



Marché public de fournitures de repas à domicile pour personnes âgées et handicapées

Centre Communal d'Action Sociale

02 - Cahier des Clauses Particulières (C.C.P.)

**Date limite de remise des plis :
Lundi 18 novembre 2019 à 12h00**

Centre Communal d'Action Sociale de Seloncourt

Table des matières

Article 1 – OBJET DE LA CONSULTATION – DISPOSITIONS GENERALES	4
1.1 – Objet du marché.....	4
1.2 – Domicile du titulaire	4
1.3 – Décomposition en tranches et en lots.....	4
1.4 – Pouvoir Adjudicateur	5
1.5 – Assurance	5
Article 2 – PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE	5
Article 3 – PRIX – VARIATION DANS LES PRIX – REGLEMENT DES COMPTES.....	6
3.1 – Répartition des paiements	6
3.2 – Contenu des prix – Mode d'évaluation des prestations – Règlement des comptes.....	6
3.2.1 – Contenu des prix – Mode d'évaluation des prestations.....	6
3.2.2 – Présentation des factures.....	6
3.3 – Variation dans les prix	7
3.3.1 – Forme des prix	7
3.3.2 – Mois d'établissement des prix du marché	7
3.3.3 – Choix de l'index de référence	7
3.3.4 – Application de la taxe sur la valeur ajoutée	7
3.4 – Paiement des co-traitants et des sous-traitants	7
3.4.1 – Désignation de sous-traitants en cours de marché.....	7
3.4.2 – Modalités de paiement direct par virements.....	8
Article 4 – MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS	9
4.1 – Composition des repas	9
4.2 – Menu.....	9
4.2.1 Références législatives et réglementaires générales	9
4.2.2 Gestion des menus	10
4.2.3 Les produits	10
4.2.4 Commandes – modification - annulation	12
4.2.5 Conditionnement des repas	12
4.2.6 Livraison.....	13
Article 5 – CONTROLE DE LA PRESTATION ET SATISFACTION DES CONSOMMATEURS	13
Article 6 – DELAI(S) D'EXECUTION - PENALITES.....	14
6.1 – Délais d'exécution des prestations.....	14
6.2 – Prolongation de(s) délai(s) d'exécution.....	14

6.3 – Pénalités	14
Article 7 – VERIFICATIONS ET DECISION	15
Article 8 – CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS MESURES D'ORDRE SOCIAL – APPLICATION DE LA REGLEMENTATION DU TRAVAIL	15
Article 9 – RESILIATION.....	16
Article 10 – REGLEMENT DES DIFFERENDS ET DES LITIGES.....	16
Article 11 – DEROGATIONS AUX DOCUMENTS GENERAUX.....	16

<p style="text-align: center;">Cahier des Clauses Particulières (C.C.P.)</p>
--

Article 1 – OBJET DE LA CONSULTATION – DISPOSITIONS GENERALES

1.1 – Objet du marché

Les stipulations du présent Cahier des Clauses Particulières (C.C.P.) concernent :

Marché public de fourniture de repas à domicile en liaison froide pour personnes âgées et handicapées

Le titulaire de la prestation assure la confection des repas tous les jours de la semaine (week-end et jours fériés compris) soit entre 30 et 50 repas par jour. Le volume estimatif est compris entre 11 000 et 15 000 repas par an. La prestation concerne le repas du déjeuner.

La livraison sera assurée par un agent communal qui prendra en charge les repas depuis la chambre froide du fournisseur dès 7h30. Le service doit être proposé 7 jours sur 7 toute l'année (y compris jours fériés).

La composition du menu journalier devra comporter à minima

- Une entrée
- **Soit** Un plat protidique et un plat d'accompagnement composé de légumes et de féculents
- **Soit** un plat unique (ex lasagnes, paëlla...)
- Un fromage ou dessert – il s'agira impérativement d'une pâtisserie pour le repas du dimanche
- Une portion de pain d'un poids minimum de 90 grammes (type à adapter selon le régime)

1.2 – Domicile du titulaire

A défaut d'indication dans l'acte d'engagement du domicile élu par le titulaire à proximité des prestations les notifications se rapportant au marché seront valablement faites au Centre Communal d'Action Sociale jusqu'à ce que le titulaire ait fait connaître au Pouvoir Adjudicateur l'adresse du domicile qu'il aura élu.

