

**VILLE DE LA FERTE GAUCHER**  
**DEPARTEMENT DE SEINE ET MARNE**

**MARCHE PUBLIC DE SERVICES**

**RESTAURATION SCOLAIRE**

**CONFECTION ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR  
LES RESTAURANTS SCOLAIRES.**



**Cahier des Clauses Techniques Particulières**  
**(C.C.T.P.)**

**Le Titulaire :**

**Signature et cachet de l'entreprise :**

# **Cahier des Clauses Techniques Particulières**

## **SOMMAIRE**

### **ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION – DISPOSITIONS GENERALES**

- 1.1 - Objet du marché
- 1.2 - Lieux d'exécution
- 1.3 - Décomposition en lots
- 1.4 - Durée du marché
- 1.5 - Définition des prestations
- 1.5.1 - Concernant la confection et la livraison des repas en liaison froide
- 1.5.2 - Le matériel d'office
- 1.6 - Période de l'année à prendre en compte

### **ARTICLE 2 : EXIGENCES DE LA VILLE CONCERNANT LES DENREES**

- 2.1 - Exigences particulières
- 2.1.1 - Dispositions particulières concernant la fourniture de repas aux enfants atteints d'allergies alimentaires
- 2.1.2 - Dispositions particulières concernant les plats contenant du porc
- 2.1.3 - Dispositions particulières concernant les menus à distribuer aux familles et à afficher
- 2.1.4 - Dispositions particulières concernant les conditions matérielles des services de repas
- 2.1.5 - Dispositions particulières concernant les denrées et les normes
- 2.2 - Les produits

### **ARTICLE 3 : CARACTERISTIQUES DES PRESTATIONS DE SERVICES ATTENDUES**

- 3.1 - Elaboration des menus
- 3.2 - Prestations particulières
- 3.3 - Subvention Lasco

### **ARTICLE 4 : PASSATION ET EXECUTION DES COMMANDES**

- 4.1 - Passation des commandes

### **ARTICLE 5 : LIVRAISON DES REPAS**

- 5.1 - Pour les restaurants scolaires
- 5.2 - Pour l'accueil de loisirs
- 5.3 - Bons de livraison
- 5.4 - Conformité des livraisons aux commandes
- 5.5 - Stock tampon
- 5.6 - Personnel préposé au transport

### **ARTICLE 6 : CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS**

### **ARTICLE 7 : ASSURANCE DU TITULAIRE**

### **ARTICLE 8 : PRIX PAYE PAR LA COLLECTIVITE AU TITULAIRE**

### **ARTICLE 9 : RECLAMATIONS ET LITIGES**

### **ARTICLE 10 : SANCTIONS EN CAS DE DISCONTINUITÉ DU SERVICE**

### **ARTICLE 11 : STIPULATIONS RELATIVES A L'APPLICATION DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE DU TITULAIRE**

## **ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION – DISPOSITIONS GENERALES**

### 1.1 - Objet du marché

Les stipulations du présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) concernent :

La confection et la livraison de repas en liaison froide pour les restaurants scolaires.

Les restaurants scolaires de la maternelle DELBET et de la primaire GRAND MORIN sont dotés d'un service à table.

L'attention du titulaire est attirée sur son offre qui ne doit pas prévoir de cuisson dans les deux restaurants scolaires mais une remise en température en fonction des plats.

Par ailleurs, le titulaire veillera à ne pas proposer une entrée à réchauffer en même temps que des barquettes de viande et de légumes-féculents, la capacité de certains fours étant limitée.

Le présent cahier définit les conditions dans lesquelles seront assurées ces prestations.

### 1.2 - Lieux d'exécution

<b>RESTAURANTS SCOLAIRES</b>	<b>ADRESSE</b>
Maternelle « les grenouilles »	5 rue Ernest DELBET
Elémentaire du Grand Morin	32 rue d'Orient

### 1.3 - Décomposition en lots

Le marché comporte un lot unique

<b>DESCRIPTION</b>	<b>MONTANT MINI HT/AN</b>	<b>MONTANT MAXI HT/AN</b>
Confection et livraison de repas en liaison froide pour les restaurants scolaires.		100 000€

**Les variantes ne sont pas admises.**

### 1.4 - Durée du marché

Le marché est conclu pour une durée maximale de 12 mois du 1<sup>er</sup> septembre 2019 au 31 août 2020, renouvelable 1 fois. Le marché sera renouvelé de manière tacite.

