



**COMMUNE DE MONTAOUX  
(Var)**

-----

Hôtel de Ville  
Place du Clos  
83440 MONTAOUX  
Tél. 04.94.50.41.00

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES  
(C.C.T.P)**

**Marché public de confection et livraison de repas destinés :**

**Lot n° 2 : crèche municipale**

-----

**Date et Heure limites de réception des Offres**

**vendredi 1<sup>er</sup> juin 2018 à 12 heures**

## Sommaire

Article 1 : GÉNÉRALITÉS .....	4
Article 2 : NOMBRE DE SERVICES .....	5
Article 3 : NOMBRE DE REPAS .....	6
Article 4 : HEURES ET LIEUX DE LIVRAISON.....	6
Article 5 : STRUCTURE DES REPAS .....	6
5.1 – Composition des prestations .....	6
5.1.1 Les repas traditionnels :.....	6
5.1.2 Les repas thématiques : .....	7
5.1.3 Repas froids : .....	7
5.1.4 Repas adultes :.....	7
5.1.5 Recommandations particulières .....	8
5.2 – Elaboration des menus.....	8
5.3 – Qualité des produits et de la prestation.....	8
5.3.1 Offre de base .....	8
5.3.2 Variante .....	9
5.3.3 – Les grammages.....	9
5.3.4 – Conditionnement des plats.....	10
5.3.5 Interdiction.....	10
5.3.6 Autorisation sous réserve de la production.....	10
5.3.7 Fourniture des certificats et factures.....	11
5.3.8 Fourniture repas témoin .....	11
Article 6 : Modalités de la commande.....	11
Article 7 : Modalités de transport et de livraison des repas.....	11
7.1 – Le transport .....	11
7.2 – Les livraisons et les réajustements .....	11
7.3 Stock Tampon .....	12
Article 8 : La production.....	12
Article 9 : La formation .....	12
Article 10 : Les contrôles.....	12
10.1 – Contrôle quantitatif et qualitatif des livraisons .....	13
10.2 – Contrôle bactériologique.....	13
Article 11 : Mesures diverses .....	13
Article 12 : Pénalités :.....	14
12.1 – Règle de continuité de service public.....	14

12.2 – prestations défectueuses.....	14
12.3 – retards de livraison.....	14
Article 13: Mesures d'urgence .....	15
Article 14 : Résiliation du marché .....	15
14.1 Résiliation pour motif d'intérêt général .....	15
14.2 Résiliation pour événements extérieurs au marché .....	15
14.3 Résiliation pour événements liés au marché.....	16
14.4 Résiliation pour faute du titulaire .....	16
14.5 Remise des prestations et des moyens matériels permettant l'exécution des marchés .....	16
14.6 Exécution de la prestation aux frais et risques du titulaire.....	16
Article 15 : Assurances.....	17
Article 16 : Litiges.....	17
Article 17 : Nantissement.....	17
Article 18 : Langue applicable .....	18
Article 19 : Clauses dérogatoires au C.C.A.G .....	18

## **Objet du marché :**

Il s'agit d'un marché de fournitures de repas et livraison de repas en liaison froide à la crèche municipale (structure multi accueil « les p'tites canailles ») à destination des enfants âgés de 12 semaines à 4 ans, à compter du mardi 28 aout 2018, pour une durée de deux ans.

## **Article 1 : GÉNÉRALITÉS**

Enjeux de la restauration

La prestation revêt une réelle importance pour la Commune de Montauroux dans la mesure où :

- elle s'adresse aux enfants âgées de 12 semaines à 4 ans au sein de la structure multi accueil « les p'tites canailles »;
- l'alimentation des enfants a une importance capitale sur leur santé, sur leur développement physique et intellectuel et sur leur acquisition d'habitudes alimentaires. Les effets néfastes des carences et du déséquilibre alimentaire sur la croissance sont bien connus ;
- seuls des aliments de bonne qualité permettront au repas de midi de répondre aux besoins liés à la croissance ;
- la prestation doit nécessairement participer à l'éducation du goût des enfants ;

Par conséquent, les enjeux que représente la fourniture de repas aux enfants de la Commune induisent un certain nombre d'obligations de la part du prestataire quant à la qualité sanitaire, nutritionnelle et organoleptique des mets servis.

La Commune de Montauroux attachera une grande importance au respect strict de ses exigences précisées ci-après.

Le titulaire assure :

- ✓ L'élaboration des menus ;
- ✓ La confection et la préparation des repas ;
- ✓ La livraison des repas préparés aux lieux de distribution par le procédé dit « de liaison froide » aux différents points de consommation listés article 4.

Fabrication : dans les cuisines de l'entreprise titulaire du marché.

Concept : cuisine traditionnelle exigée.

Le titulaire ne peut transférer à un sous-traitant toute ou partie de l'exécution du contrat sans l'accord du maître d'ouvrage.

