

Objet de la Consultation :

Tranche ferme :

Marché de Fourniture et livraison de Repas en Liaison Froide, matériel fourni + mise en chauffe par le prestataire pour le Restaurant Scolaire de LARGENTIERE, Ecole Albin Mazon quartier Sainte Foi 07110 Largentière.
(Matériel fourni Mise en chauffe par le prestataire)

DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES
CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES
(C.C.T.P.)

Procédure de marché selon :

Chapitre VI : Accord-cadre et marchés à bons de commande.

Date limite de remise des offres : 07 Juin 2022, à 12h00 heures

Table des matières

1.	CARACTERISTIQUES GENERALES.....	3
1.1.	Collectivité contractante :	3
1.2.	Objet de la consultation :	3
1.3.	Remise des offres :.....	3
2.	OBJET.....	4
2.1.	– Objet et durée du marché – Tranche ferme :	4
2.2.	: Définition Des Besoins, Données Générales du Projet :	4
2.3.	: Date de début de la prestation :.....	4
2.4.	: Estimation de la prestation annuelle :	4
2.5.	: Principe De Fonctionnement de la cuisine et du Restaurant Satellite en Tranche ferme Fourniture et livraison de Repas en Liaison Froide, matériel fourni + mise en chauffe par le prestataire :.....	5
3.	- DEFINITION DE LA MISSION DE PRESTATION	5
3.1.	: GENERALITES	5
3.2.	: Objectifs de la mission.....	5
4.	- ELABORATION DES MENUS.....	6
4.1.	Détail de la prestation :	6
4.1.1.	Détail de la prestation de base : Fourniture et livraison des repas :	6
4.2.	Qualité des Menus	6
4.3.	Communication des Menus Information des Convives :	7
4.4.	Menus de substitution :	7
4.5.	Repas de remplacement :	7
4.6.	Menus Spéciaux :	7
4.7.	Surveillance et animation.....	8
4.8.	Commission restauration scolaire	8
4.9.	Achats, approvisionnement et qualité des denrées	8
5.	- PRESENTATION DES PREPARATIONS CULINAIRES	9
5.1.	Conditionnement.....	9
5.2.	Marquage	10
5.3.	Livraisons.....	10
5.3.1.	Prestation de base :	10
5.4.	Contrôle de la température :.....	10
5.5.	Contrôle des emballages	10
5.6.	Contrôles bactériologiques.....	10
5.7.	Enlèvement et remplacement des fournitures refusées	11
5.8.	Grève.....	11
6.	- ORGANISATION DE LA COMMANDE - DECOMPTE DES REPAS.....	11
6.1.	Les commandes :.....	11
6.2.	Le décompte des repas - Conditions du Paiement :	11
6.2.1.	Le décompte des repas :	11
6.2.2.	Vérification par la collectivité de l'exécution de la prestation	11
6.2.3.	Conditions du Paiement :	12
6.2.4.	Sanctions en cas de discontinuité dans le service :	12
6.2.5.	Réclamation et litige :.....	12
6.3.	: Durée du contrat - résiliation :.....	12
6.3.1.	Durée, effet :	12
6.3.1.1.	Tranche Ferme	12

6.3.2.	Résiliation :	12
6.4.	Révision de Prix :	12
7.	- LA PROPOSITION DE PRESTATION DE SERVICE BASE TRANCHE FERME : FOURNITURE ET LIVRAISON DES REPAS.....	13
7.1.	Généralités :	13
7.2.	Prestation de base Tranche Ferme :	13
7.2.1.	Offre de Prix Unitaire – Tranche ferme :	13
7.2.2.	Offre de Prix Annuelle Tranche ferme :	13
8.	- RENSEIGNEMENTS.....	14
9.	- SIGNATURE.....	14

1. CARACTERISTIQUES GENERALES

1.1. **Collectivité contractante :**

Collectivité de LARGENTIERE 07110
Hôtel de ville - 3 avenue Félicien Blanc
07110 LARGENTIERE
Tél : 04 75 39 28 60
Courriel : contact@largentiere.fr

1.2. **Objet de la consultation :**

- **Tranche ferme :** Marché de **Fourniture et livraison de Repas en Liaison Froide, matériel fourni + mise en chauffe par le prestataire** pour le Restaurant Scolaire de LARGENTIERE, Ecole Albin Mazon quartier Sainte Foi 07110 Largentière, pour une durée d'une année à compter du 01 septembre 2022 en tranche ferme, renouvelable dans la limite de deux années supplémentaires 2023 / 2024 et 2024 / 2025. (Mise en chauffe par le prestataire)

Procédure de marché selon :

Chapitre VI : Accord-cadre et marchés à bons de commande.

