pour le lundi.

1.6 - Désignation de sous-traitants en cours de marché

Le titulaire est habilité à sous-traiter l'exécution de certaines parties de l'accord-cadre, provoquant obligatoirement le paiement direct de celui-ci pour des prestations supérieures à 600 € TTC.

L'entreprise sous-traitante devra obligatoirement être acceptée et ses conditions de paiement agréées par le pouvoir adjudicateur.

L'acceptation de l'agrément d'un sous-traitant ainsi que les conditions de paiement correspondantes sont possibles en cours de marché selon les modalités définies aux articles R2193-3 et R2193-4 du Code de la commande publique et à l'article 3.6 du CCAG FCS.

Pour chaque sous-traitant présenté pendant l'exécution de l'accord-cadre, le titulaire devra joindre, en sus du projet d'acte spécial ou de l'avenant :

- une déclaration du sous-traitant concerné indiquant qu'il ne tombe pas sous le coup de l'interdiction découlant de l'article R2143-6 et suivants du Code de la commande publique ;
- une attestation sur l'honneur du sous-traitant indiquant qu'il n'a pas fait l'objet au cours des cinq dernières années, d'une condamnation inscrite au bulletin N°2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L.8221-1, L.8221-3, L.8221-5, L.8251-1, L.8231-1 et L.8241-1 du code du travail.

Toute sous-traitance occulte pourra être sanctionnée par la résiliation de l'accord-cadre aux frais et risques de l'entreprise titulaire de l'accord-cadre (article 32.1 du CCAG FCS).

1.7 - Réalisation de prestations similaires

Le pouvoir adjudicateur pourra confier au titulaire de l'accord-cadre, en application des Articles L. 2122-1 et R. 2122-7 du Code de la commande publique, un ou plusieurs nouveaux accords-cadres ayant pour objet la réalisation de prestations similaires.

La durée pendant laquelle un nouvel accord-cadre pourra être conclu ne peut dépasser 3 ans à compter de la notification du présent accord-cadre.

1.8 - Modification du contrat (clauses de réexamen)

L'accord-cadre prévoit que le contrat puisse être modifié, conformément à l'article R2194-1 du Code de la commande publique et suivants, après transmission des justificatifs par le titulaire et sans qu'il soit nécessaire de l'acter par un acte modificatif (avenant) dans les cas suivants :

- Changement de dénomination sociale de l'entreprise, changement d'adresse et de coordonnées et/ou de RIB de l'entreprise.
- Disparition d'indices avec ou sans indice de substitution. Un nouvel indice sera proposé au titulaire qui devra le valider par écrit.

Article 2 : Durée du marché

Le présent accord-cadre est conclu pour une durée d'un an à compter du **1^{er} septembre 2021**.

L'accord-cadre est reconductible de manière tacite 2 fois, pour une période de 1 an, sans que sa durée totale ne puisse excéder le 31/08/2024.

La **durée maximale du marché est de 3 ans**.

Le titulaire de l'accord-cadre ne peut pas refuser la reconduction selon les dispositions de l'article R2112-4 du Code de la commande publique.

Si le montant maximum des commandes est atteint (ou qu'il n'est plus possible d'effectuer des commandes, le montant restant à engager sur l'accord-cadre étant trop faible) avant la fin de la durée de validité de l'accord-cadre ou de l'une de ses reconductions, le Pouvoir adjudicateur pourra, le cas échéant, notifier au titulaire concerné, une reconduction anticipée de l'accord-cadre.

Le délai d'exécution des prestations sera fixé dans chaque bon de commande.

Article 3 : Documents contractuels

Par dérogation à l'article 4.1 du CCAG FCS, les pièces constitutives du marché sont les suivantes et, en cas de contradiction entre leurs stipulations, prévalent dans cet ordre de priorité ci-après :

3.1 - Les pièces particulières

- L'acte d'engagement et ses annexes dont le bordereau de prix unitaire (BPU) ;
- Le présent Cahier des Clauses Particulières (CCP) dont l'exemplaire conservé par le pouvoir adjudicateur fait seul foi et ses éventuelles annexes ;
- Les actes spéciaux de sous-traitance et leurs avenants, postérieurs à la notification du marché ;
- Le mémoire technique du titulaire remis à l'appui de son offre.