Le titulaire s'engage à respecter les textes législatifs et spécifications techniques présents et à venir :

- de la réglementation française de portée générale et professionnelle ;
- de la réglementation communautaire ;
- relatifs aux normes françaises ;

- des décisions du G.E.M.R.C.N ;
- décrets et arrêté du 30 septembre 2011 ;
- de l'ensemble des règles sanitaires ;
- des consignes particulières applicables à l'Education Nationale ;
- le Bulletin Officiel du Ministère de l'Éducation Nationale et du Ministère de la Recherche n° 9 du 28 juin 2001 ;
- du C.C.A.G. applicable aux marchés publics concernant les marchés de fournitures courantes et services (arrêté du 19 janvier 2009) ;
- Le P.N.N.S actuel.

Performances techniques des produits (ISO) : le candidat apportera toute information relative aux performances techniques des produits et fournitures qu'il propose dans son offre et notamment :

- les garanties de qualité et de fraîcheur des produits (délai le plus court possible entre le jour de récolte et le jour de livraison du produit)
- la saisonnalité de ses produits (pour les fruits, légumes)
- les fiches techniques et analyses bactériologiques des produits qu'il propose (notamment pour la volaille).

Performance environnementale : le candidat apportera toute information relative aux performances environnementales des produits et fournitures qu'il propose dans son offre notamment :

- de la politique environnementale mise en œuvre par le prestataire sur les emballages : réduction, recyclage, récupération ...
- de la politique environnementale mise en œuvre par le prestataire sur les transports véhiculés « propres », optimisation des circuits d'approvisionnement, modes de transports utilisés ...

## **Article 2 : NOMBRE DE SERVICES**

Le titulaire assure la confection, la préparation et la livraison de repas du midi des enfants de la structure multi accueil « les p'tites canailles ».

Le titulaire assurera la livraison du lundi au vendredi hormis pendant les périodes de fermetures soit 4 semaines au mois d'Août, une semaine au Printemps ou en hiver, et la semaine entre Noël et le jour de l'an, ainsi que les jours fériés. Des jours de fermeture exceptionnels doivent également être envisagés (jours de grève, pont), dans ce cas la Collectivité avertira le titulaire 24h avant et aucune prestation ne sera donc réalisée durant ces périodes.

Adresse de livraison : crèche municipale « les p'tites canailles » - 1 rue des Ecoles – 83440 Montauroux

Prestations exceptionnelles : demandées par le maître d'ouvrage 48 heures à l'avance.

### **Article 3 : NOMBRE DE REPAS**

Les quantités de repas susceptibles d'être livrées par année sont :

Entre 9 000 et 11 000 (repas enfants + adultes)

Le nombre estimatif de repas par jour est de 44. Ce nombre ne constitue pas un engagement contractuel.

### **Article 4 : HEURES ET LIEUX DE LIVRAISON**

Le titulaire livre les repas, à la crèche municipale, désignés à l'article 2 du présent C.C.T.P. le matin du jour de consommation avant 9 heures.

- crèche municipale « les p'tites canailles » -1 rue des Ecoles – 83440 Montauroux

### **Article 5 : STRUCTURE DES REPAS**

Dans l'élaboration des menus, le titulaire devra prendre en considération les besoins nutritionnels spécifiques de l'enfant, selon les tranches d'âges.

Les menus seront établis par un(e) diététicien(ne) spécifique affecté(e) par le titulaire. Ils seront planifiés pour 8 semaines, et validé en commission communale et en présence d'un(e) diététicien(ne).

Le plan alimentaire sera conforme aux recommandations du C.N.E.R.N.A (Centre National d'Études et de Recherches en Nutrition et Alimentation) et garantira :

- ✓ *L'adaptation à l'âge et aux besoins des différents convives (régimes alimentaires, etc.) ;*
- ✓ *La variété des plats préparés ;*
- ✓ *L'équilibre sur la journée, la semaine et le cycle des menus ;*
- ✓ *Les menus proposés devront être, à la fois, équilibrés et attrayants et susciter des habitudes alimentaires saines chez les enfants.*

#### **5.1 – Composition des prestations**

Les prestations comprendront :

##### **5.1.1 Les repas traditionnels :**

**a) repas n°1** : mixé lisse, texture lisse, sans gluten, poisson une à deux fois par semaine, sans œuf, sans matière grasse

- 1 portion de viande mixée lisse
- 1 purée de légume (1 / 3 féculent, 2 / 3 légumes)
- 1 purée de fruits sans sucres ajoutés
- 1 laitage

Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour la restauration des enfants accueillis à la crèche  
« Les P'tites Canailles de Montauroux

**b) repas n°2** : texture hachée, sans gluten, sans lait, poisson une à deux fois par semaine, sans œuf, sans matière grasse

- 1 portion de viande hachée
- 1 purée de légume (1 / 3 féculent, 2 / 3 légumes)
- 1 purée de fruits sans sucres ajoutés (fruits crus ou cuits ou purées)
- 1 laitage (yaourts ou fromages)
- Pain

**c) repas n°3** : entiers avec morceaux

- 1 plat protidique (viande, poisson ou œuf)
- légumes, 1 féculent
- 1 fruit cru ou cuit ou purée de fruits sans sucres ajoutés et un laitage (yaourts, fromages)
- Pain

### **5.1.2 Les repas thématiques :**

Il sera proposé au moins une animation par trimestre. A ces animations s'ajoutera l'animation relative à la semaine du Goût.