Article. 77 du Code des Marchés Publics

1.3. **Remise des offres :**

Délai de validité : **90 jours**

Date limite de réception : **07 Juin 2022,**

Heure limite de réception : **12 H 00**

2. OBJET

: Objet :

2.1. – Objet et durée du marché – Tranche ferme :

- Le présent marché a pour objet la **Fourniture et livraison de Repas en Liaison Froide, matériel fourni + mise en chauffe par le prestataire** pour le Restaurant Scolaire de LARGENTIERE, Ecole Albin Mazon quartier Sainte Foi 07110 Largentièrre, pour une durée d'une année à compter du 01 septembre 2022 en tranche ferme, renouvelable dans la limite de deux années supplémentaires 2023 / 2024 et 2024 / 2025. (Mise en chauffe par le prestataire)
- LARGENTIERE : **Ecole primaire publique**, Albin Mazon quartier Sainte Foi 07110 LARGENTIERE

Le marché est conclu pour une durée d'un an renouvelable dans la limite de deux années, à compter de la date de notification du marché :

- Fourniture et livraison de Repas en Liaison Froide, matériel fourni + mise en chauffe par le prestataire, pour le service de restauration scolaire municipal pour la Collectivité de LARGENTIERE, Ecole Albin Mazon quartier Sainte Foi 07110 Largentièrre.
- Date prévisionnelle de prise d'effet du Marché : **1er septembre 2022**
- La date anniversaire du contrat sera le 31 août de l'année scolaire en cours.
- Le détail des prestations à fournir est indiqué dans le Cahier des Clauses Techniques Particulières.

2.2. : Définition Des Besoins, Données Générales du Projet :

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

Estimation du nombre de repas à servir **tous les jours d'ouverture de l'école publique Albin Mazon** de LARGENTIERE.

Données prévisionnelles des Effectifs				
	Prévisionnel nombre de repas / An	Nombre de Semaines / An	Nombre de jours / semaine	Nombre de Repas / jours servis
LARGENTIERE	6048	36	4	42
			Total Annuel Tranche Ferme	6048 repas / an
			Total journalier Tranche Ferme	42 Repas / jour

- ✓ Les enfants concernés sont scolarisés en primaire et maternelle. Les repas pour les accompagnants ou personnels sont à prévoir.
- ✓ L'attributaire sera informé au préalable des repas spéciaux liés à des régimes alimentaires.
- ✓ Le service des repas est assuré par le personnel municipal.

2.3. : Date de début de la prestation :

La prestation débute le **01 septembre 2022**, en tenir compte dans la proposition de prix

2.4. : Estimation de la prestation annuelle :

Prestation annuelle basée sur le service moyen de 152 repas enfants et 16 repas adulte, sur 36 semaines de 4 jours pour toute l'année scolaire (Lundi, Mardi, Jeudi, Vendredi - soit 144 jours).

- ✓ Attention cette valeur de service peut varier de + ou - 30%, la facturation des repas se fera au nombre de repas commandé, la présente offre devra tenir compte de la variation des effectifs.
- ✓ Ces chiffres sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas contractuellement la Collectivité.
- ✓ Aucune réclamation du titulaire du marché ne sera acceptée au regard d'un nombre inférieur ou supérieur de repas à confectionner.

2.5. : Principe De Fonctionnement de la cuisine et du Restaurant Satellite en Tranche ferme Fourniture et livraison de Repas en Liaison Froide, matériel fourni + mise en chauffe par le prestataire :

La cuisine satellite est conçue pour assurer la réception, le Stockage, le déconditionnement, la Remise en Température et le service de repas dans le respect des préconisations, conformément à la réglementation actuellement en vigueur (Voir détail des règlements et Arrêtés dans le paragraphe réglementation).

- ✓ Le Principe de service est : Service à table.
- ✓ Le restaurant scolaire assure le lavage de la vaisselle et des conteneurs et contenants.

3. - DEFINITION DE LA MISSION DE PRESTATION

3.1. : GENERALITES

Les dispositions du présent Cahier des Charges ont pour objet de définir les conditions dans lesquelles l'organisme de restauration collective ci-après désigné « le prestataire », s'engage à assurer la fabrication et / ou la livraison de repas au restaurant scolaire géré par la Collectivité de LARGENTIERE.

Le restaurant est représenté par :

- LARGENTIERE : Ecole primaire publique, Sainte Foi – F- 07110 LARGENTIERE
 - Monsieur le Maire de LARGENTIERE

3.2. : Objectifs de la mission

⇒ **Préparation de repas** pour le restaurant scolaire de la Collectivité de LARGENTIERE.

