

## MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES

CONFECTION ET LIVRAISON DE REPAS  
EN LIAISON FROIDE AU RESTAURANT  
SCOLAIRE ET A L'ACCUEIL DE LOISIRS  
DES MINEURS DE LA COMMUNE DE  
BESSENAY

## CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

ORGANISME QUI PASSE LE MARCHE

COMMUNE DE BESSENAY  
11 RUE DE LA MAIRIE  
69690 BESSENAY

DATE ET HEURE LIMITES DE REMISE DES OFFRES

LE VENDREDI 13 JUIN 2025 A 12 H 00 EN MAIRIE

## ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHE

- 1.1 Objet
- 1.2 Site de restauration
- 1.3 Jours et horaires de service
- 1.4 Nombre de repas
- 1.5 Durée

## ARTICLE 2 – PRESTATIONS ALIMENTAIRES

- 2.1 Définition des repas du marché
- 2.2 Repas 4 composants – version 1
- 2.3 Repas 4 composants – version 2
- 2.3 Repas 5 composants
- 2.5 Repas alternatif
- 2.6 Repas pique-nique
- 2.7 Repas froid
- 2.8 Repas de substitution

## ARTICLE 3 – ELABORATION DES MENUS

- 3.1 Règles générales
- 3.2 Préparation et choix des aliments

## ARTICLE 4 – LES FICHES TECHNIQUES ET LA TRACABILITE

- 4.1 Les fiches techniques
- 4.2 La traçabilité

## ARTICLE 5 – LES CONTROLES

- 5.1 Contrôle quantitatif et qualitatif des livraisons
- 5.2 Contrôle bactériologique
- 5.3 Contrôle qualitatif des produits

## ARTICLE 6 – LES COMMANDES ET LES LIVRAISONS

- 6.1 Les commandes
- 6.2 Les livraisons
- 6.3 Les vérifications
- 6.4 Défaillance du titulaire

## ARTICLE 7 - MODALITES DE DETERMINATION ET VARIATION DES PRIX

- 7.1 Contenu des prix
- 7.2 Forme des prix

## ARTICLE 8 – MODALITES DE REGLEMENT

## ARTICLE 9 – RESILIATION DU MARCHE

## ARTICLE 10 – ASSURANCES

## ARTICLE 11 – DROIT, LANGUE

## ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ

### 1.1 Objet

Les stipulations du présent Cahier des Clauses Particulières concernent la fourniture et la livraison de repas selon le principe de la liaison froide pour le restaurant scolaire et l'accueil de loisirs des mineurs de la commune de Bessenay.

Ces prestations comprennent l'élaboration des menus, la fabrication, le conditionnement des repas, le transport et la livraison, le respect du contrôle de l'hygiène en application de la réglementation en vigueur.

### 1.2 Site de restauration

Les repas doivent être livrés au Restaurant Scolaire, 15 rue du Nord, 69690 Bessenay pendant les périodes scolaires ainsi que pendant les périodes de congés scolaires.

### 1.3 Jours et horaires de service

Les repas en liaison froide pourront être livrés dans les locaux désignés aux frais et risques du fournisseur au plus tôt la veille du jour prévu de leur consommation et au plus tard le matin à 8 h 30.

### 1.4 Nombre de repas

Le nombre des repas par année scolaire est estimé à titre indicatif à 18 000 (maternelles + élémentaires).

Des pique-niques et des repas froids pourront être demandés ponctuellement en cas de besoin, notamment pendant les périodes de congés scolaires.

Ce chiffre est susceptible de varier en plus ou en moins et ne peut être retenu 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 titulaire du marché, l'acheteur se réservant le droit de passer ses commandes selon ses besoins.

### 1.5 Durée

Le présent marché a une durée d'un an, du 1<sup>er</sup> septembre 2025 au 31 août 2026, renouvelable 2 fois par tacite reconduction sauf dénonciation par lettre recommandée avec accusé réception trois mois avant la date d'échéance.

## ARTICLE 2 – PRESTATIONS ALIMENTAIRES

### 2.1 Définition des repas du marché

Les repas seront adaptés, en qualité et en quantité, à l'âge de chaque type de convive et doivent respecter le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 et à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire et suivant les recommandations du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés de la Restauration Collective et Nutrition) ainsi que les objectifs nutritionnels visant à diminuer les apports lipidiques et glucidiques simples et ajoutés et à augmenter ceux en fibre, en vitamines, en fer, en calcium et glucides complexes.

Les exigences de la loi du 30 Octobre 2018 dite Egalim seront également respectées. Les viandes de bœuf, légumes et produits laitiers, sauf exception, seront d'origine française.