### 1.5 - Définition des prestations

#### 1.5.1- Concernant la confection et la livraison de repas en liaison froide

<b>SITES</b>	<b>EN NOMBRE DE REPAS JOURNALIER PAR SITE PENDANT LE TEMPS SCOLAIRE</b>		
	<b>MATERNELLES</b>	<b>ELEMENTAIRES</b>	<b>ADULTES</b>
Restaurants scolaires	80 à 110	140 à 230	15
<b>Total général</b>	<b>De 280 à 355</b>		

Ces estimations, sont susceptibles de varier positivement comme négativement, et ne peuvent être retenues comme un élément de base contractuel, les quantités pourront être dépassées ou ne pas être atteintes selon les effectifs journaliers sans qu'il puisse y avoir lieu à réclamation de la part du fournisseur, la commune se réservant le droit de passer ses commandes selon ses besoins.

### 1.5.2. - Le matériel d'office

Le fournisseur mettra gratuitement à disposition de la ville de La Ferté Gaucher le nombre de fours nécessaires dans chaque site selon le nombre de rationnaires et le type de plats à préparer. Il devra en assurer la maintenance.

A titre d'information, 40 636 repas ont été livrés, de janvier 2018 à décembre 2018, pour ce qui concerne les deux restaurants scolaires.

### 1.6 - Période de l'année à prendre en compte

**Pour les restaurants scolaires** : tous les jours sauf les mercredis, samedis et dimanches pendant la période scolaire soit environ 144 jours par an

Ces périodes sont données à titre indicatif. Il s'agira de prendre en compte toute évolution en compte en cours de marché y compris celles qui devront être instituées consécutivement aux modifications opérées par l'éducation nationale sur les rythmes scolaires, s'il y a lieu.

## **ARTICLE 2 : EXIGENCES DE LA VILLE CONCERNANT LES DENREES**

### 2.1 - Exigences particulières

Le pouvoir adjudicateur exige une restauration de qualité – sanitaire, organoleptique et nutritionnelle – pour les usagers du service.

Aussi, l'utilisation de produits frais et variés est fortement recommandée et doit être privilégiée par rapport à l'utilisation de produits issus de l'industrie agroalimentaire dont le goût monotone entraîne la lassitude des usagers et le rendu organoleptique est parfois incertains (cas de certains légumes surgelés).

De fait, les menus proposés par le titulaire au cours du marché mentionneront la gamme des produits utilisés (frais, appertisés, surgelés, 4<sup>ème</sup> gamme...) concernant les composantes du plat principal (protidique et légumes).

L'origine de la viande sera affichée sur les menus proposés à la ville, sur les menus validés ainsi que sur les barquettes conformément à la législation en vigueur.

**Conformément à l'engagement N°120 du Grenelle de l'environnement relatif au 20% de produits bio en valeur, conforté par la loi Egalim<sup>1</sup>, il est demandé 20% minimum de produits biologiques en valeur par repas ce qui correspond à une composante bio à chaque repas au minimum, cela s'appliquera à l'ensemble des repas.**

**Les composantes bio (entrée, plat protidique, plat d'accompagnement, produit laitiers, dessert) seront variées c'est-à-dire que la même composante bio ne pourra en aucun cas être proposées plus de deux fois au cours de la même semaine.**

**Attention, la formule d'un repas entièrement bio ne permettant pas d'avoir des composantes bio dans les autres repas est à exclure – l'offre sera jugée irrecevable.**

Les produits proposés, dans ce cadre, seront issus de l'agriculture biologique française certifiés « AB ». Les éléments de traçabilité prouvant l'origine française sont exigés.

---

<sup>1</sup> Loi 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.

Le prestataire devra s'assurer auprès de ses fournisseurs qu'ils possèdent un certificat en cours de validité mentionnant les produits biologiques sur la base du règlement CEE 2092/91 modifié.

## **Les produits génétiquement modifiés sont prohibés.**

### **2.1.1- Dispositions particulières concernant la fourniture des repas aux enfants atteints d'allergies alimentaires**

Dans le cas où les enfants sont atteints d'allergies alimentaires, les parents veilleront à remettre un panier repas, le respect de cette démarche sera sous la responsabilité des parents.