3.2 - Pièces générales

- Cahier des Clauses Administratives Générales (C.C.A.G.) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et services (approuvé par l'arrêté du 19 janvier 2009),
- Toutes les spécifications techniques en vigueur contenues dans les lois, décrets, arrêtés, règlements et circulaires applicables aux prestations faisant l'objet de l'accord-cadre et les décisions du Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCM)

Est réputée non écrite toute mention figurant dans les documents établis par le titulaire qui serait contraire aux clauses de l'acte d'engagement et ses annexes, du CCP ou du CCAG FCS.

Article 4 - Protection des données à caractère personnel

Chaque partie au contrat est tenue au respect des règles relatives à la protection des données à caractère personnel auxquelles elle a accès pour les besoins de l'exécution du contrat. Ces règles sont issues du Règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 applicable à compter du 25 mai 2018 désigné « le règlement européen sur la protection des données ».

Article 5 : Contenu de la prestation

5.1 – Engagements du titulaire

Le titulaire s'engage à fabriquer et à fournir au restaurant du groupe scolaire du BOULLAY-THIERRY les repas du midi les lundis, mardis, jeudis et vendredis durant les semaines scolaires, destinés exclusivement :

- aux enfants des écoles maternelle et élémentaire inscrits au restaurant scolaire.
- aux enseignants et/ou au personnel assurant le service et la surveillance
- au personnel municipal et, ponctuellement, aux élus

Le titulaire assure ses prestations quatre fois par semaine, durant toute la durée du marché.

Le nombre de repas à servir pour la durée du marché est évalué à environ **15.000 repas par an.**

Service Minimum :

Le titulaire s'engage, pendant la durée du marché, à assurer la continuité du service. En cas de motif exceptionnel qui lui est imputable, il est tenu d'en informer la commune et d'assurer un service minimum de type repas froid.

Le titulaire indiquera les mesures mises en place pour assurer la continuité du service.

Repas de secours – continuité de service

Le titulaire s'engage à fournir des repas de secours. Ils seront composés de conserves variées en quantité suffisante pour nourrir l'ensemble des occupants du site. Un suivi de contrôle des dates de consommation sera effectué par le titulaire ainsi que l'état du stock.

La facturation des repas de secours sera identique à la facturation des repas de la tranche d'âge concernée.

Le titulaire s'engage à réapprovisionner ce stock à la demande du responsable du site.

Le titulaire assure :

- L'élaboration des menus,
 - La fabrication des repas classiques et festifs, en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies par les textes réglementaires en vigueur
 - La fourniture de condiments (sel ou poivre) en conditionnement collectif, ainsi que l'assaisonnement des crudités.
 - La fourniture du pain
 - Le conditionnement des plats cuisinés et des préparations froides,
 - Le transport des repas sur le site prévu dans le marché et leur livraison, Il devra déposer les barquettes dans le réfrigérateur adéquat (entrée – plat – dessert) et remporter les cagettes le jour même.
 - En cas de besoin et notamment en cas de panne du matériel de la commune, l'installation, la fourniture et l'entretien technique de réfrigérateurs et de fours adaptés à la liaison froide
 - Le respect du contrôle d'hygiène, notamment la réalisation à ses frais des contrôles micro-biologiques prévus par la réglementation en vigueur,
- Le titulaire s'engage à mettre en place une méthode de maîtrise basée sur la prévention des problèmes de type H.A.C.C.P. (analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise).

5.2 - Engagements du syndicat

Le syndicat s'engage auprès du titulaire à :

- Indiquer les périodes d'ouverture et les modalités de fonctionnement du restaurant scolaire,
- Préciser le nombre et la catégorie de repas à livrer, avant 10 heures la veille du repas,
- Fournir les serviettes de table,
- Pourvoir à la vaisselle, aux couverts, ainsi qu'aux verres,
- Fournir l'eau,
- Assurer la distribution des repas aux enfants,
- Suivre les procédures de stockage et l'utilisation des plats cuisinés figurant sur les emballages,
- Assurer l'entretien ménager des locaux et du matériel
- Assurer l'entière responsabilité de l'organisation du service et la surveillance des enfants pendant les repas.

