



Cahier des charges

Article 1 : Objet du marché

Le présent marché concerne la fourniture de repas en liaison chaude pour les enfants du restaurant scolaire de l'école publique élémentaire de Cruet (école primaire et maternelle) d'environ 100 élèves âgés de 3 à 11 ans environ, pendant une durée d'un an, pour l'année scolaire 2019/2020.

Une année scolaire s'entend du 1er septembre d'une année N au 31 août d'une année N+1.

Le service de restauration est assuré les lundis, mardis, jeudis et vendredis en période scolaire et, éventuellement le mercredi.

Article 2 : Identification de la collectivité contractante

La Personne Responsable du Marché est Monsieur Etienne PILARD, Maire de Cruet (Savoie).

Mairie de Cruet
Saint-Laurent
484 Rue Marius Canton
73800 CRUET
Téléphone : 04.79.84.29.62
Télécopie : 04.79.84.40.28
mairie@cruet.fr
www.cruet.fr

Article 3 : Durée du marché

La durée du marché est fixée à un an à compter du début des prestations, soit le 1^{er} septembre 2019.

Il pourra ensuite, à l'initiative de la collectivité contractante faire l'objet de trois reconductions d'un an, sans que toutefois sa durée totale ne puisse excéder 4 ans en vertu du II de l'article 77 du Code des Marchés Publics (CMP).

L'autorité compétente du pouvoir adjudicateur pendra à cet effet la décision de reconduire le marché et d'en informer le titulaire dans un délai de trois mois avant la fin de l'année scolaire en cours, par lettre recommandée avec accusé de réception.

Article 3 : Nombre de repas

3.1. Volume initial :

Nombre de repas par année scolaire : 8 500

(soit environ 59 repas par jour d'école)

Ce nombre est une estimation calculée à partir de l'activité réelle de l'année 2018 (janvier à décembre 2018).

3.2. Variation des besoins

L'estimation du nombre de repas annuels, défini à l'article 3.1, servira de base à la détermination des coûts unitaires. Toutefois, ce nombre reste approximatif et pourra faire l'objet d'une variation de + ou - 20 %, par avenant si nécessaire.

Toute variation prévisible sera portée en temps utile à la connaissance du prestataire.

La collectivité ne saurait être tenue pour responsable des variations d'effectifs pour quelque cause que ce soit; elle fournira au prestataire les renseignements utiles pour lui permettre de faire face aux variations liées aux sorties pédagogiques, classes de découverte, voyages scolaires, rythmes scolaires ou grèves.

Article 4 : Modalité d'exécution du marché

Le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous :

- l'acte d'engagement ;
- le présent cahier des charges ;
- la proposition de prix

Article 5 : Modalité d'exécution du marché

4.1. Commande des repas

La semaine précédente, les effectifs sont annoncés pour la semaine suivante.

Le nombre exact de repas est précisé chaque jour par téléphone à 8 heures 30 maximum.

4.2. Livraison des repas

Les repas sont livrés au restaurant scolaire le jour même de leur confection à partir de 10 heures 30.

4.3. Conditionnement

Les repas sont remis en bacs réutilisables exclusivement :

- Hors d'œuvre ;

- Plats protidiqques ;
- Légumes ;
- Fromages ;
- Desserts.

Tout emballage individuel des portions sera proscrit dans un souci de limiter la production de déchets, sauf pour les produits nécessitant un conditionnement en pots (yaourt, crème, etc.).

Les repas seront livrés dans des containers réglementaires, fournis par le prestataire, adaptés à la liaison chaude permettant le maintien de la qualité jusqu'à leur consommation. Le caisson sera laissé à la cantine et récupéré lors de la livraison le jour suivant.

Les composants froids seront placés au réfrigérateur.

4.4. Transport et réception des repas

Le transport est à la charge de la société. Le personnel préposé aux transports et aux manipulations doit observer les règles d'hygiène les plus stricts.

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

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

Si la quantité est inférieure à la commande l'agent territorial peut mettre en demeure le prestataire, au moment de la livraison, de compléter la livraison.

Article 6 : Elaboration des menus

Les menus seront élaborés par la diététicienne ou nutritionniste du titulaire attributaire.

Les menus mensuels devront parvenir en mairie de Cruet au moins huit jours avant le mois concerné pour communication aux parents d'élèves.

6.1. Composition des menus

Les menus, variés et équilibrés, devront être conformes aux différentes normes et règles en vigueur en matière de restauration collective. Le prestataire s'engage à suivre les recommandations Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) portant sur l'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas.