### **2.1.2 - Dispositions particulières concernant les plats contenant du porc**

Un aliment de remplacement sera prévu lorsque l'entrée et/ou le plat protidique sont à base de porc.

### **2.1.3 - Dispositions particulières concernant les menus à distribuer aux familles et à afficher**

Le titulaire devra remettre aux responsables d'équipe de chaque restaurant où à leurs collaborateurs qui les transmettront pour affichage et distribution aux enfants, au plus tard une semaine avant le 1<sup>er</sup> jour de la prise d'effet des menus en autant d'exemplaires que d'enfants concernés, pour être distribués aux familles.

Ces menus pourront être personnalisés au logo de la ville. Ils devront préciser – à titre informatif pour les parents d'élèves – les équilibres nutritionnels constatés sur le cycle de menus. Conformément à la loi Egalim, à partir de janvier 2020, ils devront également comporter des informations sur la part de produits bio et sous signes de qualité composant les repas.

Enfin, le prestataire devra fournir à la commune, afin d'informer les parents, un plan pluriannuel de diversification des protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas proposés conformément à l'article 24 de la loi Egalim. Il devra également faire une proposition de menus végétariens, afin que la commune puisse remplir ses obligations au titre de l'expérimentation à partir de novembre 2019 d'un menu végétarien par semaine dans le cadre de la loi Egalim.

Par ailleurs, les menus seront affichés à la porte des écoles et sur chaque restaurant scolaire. Aussi, le titulaire devra fournir les menus papiers nécessaires à cet affichage.

### **2.1.4 - Dispositions particulières concernant les conditions matérielles des services de repas**

La livraison des repas dans le cadre d'un fonctionnement d'un service « à table » sera présentée aux enfants dans des barquettes collectives de 8 portions, esthétiques et en matériau rigide. Concernant les adultes la présentation aura lieu dans des barquettes individuelles. Chaque barquette est identifiée par une étiquette correspondant à la réglementation en vigueur et mentionnant notamment :

- Le numéro d'agrément sanitaire
- Le nom du plat
- La date de fabrication
- La date limite de consommation
- La température de conservation
- Les conditions de remise en température (couple temps/température)

### **2.1.5 - Dispositions particulières concernant les denrées et les normes**

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telle d'entre elles.

Elles doivent en outre être conformes :

- aux normes homologuées et enregistrées de l'A.F.N.O.R.,
- aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du GMERCN. Toute disposition nouvelle du GMERCN est applicable dès sa publication.

Le titulaire s'engage à toujours suivre et appliquer la législation en vigueur et en particulier la loi Egalim et à adapter en permanence ses méthodes d'approvisionnement.

Le prestataire doit se conformer à la réglementation du paquet hygiène et à la réglementation française qui en découle.

Tout comme il devra également se conformer au règlement INCO 1169-2011 JOUE du 22/11/2011 et au décret 2015-447 du 17/04/15 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées.

Il devra suivre les recommandations du PNA et du PNNS. Dans le cadre des obligations pesant sur la commune en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, le prestataire indiquera de quelle manière il apportera son concours à la ville dans ce contexte (animations, supports pédagogiques...) conformément à la loi 2015-992 du 17/08/2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte et à la loi Egalim.

Le titulaire s'engage à respecter la méthode HACCP, et à mettre en place son plan de maîtrise sanitaire (PMS) conformément aux règlements européens du Paquet Hygiène et de ses déclinaisons dans la loi française.

Afin d'atteindre les objectifs fixés par l'article 24 de la loi Egalim, le prestataire sera tenu d'informer la commune du pourcentage d'approvisionnement répondant aux conditions dudit article, et ce tous les 6 mois. Il devra adapter ses approvisionnements en vue d'atteindre les objectifs fixés par la loi et ses décrets d'application.



Le titulaire procédera à la réalisation d'analyse chimique ou microbiologique de ses produits, dans ses propres services ou par un laboratoire externe accrédité conformément au règlement européen 2073/2005 modifié.

**Les éléments de ce chapitre seront intégrés aux critères du choix du candidat. De ce fait les certificats, livrets, plans feront partie des pièces constitutives du dossier d'appel d'offres.**

## 2.2 - Les produits

VIANDE BOVINE		
ORIGINE	LABEL OU RACE	RECOMMANDATIONS
France exclusivement	Race bouchère de préférence, tolérance pour les races mixtes	Pas de vache de réforme. Haché pur bœuf à 10% de matières grasses. Viande grillée ni trop saignante ni trop cuite.
VIANDE OVINE		
France de préférence, UE puis monde.		Agneau uniquement, viande grillée ni trop saignante ni trop cuite.