5.3 - Modalités d'exécution

5.3.1 Commission des menus

L'acheteur pourra constituer une commission des menus dont l'objectif sera d'examiner et valider les menus pour les huit semaines à venir. La commission pourra demander la modification des menus lors de ses réunions (sans remettre en cause l'équilibre des repas).

Le titulaire s'engage à présenter à la commission une prévision des menus établis conformément aux spécifications du G.E.M.R.C.N. et des différents textes en vigueur.

Le titulaire mettra à la disposition de la commission des menus, un(e) diététicien(ne) chargé(e) de l'assister et de la conseiller. Le titulaire s'engage à respecter le plan alimentaire et les menus arrêtés par la commission, ainsi que les prescriptions qualitatives et quantitatives. Il fournira mensuellement les feuilles de menus destinées à la mise en ligne sur le site internet des communes et à l'affichage.

5.3.2 Composition des menus

Il s'agit de menus uniques à cinq composantes, à savoir :

- Une entrée,
- Un plat protidique principal,
- Un plat d'accompagnement,
- Un fromage ou un laitage,
- Un dessert.

L'entrée devra prévoir au moins 2 crudités par semaine et 1 potage en période hivernale.

Le titulaire indiquera sa procédure de remise en température pour le potage.

Le plat protidique principal devra être au moins trois fois par semaine un plat entier non reconstitué. Il devra être composé chaque semaine d'au moins une viande rouge, une viande blanche et d'un poisson. Les produits panés, viandes ou poissons, seront présentés au maximum une fois par semaine. Le plat d'accompagnement sera au maximum deux fois par semaine des féculents. Le laitage devra être constitué d'un produit type yaourt, petit suisse, fromage blanc ou fromage. De plus, le dessert devra être au moins deux fois par semaine des fruits crus, en respectant la saisonnalité.

5.3.3 Repas spécifiques

• Repas à thèmes

Le titulaire devra fournir au moins une fois sur huit semaines, un repas à thème. De même, il devra fournir un repas festif pour Noël.

• Pique-niques

Il pourra être demandé au titulaire de fournir des paniers pique-nique, qui viendront remplacer le repas, à la demande de la collectivité.

Ceux-ci s'entendent comme faisant partie intégrante de la prestation et ne sauraient faire l'objet d'une facturation supplémentaire.

La demande sera effectuée au minimum une semaine avant.

Le pique-nique sera composé de :

- ✓ 1 sandwich ou une salade composée contenant un élément protidique
- ✓ 1 petit paquet de Chips
- ✓ 1 fruit adapté (sans préparation) ou une compote
- ✓ 1 gâteau

Les pique-niques sont conditionnés dans des emballages adéquats.

Un choix sera proposé au moment de la commande.

• Repas de substitution

Des repas de substitution sans porc devront pouvoir être servis à la demande de la Collectivité. Ces plats seront constitués de produits équivalents de même valeur sur le plan nutritionnel et gustatif.

Il proposera également des menus spécifiques liés aux intolérances à l'œuf et au poisson. Il joindra dans son mémoire ses propositions concernant les allergies complexes et graves.

De plus, les repas spécifiques doivent être parfaitement identifiés sur les contenants ; à cet effet, des codes couleurs ou tout autre signe distinctif pourront être utilisés par le prestataire. Le tarif appliqué à ces repas sera identique à celui proposé pour un repas classique. Le titulaire s'engage à ne pas présenter deux fois de suite le même repas alternatif

5.3.4 Repas végétarien

En application de la loi « EGALIM » du 30 octobre 2018, le titulaire devra intégrer dans ses menus un repas végétarien par semaine (jour fixe à proscrire).

Le titulaire s'engage à ce que ce menu soit en adéquation avec le public concerné.