La confection, la préparation et la fourniture de repas pour les élèves fréquentant les écoles primaires, au nombre de 168 repas environ (+/- 30%) chaque jour scolaire.

La confection, la préparation et la fourniture de repas de substitution élaborés pour des raisons médicales au nombre de 10 environ chaque jour scolaire. Les convives souffrant d'allergies et d'intolérances alimentaires sont accueillis dans le restaurant scolaire sous condition de l'élaboration du P.A.I (Plan d'Accueil Individualisé), validé par le prestataire.

Un plat de substitution sera proposé VEGETARIEN varié, pour les convives ne consommant pas de protéines animales.

La confection, la préparation et la fourniture de repas élaborés à la demande pour :

- le repas de Noël,
- semaine du goût,
- menus à thème ou à valeur éducative 2 fois (deux) par trimestre.

⇒ Choix de principe de livraison des repas :

Livraison des repas est la LIAISON FROIDE, matériel fourni + mise en chauffe par le prestataire, en tranche ferme.

⇒ **Livraison en liaison froide, matériel fourni + mise en chauffe par le prestataire** pour le restaurant scolaire de la Collectivité de LARGENTIERE :

- LARGENTIERE : Ecole primaire publique, Sainte Foi – F- 07110 LARGENTIERE

4. - ELABORATION DES MENUS

4.1. Détail de la prestation :

Le titulaire du marché, prestataire, s'engage à fournir les prestations ci-après définies pendant toute la période d'exécution du marché.

4.1.1. Détail de la prestation de base : Fourniture et livraison des repas :

- Fourniture et livraison de repas le lundi midi, mardi midi, jeudi midi et vendredi midi durant les périodes scolaires au restaurant scolaire situé Voir adresses de livraison au paragraphe 2-1
- Fourniture et livraison de repas de substitution pour raisons médicales
- Fourniture et livraison de repas pour le repas de Noël et la semaine du goût
- Fourniture et livraison menus à thème ou à valeur éducative **2 (deux)** fois par trimestre
- Quantité et qualité des repas définis dans le présent Cahier des Charges et détaillés dans la proposition de prix

Les menus devront comprendre, que ce soit pour les repas enfants ou adultes :

- Un hors d'œuvre (entrée froide ou chaude)
- Un plat protidique (viande, volaille, poisson ou œuf)
- Un accompagnement (féculent, légumes cuits, céréales)
- Un fromage ou un Laitage
- Un dessert
- Le pain
- Les Serviettes de table à usage unique
 - Double pli, blanches, Sans logo, dimensions 40 x 40, grammage : 60 grs/m²
- Les assaisonnements nécessaires au service des repas.
 - Sauce Salade (Vinaigrette), Mayonnaise, sel, poivre etc.

4.2. Qualité des Menus

Les menus seront proposés à la collectivité au plus tard le 15 du mois précédent pour le mois suivant. Ils seront affichés à l'entrée du restaurant Scolaire dans les panneaux d'informations prévus à cet effet.

Les menus seront élaborés avec le souci du respect des préconisations élaborées dans le Plan National de Nutrition Santé 3 (2011-2015) et le dossier EDULCSCOL : Nutrition à l'École « Alimentation et activité physique » - référence Février 2009

Les menus seront contrôlés par un diététicien du prestataire.

Ils devront comporter les mentions relatives aux produits issus de l'agriculture biologique.

Toute modification apportée aux menus prévus est portée sans retard à la connaissance de la collectivité.

La Collectivité de LARGENTIERE Maître d'ouvrage, pourra imposer la modification de la composition des menus, son appréciation étant fondée sur les besoins nutritionnels des enfants.

Le titulaire du marché proposera un repas à thème **2 (deux) fois par trimestre** sans qu'aucun supplément de prix ne puisse être exigé. En effet, le prix proposé à l'acte d'engagement est réputé fixe et non susceptible de modification, hormis le cas de la revalorisation annuelle et quel que soit le menu.

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 en accord avec les préconisations du PNNS 2.

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 seront élaborés à partir de produits frais.

Les menus proposés par le prestataire devront comporter au minimum 2 (deux) fois par semaine un ou plusieurs produits issus de l'agriculture biologique. Ces produits seront clairement indiqués sur les menus transmis à la collectivité', en favorisant les produits de base : pâtes, riz, semoule, œuf, viande, produits laitiers, etc.

Les menus proposés par le prestataire devront comporter au minimum une fois par semaine un ou plusieurs produits issus de l'agriculture certifiés « label rouge ou régional ». Ces produits seront clairement indiqués sur les menus transmis à la collectivité'.