VIANDE PORCINE		
France exclusivement		
VOLAILLE		
ORIGINE	LABEL OU RACE	RECOMMANDATIONS
France exclusivement	De préférence sous signe officiel de la qualité	
ŒUFS ET OVOPRODUITS		
France exclusivement	De plein air	
POISSONS		
Européenne	1 fois par mois le poisson servi devra être issu de la pêche durable (voir charte Mr Goodfish ou équivalent)	Présentation en filet et garanti sans arrête et sans peau. Pour le poisson pané ou en beignet, il s'agira de filet entier non reconstitué avec 80% de poisson.
CHARCUTERIES		
France exclusivement	Le Jambon blanc sera de qualité supérieure (épaule proscrite)	La charcuterie sera fabriquée en France à partir de viandes françaises.  En hors d'œuvre, elle sera accompagnée d'un petit cornichon individuel (ni en quartier ni en rondelle). Les cornichons seront conditionnés en barquettes séparées. Le saucisson sec et le salami seront accompagnés d'un beurre micropain de 10 g.
LEGUMES		
France à privilégier ou européenne	Privilégier l'agriculture raisonnée, le bio et/ou la provenance d'exploitations agricoles certifiées à «Haute Valeur Environnementale»	De préférence des légumes frais au minimum de catégorie 1.  Les haricots verts ou petits pois seront de catégorie fins ou extra fins.  <u>Concernant les légumes accompagnant le plat principal, ils seront systématiquement cuisinés avec un féculent, hormis pour les haricots verts que les enfants mangent plus facilement.</u>
CRUDITES		
France exclusivement		Les crudités seront systématiquement préparées avec des produits frais et «faites maison».  Les crudités devront être livrées non assaisonnées mais devront être accompagnées de vinaigrette «faite maison».  Les radis seront accompagnés d'un beurre micropain de 10 g.
PRODUITS CUISINES		
France exclusivement	Une information sera donnée par le prestataire concernant les plats qu'il ne cuisine pas	Les produits non cuisinés par le prestataire seront de fabrication française. Recours limité concernant

	lui-même.	les entrées chaudes, les plats préparés et les produits reconstitués et/ou hachés.
PRODUITS LAITIERS		
ORIGINE	LABEL OU RACE	RECOMMANDATIONS
France exclusivement		<p>Le fromage entier devra être privilégié (éviter les fromages en portion individuelle). Il s'agira de privilégier le fromage au lait cru.</p> <p>Un fromage identique ne devra pas être servi 2 fois dans la même quinzaine.</p> <p> Ne remplacer aucune composante du repas par du LAIT.</p>
FRUITS		
France à privilégier, puis européenne et enfin monde	Il s'agira de privilégier les fruits issus de l'agriculture raisonnée et/ou à Haute Valeur Environnementale et/ou bio.	<p>Un jus de fruit ne peut pas remplacer une entrée ou un dessert sauf concernant le pamplemousse qui pourra être servi en jus de fruit frais uniquement pour les maternelles.</p> <p>Les fruits de saison seront à privilégier. Aucun fruit identique ne pourra être servi 2 fois dans la même semaine.</p> <p> Les différentes variétés d'un même fruit (pomme golden, reinette...) ne sont pas considérés comme des fruits différents.</p> <p>La collectivité sera exigeante quant aux fruits proposés, ils devront être de maturité optimale.</p> <p>Les compotes et salades de fruits sont autorisés mais de manière ponctuelle.</p>
PATISSERIES		
France exclusivement		Fraîches ou décongelées, elles devront être de fabrication française. Une liste de pâtisserie devra être proposée et le choix sera fait par les responsables désignés par la ville.
BISCUITERIE		
France exclusivement		Les biscuits servis devront être de fabrication française.
GRAMMAGES		
Concernant les quantités minimum (GEMRCN) servies aux adultes du scolaire, de l'accueil des loisirs, il sera proposé une augmentation des grammages soit les grammages du GEMRCN + 30%.		



## DIVERS

Il ne sera jamais proposé de desserts glacés, car aucun restaurant ne dispose de congélateurs.