5.3.5 Produits « BIO », durables et de qualité

Les menus comprendront **chaque semaine 4 composants bio**, répartis sur la semaine.

A partir du 1/01/2022, le prestataire suivra les prescriptions de la loi EGALIM qui impose de proposer 50% de produits durables et de qualité, comprenant au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique. Cf. §5.6

5.3.6 Denrées employées

Le titulaire indiquera la part de ses approvisionnements réalisés en circuits courts.

Traçabilité

Le titulaire est responsable et garant de la traçabilité des denrées dont il s'approvisionne. Il doit être en mesure de donner toute information utile concernant la traçabilité des différents composants des produits ainsi que celle relative aux opérations de transformation des denrées utilisées, à chaque étape de cette transformation.

Crudité :

Les crudités seront élaborées à partir de produits frais. Les crudités de quatrième gamme seront proscrites, à l'exception de la salade verte qui devra être livrée prête à l'emploi. Les crudités seront de saison.

Charcuterie :

Le jambon sera de qualité supérieure sans couenne avec un maximum de 5 % de matière grasse.

Viande :

Les viandes panées comporteront un maximum de 30% de panure.

Traçabilité des viandes :

Le titulaire présentera dans son mémoire les éléments mis en place pour garantir au syndicat la traçabilité complète des viandes bovines servies aux consommateurs. Le titulaire précisera également son mode d'information au client sur l'origine de la viande bovine.

Poisson :

Le poisson devra être frais ou surgelé pleine mer garanti « sans arêtes » et plein filet.

Les poissons panés comporteront un maximum de 30% de panure.
Les produits panés à base de poisson de moins de 70% de poisson, type beignet, sont exclus des menus.

Dessert :

Le titulaire indiquera les types de glaces proposés dans les menus.

Les fruits seront de saison.

La confiture n'est pas considérée comme un dessert.

Le pouvoir adjudicateur demande au titulaire d'exclure les denrées alimentaires et les ingrédients étiquetés avec présence d'O.G.M.

5.3.7 Conditionnement des repas

Les plats chauds sont conditionnés dans des contenants aux dimensions gastronomes permettant de s'adapter aux matériels de remise en température fonctionnant à air pulsé. Le conditionnement des aliments doit permettre un service en table de huit enfants.

Les hors d'œuvres et plats froids sont conditionnés dans des contenants permettant l'individualisation des portions par le personnel.

Les pétitionnaires informeront de l'état de leurs recherches pour respecter, au plus tard au 1/01/2025, l'interdiction des contenants plastiques à usage unique.

5.3.8 Transport des repas

Le transport des repas est effectué dans les véhicules réfrigérés du titulaire afin de maintenir les produits à une température de + 3°C.

Pour être transportés, les repas doivent être placés dans des contenants spécifiques pour assurer leur protection et leur conservation.

5.4 - Dispositions juridiques et normes auxquelles est soumis le titulaire

Le titulaire du marché, lors de l'élaboration, la fabrication et la livraison des repas doit respecter l'ensemble des textes en vigueur, et toute nouvelle réglementation applicable à ce type de marché et au type de produit en cause.

5.5 - Conditions de livraison des repas

Les prestations doivent être livrées au point de livraison indiqué dans le présent marché, à savoir au restaurant scolaire de la commune du BOULLAY-THIERRY.

Les livraisons au restaurant scolaire de la commune se feront tous les jours le matin entre 7 H 00 et 8 H 30.

Les fournitures livrées par le titulaire devront être accompagnées d'un bulletin de livraison.

Ce bulletin dressé distinctement pour chaque prestation devra comporter :

- La date de fabrication et conditionnement,
- La référence à la commande,
- L'identification du titulaire,
- L'identification et la traçabilité du produit,
- Les fiches produits permettant d'identifier la composition des plats (par rapport aux allergies)

Les produits alimentaires doivent être entrés dans les réfrigérateurs aux frais, risques et périls du fournisseur et par ses soins.

5.6 - Développement durable : mode d’approvisionnement et qualité des denrées

La collectivité inscrit son action dans les objectifs fixés par la loi du 30 octobre 2018 dite « Loi EGALIM ».