Un mois à l'avance, le prestataire fera parvenir les menus détaillés pour le mois suivant au service de restauration scolaire, par mail à l'adresse suivante : [cantine@mairie-bessenay.fr](mailto:cantine@mairie-bessenay.fr)

Le prestataire indiquera le nom des plats de façon claire en faisant mention des composants (viande-poisson-légumes) en complément du nom de la recette si nécessaire.

Le candidat proposera trois tarifs :

- Deux tarifs pour un repas 4 composants (Version 1 et Version 2)
- Un tarif pour un repas 5 composants

La commune communiquera au moment de l'attribution le repas retenu. Elle se réserve le droit de changer de formule en cours d'exécution du marché voire de moduler 2 formules.

#### 2.2 Repas 4 composants – version 1

Les repas doivent avoir 4 composants et se décomposer comme suit :

- 1 entrée,
- 1 plat protidique,
- 1 accompagnement (légumes et/ou féculents),
- 1 produit laitier OU 1 dessert

Le pain et la boisson seront assurés par la commune.

#### 2.3 Repas 4 composants – version 2

Les repas doivent avoir 4 composants et se décomposer comme suit :

- 1 entrée,
- 1 plat protidique,
- 1 accompagnement (légumes et/ou féculents),
- 1 produit laitier

Le pain et la boisson seront assurés par la commune.

Pour information, dans cette version 4 composants n° 2, le dessert est fourni par la commune.

#### 2.4 Repas 5 composants

Les repas doivent avoir 5 composants et se décomposer comme suit :

- 1 entrée,
- 1 plat protidique,
- 1 accompagnement (légumes et/ou féculents),
- 1 produit laitier
- 1 dessert

Le pain et la boisson seront assurés par la commune.

## 2.5 Repas alternatif

Le prestataire devra être en mesure de fournir des repas particuliers pour motif médical ou religieux au profit d'un ou plusieurs enfants quelle que soit la formule retenue (4 composants V1 ou V2 / 5 composants).

Ainsi, des repas spéciaux, notamment de type sans viande, pourront être commandés expressément. Le nombre de ces repas sera communiqué avec les effectifs quotidiens. Ces repas devront également répondre aux normes définies au 2.1.

## 2.6 Repas pique-nique

Le prestataire devra fournir à la demande du service de restauration des menus pique-niques. Ces menus devront être préparés sous un conditionnement répondant aux normes vétérinaires, notamment pour les sandwiches, laitages et desserts qui devront être conditionnés en portions individuelles.

Le candidat devra présenter des exemples de formules pique-nique devant répondre au respect de l'équilibre alimentaire prévu par le GEMRCN.

## 2.7 Repas froid

Le prestataire devra fournir à la demande du service de restauration des repas froids de type plateau repas et/ou repas collectifs froids.

Le candidat devra présenter des exemples de formules repas froid devant répondre au respect de l'équilibre alimentaire prévu par le GEMRCN.

## 2.8 Repas de substitution

Il sera systématiquement proposé un repas froid de remplacement lorsque les repas chauds ne pourront être assurés par le prestataire (défaillance du matériel, panne d'électricité...). Le titulaire du marché devra par conséquent toujours prévoir des quantités suffisantes pour pallier ces éventualités et être en mesure de fournir un repas aux enfants à 11 h 00, dernier délai.

# ARTICLE 3 – ELABORATION DES MENUS

## 3.1 Règles générales

L'ensemble de la prestation doit satisfaire à des exigences d'apports énergétiques et d'équilibre nutritionnel en rapport avec l'âge des consommateurs et le GEMRCN.

Le candidat s'engage à respecter les recommandations du GEMRCN et toutes les recommandations nécessaires à la fourniture de repas de qualité et respectant les objectifs nutritionnels, notamment, ainsi qu'à se conformer aux exigences de la loi EGALIM :

- Veiller à l'équilibre alimentaire de chaque menu,
- Respecter les fréquences de présentation de chaque catégorie d'aliments,
- Proposer des repas variés et adaptés aux saisons, permettant d'éveiller les sens et les qualités gustatives des enfants,
- Favoriser les approvisionnements en produits bio et/ou locaux,
- Les grammages ne devront pas être inférieurs aux grammages préconisés dans le GEMRCN.

### 3.2 Préparation et choix des aliments

#### 3.2.1 Préparation

Il est demandé au prestataire de privilégier des recettes simples avec un assaisonnement adapté aux enfants.

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 services vétérinaires du département. Elle pourra faire l'objet de visites des représentants de la commune et/ou du responsable de la restauration de la commune, visites au cours desquelles pourront être vérifiés les produits et les process de fabrication définis dans le présent marché.