### **ARTICLE 3 : CARACTERISTIQUES DES PRESTATIONS DE SERVICES ATTENDUES**

Les candidats doivent être en mesure de réaliser toutes les prestations de services décrites dans le présent cahier des charges.

Les prestations devront être conformes aux stipulations du marché (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du marché).


#### 3.1 - Elaboration des menus

Pour les écoles, les menus sont établis par une diététicienne ou une nutritionniste du titulaire pour une période de trois mois et soumis à une commission spécialisée réunie généralement selon la même fréquence, commission composée :

- ✓ des représentants de la ville de LA FERTE GAUCHER
- ✓ des directeurs et directrices d'écoles ou de leurs représentants
- ✓ des responsables de la société de restauration choisie et notamment un(e) diététicien(ne)

Les repas effectivement servis chaque jour (repas de midi) doivent être conformes aux menus établis au cours de la commission qui les aura fixés. Toutefois, le titulaire peut, en cours de réalisation, procéder à des modifications, à condition que celles-ci :

- ✓ soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement,
- ✓ respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- ✓ ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas et que la collectivité en soit avisée préalablement.

 Toutes les modifications apportées lors des dites commissions devront figurer dans la lettre des menus.

Il s'agit pour le titulaire d'informer le service scolaire ou le service enfance par mail de toutes modifications au moins 72H à l'avance en donnant les produits remplacés. Cette information est nécessaire dans le cas des élèves ayant un PAI (hors allergie alimentaire) qui pourrait déjeuner au restaurant scolaire.

**Il est important que les modifications apportées lors de ces commissions et validées par les demandeurs et le responsable de la société de restauration soient prises en compte et mises en place de manière pérenne.**

**Chaque repas devra comporter les 5 composantes suivantes :**

- ✓ Une entrée:
  - crudité seule ou salade composée ou fruit cru, ou jus de fruit frais (seulement pour les maternelles en remplacement du pamplemousse)
  - ou légume cuit,
  - ou charcuterie (pâté, saucisson)
  - ou sardines (avec beurre) ou thon
  - ou quiche, friand, pizza, roulé, crêpe fourrée

La nature des crudités change à chaque repas. Les entrées contenant plus de 15g de lipides pour 100g ne doivent pas être proposées à plus de 4 repas sur 20, selon le GEMRCN.

- ✓ Un plat chaud protidique principal (**il sera unique pour tous**) :  
Sur huit repas consécutifs, la fréquence suivante devra être respectée :
  - 2 fois de la viande rouge (rôti)\*
  - 1 fois de la viande blanche (veau)\*
  - 1 fois de la volaille\*
  - 1 fois de la viande en sauce\*
  - 1 fois de la viande de porc\*
  - 2 fois du poisson\*

**\* à l'exclusion de tout produit reconstitué ; de la même façon la ville demande l'exclusion des fonds de sauce bruns et de la gélatine**

Les produits à frire, produits panés et produits pré frits à réchauffer ou à cuire sans matière grasse, contenant plus de 15g de lipide pour 100g, prêts à consommer devront être limités à 4 repas sur 20, selon le GEMRCN.

- ✓ Un plat chaud d'accompagnement :  
Sur huit plats consécutifs, en alternance
  - **Un plat de légumes « verts », contenant au moins 60% de légumes, accompagné de féculents (hormis les haricots verts que les enfants mangent plus facilement).**
  - Un plat de féculents (pâtes, riz, légumes secs, pomme de terre, petit pois, semoule, blé...)
- ✓ Un fromage ou un laitage :  
Sur huit repas consécutifs, la fréquence suivante devra être respectée :
  - 3 fois un fromage à pâte pressée cuite et non cuite
  - 1 fois un fromage à pâte persillée
  - 2 fois un fromage à pâte molle
  - 2 fois un fromage blanc, yaourts divers, petit suisse

Les fromages contenant au moins 150 mg de calcium laitier par portion doivent être inclus dans au moins 8 repas sur 20, selon le GEMRCN.

- ✓ Un dessert :

Sur 20 repas consécutifs, la fréquence suivante devra être respectée :

- 3 desserts maximum contenant plus de 15% de lipides
- 4 desserts ou produits laitiers maximum contenant plus de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de lipides
- 8 desserts de fruits crus 100% fruit cru

**Il sera proposé sur les quantités minimum consommables servies aux adultes du scolaire, soit les grammages du GEMRCN + 30%.**

La boisson et la fourniture du pain sera assurée par la Ville de LA FERTE GAUCHER.

