



Maître d'Ouvrage :
Commune de Serrières en Chautagne – 2 place Jules Masse
73310 SERRIERES EN CHAUTAGNE

RESTAURATION SCOLAIRE

MARCHE 2025-001

Objet du marché :

***Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour la restauration scolaire
des enfants de l'école élémentaire de Serrières en Chautagne***

Comptable public assignataire des paiements :

Monsieur le Trésorier Payeur – Service de Gestion Comptable
CS 80452
73104 AIX LES BAINS

Marché public passé selon la procédure adaptée
(Article L2123-1 du Code de la commande publique)

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES (CCP)

JUIN 2025

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHÉ – PRESTATION

ARTICLE 1.1 – Objet du marché

Le présent marché a pour objet de définir les conditions d'intervention du prestataire de services en vue d'assurer le service de restauration de la commune de Serrières en Chautagne portant sur la fourniture des repas pour la restauration scolaire dans le cadre d'un marché à bons de commande en application des articles R2162-13 et suivants du code de la commande publique, sans minimum ni maximum.

La base de la prestation est fixée à titre indicatif à environ 10 050 repas, soit 4 520 repas pour les enfants de la maternelle et 5 530 repas pour les enfants de la primaire, par an à compter du 1^{er} septembre 2025 au matin, les lundis, mardis, jeudis et vendredis en période scolaire et dans tous les cas chaque jour de classe.

Ces chiffres sont donnés à titre indicatif et n'engage pas contractuellement la commune.

ARTICLE 1.2 – Variante/option :

Les préconisations de la loi Egalim, complétée par la loi Climat et Résilience font partie de l'offre de base : le candidat devra proposer au moins 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique ou en conversion, et 60% de produits durables et de qualité dans la famille de denrées « viandes et poissons ».

Option : La commune souhaite considérer une option portant la proportion de produits durables et de qualité à 60 %.

Toutefois, la non-production de cette option n'exclut pas l'offre considérée.

ARTICLE 1.3 – Définition des prestations :

1.3.1 Site de restauration :

Le site de restauration est unique pour l'ensemble des classes.

Il est équipé de matériel de maintien en température. Si l'équipement actuel n'est pas jugé adéquat par le candidat, la proposition de prix comprendra nécessairement, clairement distingué, le surcoût de la mise à disposition ou de l'acquisition du matériel nécessaire à la remise en température des plats.

1.3.2 Prestations détaillées :

Les prestations du présent marché sont détaillées ainsi qu'il suit :

Les menus : Les menus prévisionnels seront proposés et communiqués à la personne référente de la commune 2 semaines à l'avance afin de permettre des modifications si nécessaire.

S'ils devaient être modifiés pour une raison exceptionnelle, le prestataire devra en informer directement la commune a minima 24h à l'avance.

La variété des repas sera appréciée sur la base de la fréquence de présentation des plats servis au cours de 20 repas successifs.

Ils devront satisfaire à des exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel (décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 et arrêtés du 30/09/2011) en rapport avec l'âge des enfants.

Les candidats présenteront dans une annexe à l'acte d'engagement des exemples de menus sur cinq semaines.

La commande : L'effectif journalier sera communiqué par la commune dans les conditions et échéances convenues avec le prestataire.

Le nombre de repas pourra être modifié à J-1.

L'élaboration, en cas de besoin, de repas sans porc, sans viande, sans sel ou répondant à des régimes spéciaux allergies alimentaires.

Transport : Les repas seront transportés sous la seule responsabilité du prestataire.

Livraison : Elle sera planifiée avec le prestataire.

La livraison se fera dans des containers conformes à la réglementation en vigueur pour la liaison des repas froids.

Pour la liaison froide, la commune mettra à disposition le matériel pour la remontée en température. La livraison se fera impérativement avant 10h00 au plus tard.

Contrôle : Pour la liaison froide, le prestataire notera les températures de l'enceinte frigorifique de l'ensemble des denrées lors de la livraison. Ces données seront consignées sur un registre avec émargement du prestataire.

Le prestataire sera tenu de produire, en plus du nombre de repas commandés, un repas, à conserver par la commune en vue d'établir la traçabilité des produits (repas non facturé).