Afin de faire en sorte que les animations ne se limitent pas à un changement d'appellation de plats courants, les plats servis à l'occasion des animations ne seront jamais pris dans la gamme des prestations servies de manière traditionnelle au cours de l'année.

Il est demandé au soumissionnaire de fournir en annexe de leur offre un plan alimentaire avec grille de fréquence d'apparition des plats et un plan de menus sur 4 semaines sur la base des prestations définies et des états précis sur les animations et repas à thème proposé.

### **5.1.3 Repas froids :**

A la demande de la structure multi accueil « Les Petites Canailles » (1 à 2 fois dans l'année), le prestataire pourra fournir des repas froids pour l'organisation de pique-niques sous un conditionnement devant répondre aux normes vétérinaires et constitués de la façon suivante :

- tomates cerise ou autre selon arrivage saisonnier
- 1 plat protidique ou 1 sandwich avec du pain de mie uniquement
- 1 légume ou 1 féculent
- 1 fromage ou laitage
- 1 dessert

### **5.1.4 Repas adultes :**

Barquettes individuelles  
Entrée / plat / fromages- laitages + fruits / pain

La composition du repas sera arrêtée impérativement avec les services de la structure multi accueil « Les P'tites Canailles ».

En cas de demande de la collectivité, l'entreprise fournira des plaques eutectiques (*adaptées à différents intervalles de température*). Ces accumulateurs de froid permettent de restituer le froid dans vos caisses et emballages isothermes. La restitution du froid est lente, permettant ainsi de prolonger la durée de conservation), destinées à assurer la conservation des denrées par le froid. Ces plaques seront rendues le lendemain.

### **5.1.5 Recommandations particulières**

- Ne pas prévoir de préparations lourdes, inadaptées aux enfants et à leur rythme : cassoulet, choucroute..... (Sauf repas à thème)).
- Varier le jour de présentation du poisson : ne pas le proposer systématiquement le vendredi.
- Les plats en sauce et les purées devront comporter une quantité raisonnable de liquide. Les purées devront être de consistance normale, les plats en sauce ne devront pas comporter plus de sauce que d'aliments solides.
- Les fruits secs oléagineux (arachide, noix, amandes, noisettes ou pistaches...) entiers ou en brisures seront absents des préparations de tous types, y compris en poudre dans les desserts, ainsi que les raisins secs.
- Les préparations à base de soja ne seront jamais proposées aux enfants de moins de 3 ans, ni les préparations contenant des édulcorants.
- Pour les cas d'allergies alimentaires notifiées sur certificat médical et faisant l'objet d'un Projet d'Accueil Individualisé, un produit de substitution sera proposé. Le choix du produit sera défini par le client à partir d'une gamme préalablement établie et proposée par le prestataire.

## **5.2 – Elaboration des menus**

Les menus devront être établis de manière à satisfaire les besoins nutritionnels et caloriques des enfants dans le cadre des recommandations édictées par le GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) le 4 mai 2011, mise à jour au 15 juin 2011, approuvé par la décision n°2007-17 du 4 mai 2001 du Comité exécutif de l'OEAP. Les menus doivent s'inscrire dans le Programme National Nutrition Santé 2011 – 2015.

Après adoption, il est recommandé de ne pas changer de menus, sauf cas de force majeure, dont la collectivité sera avertie immédiatement. Des pénalités pourront être perçues dans les conditions mentionnées à l'article 12 du présent document.

## **5.3 – Qualité des produits et de la prestation**

### **5.3.1 Offre de base**

La collectivité insiste sur la qualité de la restauration qui doit être proposée aux enfants. L'utilisation de produits frais et variés est recommandée et doit être privilégiée par rapport) l'utilisation de produits issus de l'industrie agroalimentaire dont le goût monotone entraîne la lassitude des usagers.



La collectivité insiste sur la qualité de la restauration qui doit être proposée aux enfants. L'utilisation de produits frais variés est obligatoire et doit être privilégié les fruits et légumes de saisons.

Les steaks hachés seront pur bœuf, maximum 5% de M.G. Les steaks entiers seront de qualité extra de manière à assurer la tendreté (Qualité U sur la grille EUROPA). La viande aura pour origine la France ou la communauté européenne.

En ce qui concerne les poissons, le titulaire ne proposera pas de poissons panés mais privilégiera les poissons frais.

Les poissons seront sans arrêtes et sans peaux.