### 3.2 - Prestations particulières

#### Animations

Le prestataire devra proposer :

- des plats régionaux (cassoulet, choucroute...) au moins une fois par mois

Il proposera également des animations en liaison avec la restauration (repas à thèmes et festifs), au moins trois fois par trimestre, soit une fois par mois. Il est entendu que le titulaire s'inscrit dans la semaine du goût et ce sans modification du prix.

#### Pique-nique

1 bouteille d'eau de 25 cl pour les maternelles et de 33 cl pour les élémentaires et les adultes **jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier 2020, date à partir de laquelle cette disposition sera interdite par la loi Egalim. Après cette date, le contenant devra être conforme à ce qui est prescrit par la loi Egalim.**

### 3.3 - Subvention LASCO

Le titulaire fournira trimestriellement un état récapitulatif des produits laitiers servis sur la période, faisant apparaître semaine par semaine :

- La désignation des produits laitiers avec indication du % de matières grasses
- La quantité correspondante
- Le prix unitaire H.T
- Le prix total H.T
- Le montant de la T.V.A
- Le prix total T.T.C

## **ARTICLE 4 : PASSATION ET EXECUTION DES COMMANDES**

### 4.1 - Passation des commandes

Les bons de commande comporteront :

- **la référence au marché ;**
- **le lot ;**
- la désignation de la prestation ;
- la quantité commandée ;
- les lieux et dates de livraison


Le responsable du service scolaire ou son représentant, est habilité à passer les commandes afférentes au présent marché, sur les périodes scolaires.

Pour le service scolaire, les ordres de commande seront transmis au titulaire par mail ou fax, la veille avant 10H pour le lendemain. Les repas du lundi seront commandés le vendredi. Toute modification sera réalisée dans les 24H ou 48H avant 11H.

## **ARTICLE 5 : LIVRAISON DES REPAS**

### 5.1 - Pour les restaurants scolaires

Les livraisons seront effectuées le matin entre 8H30 et 9H15 pendant le temps scolaire,

 Il est porté à l'attention du prestataire qui sera retenu, qu'il est formellement interdit au livreur de décharger les repas et des les mettre directement dans les chambres froides. C'est pourquoi il devra impérativement livrer les repas entre 8H30 et 9H15 en présence des agents et attendre que toutes les vérifications soient faites concernant la prise de température, notamment.

Par ailleurs, il s'agira également, de respecter les mesures mises en place dans le cadre du plan vigipirate ou tout autres normes de sécurité et HACCP, le livreur devra s'y conformer. Des pénalités sont prévues au cas où ces horaires ne seraient pas respectés, voir l'article 16 du CCAP.

### 5.3 - Bons de livraison

Chaque livraison est accompagnée d'un bon de livraison. Ce bon comporte toutes les indications propres à assurer le contrôle de la livraison. L'original du bon est déposé sur le lieu de livraison, le double sera conservé par le livreur.

### 5.4 - Conformité des livraisons aux commandes

Les livraisons doivent être impérativement conformes aux commandes. En cas d'erreur qualitative et/ou quantitative dans la livraison, **celle-ci devra être rectifiée avant 10H30**. De plus le titulaire s'expose à une pénalité prévue à l'article 16 du C.C.A.P. La collectivité se réserve le droit de refuser une livraison qui ne correspond pas à la commande, à la charge du titulaire.

### 5.5 - Stock tampon

Le titulaire devra fournir un « stock tampon » constitué d'aliments non réfrigérés, supportant une durée dite « longue conservation ». Il sera renouvelé chaque fois que de besoin. Il ne sera pas facturé en supplément du montant du marché.

### 5.6 - Personnel préposé au transport


Le personnel du prestataire préposé au transport et à la manipulation des fournitures est astreint à la plus grande propreté, celle-ci s'étendant aux personnes, linge, véhicule et cagettes de livraison. Des pénalités pour défaut d'hygiène ou de température réglementaire dans le camion frigorifique sont prévues à l'article 16 du C.C.A.P.

## **ARTICLE 6 : CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS**

Les prestations devront être conformes aux stipulations du marché (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du marché).