1.3 – Décomposition en tranches et en lots

Il n'est pas prévu de décomposition en tranches.

L'entreprise devra obligatoirement répondre à l'offre de base sous peine de rejet.

Il n'est pas prévu de découpage en lots. L'allotissement du marché rendrait l'exécution des prestations qu'il prévoit techniquement difficile et financièrement coûteuse.

1.4 – Pouvoir Adjudicateur

Le Pouvoir Adjudicateur est :
Centre Communal d'Action Sociale
Daniel BUCHWALDER
Place du 8 mai
BP 75
25230 SELONCOURT

Le suivi des prestations est assuré par la Directrice du CCAS.

1.5 – Assurance

Sont ci-après rappelées les dispositions de l'article 9 du CCAG FCS applicables au présent marché :
« Le titulaire doit contracter les assurances permettant de garantir sa responsabilité à l'égard du pouvoir adjudicateur et des tiers, victimes d'accidents ou de dommages causés par l'exécution des prestations.

Le titulaire doit justifier, dans un délai de quinze jours à compter de la notification du marché et avant tout début d'exécution de celui-ci, qu'il est titulaire de ces contrats d'assurances, au moyen d'une attestation établissant l'étendue de la responsabilité garantie.

A tout moment durant l'exécution du marché, le titulaire doit être en mesure de produire cette attestation, sur demande du pouvoir adjudicateur et dans un délai de quinze jours à compter de la réception de la demande ».

Article 2 – PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE

Par dérogation à l'article 4.1 du CCAG FCS, les pièces constitutives du marché sont les suivantes par ordre de priorité :

A - Pièces particulières :

- L'acte d'engagement (A.E.) et ses annexes éventuelles, dans la version résultant des dernières modifications éventuelles opérées par avenant, dont l'exemplaire original conservé dans les archives du Pouvoir Adjudicateur fait seul foi ;
- Les commandes émises au titre du présent marché ;
- Le présent Cahier des Clauses Particulières (C.C.P.) et ses annexes éventuelles, dont l'exemplaire original conservé dans les archives du Pouvoir Adjudicateur fait seul foi ;
- Le Détail Quantitatif Estimatif Indicatif. (D.Q.E.I.)

B - Pièces générales :

Les documents applicables sont ceux en vigueur au premier jour du mois d'établissement des prix (mois0), tel qu'il est défini au 3-3.2 :

- Le Cahier des Clauses Administratives Générales des marchés publics de Fournitures Courantes et de Services (C.C.A.G. FCS) approuvé par Arrêté du 19 janvier 2009 et l'ensemble des textes qui l'ont modifié.

Article 3 – PRIX – VARIATION DANS LES PRIX – REGLEMENT DES COMPTES

3.1 – Répartition des paiements

L'Acte d'Engagement indique ce qui doit être réglé respectivement à :

/ L'opérateur économique titulaire et à ses sous-traitants.

Ou à :

\ L'opérateur économique mandataire, ses co-traitants et leurs sous-traitants.

Pour ces derniers, le montant et la nature des prestations qu'il est envisagé de sous-traiter, seront précisés.

3.2 – Contenu des prix – Mode d'évaluation des prestations – Règlement des comptes

3.2.1 – Contenu des prix – Mode d'évaluation des prestations

Les prix du marché sont hors T.V.A. et sont établis en tenant compte des sujétions d'exécution particulières suivantes :

- Les déplacements du personnel du titulaire ou de ses sous-traitants pour participer à des réunions de travail internes dans les locaux du Pouvoir Adjudicateur ou dans tout autre lieu sont inclus dans la rémunération définie par le bordereau des prix et se feront à l'initiative du représentant du Pouvoir Adjudicateur sans limitation de nombre.

3.2.2 – Présentation des factures

- Les factures seront émises mensuellement et feront ressortir, pour les prestations réalisées :
- Les références exactes du marché public concerné (numéro, intitulé etc...)
- Le détail des prix utilisés pour réaliser les prestations (références), sur la base du Bordereau des prix,
- Les quantités livrées,
- Le total récapitulatif hors taxes,
- Le coefficient de révision des prix,
- Le montant de la T.V.A.,
- Le montant T.T.C. à régler.