4.3. Communication des Menus Information des Convives :

Les menus seront proposés à la collectivité au plus tard le 15 du mois précédent pour le mois suivant. Ils seront affichés à l'entrée du restaurant Scolaire dans les panneaux d'informations A3 prévus à cet effet impression des menus sur format adapté, impression couleur aux frais du prestataire.

- **De plus le prestataire fournira pour la communication avec les convives :**
 - **Le nombre de menus au format A3 couleur pour chaque Restaurant en 3 exemplaires soit tirage couleur de 20 menus.**
 - **Le prestataire fournira un lien internet pour la communication de la Mairie, lien permettant de consulter les menus du restaurant scolaire directement à partir du site de la Mairie.**

4.4. Menus de substitution :

Menus de substitution : Le prestataire devra être en mesure de fournir des repas particuliers pour motif médical ou autre au profit d'un enfant.

- La confection, la préparation et la fourniture de repas de substitution élaborés pour des raisons médicales au nombre de 10 environ chaque jour scolaire.
- Les convives souffrant d'allergies et d'intolérances alimentaires sont accueillis dans le restaurant scolaire sous condition de l'élaboration du P.A.I (Plan d'Accueil Individualisé), validé par le prestataire.
- Un plat de substitution sera proposé VEGETARIEN varié, pour les convives ne consommant pas de protéines animales.

4.5. Repas de remplacement :

Un repas de remplacement est à prévoir, stocké dans les locaux du restaurant scolaire pour faire face à un problème de livraison :

- Problème d'approvisionnement des préparations culinaires, panne de véhicule ou accident, impossibilité météorologique, etc.
- Refus de la part du responsable du restaurant scolaire pour non-respect des températures ou non-conformité de la prestation

Ce repas destiné à être consommé froid devra être composé d'ingrédients permettant le bon équilibre alimentaire des convives et être servi uniquement en cas de force majeure.

Ce repas n'est pas un repas de substitution, mais de remplacement et doit être servi uniquement en cas de force majeure.

4.6. Menus Spéciaux :

- Le repas de Noël,
- Semaine du goût,
- Menus à thème ou à valeur éducative **2 (deux) fois par trimestre.**

Le prestataire retenu devra proposer obligatoirement ces menus au même prix unitaire que le prix unitaire du repas en prestation de base.

- Le prestataire propose obligatoirement un menu à thème ou à valeur éducative, 2 fois (deux) par trimestre, soit 3 fois par ans (Hors semaine du Gout), au même prix unitaire que le prix unitaire du repas en prestation de base.
- Le prestataire propose obligatoirement un menu spécial « Noël » mi-décembre au même prix unitaire que le prix unitaire du repas en prestation de base.

- Le prestataire propose obligatoirement deux menus à valeur éducative, lors de la semaine du Gout au mois d'octobre, il propose son menu au début du mois d'Octobre, au même prix unitaire que le prix unitaire du repas en prestation de base.

4.7. Surveillance et animation

La collectivité conserve la responsabilité de la garde et de la surveillance des convives pendant la prise du repas de midi. Il lui incombe également d'organiser le rassemblement et l'installation des convives pour la prise du repas.

Chaque Collectivité est responsable du respect, par les convives fréquentant le restaurant scolaire, de la réglementation en vigueur et des dispositions du règlement intérieur du service de la restauration.

4.8. Commission restauration scolaire

Une commission restauration scolaire dont la composition sera déterminée par la Collectivité de LARGENTIERE Maître d'ouvrage, a pour rôle d'effectuer des propositions d'améliorations en particulier dans les domaines suivants :

- ⇒ qualité et type de prestations fournies par le prestataire
- ⇒ règlement intérieur du service de restauration

Le représentant du prestataire, pourra être invité à cette commission.