Afin de faciliter au prestataire, l'accès aux fruits de qualité, il ne sera pas imposé de communiquer à l'avance le type de fruits servi (mention « fruits de saison » sur le menu). La collectivité sera très attentive à la qualité des fruits proposés à la consommation des usagers. En particulier, les fruits devront être à parfaite maturité le jour de leur consommation. En cas de non-conformité (fruits trop mûrs ou trop verts), ils ne devront pas être servis et leur changement sera effectué le jour même par le titulaire, quitte à servir un autre produit en guise de dessert, sauf à encourir les pénalités prévues à l'article 12 du présent document. Les fruits rouges ou de saison (pêches, abricots, nectarines, fraises, raisins, melons) sont assez fréquemment absents des menus présentés dans les collectivités et / ou la qualité de ces fruits n'est pas optimale. La collectivité souhaite obtenir de la part du prestataire une diversité et une qualité de ces fruits suffisantes et satisfaisantes.

Dans un souci de sensibilisation et dans le cadre d'une démarche pédagogique, le pain devra provenir d'une boulangerie de la commune.

En cas de mauvaise qualité du pain, le titulaire devra proposer le changement de boulangerie jusqu'à complète satisfaction de la collectivité.

Les crudités sont livrées dans les points de distribution sans assaisonnement.

Le prestataire fournira les condiments en tant que de besoins : sel, huile végétale sauf arachide, vinaigre, beurre, sucre poudre...

Le prestataire fournira également les produits ou denrées « prêts à l'emploi » nécessaires à la mise en valeur, à la décoration ou à l'aménagement des prestations : persil haché, ciboulette, cerfeuil, rondelles ou quartier de citron etc... qui constituent des additifs appréciables, en terme de qualité de la prestation. Ces derniers seront systématiques, sauf exception de bon sens.

Les yaourts seront sans sucre avec des sachets à part, ou bien aux fruits.

### **5.3.2 Variante**

Les variantes sont autorisées.

### **5.3.3 – Les grammages**

Le grammage des repas sera réalisé conformément aux normes de la petite enfance et devra être adaptée aux diverses catégories de convives de manière à éviter tout gâchis. Ils pourront, sur demande précise de la collectivité, faire l'objet d'une modulation, soit en fonction des menus proposés, soit entre les différents établissements.

Ils ne devront pas être inférieurs aux grammages préconisés par le GEMRCN, augmentés de 10%. Le pain sera servi à volonté, la quantité livrée journalièrement pouvant faire l'objet d'une modulation en fonction des menus.

Des pénalités pourront être mises à la charge du prestataire en cas d'insuffisance, dans les conditions fixées à l'article 12.2 du présent document.

### **5.3.4 – Conditionnement des plats**

Les prestations seront conditionnées :

- Soit en bacs gastronomes inox (plats à réchauffer) ou en récipients jetables polycarbonates (prestations froides ou neutres) collectifs.
- Soit dans des barquettes individuelles pour les repas adultes.

Le conditionnement des repas sera effectué pour le plat principal, en barquette de 4, 6, 8 ou 10 portions en fonction du nombre de repas commandés. Les préparations froides (hors d'œuvre, fromages, desserts) sont conditionnées en barquettes jetables ou mises sous film étirable.

Les bons de livraison devront comporter de manière visible et simple :

- le nom de l'établissement,
- la date de fabrication,
- la date limite de consommation,
- le temps de remise en température (avec ou sans couvercle),
- le contenu, - leur destinataire,
- le nombre de ration par barquette.

Les dates seront également indiquées sur les sachets destinés aux repas froids et sur tous les produits d'épicerie courante.

L'étiquetage devra indiquer avec précision les modalités de remise en température pour les plats à servir chauds.

Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour la restauration des enfants accueillis à la crèche de Montauroux

Le bon de livraison devra comporter une explication, notice technique, mode d'emploi permettant au personnel de service d'appréhender aisément le travail qui lui incombe pour la mise en œuvre de la prestation alimentaire. Cela peut concerner (de manière limitative) :

- le nombre de pièces à donner aux usagers (pour les fruits par exemple) ;
- le nombre de parts à faire dans un fromage ou gâteau ;
- les œufs durs...

### **5.3.5 Interdiction**

Les produits transgéniques sont interdits.

### **5.3.6 Autorisation sous réserve de la production**

Les plats reconstitués ne seront autorisés que sous réserve de la production de la fiche technique indiquant de manière certaine la composition des plats et la

provenance de la viande incorporée et seulement après accord explicite de la Commune de Montauroux. Ces fiches techniques devront être présentées lors de la présentation des menus.

### **5.3.7 Fourniture des certificats et factures**

Le titulaire s'engage à fournir dans les 24 heures les certificats ou les factures que pourra lui demander à tout instant la collectivité. Il en sera de même de la communication des documents relatifs à la traçabilité de la viande servie. Il s'engage, de manière plus générale, à lui communiquer l'ensemble des informations en sa possession susceptibles d'avoir un impact sur la prestation ou sur les usagers. Des pénalités pourront être imposées dans le cas d'absence de présentation des justificatifs demandés.

### **5.3.8 Fourniture repas témoin**

Le titulaire s'engage à fournir quotidiennement un repas témoin, afin d'assurer la traçabilité.