Le titulaire est tenu d’intégrer dès le 01/01/2022 dans les menus un taux global d’alimentation issu des critères qualité au moins égal à 50% dont au moins 20 % de produits issus de l’agriculture biologique (*article 24 n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l’équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous*).

S’agissant des **produits issus de l’agriculture biologique**, ils devront être conformes à la réglementation communautaire (règlement (CE) n° 834/2007 modifié du Conseil et ses règlements d’application) et française en vigueur et seront donc de marque AB de certification ou porteront le logo européen “agriculture biologique”.

Les produits comptés comme produits de qualité:

Outre les produits issus de l’agriculture biologique, les signes de qualité sont notamment énumérés à l’article R.230-30-3 du code rural et de la pêche maritime :

- Le Label Rouge ;
- L’Appellation d’Origine 5AOC ou AOP) ;
- L’Indication Géographique (IGP) ;
- La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) ;
- La mention “ issu d’une exploitation de haute valeur environnementale” (HVE) ;
- La mention “ fermier ” ou “ produit de la ferme ” ou “ produit à la ferme”, pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production.
- La mention “ montagne ” ou “ produit de montagne”
- Les produits issus de la démarche CCP (Certificat de conformité de produit)
- L’écocertification Pêche Durable
- Le logo Région Ultrapériphérique

Par ailleurs, le titulaire s’attachera à réduire le nombre d’intermédiaires dans ses approvisionnements et à privilégier davantage, au cours du marché, l’approvisionnement direct.

Article 6 : Opérations de vérification

Les vérifications quantitatives et qualitatives sont effectuées lors de l’exécution de la prestation dans les conditions prévues aux articles 22 et 23 du CCAG FCS.

A l’issue des opérations de vérification, le pouvoir adjudicateur prendra sa décision dans les conditions prévues aux articles 24 et 25 du C.C.A.G.-F.C.S.

6.1 - Contrôle des opérations de livraison

L’agent habilité de la commune réceptionne les fournitures et délivre un récépissé au titulaire.

6.2 - Vérifications des spécifications contractuelles

La collectivité peut, à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous contrôles qu’elle juge nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et les modalités de leur exécution avec les clauses du marché, par les services de son choix.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications contractuelles (notamment quantités, valeur nutritionnelle et gastronomique, respect des menus et contrôles microbiologiques). En cas de contrôle négatif, une sanction est prévue à l'article 10 du présent C.C.P.

6.2.1 – Contrôle des prestations

Le responsable désigné par la collectivité - ou tout agent mandaté - s'assurera que la qualité des denrées et des produits livrés répond aux normes fixées par le cahier des clauses particulières et aux engagements souscrits par le titulaire dans le cadre de son mémoire technique.

Les contrôles quantitatifs pourront avoir lieu juste avant l'ouverture des barquettes et les contrôles qualitatifs à l'ouverture des barquettes.

Ces contrôles porteront sur :

- Le respect des menus annoncés ;
- Le respect des grammages ;
- La quantité de repas livrés par rapport à la quantité de repas commandés ;
- Le respect des dates limite de consommation ;
- L'état général des repas ;
- L'état des fruits (consommables ou non)

Dans ces conditions, à l'issue des contrôles :

- Soit les prestations sont admises,
- Soit les prestations sont refusées avec demande de changement ou remplacement immédiat. En cas de non-remplacement, les pénalités prévues dans le CCP sont appliquées.

De même pourront être vérifiées les conditions de livraison : état du véhicule et propreté corporelle du livreur, température ambiante de l'enceinte réfrigérée et températures des plats.

Par ailleurs, le prestataire doit pouvoir fournir à la collectivité, si elle le demande, les fiches techniques comportant les valeurs nutritionnelles pour 100g ou par portion des produits livrés. Le bon de livraison permettra de relier ces fiches techniques aux produits servis.

Les valeurs nutritionnelles demandées sont :

Pour tous les produits : les teneurs en protéines et lipides exprimées par portion servie ou pour 100g de produit ;

Pour les produits laitiers frais ou les fromages : les teneurs en calcium exprimées par portion ou pour 100g de produit.