Chaque repas sera constitué

- une entrée,
- un plat protidique
- un légume ou féculent d'accompagnement
- un produit laitier
- un dessert dont un fruit frais deux fois par semaine

Le pain sera fourni par le prestataire.

6.2. Provenance des produits

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

Les produits locaux (Département de la Savoie/Région Rhône-Alpes) doivent être privilégiés, pour des raisons d'économie d'énergie liées aux transports et dans le souci de soutenir l'agriculture régionale.

6.3. Qualité des produits

Les diverses variétés de viandes utilisées (viande bovine, ovine, porcine, volaille...) devront être d'origine française.

Pour la volaille : utilisation de volaille fermière classe A

Pour le bœuf : utilisation exclusive de viande de bœuf VBF (animaux nés, élevés et abattus sur le territoire français). Il en sera de même pour toutes les préparations à base de cette viande.

Les viandes reconstituées sont strictement interdites.

Les aliments issus de modifications génétiques ou contenant des produits issus de modifications génétiques sont strictement interdits.

Une composante dite « biologique » devra être incluse au moins une fois par semaine et spécifié sur les menus.

Conformément aux dispositions ministérielles et, notamment à l'arrêté du 28 juin 1994, la collectivité est tenue d'indiquer les provenances des produits qui font l'objet du marché. A cet effet, la société prestataire devra présenter à la collectivité une fiche pour chaque produit compris dans la fabrication des repas, indiquant le pays d'origine. Elle devra respecter la réglementation en vigueur en matière d'approvisionnement et les recommandations de la direction générale de l'alimentation concernant l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB).

6.4. Spécifications gustatives et gastronomiques

La variété des repas doit tenir compte des saisons et des produits frais locaux présents sur le marché.

Les menus à jour fixe sont proscrits afin d'éviter la monotonie alimentaire.

Pour des raisons sanitaires, la température des plats doit être optimale à l'instant de la livraison, qu'il s'agisse des préparations froides ou des plats chauds.

Les plats chauds ne doivent jamais être livrés en dessous de + 63°C. Concernant les viandes rôties ou grillées, toutes précautions doivent être prises afin que les procédés de maintien en températures n'entraînent aucun dessèchement ni racornissement.

Les alcools sont à proscrire de la composition des repas.

6.5. Prescriptions alimentaires

Les menus doivent satisfaire aux exigences d'apport énergétique et nutritionnel en rapport avec l'âge des utilisateurs.

Le titulaire du marché s'engage à respecter les règles de l'équilibre alimentaire en vigueur.

Il conviendra d'adapter les grammages au public concerné à minima préconisés dans la recommandation nutritionnelle de l'annexe 2 du GEMRCN du 4 mai 2007.

Les fréquences d'apparition des plats doivent également correspondre à celles préconisées dans la recommandation nutritionnelle des annexes 3 et 4 du GEMRCN du 4 mai 2007.

Les modifications des menus doivent rester exceptionnelles. Aucune modification des menus du jour ne sera acceptée. Si pour certaines raisons, une modification du menu du jour devait intervenir, celle-ci devra impérativement être signalée au plus tôt pour approbation.

6.6. Contrôle bactériologique

Le prestataire s'engage à suivre la qualité microbiologique des préparations en faisant réaliser à ses frais chaque mois au minimum 4 prélèvements pour analyse d'aliments prélevés le jour de leur consommation.

Le prestataire s'engage également à fournir des résultats d'analyses microbiologiques sur les matières premières entrant dans la fabrication des plats servis dans les restaurants de la commune.

Les résultats des analyses sont communiqués chaque mois à la collectivité.

6.7. Stock tampon

Afin d'éviter toute rupture de livraison, le restaurateur s'engage à mettre en place un stock de marchandise longue conservation pour la valeur d'un repas.

Article 7 : Bilan et suivi

Une rencontre aura lieu avec les élus, le personnel en charge de la cantine et le prestataire :

- avant chaque début d'année scolaire pour la mise en place du service sur l'année scolaire à venir ;
- chaque fin d'année scolaire pour effectuer le bilan de l'année scolaire écoulée.

D'autres réunions pourront être organisées, à l'initiative de l'une ou l'autre partie, afin de faire le point sur le fonctionnement du service.

La société prestataire retenue devra assurer la formation du personnel, l'assistance sur le site lors du démarrage ainsi qu'une mise à jour des connaissances de chaque agent au moins une fois par an.

