

- Cahier des Charges -

Fourniture des repas pour le restaurant scolaire de Lavilledieu.

Article 1 : Objet du marché

Le présent marché passé selon la procédure adaptée (article 28 du décret du 25 mars 2016) a pour objet la préparation, la fourniture et la livraison des repas nécessaires au service du restaurant **scolaire de Lavilledieu**, à compter de **la rentrée scolaire 2018/2019 (Rentrée scolaire : lundi 03 septembre 2018)**.

Pendant toute la durée du présent marché, le client réservera à la société retenue dans le cadre de ce marché l'exclusivité de la fourniture des prestations alimentaires dans son établissement susvisé.

Article 2 : Modalités de livraison

Les repas seront livrés selon le principe de la **liaison froide**, et s'effectueront au moyen de véhicules et matériels appropriés, dans le respect des normes HACCP et des dispositions réglementaires applicables à compter du 1^{er} janvier 2006 par la C.E.E « paquet hygiène ». Les livraisons seront assurées les lundis, mardis, jeudis et vendredis, depuis la cuisine centrale de la société retenue jusque dans l'office du restaurant **sis Chemin des écoliers à Lavilledieu**, pour une livraison le matin du jour de livraison au plus tard à **11h30**. En absence du client une clef sera remise au chauffeur de la société dans le cadre de ce marché pour effectuer la livraison.

Article 3 : Composition des repas

Les prestations concernent **les repas du midi**.

La nourriture sera de très bonne qualité et variée. Elle sera livrée en quantité suffisante dans chaque mets.

La composition des repas, livrés franco à domicile dans le point de consommation, à l'école publique de Lavilledieu est ainsi fixée :

Déjeuner à 5 composantes :

- un hors d'œuvre ou entrée chaude,
- un plat protidique principal (à base de viande ou volaille ou poisson ou œuf),
- un plat de légumes (verts ou féculents),
- un fromage ou un laitage
- un dessert
- pain (pris dans les boulangeries villadéennes), serviette

La boisson est à la charge du client.

20% de produits de qualité biologique sont à proposer dans les menus (valeur d'un repas complet par mois) ; Une variante est à établir pour le régime sans porc et les enfants ayant certaines allergies signalées par un PAI (protocole d'accueil individualisé).

Les projets de menus seront communiqués au client une semaine à l'avance. La composition des menus sera conforme à celle définie ci-dessus.

En cas de nécessité, en raison notamment de difficultés d'approvisionnement cette composition pourra être modifiée par la société retenue.

Article 4 : Gestion des emballages

En vertu de l'arrêté du 21 décembre 2009 réglementant les conditions d'hygiène, de préparation, de conservation, de distribution et de vente des plats cuisinés à l'avance, les récipients réutilisables seront nettoyés et lavés sur le lieu où seront consommés les plats cuisinés. Ils seront rendus propres selon la réglementation en vigueur.

Le ramassage des emballages propres sera effectué le lendemain avec la livraison du repas du jour.

Article 5 : Prix payé par le client à la société

Ces prix s'appliqueront à compter de **la rentrée scolaire 2018/2019**.

Le prix des prestations alimentaires dont la composition est indiquée à l'article 3 du présent cahier des charges est fixé à la date de la signature du marché sur la base d'environ **80 à 90 prestations** alimentaires journalières livrées soit environ **13 000 prestations par an**.

Néanmoins, leur mise en application restera soumise à la législation financière en vigueur.

Ces prix comprennent actuellement une TVA de 5.5 %. Tout changement de taux de TVA en plus ou en moins sera répercuté sur les tarifs en vigueur.

Article 6 : Prestations comprises dans le tarif

Les prestations de la société retenue dans le cadre de ce marché comprennent :

- la confection et le conditionnement des repas,
- la livraison,
- les contrôles bactériologiques en cuisine centrale,
- l'équilibre alimentaire,
- les repas à thème et repas liés aux fêtes calendaires,
- les repas adaptés (sans porc et allergies signalées par un PAI).
- le passage d'un responsable de secteur, cuisinier de métier,
- l'impression et la diffusion des menus,

La mise en place d'un four de remise en température sera assurée par la société retenue dans le cadre de ce marché. (Un document de remise en température en fonction des produits sera mis à disposition du personnel communal).