## **Article 6 : Modalités de la commande**

Les prévisions de fabrication sont de la responsabilité du prestataire qui tiendra l'historique de la fréquentation. Les effectifs journaliers seront transmis par mail le mardi pour la semaine suivante.

## **Article 7 : Modalités de transport et de livraison des repas**

### **7.1 – Le transport**

Les repas étant préparés en dehors des sites de restauration et selon le principe de la liaison froide, le prestataire en assurera le transport du lieu de production auprès de la structure multi accueil. Le transport sera réalisé dans des véhicules réfrigérés avec un moyen de production de froid permettant le maintien des produits à une température < + 3°C à cœur maximum. Les matériels réutilisables devront être nettoyés et désinfectés avant conditionnement dans la cuisine centrale, par tout moyen respectant les normes d'hygiène alimentaire.

### **7.2 – Les livraisons et les réajustements**

Les livraisons des repas devront être effectuées avant 9h30 le jour de la consommation.

Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour la restauration des enfants accueillis à la crèche « Les P'tites Canailles » de Montauroux

Des réajustements du nombre de repas seront possible 24h avant la livraison des repas. La collectivité communiquera le nombre d'enfants par mail ou par téléphone. Les réajustements ne doivent pas être différents des menus servis.

Le livreur devra remettre le repas à une personne responsable du service des repas, si elle est présente, après contrôle, d'un bon indiquant le détail de la livraison. Ce bon devra être identique à la commande. En cas de manque, elle appellera

immédiatement l'entreprise qui devra donner toutes les indications pour pourvoir au service. Une concertation avant la prise d'effet du contrat aura lieu entre la collectivité et le prestataire afin de définir le sens des livraisons à effectuer. Le prestataire assure les opérations de déchargement et de manutention jusque dans l'office. Il devra reconnaître les lieux avant la prise d'effet du contrat afin d'adapter ses moyens à la configuration des accès et des locaux. Le pain pourra être livré directement par le boulanger sous réserve qu'une personne puisse le réceptionner.

### **7.3 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. Il sera composé d'éléments ayant une durée de conservation longue dans le temps et sera adapté à l'âge des enfants. Le nombre de repas « tampon » sera prévu à hauteur du nombre de repas habituel commandé et sera réparti en nourrissons ; bébés et moyens grands. La composition de ce menu sera définie par le prestataire, en accord avec la commune de Montauroux.

### **Article 8 : La production**

Les plats cuisinés à l'avance devront être préparés dans une cuisine centrale répondant aux normes en vigueur, dotée d'un numéro d'agrément des Service Vétérinaires du département. Elle fera l'objet de visites des représentants de la collectivité, visites au cours desquelles pourront être vérifiés les produits et les process de fabrication définis dans le présent marché. Les sauces devront être travaillées afin de ne pas donner l'impression que ce sont systématiquement les mêmes. En cas de non-respect, les produits devront être échangés et il pourra être appliqué les pénalités prévues à l'article 12 du C.C.A.P.

### **Article 9 : La formation**

Le titulaire du marché s'engage à réaliser ou à faire réaliser auprès du personnel de la collectivité des actions de formation devant conduire :

- A la maîtrise des techniques de réchauffage ;
- A la maîtrise des produits et matériels nouveaux mis à sa disposition ;
- A l'amélioration de ses connaissances en matière d'hygiène et sécurité en rapport avec la méthode HACCP ou le guide des Bonnes Pratiques ;
- A l'amélioration de ses connaissances en matière de présentation des plats
- A la connaissance et la bonne utilisation des produits d'entretien.

Il est demandé 1 journée de formation par an. La formation concernera un seul agent. Elle se déroulera sur une journée. Le coût de cette formation est réputé intégré dans le prix des repas.

Les soumissionnaires fourniront dans leur offre un plan de formation et d'actions.

### **Article 10 : Les contrôles**

Les contrôles seront effectués sur la base de la législation en vigueur parue au J.O. et ayant trait à l'alimentation. La commune de Montauroux, se réserve le droit d'inviter ses représentants ou tout expert mandaté par elle à se rendre inopinément chez le prestataire pour vérifier l'hygiène générale des locaux, la propreté du matériel utilisé,

le tenue du personnel, la qualité des produits utilisés, les procédures de travail mis en œuvre et notamment leur conformité au regard de la méthode HACCP.

Ces visites pourront avoir lieu également chez les fournisseurs dont la liste sera fournie à la demande de la collectivité. La collectivité pourra demander à tout moment la production des documents d'accompagnement des factures d'achats, notamment de viandes, afin de lui permettre de contrôler la provenance des produits (traçabilité).