Pour chaque repas, un composant, à minima, aura été cuisiné dans les cuisines du prestataire.

#### 3.2.2 Choix des aliments

Le titulaire s'engage à s'approvisionner sur le marché français et dans la mesure du possible sur le marché local.

## **ARTICLE 4 – LES FICHES TECHNIQUES ET LA TRACABILITE**

### 4.1 Les fiches techniques

A la demande de la commune, le prestataire s'engage à fournir les fiches techniques détaillées des produits utilisés. Elles définissent, entre autres, la qualité et la composition nutritionnelle détaillée pour chaque aliment acheté.

### 4.2 La traçabilité

Elle doit être complète et le fournisseur doit être en mesure de présenter des garanties sur l'origine, le contrôle lors du conditionnement, la composition et la fabrication des produits. 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 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.

## **ARTICLE 5 – LES CONTROLES**

Les contrôles seront effectués sur la base de la législation en vigueur parue au JO et ayant trait à l'alimentation.

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

La collectivité pourra demander à tout moment les comptes rendus des autocontrôles ainsi que les rapports d'inspection des services vétérinaires.

La commune se réserve le droit de demander au titulaire les photocopies des bandes de contrôle des températures de la chambre froide de stockage des plats cuisinés du prestataire.

La collectivité pourra demander à tout moment également la production des documents d'accompagnement des factures d'achat, notamment de viandes, afin de lui permettre de contrôler la provenance des produits.

### 5.1 Contrôle quantitatif et qualitatif des livraisons

Le responsable désigné par la commune ou tout agent mandaté par elle s'assurera que les quantités et les qualités des denrées et des produits livrés répondent aux normes fixées par le CCP et aux propositions du titulaire.

Tous produits livrés reconnus inconsommables seront refusés et leurs changements se feront aux frais du titulaire sans préjudice d'autres sanctions.

### 5.2 Contrôle bactériologique

Le titulaire est tenu de procéder au contrôle de la qualité des repas servis notamment le prélèvement d'échantillons et leur analyse bactériologique conformément aux normes.

Dans le cadre du principe de précaution, le titulaire du marché devra en outre accepter tout contrôle bactériologique effectuer à la demande de la commune et pratiqué par un laboratoire désigné par celle-ci.

### 5.3 Contrôle qualitatif des produits

Des contrôles seront effectués par la collectivité sur les critères suivants :

- Quantité,
- Conformité aux menus prévus,
- Aspect de la présentation,
- Grammage des portions unitaires,
- Qualité des produits,
- Qualité microbiologique.

Des enquêtes de satisfaction pourront être réalisées. Le titulaire se tiendra par ailleurs disponible pour des réunions de suivi (potentiellement 2 réunions dans l'année). Lors de ces réunions seront examinés les différents points d'exécution du présent marché (élaboration des menus, livraisons, commandes...) pour un éventuel ajustement.

## **ARTICLE 6 – LES COMMANDES ET LES LIVRAISONS**

### 6.1 Les commandes

Une commande prévisionnelle du nombre de repas sera confirmée le jeudi avant 10 h pour la semaine suivante.

Cependant, pour adapter le service au plus près des besoins, il est demandé au titulaire de s'adapter aux effectifs journaliers qui lui seront communiqués jusqu'à la veille du jour de consommation, avant 10 h (et le vendredi pour le lundi).

### 6.2 Les livraisons

Le titulaire est responsable de la préparation et du transport des plats et le pouvoir adjudicateur est responsable du stockage et de la distribution de ceux-ci.

L'organisation du service s'effectue en liaison froide. Le titulaire s'engage à livrer les repas en liaison froide en respectant les conditions de la liaison froide et à les ranger dans l'armoire réfrigérée prévue à cet effet.

Les repas devront être acheminés et livrés dans les locaux désignés aux frais et risques du fournisseur pour 8 h 30 au plus tard.

Les repas seront conditionnés en portions non individualisées dans des récipients réutilisables, de type bacs inox, sauf dans le cas particulier des pique-niques. Les repas pique-niques devront être emballés individuellement par le titulaire. Les repas alternatifs seront conditionnés dans un emballage adapté étiqueté de manière spécifique.

### 6.3 Les vérifications

Chaque livraison sera accompagnée d'un bon de livraison comportant ;

- La désignation du repas,
- La quantité et le nombre de portions,
- La date de fabrication,
- La date limite de consommation.

La commune dispose d'un délai de 24 h ouvrées pour signaler toute erreur de livraison au regard du bon de commande.

