



SIVOS Vallée de la Veude

MARCHE DE FOURNITURES DE REPAS PAR
LIAISON CHAUDE OU FROIDE

2023-2026

GROUPE SCOLAIRE FRANCOIS RABELAIS

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

1

Restauration collective et scolaire
SIVOS Vallée de la Veude

Article 28 de l'ordonnance n° 2015-899

Objet de la consultation :

Marché ayant pour objet la fourniture et la livraison des repas en liaison chaude ou froide le groupe scolaire « François Rabelais » situé sur la commune de Saint Gervais les trois clochers.

Marché à procédure adaptée

En application des articles 42 et 27 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016

Date limite de réception des offres :

Le Vendredi 19 Mai 2023 à 17 h 00 au plus tard

ARTICLE 1 – Objet du marché

Le présent CCTP a pour objet de définir les conditions du prestataire des services en vue de réaliser la fourniture et la livraison de repas en liaison chaude ou froide aux élèves du groupe scolaire François Rabelais durant les jours de classe.

Nombre prévisionnel de repas (sans valeur contractuelle) :

Destinataires des repas	Nombre de repas / jour
Elèves des classes maternelles	Entre 50 et 60
Elèves des classes élémentaires	Entre 85 et 100
Adultes	Entre 5 et 10

2

Le SIVOS connaissant des mouvements importants d'effectifs au sein de ses écoles, le nombre de repas indiqué ci-dessus est une projection.

Ces chiffres seront revus chaque année en fonction de l'évolution du nombre d'élèves inscrits.

Ces chiffres sont susceptibles de varier en plus ou en moins et ne peuvent être retenues comme un élément de base contractuel : les quantités pourront être dépassées ou réduites selon les effectifs journaliers sans qu'il puisse y avoir lieu à réclamation de la part du titulaire du marché.

ARTICLE 2 – Durée du marché

Le présent marché est conclu pour une durée maximale de 3 ans : un an renouvelable 2 fois tacitement sauf dénonciation par l'une ou l'autre partie à compter du 1^{er} septembre 2023 au 31 août 2026.

ARTICLE 3 – Modalités d'exécution du marché

3.1 Commande des repas

Les commandes fermes doivent accepter une tolérance d'au moins 5 % en + ou en – du nombre de repas annoncé dans la commande prévisionnelle. Préciser le taux de tolérance.

3.2 Livraison des repas

Les repas seront livrés à l'intérieur des plages horaires de 8 h 00 à 10 h 00 pour les liaisons froides et avant 12 h 00 pour les liaisons chaudes.

3.3 Conditionnement

Les préparations nécessitant une remise en température doivent être conditionné en contenants inox de dimension GN 1/2 de préférence, les contenants seront nettoyés par les agents du SIVOS et remis au prestataire au moment de la livraison.

Les fromages à la coupe seront privilégiés par rapport aux portions en emballage individuel, dans un souci de limiter la production de déchets, sauf pour les produits nécessitant un conditionnement en pots (yaourt, crème dessert, etc....).

3.4 Transport et réception des repas

Le transport est à la charge de l'entreprise. Le personnel préposé aux transports et aux manipulations doit observer les règles d'hygiène les plus strictes. Cette réception terminée, les fournitures passent sous la

responsabilité des services de restauration scolaire qui devront conserver les repas dans les conditions optimales.

Le SIVOS Vallée de la Veude reste l'interlocuteur du prestataire pour le contrôle du contenu et de la qualité des produits livrés par le prestataire.

Chaque réception de repas donne lieu à la remise d'un bon détaillé fourni par le prestataire, faisant apparaître le nombre de chaque catégorie effectivement livrés. Ce bon est remis aux agents en charge de la restauration.

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 peut mettre en demeure le prestataire, au moment de la livraison, de compléter la livraison.

ARTICLE 4 – Provenance et qualité des produits

Conformément aux dispositions ministérielles et, notamment à l'arrêté du 28/06/1994, le prestataire est tenu d'indiquer les provenances des produits qui font l'objet du marché.

Les produits locaux et/ou issus de l'agriculture biologiques seront privilégiés.

A cet effet, le prestataire devra mettre à la disposition de la collectivité et à sa demande une fiche pour chaque produit compris dans la conception des repas, indiquant l'origine.

ARTICLE 5 – Composition des repas et élaboration des menus :

Le fournisseur devra assurer l'élaboration des menus. Ces menus seront réalisés par un nutritionniste ou diététicien. Ils garantiront un équilibre alimentaire favorisant la découverte du goût et des saveurs. Les menus mensuels devront parvenir à la collectivité au moins huit jours avant le mois concerné pour affichage. Aucun changement de menu ne sera accepté, sauf cas de force majeure, explicitement justifié auprès de la collectivité qui doit en être informée. Mais les prescriptions quantitatives et qualitatives devront être respectées.

Composition des menus :

Les menus, variés et équilibrés, seront conformes aux différentes normes et règles en vigueur en matière de restauration collective scolaire. De même, le titulaire s'engage à suivre les recommandations du Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN), portant sur l'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas. Le cahier des grammages utilisés devra obligatoirement être fourni avec l'offre du fournisseur.