### **10.1 – Contrôle quantitatif et qualitatif des livraisons**

Le responsable désigné par la Collectivité ou tout agent mandaté par elle s'assurera que les quantités et la qualité des denrées et des produits livrés répondent aux normes fixées par le Cahier des Clauses Particulières, aux bons de commande et aux engagements souscrits par le titulaire à travers notamment les annexes à l'Acte d'Engagement. Le titulaire établit chaque semaine un état indiquant le nombre journalier de repas et, plus généralement de toutes prestations livrées pour chaque catégorie de convives. Le responsable désigné par la collectivité vérifiera la conformité des repas livrés aux menus décidés par le prestataire, leur date limite de consommation et la conformité aux programmes exigés à l'article 5. Si, à l'issue de ces contrôles, il apparaît que des prestations fournies ne sont pas conformes aux prescriptions, il sera opéré des réfections dans les conditions définies au présent Cahier des Clauses Particulières.

Dans le cas où une prestation sera reconnue inconsommables, elle serait refusée et son changement se ferait aux frais du titulaire, sans préjudice d'autres sanctions. La structure multi accueil « Les Petites Canailles » procédera à tout moment à des contrôles concernant l'état des véhicules de livraison, leur propreté, la température de l'enceinte réfrigérée et des plats entreposés, ainsi que sur l'hygiène vestimentaire et corporelle des chauffeurs.

### **10.2 – Contrôle bactériologique**

Le responsable désigné devra fournir systématiquement et sans délai à la Collectivité les résultats de tous les contrôles bactériologiques qu'il fera effectuer conformément à la méthode HACCP préconisée par l'arrêté du 29 septembre 1997. Le titulaire du marché devra en outre accepter tout contrôle bactériologique effectué à la demande de la structure multi accueil « Les Petites Canailles » et pratiqué par un laboratoire désigné par celle-ci. Les dépenses seront supportées par le prestataire lorsque les résultats ne seront pas conformes aux normes admises par la réglementation. Le titulaire mettra en place une procédure de conservation d'un repas-témoin dans un des satellites par roulement afin de pouvoir procéder à une analyse en cas de toxi-infection

### **Article 11 : Mesures diverses**

Des menus présentant le menu de la semaine seront remis à la structure multi accueil « Les Petites Canailles » pour tirage, affichage, ainsi que par courriel. Ces menus devront être attrayants. Les documents seront conçus pour pouvoir être photocopiés en noir et blanc, au format A4. Des affiches format A3 présentant les repas thématiques seront également remises à la structure multi accueil « Les P'tites Canailles ».

## **Article 12 : Pénalités :**

La collectivité se réserve le droit d'appliquer des pénalités au titulaire, dans les conditions ci-après encadrées. Ces pénalités qui pourront être prononcées par la collectivité viendront en déduction des sommes dues au prestataire.

### **12.1 – Règle de continuité de service public**

*Le titulaire s'engage pendant la période déterminée du marché à assurer régulièrement la continuité du service public, par tous les moyens possibles, y compris en cas de grève de ses personnels. En cas de défaillance de sa part, la commune de Montauroux, peut faire assurer le service aux frais et risques dudit titulaire par toute personne et tous moyens appropriés. Sauf en cas de force majeure avérée ayant empêché le titulaire de remplir ses obligations et par dérogation à l'article 14.1.1 du C.C.A.G.-F.C.S., une pénalité forfaitaire, égale à 40% du prix de base initial multiplié par le nombre de repas servis à l'initiative de la Commune de Montauroux est mise à la charge du titulaire pendant une semaine maximum à l'issue de laquelle le marché peut être résilié sans indemnité ni préavis à l'égard du titulaire.*

*Par dérogation à l'article 14.1.3 du CCAG-FCS il sera fait application de ces pénalités quel qu'en soit le montant.*

*Sauf en cas de force majeure avérée ayant empêché le titulaire de remplir ses obligations et par dérogation à l'article 14.1.1 du C.C.A.G.-F.C.S., une pénalité forfaitaire, égale à 40% du prix de base initial multiplié par le nombre de repas servis à l'initiative de la Commune de Montauroux est mise à la charge du titulaire pendant une semaine maximum à l'issue de laquelle le marché peut être résilié sans indemnité ni préavis à l'égard du titulaire.*

*Par dérogation à l'article 14.1.3 du CCAG-FCS il sera fait application de ces pénalités quel qu'en soit le montant.*

### **12.2 – prestations défectueuses**

Dans le cas où il serait constaté une prestation défectueuse qualitativement ou quantitativement (conformément au Cahier des Clauses Particulières), la commune de Montauroux après avoir demandé téléphoniquement au titulaire d'y remédier immédiatement et avec confirmation de mise en demeure par lettre recommandée, pourra de plein droit procéder à la résiliation du marché « si récidive » sans préavis et sans que le titulaire puisse prétendre à un versement d'indemnité de quelque nature que ce soit.

Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour la restauration des enfants accueillis à la crèche « Les P'tites Canailles » de Montauroux.