6.2.2 – Mesure d'hygiène et de sécurité

- Contrôles microbiologiques

Les contrôles microbiologiques dans l'unité de production des repas fabriqués et livrés au pouvoir adjudicateur sont à la charge du prestataire.

Ils sont assurés par un laboratoire indépendant dûment agréé. Les coordonnées sont communiquées au pouvoir adjudicateur, dès le premier jour du marché.

En cas de doute sur la qualité d'un plat ou d'un produit, le pouvoir adjudicateur peut imposer un contrôle microbiologique supplémentaire.

Le prestataire s'engage à conserver dans des locaux appropriés et pendant 5 jours au moins, un exemplaire complet de chaque préparation ou produit composant le repas destiné à chaque catégorie de consommateurs du pouvoir adjudicateur.

- Information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO)

Dans le cadre de la réglementation « INCO », il est demandé de manière journalière, et ce, avant 10 h, les informations concernant la présence d'allergènes dans les repas fournis et/ou livrés. Il en sera de même pour la déclaration nutritionnelle rendue obligatoire depuis le 13/12/2016.

Ces informations devront également être transmises lors de chaque commission-menu. Cette règle s'applique tant aux denrées préemballées (mention intégrée à l'étiquetage) que pour les denrées non préemballées.

- Approvisionnements

Afin de s'assurer du respect des préconisations du présent CCP en matière de produits issus de critères qualité, issus de l'agriculture biologique ou de l'approvisionnement direct, la collectivité pourra solliciter du titulaire la production d'attestations ou tout autre document permettant d'en attester.

À tout moment et sans préavis tous les produits et ingrédients peuvent être contrôlés par la commune.

- Visites de la cuisine centrale et des sites fournisseurs

La collectivité se réserve le droit d'inviter ses représentants ou tout expert mandaté par elle à se rendre inopinément chez le prestataire pour vérifier l'hygiène générale des locaux, la propreté du matériel utilisé, la tenue du personnel, la qualité des produits utilisés, les procédures de travail mises en oeuvre et notamment leur conformité au regard de la méthode HACCP.

Ces visites pourront avoir lieu également chez les fournisseurs dont la liste sera fournie à la demande de la collectivité.

Des représentants de la collectivité pourront effectuer une visite de la cuisine centrale à tout moment du contrat.

Article 7 : Prix – modalités de règlement

7.1 - Caractéristiques des prix pratiqués

Les prix du marché sont exprimés hors TVA.

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales ou autres, frappant obligatoirement les prestations, les frais afférents au conditionnement, au stockage, à l'emballage, à l'assurance et au transport jusqu'au lieu de livraison, des frais afférents à l'application de l'article 10.1.3 du CCAG/FCS, ainsi que toutes les autres dépenses nécessaires à l'exécution des prestations, les marges pour risque et les marges bénéficiaires.

Les prix de l'accord-cadre sont traités à prix unitaires, sur la base du bordereau des prix unitaires annexé à l'acte d'engagement et des quantités réellement exécutées.

Les prestations seront réglées par application des prix unitaires dont le libellé est donné dans le bordereau des prix aux quantités réellement exécutées.

7.2- Périodicité des paiements

Les comptes seront réglés mensuellement suivant les dispositions de l'article 8-1 du C.C.A.G.

Après service fait, le titulaire doit remettre en début de mois au syndicat, un état récapitulatif des opérations réalisées mensuellement.

La facture doit comporter :

- Les références du marché,
- La période d'exécution des prestations,
- Le nombre de repas livrés pour chaque type de convives chaque jour,
- Le prix unitaire de chaque type de repas hors taxes,
- La T.V.A. au taux en vigueur.

Le délai de mandatement est fixé à 30 jours maximum à compter de la réception de la facture.