La collectivité se réserve le droit de s'assurer à tout moment et par tous les moyens, que les prescriptions du présent article sont strictement respectées. En cas de défaillance du titulaire, elle peut se substituer au dit titulaire et aux frais de celui-ci (refus du titulaire de prendre les mesures qui s'imposent pour remédier aux manquements relevés, bien qu'il dispose des moyens nécessaires pour le faire). Une telle mesure entraînera la résiliation du marché.

**Le titulaire communiquera à la collectivité, lors de la remise de son offre, les coordonnées et qualités de son interlocuteur auprès de la ville.**

 De la même manière le titulaire communiquera auprès de la ville, tout changement de personnel au sein de l'entreprise (agent prenant les commandes, livreurs, diététicien(ne)...).

La poursuite de l'exécution des prestations en cas de dépassement de la masse initiale est subordonnée à la conclusion d'un avenant par le pouvoir adjudicateur.

## **ARTICLE 7 : ASSURANCE DU TITULAIRE**

Le titulaire s'engage, concernant le matériel et le personnel, à souscrire toute assurance nécessaire pour couvrir d'une manière suffisante, par une ou plusieurs compagnies notoirement solvables, la responsabilité qu'il peut encourir soit de son fait, soit du fait des personnes travaillent sous ses ordres, à des actes, de toute nature, accomplis dans l'exercice de son activité ou de celle de ses préposés. Le titulaire s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes et à justifier de la régularité de sa situation à toute demande de la collectivité, par la présentation des polices ou quittances correspondantes.

#### **ARTICLE 8 : PRIX PAYE PAR LA COLLECTIVITE AU TITULAIRE**

Les règlements seront effectués sur la base du bordereau de prix, remis par le titulaire lors de la consultation.

#### **ARTICLE 9 : RECLAMATIONS ET LITIGES**

Si des difficultés surviennent à l'occasion de l'interprétation ou de l'exécution du présent contrat, les parties peuvent avoir recours à une expertise dont les frais sont à la charge de la partie demanderesse.

A cet effet, la plus diligente des deux parties saisit l'autre par écrit de l'objet de la difficulté en lui proposant le nom d'un expert. L'autre partie doit, dans un délai de 15 jours, faire connaître si elle accepte ou non cet expert et, en cas de refus, fait une contre-proposition à laquelle il doit être donné réponse dans les 15 jours de sa notification.

Cet échange de correspondance se fait par lettre recommandée avec accusé de réception.

L'expert ainsi choisi, a tous les pouvoirs pour se faire remettre toutes les indications de quelque nature qu'elles soient et pour solliciter des parties, les explications qu'il juge nécessaires.

Sa mission consiste à établir et à notifier aux parties, par lettre recommandée avec accusé de réception, dans un délai d'un mois à compter de sa désignation, un rapport analysant l'origine et la nature de la difficulté survenue et proposant une solution objective et complète en droit et en équité.

Si la solution proposée par l'expert est acceptée, elle doit être notifiée à la partie adverse, par lettre recommandée avec accusé de réception, dans les 15 jours qui suivent l'expédition du résultat de l'expertise.

Les litiges, qu'ils soient d'ordre qualitatif ou quantitatif, ne peuvent éventuellement entraîner un blocage des paiements qu'à concurrence de 10 % des sommes dues.

En cas de litige, seul le Tribunal Administratif de Melun est compétent en la matière. Il se situe :

**43, rue du Général de Gaulle, Case postale n° 8630, 77008 Melun Cedex**

#### **ARTICLE 10 : SANCTIONS EN CAS DE DISCONTINUITÉ DU SERVICE**

Le titulaire s'engage, pendant la période déterminée à assurer régulièrement la continuité du service de transport dans les conditions prévues aux articles 4 et suivants du présent CCTP.

En cas de défaillance de sa part, la collectivité peut assurer le service, aux frais et risques dudit titulaire, par toute personne et tout moyen approprié. Sauf cas de force majeure ayant empêché le titulaire de remplir ses obligations, une pénalité forfaitaire égale à 10 % du montant de la commande concernée sera appliquée lorsque le transport n'aura pu avoir lieu.

#### **ARTICLE 11 : STIPULATIONS RELATIVES A L'APPLICATION DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE DU TITULAIRE**

Les conditions générales de vente figurant, le cas échéant, sur les factures du titulaire ou sur tout autre document, ne sont pas applicables au présent marché.