Elles seront datées et signées.

3.3 – Variation dans les prix

Les répercussions sur les prix du marché des variations des éléments constitutifs du coût des prestations sont réputées réglées par les stipulations ci-après :

3.3.1 – Forme des prix

Les prix sont révisibles suivant les modalités fixées aux articles 3.3.2. et 3.3.3

3.3.2 – Mois d'établissement des prix du marché

Les prix du présent marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois précédant la date limite de remise des plis.

Ce mois est appelé « mois zéro ».

3.3.3 – Choix de l'index de référence

Le prestataire indiquera le choix de l'index de référence, et les modalités de révision de prix dans son offre.

3.3.4 – Application de la taxe sur la valeur ajoutée

Les montants facturés sont calculés en appliquant les taux de T.V.A. en vigueur lors de l'établissement des pièces de mandatement.

3.4 – Paiement des co-traitants et des sous-traitants

3.4.1 – Désignation de sous-traitants en cours de marché

L'acte spécial précise tous les éléments contenus dans la déclaration prévue à l'article 3.6 du C.C.A.G. FCS ;

Il indique en outre pour les sous-traitants à payer directement :

- Les renseignements mentionnés au C.C.A.G. FCS ;
- Le compte à créditer.

Le titulaire du marché peut sous-traiter l'exécution de certaines parties de son marché à condition d'avoir obtenu du Pouvoir Adjudicateur l'acceptation de chaque sous-traitant et l'agrément des conditions de paiement de chaque contrat de sous-traitance.

En vue d'obtenir cette acceptation et cet agrément, il remet contre récépissé au Pouvoir Adjudicateur, ou lui adresse par lettre recommandée avec demande d'avis de réception, une déclaration mentionnant :

La nature des prestations dont la sous-traitance est prévue ;

Le nom, la raison ou la dénomination sociale et l'adresse du sous-traitant proposé ;

Les conditions de paiement prévues par le projet de contrat de sous-traitance et le montant prévisionnel de chaque sous-traité ; doivent être précisés notamment, la date d'établissement des prix et, le cas échéant, les modalités de variation de prix, le régime des avances et des acomptes, des réfections, des primes, des pénalités.

Le sous-traitant ne peut être accepté que s'il est justifié qu'il a contracté une assurance garantissant sa responsabilité à l'égard des tiers comme il est stipulé à l'article 1.5.

Le silence du Pouvoir Adjudicateur gardé pendant VINGT ET UN (21) jours à compter de la réception des documents susmentionnés vaut acceptation du sous-traitant et agrément des conditions de paiement.

Lorsqu'un sous-traitant doit être payé directement, l'acceptation du sous-traitant et l'agrément des conditions de paiement, s'ils ne sont pas prévus dans le marché, sont constatés dans un avenant ou dans un acte spécial signé par le Pouvoir Adjudicateur et par l'Opérateur Economique, qui comporte l'ensemble des renseignements mentionnés aux alinéas a, b c, ci-dessus ainsi que les modalités de règlements des dues sommes à payer directement au sous-traitant.

Lorsqu'un sous-traitant doit être payé directement, le titulaire est tenu, lors de la demande d'acceptation, d'établir que la cession ou le nantissement de créances résultant du marché ne fait pas obstacle au paiement direct du sous-traitant.

3.4.2 – Modalités de paiement direct par virements

La signature de la facture par le mandataire vaut acceptation par celui-ci de la somme à payer à chacun des Opérateurs Economiques solidaires, compte tenu des modalités de répartition des paiements prévus au marché.

Pour les sous-traitants, le titulaire joint en double exemplaire à la facture une attestation indiquant la somme à régler par le Pouvoir Adjudicateur à chaque sous-traitant et inclut la T.V.A.

Pour les sous-traitants d'un Opérateur Economique du groupement, l'acceptation de la somme à payer à chacun d'entre eux fait l'objet d'une attestation, jointe en double exemplaire à la facture, signée par celui des entrepreneurs du groupement qui a conclu le contrat de sous-traitance et indiquant la somme à régler par le Pouvoir Adjudicateur au sous-traitant concerné ; cette somme tient compte d'une éventuelle variation dans les prix prévue dans le contrat de sous-traitance et inclut la T.V.A.