4.9. Achats, approvisionnement et qualité des denrées

- 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 certifiée par des labels (de type "Label Rouge ou Régional", "Certificat de Conformité", "marque N.F. Agroalimentaire", "A.O.C." ou autres équivalents), avec un approvisionnement favorisant les filières locales et les circuits courts.
- La Viande bovine, ovine : race à viande d'origine française (traçabilité totale grâce au fournisseur).
- Aucun produit à base de viande hachée dont la traçabilité est hypothétique ne sera utilisé.
- La viande porcine : utilisation de « jambon choix », saucisses, pâté de foie, pâté de campagne de qualité « supérieure », saucisson « pur porc ».
- Volailles : Poulet de chair qualité « Fermière » avec un approvisionnement favorisant les filières locales et les circuits courts.
- Poissons et dérivés : origine atlantique surgelé, aucune matière Première espèces protégées.
- Les fruits et légumes seront au maximum frais et de saison. Ils seront au minimum de catégorie I :
- Haricots verts et beurres garantis sans fil et de qualité « extra fins », petits pois et flageolets de qualité « très fins », chou-fleur de qualité « fleurette »,
- Féculents type pâte, semoule, boulgour, riz garantis de qualité « supérieure », de préférence issus de l'agriculture Biologique Certifiée
- Aucun produit étiqueté OGM ne sera utilisé.**
- A exclure des menus : les abats (langue, foie, tripes,...)
- Le prestataire s'engage à ne pas utiliser des huiles hydrogénées ou des produits contenant des huiles hydrogénées, il prendra toutes mesures pour exclure de ses fabrications ce produit ou ses dérivés.
- Le prestataire s'approvisionnera de préférence et le plus souvent possible chez des producteurs locaux.**
- De même, le plus souvent possible et au minimum 2 (deux) fois par semaine ou 20% de composants minimum, les produits devront provenir de filières biologiques certifiées.**

5. - PRESENTATION DES PREPARATIONS CULINAIRES

5.1. Conditionnement

La prestation destinée à être servie dans le restaurant Scolaire de Largentière sera livrée sur le principe de la liaison chaude, en conteneurs isothermes ou chauffants.

- Les préparations culinaires livrées chaudes (à une température supérieure à 63°C), sont conditionnés dans des bacs gastronomes GN 1/1.
 - Bacs Réutilisables en acier inoxydable de profondeur 100 mm maximum.
- Les préparations culinaires livrées Froides (à une température comprise entre 0 et +3°C), sont conditionnés dans des bacs gastronomes GN 1/1.
 - Bacs gastronomes, réutilisables en acier inoxydable ou polycarbonate GN 1/1 ou sous multiples de profondeur 100 mm maximum.
- Les éléments de décoration (cornichons, olives, persil, salade, citron, sauces...) selon les plats, sont proposés à part et sont conditionnés dans des bacs gastronomes. Ils sont en quantité suffisante.
 - Bacs gastronomes, réutilisables en acier inoxydable ou polycarbonate GN 1/1 ou sous multiples de profondeur 100 mm maximum.
 - Contenant directement issus du fabricant, conditionnement d'origine pour les sauces.
- Conditionnement des fruits et légumes livrés à température ambiante, sont conditionnés dans des bacs gastronomes GN 1/1. (Nous rappelons que les fruits ou légumes livrés sont propres et désinfectés)
 - Bacs gastronomes, réutilisables en acier inoxydable ou polycarbonate GN 1/1 ou sous multiples de profondeur 200 mm maximum.
- Conditionnement pain livré à température ambiante, est conditionné dans des bacs gastronomes GN 1/1. (Nous rappelons qu'il peut être livré en portion individuelle "Petit Pain" ou sous forme de pain tranché dans l'heure qui précède la livraison. Préférer le pain en portion individuelle, grammage conforme aux préconisations du PNNS 2)
 - Bacs gastronomes, réutilisables en acier inoxydable ou polycarbonate GN 1/1 ou sous multiples de profondeur 200 mm maximum.
- **Tous ces contenants seront mis en conteneurs, fournis par le prestataire.** Ces conteneurs devront être adaptés aux conditionnements et aux sites livrés ; il ne peut y avoir de préparations culinaires hors conteneurs.
 - Ces conteneurs devront permettre le maintien en température des préparations culinaires selon les préconisations de RÈGLEMENT (CE) No 852/2004³, l'Arrêté du 21 décembre 2009³, et de la réglementation en vigueur et le respect des consignes prévues dans le cadre du dossier d'agrément de la cuisine centrale du prestataire.
 - **Les conteneurs seront maintenus à température pour la liaison froide en tranche ferme.**
 - Les conteneurs seront mis en œuvre sur chariot ou sur roues afin de faciliter les opérations de transport et respect des préconisations de la CRAM en ce qui concerne le respect des travailleurs dans la manipulation des charges et la prévention des accidents.
- Dans le cadre de la réglementation notamment :
 - Art. R. 4541-9 du Code du travail
 - Article R4541-9 - Créé par Décret n°2008-244 du 7 mars 2008 - art. (V)
 - Lorsque le recours à la manutention manuelle est inévitable et que les aides mécaniques prévues au 2° de l'article R. 4541-5 ne peuvent pas être mises en œuvre, un travailleur ne peut être admis à porter d'une façon habituelle des charges supérieures à 55 kilogrammes qu'à condition d'y avoir été reconnu apte par le médecin du travail, sans que ces charges puissent être supérieures à 105 kilogrammes.
 - Toutefois, les femmes ne sont pas autorisées à porter des charges supérieures à 25 kilogrammes ou à transporter des charges à l'aide d'une brouette supérieures à 40 kilogrammes, brouette comprise.
 - Textes de référence : Institut national de recherche et de sécurité (INRS) – TJ 18 Aide-mémoire juridique <http://www.inrs.fr/accueil/produits/mediatheque/doc/publications.html?refINRS=TJ%2018>
 - **Le titulaire du lot s'engage à mettre à disposition des agents de service les conteneurs sur un chariot ou table mobile à + 80 cm du sol.**