La société prestataire veillera régulièrement au suivi des prestations et assurera un conseil au personnel.

Le coût de ces prestations est compris dans la part de fonctionnement du prestataire de service.

Article 8 : Détermination, contenu et révision des prix

8.1. Mode de détermination des prix

Les prix des prestations faisant l'objet du marché sont des prix unitaires (pour l'ensemble de la prestation : fourniture du repas, livraison, conteneurs,...) appliqués aux quantités réellement exécutées.

8.2. Contenu des prix

Les prix sont réputés contenir toutes les charges afférentes aux prestations objet du marché.

Dans le cas d'une modification du taux de T.V.A. applicable, l'incidence financière sera traduite automatiquement.

Toute modification apportée à la prestation ou aux conditions de son application donnant lieu à une modification des conditions financières devra être définie par voie d'avenant.

Les taxes afférentes aux prestations objet du marché, ou toute autre taxe appelée à les remplacer, sont incluses dans les prix.

8.3. Révision des prix

- *Mois d'établissement des prix du marché* : les prix du marché (Po) sont réputés établis sur la base des conditions économiques connues du mois au cours duquel est fixée la date limite de réception des offres, soit avril, appelé « mois zéro » (Mo).
- *Révision annuelle des prix* : les prix s'entendent fermes, définitifs et non révisables pour la première année de l'exécution du marché.

Il pourra ensuite en cas de reconduction être révisé, après accord des deux parties, selon la formule suivante :

$$P = P_o \times (I/I_o)$$

Dans laquelle :

P= Prix TTC à la date de révision

Po Prix TTC stipulé dans l'acte d'engagement

I=Indice des prix à la consommation (mensuel, ensemble des ménages, métropole + DOM, base 1998) - Nomenclature COICOP : 11.1.2 – Cantines (Identifiant : 000638145)

I_o=Valeur connue de ce même indice à la date de révision du contrat

8.4. Modalités de facturation

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

Mairie de Cruet

Saint-Laurent

484 Rue Marius Canton

73800 CRUET

Celles-ci devront mentionner :

- la raison sociale de la société prestataire
- le N° du registre du commerce
- la domiciliation bancaire ou postale

- le N° et la date du marché
- la date d'établissement de la facture
- la quantité de repas livrés correspondant au nombre de repas commandés
- le prix unitaire hors taxes, le montant total hors taxes, le taux et le montant de la TVA en vigueur,
- le montant total TTC.

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

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

Les repas facturés seront les repas qui ont été effectivement livrés.

Le paiement sera effectué par mandat administratif trente (30) jours maximum à réception de la facture en faveur du compte qui sera préalablement indiqué par le prestataire.

Toute modification des coordonnées bancaires sera portée à la connaissance à la commune de Cruet.

Article 9 : Clauses de financement et de sureté

9.1. Avances et acomptes

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

9.2. Cautionnement

Il n'est pas exigé de cautionnement.

Article 10 : Carences du fournisseur – pénalités

Sauf cas de force majeure, tout refus ou retard de livraison, livraison incomplète ou non remplacement des fournitures ayant fait l'objet d'un rejet seront soumis à l'application des pénalités de retard selon les dispositions suivantes : non-paiement des repas.

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

Toutefois, la carence répétée de la société prestataire entraînera la résiliation dans les conditions prévues à l'article 11 ci-après du marché, après avertissement de la commune par lettre recommandée avec accusé de réception. La date effective de résiliation ne pourra intervenir qu'à

l'issue du délai nécessaire pour la commune de procéder à la désignation d'une nouvelle société prestataire.

Au cours de cette période toute nouvelle carence de la société prestataire sera soumise aux dispositions de l'alinéa précédent du présent article.

Article 11 : Résiliation

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

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

Le marché sera résilié de plein droit :

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

Article 12 : Dénonciation du marché

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

Article 13 : Assurances

Le titulaire du marché (et, s'il y a lieu, chacun des membres du groupement titulaire du marché) devra prendre toutes les mesures pour être en conformité avec les dispositions législatives et règlementaire en vigueur.

Le titulaire est tenu de souscrire au plus tard à la date de la signature du présent marché, et auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable, toutes les polices d'assurance nécessaires pour l'exécution des prestations du marché, de sorte à se trouver garanti de toute indemnité à laquelle l'exposerait l'activité entreprise au titre du présent marché.

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

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

Article 14 : Règlement des litiges

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

Fait à :

Le :

Le Prestataire :

(signature et tampon, précédé de la mention « lu et approuvé »