7.3 - Présentation des demandes de paiement

Le dépôt, la transmission et la réception des factures électroniques sont effectués exclusivement sur le portail de facturation Chorus Pro, accessible à l'adresse électronique suivante : <https://chorus-pro.gouv.fr>. Lorsqu'une facture est transmise en dehors de ce portail, la personne publique peut la rejeter après avoir rappelé cette obligation à l'émetteur et l'avoir invité à s'y conformer.

Les demandes de paiement sont datées et comportent, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- le numéro et la date de l'accord-cadre et de chaque avenant, ainsi que le cas échéant la date et le numéro du bon de commande ;
- le numéro d'engagement juridique (EJ), numéro de référence à rappeler indiqué sur le bon de commande ou bien encore la lettre de notification du numéro d'engagement juridique à rappeler ;
- les nom, n° Siret et adresse du créancier ;
- le numéro de son compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé à l'acte d'engagement ;
- le cas échéant, les livraisons effectuées et les prestations exécutées ;
- le cas échéant, la date de livraison ou d'exécution des prestations ;
- le montant HT des prestations exécutées, éventuellement ajusté ou remis à jour et diminué des réfections fixées conformément aux dispositions de l'article 25.3 du CCAG FCS;
- le taux et le montant de la TVA et les taxes parafiscales le cas échéant ;
- le montant total des prestations ;
- le cas échéant, les indemnités, primes, et retenues autres que la retenue de garantie, établies conformément aux stipulations de l'accord-cadre ;
- en cas de groupement conjoint, pour chaque opérateur économique, le montant des prestations effectuées par l'opérateur économique ;
- en cas de sous-traitance, la nature des prestations exécutées par le sous-traitant, leur montant total HT, leur montant TTC ainsi que, le cas échéant, les variations de prix établies HT et TTC.

7.4 - Intérêts moratoires

Le défaut de paiement dans les délais prévus selon les dispositions de l'article R2192-10 du Code de la commande publique fait courir de plein droit, et sans autre formalité, des intérêts moratoires au bénéfice du titulaire ou du sous-traitant payé directement.

En cas de retard de paiement, le titulaire a droit au versement d'intérêts moratoires, ainsi qu'à une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 €. Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage.

Article 8 : Modalités de variation de prix

Les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de juin 2021 (mois de réception des offres) ; ce mois est appelé « mois zéro ».

Les prix sont fermes de la notification du marché jusqu'au 31/08/2022.

Une révision de prix sera appliquée à chaque date anniversaire du contrat à compter du 1er septembre 2022.

Le calcul des nouveaux prix se fera selon la formule suivante :

$$P = P_o \times 0,50 \times A / A_o + 0,50 \times S / S_o$$

dans laquelle :

P = prix révisé

P_o = prix en vigueur avant la révision

A = Dernière valeur connue, de l'indice mensuel des prix à la consommation pour les produits alimentaires et boissons non alcoolisées publié par l'INSEE (identifiant N°1763867).
A_o = Valeur du même indice 12 mois avant l'indice A.

S = Dernière valeur connue, de l'indice mensuel des salaires, revenus et charges sociales publié par l'INSEE (identifiant N°1565191).

S_o = Valeur du même indice 12 mois avant l'indice S

Après chaque révision, les valeurs P, A, S deviennent les valeurs P_o, A_o, S_o de la révision suivante.

En cas de disparition d'un des indices, les Parties se mettront d'accord sur l'indice de remplacement le plus proche de celui disparu, permettant ainsi le calcul de la révision. Les Parties s'accordent d'ores et déjà sur le fait de substituer cet indice par celui de remplacement prévu par l'INSEE, ou à défaut par l'indice le plus proche de celui disparu.

Article 9 : Avance

Sauf renoncement du titulaire porté à l'acte d'engagement, une avance est prévue dans les cas et selon les modalités stipulées ci-après. Son montant n'est ni révisable, ni actualisable.

Une avance peut être accordée, sur sa demande, au titulaire pour chaque bon de commande dont le montant est supérieur à 50 000 € HT et dans la mesure où le délai d'exécution est supérieur à 2 mois.