Le prestataire s'approvisionnera de préférence et le plus souvent chez des producteurs locaux. Le bio fera partie du repas à hauteur de 40 % minimum.

Les viandes reconstituées sont strictement interdites. Les viandes d'origine autre que française sont exclues. Les viandes sont majoritairement labellisées. Volaille : Utilisation de volaille fermière classe A. Bœuf : Utilisation exclusive de viande de bœuf VBF (animaux nés, élevés et abattus sur le territoire français), sans os.

Produits laitiers et fromages en priorité en AOP.

OGM :

Les aliments issus de modifications génétiques ou contenant des produits issus de modifications génétiques sont à éviter.

La qualité nutritionnelle des repas servis doit être au minimum conforme à la circulaire relative à la nutrition de l'écolier et aux préconisations du GEMRCN. Toute nouvelle réglementation ou lois spécifiques à la restauration scolaire ou collective s'appliqueront automatiquement au présent marché.

Contrôle bactériologique :

A la demande du prescripteur, le prestataire doit être en mesure de fournir les résultats des contrôles bactériologiques issus des prélèvements de surfaces et de préparations culinaires.

Lutte contre le gaspillage des denrées et réduction des déchets:

Le prestataire présente les actions pour réduire le gaspillage alimentaire et la production de déchets non organiques.

ARTICLE 6 – Références et contrôles

Des références clients sont demandées avec leurs coordonnées afin de pouvoir les contacter.

La liste des principaux fournisseurs locaux devra être portée à notre connaissance.

Une visite de la cuisine sera proposée en cours d'année scolaire.

Un bilan aura lieu avec le représentant du SIVOS chaque trimestre.

ARTICLE 7 – Détermination des prix des repas

7.1 Contenu des prix

Les prix des prestations sont ceux qui figurent dans le bordereau des prix figurant dans l'acte d'engagement. Ils sont établis hors TVA. Le taux de TVA applicable est celui en vigueur à la date de l'établissement des prix.

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

7.2 Variation des prix

Les prix des prestations sont réputés fermes et non révisables pour le marché.

ARTICLE 8 – Mode de règlement

Le titulaire adresse au SIVOS Vallée de la Veude une facture mensuelle détaillée précisant le décompte des repas conçus et livrés dans le mois considéré.

Les décomptes de factures ou mémoires afférents au paiement des prestations seront établis en un original, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- les noms et adresse du créancier
- le numéro de SIRET
- le numéro de son compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé dans l'acte d'engagement
- le numéro ou la date du marché
- la prestation exécutée et livrée (Quantité)
- le montant hors TVA de la prestation exécutée
- le taux et le montant de la TVA
- le montant total des prestations exécutées
- le numéro et la date de la facture

La facture devra être dématérialisée et déposée sur la plateforme CHORUS des services du TRESOR PUBLIC.

Le mode de règlement est le mandat administratif

Le SIVOS Vallée de la Veude s'engage à procéder à la mise en paiement des factures dans les délais et conditions prévus en matière de comptabilité publique.

Les intérêts moratoires éventuellement dus par la personne publique ou de retard de paiement seront calculés sur la base du taux d'intérêt légal en vigueur au jour de retard, et uniquement sur demande du prestataire. Le comptable chargé du paiement est le Trésorier Municipal de Châtellerault 86.

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.

ARTICLE 9 – Clauses financières et de sûreté

9.1 Avances et acomptes

Compte tenu de la périodicité de facturation retenue à l'article 8, il ne sera versé ni avance, ni acompte.

9.2 Cautionnement

Il n'est pas exigé de cautionnement.

ARTICLE 10 – Carence du fournisseur - Pénalités

Le présent marché ayant pour objet l'exécution d'un service public régi par le principe de la continuité du service, le prestataire s'engage à assurer l'approvisionnement des repas en cas de grève, de congé maladie de son personnel.

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 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 le 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 le prestataire.

Toutefois, la carence répétée du prestataire entraînera la résiliation dans les conditions prévues à l'article 11 ci-après, après avertissement du SIVOS Vallée de la Veude par lettre recommandée avec accusé réception. La date effective de résiliation ne pourra intervenir qu'à l'issue du délai nécessaire pour la collectivité de procéder à la désignation d'un nouveau prestataire.

Au cours de cette période, toute nouvelle carence du 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 du prestataire, mettre fin à l'exécution des prestations faisant l'objet du présent marché avant l'achèvement de celui-ci sans que le prestataire puisse prétendre à être indemnisé. La résiliation prendra effet à la date fixée dans la décision ou à défaut d'une autre date, après que le prestataire ait été informé de la résiliation par lettre recommandée avec accusé réception et invité à présenter ses observations dans un délai de 15 jours.

Le marché sera résilié de plein droit :

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

6

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 3 mois.

ARTICLE 13 – Assurance

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

Le titulaire est tenu de souscrire au plus tard à la date de la signature du présent marché, et auprès d'une compagnie d'assurance 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 collectivité pourra à tout moment, demander au prestataire de service, ou, à chacun des membres du groupement, la justification de la validité de sa couverture d'assurance et subordonner le paiement à la production de cette justification.

ARTICLE 14 – Règlement des litiges

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

Fait à

Le Prestataire

(Faire précéder de la mention « lu et approuvé »)

Le