Si l'Opérateur Economique qui a conclu le contrat de sous-traitance n'est pas le mandataire, ce dernier doit signer également l'attestation.

Article 4 – MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS

Le procédé de restauration choisi est la liaison froide. Le titulaire doit impérativement disposer d'une cuisine équipée à cet effet. Il est responsable de la préparation des repas conformément à l'arrêté du 26 septembre 1997 ainsi qu'à toute nouvelle norme à venir.

4.1 – Composition des repas

Les denrées alimentaires composant les repas fournis ne comporteront aucun OGM (Organisme Génétiquement Modifié). Le fournisseur devra justifier de la traçabilité de tous les ingrédients constituant les repas.

Un repas différent sera servi chaque jour.

La composition du menu journalier devra comporter à minima

- Une entrée
- **Soit** Un plat protidique et un plat d'accompagnement composé de légumes et de féculents
- **Soit** un plat unique (ex lasagnes, paëlla...)
- Un fromage ou dessert – il s'agira impérativement d'une pâtisserie pour le repas du dimanche
- Une portion de pain d'un poids minimum de 90 grammes (type à adapter selon le régime)

Pour le repas du dimanche, il sera servi une pâtisserie « fait maison »

Conformément aux recommandations du GEMRCN de juillet 2015, les grammages ainsi que la grille de fréquences recommandées de services des plats pour les repas des personnes âgées en cas de portage à domicile seront respectés.

4.2 – Menu

4.2.1 Références législatives et réglementaires générales

Les denrées alimentaires utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la législation en vigueur. Le titulaire du marché devra s'adapter en permanence à l'ensemble de la réglementation et assurer une veille juridique en la matière. En outre, il devra exécuter le présent marché en conformité avec l'ensemble de la législation en vigueur au moment de la passation du marché et de son exécution.

4.2.2 Gestion des menus

Les plats ou aliments devront être préparés par le titulaire en tenant compte des régimes alimentaires (sans sel, sans sucre, mixés, végétarien et sans porc). En cas d'impossibilité de mixage de l'entrée, il sera proposé un potage.

En matière de quantité, les repas doivent suivre les directives de GPEM/D.A., catégorie adultes sédentaires – personnes âgées.

La diversité des aliments choisis pour la composition des menus permettra d'obtenir un bon équilibre des principaux nutriments et assurera un apport correct en vitamines, minéraux, calcium et fibres.

La composition des repas devra être contrôlée par un diététicien qui veillera à ce que les repas couvrent, tant en quantité qu'en qualité, les besoins nutritionnels des personnes âgées.

La texture des aliments devra être souple pour garantir aux usagers la possibilité de consommer le repas.

Les menus devront être variés. Un même menu ne pourra être présenté qu'à une fréquence minimale de 6 semaines.

Des menus à thème devront être proposés.

Un repas test sera fourni chaque mois à une personne qui sera définie ultérieurement

4.2.3 Les produits

Les préparations culinaires doivent être soignées, variées et appétissantes.

Le choix des denrées incombe entièrement au titulaire qui devra toutefois viser à se rapprocher de la cuisine dite « familiale et traditionnelle ». Il devra proscrire les menus à jour fixe et éviter les conserves et denrées surgelées. Le prestataire doit veiller à une bonne qualité crue du produit, à un degré de murissement correct pour les fruits et légumes et choisir les viandes les plus tendres. Seront exclus tous les produits contenant des OGM.

La proportion des viandes en sauce ne doit pas dépasser 50% des prestations. Sont à exclure des menus, les abats sous toutes les formes. Pas de viande reconstituée. Les viandes bovines utilisées seront 100% muscle et d'origine française. Le steak haché devra comporter 100% de muscle avec une tolérance de 10 % de gras maximum. Les viandes et volailles seront labellisées, une importance sera donnée aux poissons frais. Les produits de charcuterie seront de premier choix.