Le montant de l'avance est fixé à 5,0 % du montant du bon de commande si la durée de son exécution est inférieure ou égale à douze mois. Si cette durée est supérieure à douze mois, l'avance est égale à 5,0 % d'une somme égale à douze fois le montant du bon de commande divisé par cette durée exprimée en mois.

Le remboursement de l'avance commence lorsque le montant des prestations exécutées par le titulaire atteint ou dépasse 65,0 % du montant du bon de commande. Il doit être terminé lorsque ledit montant atteint 80,0 %.

Ce remboursement s'effectue par précompte sur les sommes dues ultérieurement au titulaire à titre d'acompte ou de solde.

Une avance peut être versée, sur leur demande, aux sous-traitants bénéficiaires du paiement direct suivant les mêmes dispositions que celles applicables au titulaire de l'accord-cadre, avec les particularités détaillées aux articles R. 2191-6, R.2191-7, R. 2193-10 et R. 2193-17 à R. 2193-21 du Code de la commande publique.

Garanties financières de l'avance

Aucune garantie financière ne sera demandée au titulaire pour le versement de l'avance.

Article 10 : Pénalités

Par dérogation à l'article 14.3 du CCAG-PI, il n'est prévu aucune exonération à l'application des pénalités de retard.

10-1-Pénalités de retard

Par dérogation à l'article 14.1.1 du CCAG FCS, lorsque le délai contractuel est dépassé, le titulaire encourt, sans mise en demeure préalable, les pénalités de retard suivantes :

- 200 € nets de taxes pour retard aux plages horaires prévues au présent CCP.

10-2-Pénalités diverses

Le titulaire encourt, sans mise en demeure préalable, les pénalités de 200€ nets de taxes par livraison pour :

- Non-respect des grammages supérieur à 10 %
- Non fourniture de repas ou fourniture insuffisante
- Fruits non consommables
- Non-respect des menus décidés lors des commissions
- Non-respect de la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

En cas d'absence, non déclarée dans les 48H précédant la date prévue d'une réunion de la commission menu, il sera fait application d'une pénalité de 100 € H.T. par infraction constatée.

En cas de non production des informations prévues contractuellement (prévisions des menus, certificats de contrôle hygiénique et microbiologique), et après mise en demeure de la commune restée sans réponse pendant une semaine, une pénalité égale à 500 euros sera appliquée au titulaire.

Le montant des pénalités est déduit par la commune sur la facture présentée par le titulaire.

Article 11 : Assistance, conseil et formation

Un référent, interlocuteur privilégié de la commune, sera chargé du suivi du présent marché.

Le titulaire est tenu d'assister la personne publique en cas de nécessité sur le lieu de restauration.

Le titulaire doit prévoir une formation du personnel du site avant le début de la prestation. Cette formation consistera au minimum à former le personnel à la remise en température, au dressage des plats et au respect des normes d'hygiène

Chaque agent bénéficiera au minimum d'une demi-journée de formation par an.

Le nombre d'agents à former est de deux.

Cette prestation est incluse dans le marché.

Article 12 – Assurances

Dans un délai de 15 jours à compter de la notification du marché et avant tout commencement d'exécution, le titulaire, le mandataire ainsi que les cotraitants doivent justifier qu'ils sont titulaires du contrat d'assurance responsabilité civile découlant des articles 1240 à 1242 du Code civil, garantissant les tiers en cas d'accidents ou de dommages causés par l'exécution des prestations.

Article 13 - Résiliation

Le pouvoir adjudicateur peut résilier l'accord-cadre, aux torts du cocontractant en cas d'inexactitude des renseignements prévus à l'article R2143-6 et suivants du Code de la commande publique et selon les dispositions des articles 29 à 36 du CCAG FCS.

Article 14 - Litiges et différends

Les différends et litiges se règlent selon les dispositions de l'article 37 du CCAG FCS. En cas de litige résultant de l'application des clauses du présent CCAP, le tribunal compétent est le tribunal administratif d'Orléans.

Article 15 – Dérogations

- L'article 2 du CCP déroge à l'article 4.1 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- L'article 10 du CCP déroge aux articles 14.1 et 14.3 du CCAG - Fournitures Courantes et Service