Quantité : Si la quantité est inférieure à la commande, l'agent territorial peut mettre en demeure le prestataire, de compléter la livraison, soit au moment de la livraison, soit au moment de sa prise de service.

Prestations particulières : Des repas (Noël et à thème) seront proposés en fonction du calendrier sans modification de tarifs.

Il pourra être également commandé des pique-niques.

Trois fois par an, les enfants pourront faire leur propre menu.

1.3.3- Composition des repas :

Les repas livrés comprendront 5 plats et seront conformes au décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 :

- 1 entrée
- 1 plat protidique
- 1 légume d'accompagnement : légume vert ou féculent
- 1 fromage ou produit laitier : livré prêt à l'emploi
- 1 dessert : livré prêt à l'emploi
- Au moins 3 fruits par semaine.

Les menus doivent comprendre 25% à minima de plats BIO (hors pain). Ceux-ci doivent être indiqués sur le menu. Un plat BIO est BIO en totalité (ex : salade BIO et assaisonnement BIO). Des justificatifs pourront être demandés.

Pour chacun des repas, les ingrédients (assaisonnement divers...) devront être fournis à discrétion.

Préparation des repas : Une visite de la cuisine du prestataire pourra être réalisée sur rendez-vous ou de manière inopinée.

Le prestataire respectera en tous points la législation en vigueur à la date du marché et pour toutes modifications à venir, notamment en termes de conditionnements, température, hygiène...

1.3.4-Nature des repas :

1.3.4.1 Disposition générale sur la nature des repas et offre de base :

Le prestataire fournira une cuisine familiale de saison variée, de qualité, équilibrée, en quantité suffisante, adaptée aux besoins nutritionnels, aux goûts et à l'âge des enfants et dans le respect des règles de la diététique, des objectifs nutritionnels de la circulaire de juin 2001 et conformément aux objectifs du Programme National Nutrition Santé en cours et respectera les préconisations de la 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 dite loi EGalim.

Les portions servies seront déterminées par un cahier des grammages ou tout document en tenant lieu, qui devra être fourni par le prestataire en annexe de sa proposition. En tout état de cause, les portions devront au minimum être celles indiquées par les recommandations du GEM-RCN.

Les denrées : Le prestataire devra pouvoir justifier à tout moment de la traçabilité des denrées employées. Elles seront principalement d'origines françaises et issues de l'agriculture biologique, de la production locale (inférieur à 60km) et respecteront les saisons (fruits et légumes).

Aucun produit étiqueté OGM ne sera utilisé.

Les conserves seront proscrites ainsi que les produits déshydratés, l'huile de palme et huile d'arachide.

1.3.5- Formation du personnel :

Personnel du prestataire : Le prestataire s'engage à affecter à la réalisation des prestations une équipe dont le nombre et la qualification devront être précisés en annexe de la proposition.

Personnel communal : Le prestataire assurera une formation auprès du personnel communal et s'engagera à apporter tous conseils nécessaires durant toute la durée du marché public.

Visite des locaux : La commune pourra solliciter le prestataire pour visiter leur site de fabrication. Le prestataire pourra solliciter, quant à lui, une visite du site de restauration de la commune avant la remise des plis le **JEUDI 3 JUILLET 2025 à 12h00**.

ARTICLE 2 – DISPOSITIONS GENERALES

ARTICLE 2.1 – Procédure

Le présent marché est régi par les dispositions du Code de la commande publique.

Par le seul fait de soumissionner, le prestataire reconnaît avoir procédé à un examen complet et détaillé des pièces contractuelles composant le présent marché et s'être pleinement rendu compte de la nature des prestations ainsi que des conditions dans lesquelles celles-ci doivent s'effectuer.

Ceci implique également l'engagement de se conformer à toutes les conditions énoncées sans qu'il puisse élever à leur égard réclamation, ni prétendre à en faire modifier le contenu.

ARTICLE 2.2 – Mesures d'ordre social

Le titulaire est soumis aux obligations résultant des lois et règlement 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 le co-traitant 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.

ARTICLE 2.3 – Unité monétaire

L'unité monétaire pour l'exécution du présent marché est l'Euro.