Poissons : pas de Panga, pas de perche du Nil, les poissons surgelés seront pêchés en mer et congelés à bord ou issus d'élevages implantés sur les côtes ou rivières européennes.
Fromages reconstitués et fromages fondus : maximum 2 fois par semaine.

Seront privilégiés, dans la mesure du possible, les fournisseurs locaux ou proches à la fois :

- dans un but environnemental (diminution des gaz à effet de serre) ;
- dans un but nutritionnel (préservation de la qualité gustative des aliments).

LES PRODUITS BIO

Le titulaire devra s'efforcer de proposer à chaque menu du jour au moins un produit bio dans le respect d'approvisionnement de type circuit court.

Les composants alimentaires « bio » doivent répondre au cahier des charges concernant le mode de production et de préparation biologique des animaux et des produits animaux, ainsi que les produits agricoles végétaux définissant les modalités d'application du règlement CCE n° 2092/91 modifié du Conseil et /ou complétant les dispositions du règlement CEE n° 2092/91 modifié du Conseil.

Le présent cahier des charges s'inscrit dans le Règlement Européen n°2092/91 du Conseil du 24 juin 1991 modifié, concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.

Il devra mettre à exécution les dispositions qu'il aura proposées dans son mémoire technique. L'introduction des produits « bio » dans la composition des menus fera l'objet d'un chiffrage précis du titulaire dans le bordereau des prix unitaires.

DEVELOPPEMENT DURABLE

Le titulaire présentera obligatoirement, lors de sa candidature sa démarche en faveur du développement durable. Lors de l'achat des denrées alimentaires et des produits issus de leur transformation, il privilégiera ceux limitant les transports et la consommation d'énergie qu'ils induisent, ainsi que les produits de saison.

Le titulaire du marché devra consulter, en ce qui concerne les produits frais, les producteurs et la consommation d'énergie dans un souci de réduire les nuisances à l'environnement et de garantir une qualité optimale.

Le titulaire précisera dans son offre comment il s'organise pour proposer des produits respectant cette exigence et quels produits il propose (type, lieu de fabrication, type de transport utilisé). Pour cela, le titulaire fournira durant l'exécution du marché, à la demande de la collectivité, la preuve que cet achat répond bien aux contraintes environnementales qu'il s'était fixé dans son offre (étiquetage, emballage avec lieu de fabrication, dossier technique...).

Dans son mémoire, le candidat fera part des indicateurs qu'il prévoit retenir pour :

- l'émission de gaz à effet de serre, concernant la production, le transport et la transformation des denrées
- la part des produits issus de l'agriculture biologique
- l'utilisation, dans la production des denrées, des produits phytosanitaires
- l'absence d'OGM dans la chaîne de production
- la gestion des déchets

4.2.4 Commandes – modification - annulation

Les commandes seront passées par le CCAS semaine par semaine.

Le candidat devra préciser les délais maximum pour :

- la transmission du prévisionnel hebdomadaire
- l'ajustement quotidien du prévisionnel
- l'annulation de la commande

Il est à noter que les repas du samedi et du dimanche seront livrés le vendredi après-midi. Les jours fériés, les repas seront livrés la veille.

4.2.5 Conditionnement des repas

Le prestataire proposera une ou plusieurs solutions de conditionnement et de présentation des repas pour les bénéficiaires, ainsi qu'un conditionnement optimal pour le transport dans le véhicule de livraison.

Les modes de préparation et de distribution doivent répondre aux principes de la liaison froide, conditionnés en barquettes (ou autres contenants) individuelles jetables et micro-ondables. Les barquettes et autres contenants sont conformes aux exigences réglementaires des matériaux au contact des denrées alimentaires.

La portion de pain sera ensachée.

Pour la liaison froide, les préparations, après refroidissement rapide, seront conservées à une température comprise entre 0°C et +3°C et, en tout état de cause, dans des conditions respectant les normes d'hygiène en vigueur, établies par la réglementation.

Sur le conditionnement devra figurer une étiquette indiquant impérativement :

- Le nom du produit ;
- La date de fabrication ;
- La date de péremption ;
- Le jour de consommation prévue du repas (sous format « Lundi », « Mardi »...Etc.) ;
- La température de conservation ;
- L'une des mentions suivantes le cas échéant : "A consommer froid" ou "A réchauffer avant consommation" ;
- Le temps de réchauffage au four micro-ondes si nécessaire ;
- Le type de plat (entrée, plat, dessert...) ;
- Le type de régime alimentaire (mention en toutes lettres) ;
- Le numéro d'agrément de l'organisme ayant fabriqué le repas.