5.2. Marquage

Le marquage des préparations culinaires livrées dans le restaurant Scolaire de Largentière devront obligatoirement porter les mentions réglementaires notamment :

Les bacs devront comporter les indications suivantes :

- Dénomination du produit,
- Quantité nette et nombre de portions,
- Date de fabrication,
- Date limite de consommation,
- Mode d'emploi (déconditionnement et modalités de maintien en température),
- Liste des ingrédients,
- Préparation spécifique, si besoin est (cas des menus de substitution)

Ces mentions peuvent aussi être notées sur un document regroupant l'ensemble de la prestation.

Les bacs sont clairement identifiés, dès qu'il s'agit de préparations culinaires hors menu de base.

5.3. Livraisons

5.3.1. Prestation de base :

La livraison sera effectuée le jour même de consommation dans un véhicule adapté à partir de la cuisine centrale **entre 11h00 et 11h30**. Les horaires de livraison sont à confirmer avec les responsables de la cuisine satellite. L'heure de livraison est arrêtée par les responsables de la cuisine satellite.

A l'issue des contrôles le responsable de la cuisine du restaurant satellite, signe un bon de livraison confirmant l'heure de livraison, la parfaite réception des préparations culinaires en quantité et en qualité.

Le personnel chargé de la livraison livre l'ensemble de la prestation au niveau de la cuisine satellite.

La qualité de la livraison dépend de la température, de la qualité des emballages, elle est contrôlée tous les jours par le responsable de la cuisine satellite, ce contrôle peut être complété par des analyses effectuées par un laboratoire d'analyse agréée.

5.4. Contrôle de la température :

Le contrôle de la température est effectué par un représentant de la cuisine satellite en présence de la personne chargée de la livraison des préparations culinaires au moment de la livraison, au niveau du produit livré lui-même.

Toute non-conformité de la température relevée avec celle prescrite réglementairement entraînera le refus de la livraison et le service du menu de substitution qui devra être immédiatement remplacé.

Historique :

- Le contrôle de températures est noté pour les préparations livrées à une température supérieure à 63°C
- Le contrôle de températures est noté pour les préparations livrées à une température comprise entre 0 et +3°C

Ce relevé de température des denrées est collecté sur un registre qui restera sur le lieu de stockage.

5.5. Contrôle des emballages

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

5.6. Contrôles bactériologiques

La Collectivité de LARGENTIERE Maître d'ouvrage, ou les responsables de la Collectivité livrée pourront 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 Collectivité de LARGENTIERE Maître d'ouvrage.

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'engage à accepter tout audit de la part de la Collectivité de LARGENTIERE Maître d'ouvrage.

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 Collectivité et devront être archivés par le prestataire.

- Cette procédure de contrôle se fera en concertation avec les responsables du restaurant scolaire de LARGENTIERE Maître d'ouvrage. Le choix de l'échantillon reste en priorité à la discrétion des responsables du restaurant scolaire de LARGENTIERE Maître d'ouvrage.

5.7. Enlèvement et remplacement des fournitures refusées

Tous repas qui s'avèrent défectueux en partie ou dans sa totalité sera rendu au prestataire dès constatation par le service de restauration.

- Le prestataire doit en assurer gratuitement le remplacement en temps utile pour les repas.

Si les nécessités du service imposent le remplacement immédiat des repas refusés et que le prestataire se trouve dans l'impossibilité d'y procéder :

- Le repas de remplacement est alors servi aux convives.
 - Le prestataire doit en assurer gratuitement le remplacement en temps utile pour le repas de substitution.
- le Responsable Collectivité peut pourvoir aux besoins du service et ce aux frais du Prestataire.

5.8. Grève

En cas d'arrêt de travail pour fait de grève des agents du prestataire affectés à l'exécution du contrat, le titulaire du marché sera tenu d'assurer la continuité du service public de restauration.

Les moyens d'organisation du service devront être, dans ce cas, soumis préalablement à l'agrément écrit de la Collectivité.