### **12.3 – retards de livraison**

*En cas de non-respect des délais de livraison des repas par rapport à ceux indiqués dans l'article 4, des pénalités pourront être appliquées sur le prix unitaire des repas concernés (sauf en cas de force majeur avéré). Par dérogation à l'article 14.1.1 du C.C.A.G.-F.C. S, ces pénalités sont fixées forfaitairement à 6% du prix total HT de repas, sans mise en demeure préalable. Par dérogation à l'article 14.1.3 du CCAG-FCS il sera fait application de ces pénalités quel qu'en soit le montant.*

## **Article 13: Mesures d'urgence**

La personne responsable du marché peut prendre d'urgence, en cas de carence grave du titulaire, notamment en matière d'hygiène et sécurité, toute mesure qui s'impose. Sauf cas de force majeure, les conséquences financières de ces mesures seront à la charge exclusive du titulaire, qui ne pourra revendiquer aucun préjudice du fait de la mesure d'urgence prise par la personne responsable du marché et sera astreint, sans mise en demeure préalable, à la pénalité prévue à l'article 11.1 du présent document.

## **Article 14 : Résiliation du marché**

Le marché pourra être résilié dans les conditions du Chapitre 6 du C.C.A.G.-F.C.S., avec les précisions et ajouts qui suivent.

### **14.1 Résiliation pour motif d'intérêt général**

Pour le calcul de l'indemnité due au titulaire en cas de résiliation pour motif d'intérêt général, le pourcentage visé à l'article 33 du CCAG-FCS est fixé à 5%. Le titulaire a droit, en outre, à être indemnisé de la part des frais et investissements, éventuellement engagés pour le marché et strictement nécessaires à son exécution, qui n'aurait pas été prise en compte dans le montant des prestations payées.

Il lui incombe d'apporter toutes les justifications nécessaires à la fixation de cette partie de l'indemnité dans un délai de quinze jours après la notification de la résiliation du marché. Ces indemnités sont portées au décompte de résiliation, sans que le titulaire ait à présenter une demande particulière à ce titre.

### **14.2 Résiliation pour événements extérieurs au marché**

- Décès ou incapacité civile du titulaire :

En cas de décès ou d'incapacité civile du titulaire, le pouvoir adjudicateur peut résilier le marché ou accepter sa continuation par les ayants droit ou le curateur. Un avenant de transfert est établi à cette fin. La résiliation, si elle est prononcée, prend effet à la date du décès ou de l'incapacité civile. Elle n'ouvre droit pour le titulaire ou ses ayants droit à aucune indemnité.

- Redressement judiciaire ou liquidation judiciaire :

En cas de redressement judiciaire, le marché est résilié, si après mise en demeure de l'administrateur judiciaire, dans les conditions prévues à l'article L. 622-13 du code de commerce, ce dernier indique ne pas reprendre les obligations du titulaire. En cas de liquidation judiciaire du titulaire, le marché est résilié, si, après mise en demeure du liquidateur, dans les conditions prévues à l'article L. 641-10 du code de commerce, ce dernier indique ne pas reprendre les obligations du titulaire.

La résiliation, si elle est prononcée, prend effet à la date de l'événement. Elle n'ouvre droit, pour le titulaire, à aucune indemnité.

- Incapacité physique du titulaire :

En cas d'incapacité physique manifeste et durable du titulaire compromettant la bonne exécution du marché, le pouvoir adjudicateur peut résilier le marché. La résiliation n'ouvre droit pour le titulaire à aucune indemnité.

### **14.3 Résiliation pour événements liés au marché**

- Difficulté d'exécution du marché :

Lorsque le titulaire rencontre, au cours de l'exécution des prestations, des difficultés techniques particulières dont la solution nécessiterait la mise en œuvre de moyens hors de proportion avec le montant du marché, le pouvoir adjudicateur peut résilier le marché, de sa propre initiative ou à la demande du titulaire. Lorsque le titulaire est mis dans l'impossibilité d'exécuter le marché du fait d'un événement ayant le caractère de force majeure, le pouvoir adjudicateur résilie le marché. La résiliation n'ouvre droit, pour le titulaire, à aucune indemnité.

### **14.4 Résiliation pour faute du titulaire**

*Le pouvoir adjudicateur peut résilier le marché pour faute du titulaire dans les cas énoncés aux articles 118 et 121 du décret 2016-360 ou du refus de produire les pièces prévues aux articles D 8222-5 ou D 8222-7 du Code du Travail, il sera fait application au tort du titulaire des conditions de résiliation prévues par le marché. Une mise en demeure, assortie d'un délai d'exécution, doit avoir été préalablement notifiée au titulaire et être restée infructueuse. Dans le cadre de la mise en demeure, le pouvoir adjudicateur informe le titulaire de la sanction envisagée et l'invite à présenter ses observations. La résiliation du marché ne fait pas obstacle à l'exercice des actions civiles ou pénales qui pourraient être intentées contre le titulaire.*

*L'inexactitude des renseignements prévus aux par décision de la personne responsable du marché, la résiliation du marché aux frais et risques du titulaire, sans mise en demeure préalable. La résiliation n'ouvre droit pour le titulaire à aucune indemnité.*

*La personne publique prononcera de plein droit la résiliation du marché aux torts du titulaire, après mise en demeure restée infructueuse en cas de refus de celui-ci de satisfaire à l'obligation prévue à l'article 15 du présent document. La résiliation n'ouvre droit pour le titulaire à aucune indemnité.*

### **14.5 Remise des prestations et des moyens matériels permettant l'exécution des marchés**

En cas de résiliation, le pouvoir adjudicateur peut exiger du titulaire, aux frais de ce dernier :

- la remise des prestations en cours d'exécution, ainsi que des matières et des objets détenus en vue de l'exécution d'un marché ;
- la remise des moyens matériels d'exécution spécialement destinés au marché ;
- L'exécution de mesures conservatoires, notamment d'opérations de stockage ou de gardiennage.