Ces étiquettes devront être lisibles (Taille de caractère : 12 minimum), notamment par des personnes âgées malvoyantes.

4.2.6 Livraison

Le CCAS ne dispose pas de chambre froide.

Le prestataire s'engage à ne pas rompre la chaîne du froid et à maintenir la température du repas conformément aux normes en vigueur. Un employé du Centre Communal d'Action Sociale sera chargé quotidiennement de la livraison des repas avec un véhicule frigorifique. Il doit pouvoir prendre en charge les repas dès 7h30 depuis la chambre froide du fournisseur.

Pour permettre la traçabilité des livraisons, le prestataire doit conserver les documents légaux attestant de la traçabilité complète des viandes, autres produits et aliments afin de permettre la vérification de leur origine.

Pour les menus ou plats « Bio », le fournisseur devra justifier du label « Bio » ou équivalent.

La société aura à sa charge les frais de contrôle bactériologiques, en application de la réglementation en vigueur.

Au cas où il ne pourrait assurer elle-même la préparation des repas, le prestataire s'engage à faire exécuter ce service par une autre société (sous-traitance) qui sera préalablement soumise à l'agrément du Centre Communal d'Action Sociale, sans supplément de prix pour le Pouvoir Adjudicateur.

En cas de rupture du contrat attribuant, le cas échéant, le centre de production extérieur à la société titulaire du marché, le titulaire sera tenu aux mêmes obligations jusqu'à la fin du marché. Cette situation donnera lieu le cas échéant à la passation d'un avenant de transfert.

Article 5 – CONTROLE DE LA PRESTATION ET SATISFACTION DES CONSOMMATEURS

Le CCAS se réserve la possibilité de faire réaliser, par des organismes habilités, des contrôles du respect des normes d'hygiène s'imposant tant à la fabrication qu'au stockage des repas.

Le prestataire sera tenu d'avertir le CCAS, dès la connaissance de l'événement, de tout incident dans la livraison, la fabrication ou le conditionnement des repas, des conséquences sur la livraison et des solutions qu'il compte mettre en oeuvre. Le prestataire sera également tenu de prendre toutes les dispositions nécessaires au règlement de ces difficultés.

Le prestataire devra en outre réaliser des plats témoins. Les modalités pratiques de gestion de ces plats témoins sont laissées à l'appréciation du prestataire pour autant qu'il veille à des relèvements quantitativement suffisants (150 g) et clairement identifiés et à une traçabilité des menus servis

pendant au moins 5 jours après consommation. Le titulaire du marché sera responsable de la conservation des repas jusqu'à leur départ du lieu de stockage.

Une enquête annuelle sera menée par le Centre Communal d'Action Sociale.

Le taux de satisfaction devra atteindre 80% pour les différentes composantes du menu selon les critères ci-dessous :

- Goût
- Texture
- Présentation / aspect visuel
- Variété des menus
- Quantité.

Article 6 – DELAI(S) D'EXECUTION - PENALITES

6.1 – Délais d'exécution des prestations

- Les délais d'exécution de chacune des prestations à réaliser sont fixés par le présent marché.
-

6.2 – Prolongation de(s) délai(s) d'exécution

Aucune stipulation particulière.

6.3 – Pénalités

Les pénalités seront déduites de la facture présentée par le titulaire.

Par dérogation à l'article 14 du C.C.A.G. FCS, le titulaire se verra appliquer les pénalités suivantes :

- Une pénalité de 2 000 € H.T. par jour de retard constaté en cas de défaut de livraison des repas, (absence, livraison incomplète...)
- En cas de non-respect des modalités d'application du marché, de non-respect des règles en vigueur en matière de sécurité, d'hygiène ou de nutrition, de négligence dans le renouvellement ou l'entretien des matériels, le titulaire versera au Centre Communal d'Action Sociale une indemnité calculée en multipliant le nombre d'usagers par le prix du repas T.T.C. et par le nombre de jours où les exigences demandées n'ont pas été respectées,
- En cas de non-respect des menus validés par le CCAS sans accord préalable de ce dernier 500€ par jour de défaut constaté.
- En cas de non-respect des obligations relatives à la diversité et variété des menus validés par le CCAS sans accord préalable de ce dernier, 100 € par jour de défaut constaté,
- En cas de non-respect de la présentation des justificatifs de suivi des règles d'hygiène : 500 € par manquement constaté.