Toutes les pièces relatives à la déclaration et aux paiements des sous-traitants, transmises par le titulaire au maître de l'ouvrage, doivent être établies dans la même unité monétaire que la monnaie de compte.

ARTICLE 2.4 – Assurances

Avant tout commencement d'exécution, le titulaire, le mandataire ainsi que les co-traitants doivent justifier qu'ils ont contracté une assurance garantissant leur responsabilité à l'égard des tiers en cas d'accidents ou de dommages causés :

- Par la mise en œuvre des prestations, les modalités de leur exécution ou du fait d'évènements engageant sa responsabilité ;
- Par son personnel ou tout personne sous sa responsabilité, quelles que soient la nature et la gravité des fautes de ces personnes ;
- Par les produits utilisés (notamment les risques d'intoxication alimentaire).

ARTICLE 3 – PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE

Se référer au règlement de consultation.

ARTICLE 4 – PRIX ET MODE D’EVALUATION DES PRESTATIONS – VARIATION DANS LES PRIX – REGLEMENT DES COMPTES

ARTICLE 4.1 – Répartition des paiements

L’acte d’engagement indique ce qui doit être réglé respectivement :

- au titulaire et à ses sous-traitants,
- au titulaire mandataire, ses co-traitants et leurs sous-traitants.

ARTICLE 4.2 – Contenu des prix – Mode d’évaluation des prestations et des règlements de comptes

Les prix du marché sont hors TVA. Ils comprennent toutes les charges fiscales et parafiscales frappant obligatoirement la prestation.

Les projets de décompte seront présentés par l’entreprise en appliquant les taux de TVA en vigueur à la date du fait générateur de la TVA au début de chaque mois pour le règlement des prestations effectuées au cours du mois précédent, et donneront lieu à un règlement par mandat administratif.

Ils résulteront de l’application des prix unitaires dont le libellé est donné dans l’acte d’engagement des besoins multipliés par les quantités réellement livrées.

Le délai global de paiement est fixé à 30 jours.

ARTICLE 4.3 – Révision du prix

Les prix du présent marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de réception des offres. Ce mois est appelé « mois zéro ».

Ils sont révisables une fois par an, à la date anniversaire du marché et pour la première fois le 1^{er} septembre 2026.

La formule de révision des prix sera celle mentionnée dans le règlement de consultation (paragraphe 7).

ARTICLE 4.4 – Paiement des co-traitants et des sous-traitants

4.4.1 Désignation de sous-traitants en cours de marché :

La désignation de sous-traitants en cours de marché se fera par l’établissement d’un acte spécial dans les conditions prévues au code de la commande publique.

Il indique pour les sous-traitants à payer directement :

- la personne habilité à donner les renseignements ;
- le comptable assignataire des paiements ;
- le compte à créditer.

4.4.2 Modalité de paiement direct :

Pour les sous-traitants, le titulaire joint en double exemplaire au projet de décompte une attestation indiquant la somme à régler par le maître d’ouvrage à chaque sous-traitant concerné ; cette somme tient compte d’une éventuelle révision des prix prévus dans le contrat de sous-traitance et inclut la TVA.

Pour les sous-traitants d'un co-traitant, l'acceptation de la somme à payer à chacun d'entre eux fait l'objet d'une attestation, jointe en double exemplaire au projet de décompte, signée par l'entrepreneur qui a conclu le contrat de sous-traitance et indiquant la somme à régler par le maître de l'ouvrage au sous-traitant concerné.

ARTICLE 5 – CLAUSES DE FINANCEMENT ET DE SURETE

ARTICLE 5.1 – Retenue de garantie

Il n'est pas prévu de retenue de garantie.

ARTICLE 5.2 – Avance forfaitaire

Sans objet

ARTICLE 6 – CONTROLE DES PRESTATIONS – GARANTIES

ARTICLE 6.1 – Contrôle des prestations

En tout état de cause, le prestataire devra être en mesure de fournir, sur demande, toutes informations permettant d'assurer la traçabilité de toutes les denrées utilisées.

Dans la mesure du possible, les repas devront être préparés à partir de produits frais.