En cas d'impossibilité pour le titulaire du marché d'exécuter les prestations dues dans les délais impartis, le Responsable Collectivité pourvoira par tous les moyens qu'il jugera utiles, aux frais, risques et périls du prestataire titulaire du marché.

6. - ORGANISATION DE LA COMMANDE - DECOMPTE DES REPAS

6.1. Les commandes :

Le personnel de la cuisine satellite communiquera au prestataire le nombre de repas **le jour de livraison, au plus tard avant 9h30**, avec le détail de la commande :

- Menus de base
 - Détail effectifs : Enfants Maternelle
 - Détail effectifs : Enfants Primaire
 - Détail effectifs : Adultes
- Menus de substitution avec détail de la prestation

6.2. Le décompte des repas - Conditions du Paiement :

6.2.1. Le décompte des repas :

Le prestataire remettra à la Collectivité de Largentière (Maître d'Ouvrage), une facture mensuelle établie en deux exemplaires comportant :

- le nombre de repas servis
- le prix unitaire des repas hors taxes
- le prix total mensuel hors taxes
- le taux des taxes applicables
- le prix unitaire du repas TTC
- le prix total mensuel TTC

6.2.2. Vérification par la collectivité de l'exécution de la prestation

La collectivité se réserve le droit de procéder à tout moment à la vérification de la conformité des prestations fournies sur les plans quantitatif, qualitatif et comptable, par tous moyens à sa convenance.

6.2.3. Conditions du Paiement :

Le paiement sera effectué par mandat administratif avec un mandatement sous trente (30) jours à compter de la réception de la facture en Mairie.

Le prestataire s'engage à effectuer l'ensemble des prestations conformément aux engagements pris dans le cadre de la présente consultation, dans le respect d'un bon fonctionnement du service public.

6.2.4. Sanctions en cas de discontinuité dans le service :

Le prestataire s'engage pendant toute la durée du marché à assurer la continuité du service.

En cas de défaillance de sa part, la collectivité peut assurer le service aux frais et risques du titulaire par toute personne et tous moyens appropriés.

En cas de retard dans l'exécution de la prestation entraînant une rupture du service public, le titulaire du marché sera contraint de verser une pénalité calculée en référence au CCAG de fournitures.

6.2.5. Réclamation et litige :

Les réclamations sont portées à la connaissance du prestataire, titulaire du marché, et notifiées par écrit.

Il appartient au prestataire d'apporter en regard de ces observations, les réponses et explications qu'il juge utiles et de procéder aux réajustements nécessaires.

6.3. : Durée du contrat - résiliation :

6.3.1. Durée, effet :

6.3.1.1. Tranche Ferme

Le présent marché a pour objet la **Fourniture et livraison de Repas en Liaison Froide, matériel fourni + mise en chauffe par le prestataire** pour le Restaurant Scolaire de LARGENTIERE, pour une durée d'une année à compter du 01 septembre 2022 en tranche ferme, renouvelable dans la limite de deux années supplémentaires 2022 / 2023 et 2024 / 2025.

- LARGENTIERE : **Ecole primaire publique**, Sainte Foi – F- 07110 LARGENTIERE

Le marché est conclu pour une durée d'un an renouvelable dans la limite de deux années, à compter de la date de notification du marché :

- Fourniture et livraison de Repas en Liaison Froide pour le service de restauration scolaire municipal pour la Collectivité de LARGENTIERE,
- Date prévisionnelle de prise d'effet du Marché : **1er septembre 2022**
- La date anniversaire du contrat sera le 31 août de l'année scolaire en cours.
- Le détail des prestations à fournir est indiqué dans le Cahier des Clauses Techniques Particulières.

6.3.2. Résiliation :

Voir CCAP

6.4. Révision de Prix :

Tous les ans, à la date anniversaire du contrat, les prix unitaires des repas pourront être révisés. Toutefois, cette révision ne pourra conduire à une augmentation des prix supérieure à celle qui résulterait de l'application de la formule de révision suivante :

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

- P = prix unitaire HT révisé

- P₀ = prix unitaire HT en vigueur avant la révision

- 0.15 = donnée fixe

- 0.85 = donnée fixe

- I¹ = dernière valeur connue de l'indice mensuel du prix à la consommation - IPC - Ensemble des ménages - France métropolitaine - par fonction de consommation - 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 des clauses financières du prix à la consommation - IPC - Ensemble des ménages - France métropolitaine - par fonction de consommation - Repas dans un restaurant scolaire ou universitaire

Indice tiré du bulletin mensuel de la statistique diffusé par l'I.N.S.E.E.