Les vérifications portent sur le nombre et la qualité de la fourniture dont l'achat est prévu par le bon de commande.

La qualité des produits livrés doit être en tout point conforme aux documents contractuels et respectée tout au long du marché. Aucune modification ne peut être apportée par le fournisseur sans l'accord préalable de la commune.

### 6.4 Défaillance du titulaire

Le titulaire s'engage à assurer une continuité de service en toute circonstance. En cas d'impossibilité pour le titulaire de répondre aux clauses du marché, cette interruption portant préjudice au bon fonctionnement, la commune pourra s'approvisionner auprès d'un autre fournisseur.

## ARTICLE 7 - MODALITES DE DETERMINATION ET VARIATION DES PRIX

### 7.1 Contenu des prix

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales et parafiscales ainsi que tout autre frais afférent à la bonne exécution du marché.

### 7.2 Caractère des prix

Les prix sont réputés fermes et définitifs pendant la première année du marché à compter de sa date de notification.

Ils sont établis sur la base des conditions économiques connues au mois de remise des offres (mai 2025 = « mois zéro »).

La TVA applicable sera celle en vigueur au moment des livraisons des prestations. A la date de remise des offres, elle est de 5.5 %.

Les prix unitaires figurent au bordereau des prix. Les prestations sont réglées en appliquant le prix unitaire correspondant aux quantités réellement livrées.

### 7.3 Variation des prix

Les prix sont révisibles à partir de la deuxième année d'exécution du marché, par application de la formule de révision suivante :

$$P = P_0 \times (A/A_0)$$



Dans laquelle :

P = nouveau prix pratiqué

Po = valeur initiale du prix unitaire

Ao = Valeur connue en Mai 2025 de l'indice mensuel des prix à la consommation harmonisé (IPCH mensuel) – Ensemble des Ménages – France – Repas dans un restaurant scolaire / cantines (N° identifiant source INSEE 001762312)

A = valeur du même indice, le dernier connu au moment de la révision.

En cas de disparition d'un des indices, le calcul de la révision s'effectuera sur l'indice de remplacement le plus proche de celui disparu ou confirmé par l'INSEE.

Clause de Sauvegarde : Il est convenu entre les parties que si, à un moment ou à un autre, l'application de la formule ci-dessus faisait constater une variation des prix supérieure à 5 % depuis la dernière révision, les parties s'entendent afin de définir l'actualisation à appliquer.

## **ARTICLE 8 – MODALITES DE REGLEMENT**

Le règlement des prestations est assuré mensuellement. Les factures seront envoyées par voies électroniques (utilisation conseillée du portail Chorus Pro).

Le règlement des situations de paiement s'effectuera par mandat administratif selon les règles de la comptabilité publique. Le délai global de paiement est fixé à 30 jours.

Le règlement s'effectue en euro.

## **ARTICLE 9 – RESILIATION DU MARCHE**

Il sera fait application des articles 29 à 34 du CCAG/FCS.

Dans l'hypothèse où le titulaire ne remplit pas les conditions que lui impose le cahier des charges, ou s'il ne les remplit que d'une manière inexacte ou incomplète, la commune peut résilier le marché sans indemnité après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de 15 jours.

Les motifs de résiliation aux torts du titulaire prévus au CCAG/FCS sont complétés par les dispositions suivantes :

- Non-respect des règles d'hygiène, de salubrité ou de sécurité ayant eu des conséquences sanitaires sur tout ou partie des bénéficiaires,
- Retards répétés dans la distribution des repas,
- Non-respect des clauses nutritionnelles,
- Modifications de clauses substantielles du contrat sans en avoir au préalable informé le pouvoir adjudicateur.

## **ARTICLE 10 – ASSURANCES**

Le prestataire s'engage à souscrire et à maintenir auprès de compagnies d'assurances notoirement solvables et sans interruption, pendant toute la durée du présent marché, toutes les assurances nécessaires liées à la responsabilité civile en tant qu'exploitant de l'activité, objet du présent marché et ce pour les montants nécessaires en matière de dommage corporel, matériel ou immatériel, de telle sorte que la collectivité ne puisse jamais être inquiétée ni recherchée. Le prestataire s'oblige à apporter, sur demande de la collectivité, la preuve du respect de l'obligation d'assurance ainsi mise à sa charge.

## ARTICLE 11 – DROIT, LANGUE

En cas de litige, le droit français est seul applicable ; les tribunaux français sont seuls compétents et plus particulièrement le Tribunal Administratif de Lyon.  
Les correspondances et documents relatifs au marché sont rédigés en français.

A

Signature + Cachet

Le