Le contrôle s'effectuera à différents niveaux :

- Quantitatif
- Qualitatif
- Hygiénique
- Sécuritaire

Par ailleurs, le prestataire aura à sa charge de faire effectuer des prélèvements à des fins bactériologiques aux fréquences conformes à la législation en vigueur. Les résultats d'analyses seront systématiquement communiqués à la collectivité.

Dans le cas où la fourniture ou les prestations de services ne sont pas conformes au marché, la commune pourra mettre le titulaire en demeure d'y remédier sans délai. Si le titulaire ne se met pas en conformité, la commune pourra résilier le contrat à tout moment et sans indemnité.

ARTICLE 6.2 – Garantie

Le prestataire garantit à la commune la fourniture des prestations pendant toutes les périodes scolaires et ceci en toute circonstance.

ARTICLE 7 – DEFAILLANCE DU FOURNISSEUR

Le prestataire ne pourra céder tout ou partie de son marché sans le consentement de la commune et dans tous les cas sera garant de son marché.

Si une commande ne peut être honorée par le titulaire pour des raisons estimées valables par la commune, la commande pourra être passée à un autre prestataire.

La commune sera autorisée à se fournir immédiatement là où elle le jugera convenable du seul fait du retard ou du refus de fourniture des prestations.

Au cas, où il en résulterait une différence de prix au détriment de la commune, cette différence sera mise de plein droit à la charge du titulaire du marché.
Dans tous les autres cas, à savoir :

- Non fourniture ou non livraison des repas aux dates et heures prévues (1000€)
- Non-respect des règles en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité (1000€)
- Non -correspondances des menus livrés avec ceux proposés par le titulaire et acceptés par la collectivité (250€)
- Repas livrés incomplets, (absences d'un ou plusieurs composants) (500€)
- Problèmes sanitaires (non-respect des températures de transport) (1000€)
- Livraison de fournitures dont la date de consommation est dépassée (1500€)
- Absence d'étiquetage sur les fournitures livrées (1500€)

Des pénalités seront appliquées au titulaire par jour de manquement, sauf dans le cas de force majeure, (montants mentionnés ci-dessus).

L'application de la pénalité sera précédée d'une mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception au titulaire, si cette dernière est restée sans effet dans un délai de 3 jours.

Le montant des pénalités sera retenu sur les sommes dues au prestataire ou fera l'objet d'un titre de perception s'il dépasse celui des sommes dues par la commune.

ARTICLE 8 – DUREE DU MARCHE

Le marché s'exécutera à partir du 1^{er} septembre 2025 pour une durée de 1 an, renouvelable 2 fois pour la même période soit 3 années scolaires maximum avec possibilité de résiliation annuelle pour chacune des parties (3 mois de préavis avant l'échéance annuelle).

ARTICLE 9 – MODIFICATION ET RESILIATION DU MARCHE

- Toute modification quelconque des présentes devra faire l'objet d'un avenant ou d'un accord écrit signé par les personnes dûment habilitées à cet effet par chacune des parties.
- Le prestataire n'aura pas la possibilité d'interrompre son contrat avant son échéance.
- La commune aura la possibilité de faire cesser de façon anticipée l'effet du marché, à la condition expresse d'observer la procédure d'information réciproque et préalable suivante : lettre recommandée avec accusé de réception adressée au prestataire indiquant les griefs invoqués ou les raisons réelles et sérieuses conduisant la commune à envisager la cessation du contrat. Trois mois après l'envoi de cette lettre, en l'absence de solution satisfaisant les parties, une lettre recommandée avec accusé de réception sera adressée au prestataire mettant fin au contrat pour la prochaine fin du mois calendaire.
- En cas de faute particulièrement grave, notamment si le prestataire n'a pas assuré les prestations qu'il doit dans les conditions prévues par le présent marché depuis plus de 3 jours, la collectivité peut prononcer la déchéance du prestataire. Cette mesure doit être précédée d'une mise en demeure restée sans effet pendant un délai de 3 jours ouvrables.

ARTICLE 10 – DIFFERENTS ET LITIGES

En cas de contestation, le tribunal administratif de Grenoble sera seul compétent.

Le Pouvoir adjudicateur,

Le Titulaire
Lu et Accepté