IPCH mensuel - Ensemble des ménages - France - Base 2015 - Nomenclature Coicop : 11.1.2.0 – Cantines

<http://www.bdm.insee.fr/bdm2/affichageSeries?idbank=001762317&bouton=OK&codeGroupe=1753>

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 des cantines scolaires, l'augmentation serait limitée à l'encadrement des prix ou le contrat Résilié aux torts du prestataire.

Le prestataire fait connaître dès le 15 mai de l'année en cours précédent la date anniversaire de fin de contrat, sur les paramètres et indices connus à cette date, les tarifs à appliquer pour la rentrée scolaire suivante en ce qui concerne la restauration scolaire.

L'indice¹ de base référence de révision annuelle du marché sera **l'indice janvier 2023** la première année, et l'indice de la date anniversaire du contrat pour les années suivantes

7. - LA PROPOSITION DE PRESTATION DE SERVICE BASE TRANCHE FERME : FOURNITURE ET LIVRAISON DES REPAS

7.1. Généralités :

- La prestation de base comprend l'ensemble de la prestation de fourniture et livraison des repas complets tels que définis dans le présent cahier des charges.
- Ensemble de la prestation de service à chiffrer pour un forfait annuel de prestation.
- La prestation est à considérer pour la totalité de la période scolaire définie par le ministère de l'éducation nationale.
- La présence effective des élèves est de 36 semaines environ soit 144 services environ,
- Les prix sont définis annuellement.
- Révision des prix annuelle à chaque date anniversaire selon formule tels que définis dans le présent cahier des charges.

7.2. Prestation de base Tranche Ferme :

Le présent marché a pour objet la **Fourniture et livraison de Repas en Liaison Froide, matériel fourni + mise en chauffe par le prestataire** pour le Restaurant Scolaire de LARGENTIERE, pour une durée d'une année à compter du 01 septembre 2022 en tranche ferme, renouvelable dans la limite de deux années supplémentaires 2022 / 2023 et 2024 / 2025.

- LARGENTIERE : **Ecole primaire publique**, Sainte Foi – F- 07110 LARGENTIERE

Les menus devront comprendre, que ce soit pour les repas enfants ou adultes :

- Un hors d'œuvre (entrée froide ou chaude)
- Un plat protidique (viande, volaille, poisson ou œuf)
- Un accompagnement (féculent, légumes cuits, céréales)
- Un fromage ou Un Laitage
- Un dessert
- Le pain
- Les Serviettes de table à usage unique
 - Double pli, blanches, Sans logo, dimensions 40 x 40, grammage : 60 grs/m²
- Les assaisonnements nécessaires au service des repas.
 - Sauce Salade (Vinaigrette), Mayonnaise, sel, poivre etc.
 - Sous surveillance des personnels de service selon préconisations

7.2.1. Offre de Prix Unitaire – Tranche ferme :

Le marché est conclu pour une durée d'un an renouvelable dans la limite de deux années, à compter de la date de notification du marché :

- **Fourniture et livraison de Repas en Liaison Froide, matériel fourni + mise en chauffe par le prestataire** pour le service de restauration scolaire municipal pour la Collectivité de LARGENTIERE.
- Date prévisionnelle de prise d'effet du Marché : **1er septembre 2022**
- La date anniversaire du contrat sera le 31 août de l'année scolaire en cours.
- Le détail des prestations à fournir est indiqué dans le Cahier des Clauses Techniques Particulières.
- Fourniture et livraison de repas de substitution pour raisons médicales
- Fourniture et livraison de repas pour le repas de Noël et la semaine du goût
- Fourniture et livraison menus à thème ou à valeur éducative 2 fois (deux) par trimestre
- Quantité et qualité des repas définis dans le présent Cahier des Charges et détaillés dans la proposition de prix

7.2.2. Offre de Prix Annuelle⁴ Tranche ferme :

Prestation annuelle basée sur le service moyen de 152 repas enfants et 16 repas adulte, sur 36 semaines de 4 jours pour toute l'année scolaire (Lundi, Mardi, Jeudi, Vendredi - soit 144 jours).

Date prévisionnelle de prise d'effet du Marché : 1er septembre 2022

La date anniversaire du contrat sera le 31 août de l'année scolaire en cours

8. - RENSEIGNEMENTS

Renseignements administratifs :

Collectivité de LARGENTIERE 07110
Hôtel de ville - 3 avenue Félicien Blanc
07110 LARGENTIERE
Tél : 04 75 39 28 60
Courriel : contact@largentiere.fr

9. - SIGNATURE

Fait à ::	
Le :	
* (Cachet - Nom et Qualité du Signataire – Signature précédé de la mention « Lu et approuvé»)	