Article 7 – VERIFICATIONS ET DECISION

Lors de chaque livraison, le titulaire remet au représentant du Pouvoir adjudicateur un bon de livraison.

Les dispositions du C.C.A.G. FCS sont applicables en l'espèce.

Article 8 – CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS MESURES D'ORDRE SOCIAL – APPLICATION DE LA REGLEMENTATION DU TRAVAIL

Le titulaire est soumis aux obligations résultant des lois et règlements relatives à la protection de la main d'œuvre et aux conditions du travail.

Dans le cas de prestataires groupés, le respect de ces mêmes obligations par les co-traitants doit être assuré à la diligence et sous la responsabilité du mandataire.

En application du Code du Travail et avant tout commencement d'exécution, le titulaire doit remettre à la personne publique une attestation sur l'honneur indiquant s'il a ou non l'intention de faire appel, pour l'exécution du marché à des salariés de nationalité étrangère et, dans l'affirmative, certifiant que ces salariés sont ou seront autorisés à exercer une activité professionnelle en France.

En cas de litige, la loi française est seule applicable. Les tribunaux français sont seuls compétents. Les correspondances relatives au marché sont rédigées en français.

La monnaie de compte du marché est l'euro. Le prix, libellé en euros, reste inchangé en cas de variation de change.

Si le titulaire entend recourir aux services d'un sous-traitant étranger, la demande de sous-traitance doit comprendre, outre les pièces prévues à l'article 134 du Code des Marchés Publics (CMP), une déclaration du sous-traitant, comportant son identité et son adresse ainsi rédigée :

« J'accepte que le droit français soit le seul applicable et les tribunaux français seuls compétents pour l'exécution en sous-traitance du présent marché.

Ceci concerne notamment la loi n°75-1334 du 31 décembre 1975 modifiée relative à la sous-traitance. Mes demandes de paiement seront libellées en euros et soumises aux modalités de l'article 3.4 du présent CCAP.

Le prix restera inchangé en cas de variation de change. Les correspondances relatives au marché sont rédigées en français ».

Article 9 – RESILIATION

Les dispositions prévues aux articles 29 du C.C.A.G. FCS sont pleinement applicables.

Dans l'hypothèse où le titulaire disparaîtrait par fusion avec une autre société, il est précisé que la mise au point de l'avenant de transfert est subordonnée à la réception immédiate par le Pouvoir Adjudicateur de l'intégralité des pièces justifiant ce changement de statut (notamment acte portant la décision de fusion et la justification de son enregistrement légal).

A défaut, la personne publique se réserve le droit de résilier le marché en application des articles 30 et 32 du C.C.A.F. FCS.

En cas de redressement ou liquidation judiciaire, il sera fait application des dispositions de l'article 30 du C.C.A.G. FCS.

Article 10 – REGLEMENT DES DIFFERENDS ET DES LITIGES

Tout différend sera réglé suivant les voies contentieuses administratives.

Si l'affaire devait être portée devant le Tribunal, le droit français est seul applicable et les tribunaux français seuls compétents. Dans ce cas, il serait fait attribution de juridiction au Tribunal Administratif de Besançon 30 rue Charles Nodier 25000 BESANCON

Article 11 – DEROGATIONS AUX DOCUMENTS GENERAUX

Les dérogations explicitées dans les articles désignés ci-après du C.C.P. sont apportées aux articles suivants des documents et des normes françaises homologuées ci-après :

a) C.C.A.G. FCS

C.C.P. 2

déroge à l'art. 4.1

C.C.A.G. FCS

C.C.P. 6.3

déroge à l'art. 14

C.C.A.G. FCS

b) Normes françaises homologuées

Néant.

« Lu et approuvé »

L'opérateur économique soussigné