Toute demande de livraison de denrées non prévue initialement au marché, sera fournie par le prestataire et facturée séparément.

Article 7 : Assurances

La société retenue s'engage à faire garantir, par une compagnie d'assurances notoirement solvable, sa responsabilité civile pour le cas où elle serait recherchée et engagée à l'occasion et ou du fait de l'exécution du présent marché et en particulier pour les risques résultant d'intoxications alimentaires.

Article 8 : Révision des prix

Les prix des repas seront fermes jusqu'au **31 août 2019 inclus**.

Les tarifs seront actualisés chaque année en fonction de l'évolution des coûts alimentaires et l'évolution des coûts salariaux, sauf fait exceptionnel (hausse anormale des indices des denrées alimentaires pour cause conjoncturelle).

Article 9 : Commande du nombre de repas

Un réajustement de la commande sera effectué **le matin du jour de livraison** au plus tard à **9h30**.

Lors de la commande, le nombre d'enfants en primaire, en maternelle et adultes sera précisé.

En cas d'arrêt temporaire du fonctionnement d'un restaurant (*journée pédagogique, jour férié, "pont", vacances, etc.*) le fournisseur sera averti du jour du dernier repas à servir, et de la date de reprise de fonctionnement, et ce 8 jours au préalable.

S'il n'a pas eu connaissance en temps utile d'un arrêt de fourniture provisoire, le fournisseur sera en droit de facturer les repas préparés.

Article 10 : Vérification par le client de l'exécution des prestations

Les représentants de l'établissement peuvent, à tout moment, procéder à tous les contrôles en cuisine centrale qu'ils jugeraient nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution.

Ces contrôles peuvent porter sur le respect des spécifications suivantes :

- *de salubrité (denrées, gros matériel, locaux, personnel...),*
- *nutritionnelles,*
- *qualitatives,*
- *quantitatives,*
- *bactériologiques.*

Des analyses sont effectuées pour suivre la qualité bactériologique des livraisons. Seules les analyses des marchandises prélevées dans les cuisines, ou au déchargement du véhicule, et directement dans les emballages, sont censées refléter la qualité bactériologique des livraisons.

La responsabilité de la société retenue au regard de cet arrêté du 29 septembre 1997 concernant la température des plats cuisinés s'arrête dès l'instant où le repas est déposé dans les différents points de consommation.

Article 11 : Fin du marché

Le présent marché cesse de produire ses effets dans les conditions ci-après :

- à la date d'expiration du marché,
- en cas de résiliation du marché,
- en cas de déchéance du titulaire,
- en cas de faillite du titulaire,
- en cas de non paiement de la prestation.

Article 12 : Clause attributive de juridiction

En cas de contestation sur l'application du présent marché, le Tribunal de Commerce de Lyon sera seul compétent.

Article 13 : Modalités de règlement

Au début de chaque mois, le titulaire remet à l'établissement un état récapitulatif général, valant facture pour le mois précédent.

Cet état fait apparaître :

- le nombre de repas de chaque type servis ;
 - le prix total dû pour le mois, hors taxes ;
 - le taux et le montant de la T.V.A. et d'autres taxes éventuellement applicables ;
 - le prix total T.V.A. et toutes taxes comprises.
-

Les factures seront réglées dans un délai maximal de 30 jours après la date de réception de la facture.

Le non paiement à échéance entraînera de plein droit, et sans qu'il soit besoin d'une mise en demeure, la facturation de pénalités de retard calculée au taux de 1.5% par mois conformément à la loi du 04/08/2008 relative aux délais de paiement entre les entreprises. Ces pénalités de retard seront appliquées de la date d'exigibilité du règlement à celle du paiement effectif total.

Article 14 : Durée et résiliation du marché

Le marché prendra effet le **3 septembre 2018**. Il sera renouvelé une fois.

Il sera résiliable à tout moment par l'une ou l'autre des parties contractantes, sans indemnité, après un préavis de trois mois notifié par lettre recommandée avant chaque date anniversaire.