Le pouvoir adjudicateur en informe le titulaire ou ses ayants droit, lors de la notification de la résiliation en indiquant le délai de remise de ces biens par le titulaire et les conditions de leur conservation dans l'attente de cette remise.

### **14.6 Exécution de la prestation aux frais et risques du titulaire**

Il pourra être fait application des dispositions de l'article 36 du CCAG-FCS qui prévoit la possibilité pour le pouvoir adjudicateur de faire procéder par un tiers à l'exécution des prestations prévues par le marché, aux frais et risques du titulaire, soit en cas d'inexécution par ce dernier d'une prestation qui, par sa nature, ne peut souffrir



aucun retard, soit en cas de résiliation du marché prononcée aux torts du titulaire. La décision de résiliation le mentionnera expressément.

S'il n'est pas possible au pouvoir adjudicateur de se procurer, dans des conditions acceptables, des prestations exactement conformes à celles dont l'exécution est prévue dans les documents particuliers du marché, il peut y substituer des prestations équivalentes. Le titulaire du marché résilié n'est pas admis à prendre part, ni directement ni indirectement, à l'exécution des prestations effectuées à ses frais et risques. Il doit cependant fournir toutes informations recueillies et moyens mis en œuvre dans le cadre de l'exécution du marché initial et qui seraient nécessaires à l'exécution de ce marché par le tiers désigné par le pouvoir adjudicateur. L'augmentation des dépenses, par rapport aux prix du marché, résultant de l'exécution des prestations aux frais et risques du titulaire, est à la charge du titulaire. La diminution des dépenses ne lui profite pas.

### **Article 15 : Assurances**

Le titulaire sera tenu, au titre du présent contrat passé avec la Collectivité, de garantir la responsabilité qu'il est susceptible d'encourir à raison des dommages causés aux tiers en vertu de l'article 1384 du Code Civil, que ces dommages soient causés :

- par le personnel salarié de l'entreprise ou toute personne sous la responsabilité de celle-ci dans l'activité nécessitée par l'exécution du contrat, quelles que soient la nature et la gravité des fautes de ces personnes, y compris le sous-traitant agréé ;
- par le matériel ou les produits utilisés ;

Du fait des prestations exécutées ou du fait d'un évènement engageant la responsabilité de l'entreprise. Seront notamment couverts tous les risques d'intoxication alimentaire. L'entreprise sera tenue d'informer la Collectivité de toute modification afférente à son assurance, notamment la résiliation, le changement de compagnie, cela dans les quinze jours suivant sa décision. Il est spécifié également que la prise d'effet du marché est subordonnée à la remise par son titulaire d'un exemplaire de sa police d'assurance « responsabilité civile » contractée à cet effet, pour agrément préalable. Le titulaire sera tenu de présenter au début de chaque année de prestation, une attestation délivrée par la compagnie d'assurance détaillant la nature et l'étendue des garanties et justifiant le paiement de la prime afférente à l'année en cours. En cas d'existence d'une franchise dans le contrat souscrit par l'entreprise, cette dernière sera réputée la prendre entièrement à sa charge.

### **Article 16 : Litiges**

Il est formellement spécifié que, en aucun cas ou pour quelque motif que ce soit, les contestations qui pourront survenir entre la Collectivité et le titulaire du marché ne pourront être invoquées par le titulaire comme cause d'arrêt ou de suspension, même momentanée, des prestations à effectuer. Le tribunal administratif est seul compétent en cas de litige.

### **Article 17 : Nantissement**

La cession ou le nantissement des créances nées de l'exécution du marché pourront être mises en œuvre dans les conditions prévues à l'article 127 du décret 2016-360.

Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour la restauration des enfants accueillis à la crèche « Les P'tites Canailles » de Montauroux.

### **Article 18 : Langue applicable**

Les correspondances, réunions et discussions relatives au marché se dérouleront en français. Il appartient au titulaire de désigner, pour l'exécution du marché, une équipe ayant la maîtrise de la langue française.

### **Article 19 : Clauses dérogatoires au C.C.A.G**

Le présent document déroge au C.C.A.G.-F.C. § pour les clauses suivantes : Articles 14.1.1 et 14.1.3 du C.C.A.G. concernant les pénalités de retard, énoncées à l'article 12, Article 32 du C.C.A.G concernant la résiliation pour faute du titulaire énoncées à l'article 14.

Fait à

Le

Signature de l'entrepreneur

Et cachet de l'entreprise

Porter la mention manuscrite « Lu et Approuvé ».