



MAIRIE DE JOUY-SUR-MORIN

11 place du Bouloi 77320 Jouy-sur-Morin
Tél. : 01 64 04 07 07 – Fax : 01 64 20 32 94
mairie@jouy-sur-morin.fr
<http://www.jouy-sur-morin.fr>

Commande publique de services sociaux

Restauration scolaire

**Confection, préparation et
fourniture en liaison froide de repas**

Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.)

Date limite de remise des offres : Mercredi 31 mai 2023 à 16 heures

SOMMAIRE

Article 1 – Objet du marché – Dispositions générales	3
1.1 – Objet du marché	3
1.2 – Forme et durée du marché	3
1.3 – Assurance du titulaire	3
Article 2 – Pièces constitutives du marché	3
Article 3 – Prix	4
3.1 – Etablissement des prix	4
3.2 – Conditions de paiement	4
Article 4 – Cautionnement et nantissement	5
4.1 – Cautionnement.....	5
4.2 – Nantissement	5
Article 5 – Vérification par la collectivité de l’exécution des prestations	5
Article 6 – Sanction en cas de discontinuité du service	5
Article 7 – Réclamations et litiges	5
Article 8 – Détail de la prestation	5
8.1 – Nature, période et lieux de livraison.....	5
8.2 – Quantité à fournir	6
Article 9 – Composition des repas	6
Article 10 – Elaboration des menus	6
10.1 – Approbation des projets de menus.....	6
10.2 – Composition de menus	7
10.3 – Grammage	7
Article 11 – Spécifications qualitatives	8

Article 1 – OBJET DU MARCHÉ – DISPOSITIONS GÉNÉRALES

1.1 – Objet du marché

Les dispositions du présent Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP) ont pour objet de définir les conditions dans lesquelles une société de restauration collective ci-après désignée « le traiteur » s'engage à assurer dans les offices de restauration des écoles gérés par la Commune de Jouy-sur-Morin :

- 1) la fourniture et la livraison de repas élaborés selon le procédé de la liaison froide,
- 2) la fourniture de repas de substitution pour des raisons médicales ou des convictions religieuses.

1.2 – Forme et durée du marché

Le présent marché est passé en application des dispositions des articles L. 2125-1 1° et R. 2123-1 3° du Code de la Commande Publique.

Le présent marché prend effet le 1^{er} septembre 2023 pour une durée d'un an, renouvelable trois fois.

En cas de faute professionnelle du traiteur, le marché pourra être résilié sans délai.

1.3 – Assurance du titulaire

Le titulaire du marché s'engage à souscrire auprès d'une ou plusieurs compagnies notoirement solvables, toutes les assurances nécessaires à la couverture suffisante de la responsabilité qu'il peut encourir de son fait, mais également de celui des personnes travaillant sous ses ordres, à l'occasion des actes de toute nature accomplis dans l'exercice de son activité ou celle de ses préposés.

Le titulaire s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes et à justifier de sa situation à toute demande de la Commune.

Article 2 – PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ

Les pièces constitutives du marché sont les suivantes :

a) Pièces générales

- le Cahier des Clauses Administratives Générales (C.C.A.G.)
- le Cahier des Clauses Techniques Générales (C.C.T.G.)

Les CCAG et CCTG auxquels il est fait référence sont ceux applicables au marché de fournitures courantes et services approuvés. Bien que n'étant pas joints au marché, ces pièces seront néanmoins réputées parfaitement connues par le prestataire qui en accepte l'intégralité des dispositions.

b) Pièces particulières

- le Règlement de la Consultation (R.C.)
- l'Acte d'Engagement (A.E.)
- le présent Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.)
- le Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.)

Article 3 – PRIX

3.1 – Etablissement des prix

Le prix de base initial est le prix unitaire du repas et autres prestations toutes taxes comprises, tel qu'indiqué dans l'acte d'engagement par le titulaire du marché. Il est réputé établi à la date limite de réception des offres. Ce prix inclut les achats de denrées, les condiments (sel, poivre, huile, vinaigre, épices, moutarde, ketchup, mayonnaise).

Pour obtenir le montant annuel probable du marché, il convient de multiplier ce prix de base initial par le nombre de repas et des prestations diverses.

Les prix sont établis par le titulaire en tenant compte de la nature de la prestation à effectuer. Ces prix seront révisés annuellement par référence à l'indice mensuel INSEE en application de la formule suivante :

$$Pa = (Pi \times IT_1) / IT_0$$

Pa = prix ajusté dont l'augmentation annuelle est plafonnée à 2 %

Pi = prix initial stipulé dans l'acte d'engagement

IT₁ = valeur de l'indice mensuel des prix à la consommation « repas dans un repas scolaire et universitaire » référence 11121 paraissant dans le bulletin mensuel des statistiques de l'INSEE pour le mois précédant l'ajustement des prix

IT₀ = valeur du même indice du mois pris en compte lors de l'établissement du prix initial

Le titulaire s'engage à communiquer à la Commune de Jouy-sur-Morin le prix révisé à partir de cette formule avant les trois mois précédant la date anniversaire de la signature du marché. Il s'engage à fournir tous les éléments de calcul de cet ajustement.

3.2 – Conditions de paiement

Le traiteur déposera sur la plateforme dématérialisée Chorus Pro une facture mensuelle comportant :

- le nombre de repas servis et autres prestations diverses,
- le prix unitaire des repas hors taxes et autres prestations diverses,
- le prix total mensuel hors taxes,
- le taux des taxes applicables,
- le prix unitaire des repas et autres prestations diverses toutes taxes comprises,
- le prix total mensuel toutes taxes comprises.

Le paiement sera effectué par mandat administratif, avec un mandatement sous trente jours, à compter de la réception de la facture en mairie.

Pour les produits concernés, les identifier dans la facturation par la mention "Aide UE à destination des écoles", ceci afin de pouvoir prétendre aux subventions en lien.

En l'absence de réglementation et dans le silence du présent marché, le traiteur s'engage à effectuer l'ensemble des prestations conformément aux règles de l'art et dans le respect d'un bon fonctionnement du service public.

Le titulaire du marché accepte la garde d'un repas témoin journalier dans chaque restaurant scolaire sur une période de cinq jours. La collectivité assurera le même suivi (2 par jour sauf mercredi et vacances).

Article 4 – CAUTIONNEMENT ET NANTISSEMENT

4.1 – Cautionnement

Sans objet

4.2 – Nantissement

Le marché pourra être effectué en nantissement conformément aux dispositions des articles R.2191-45 à R 2191-47 et R. 2191-51 du Code de la Commande Publique.

Article 5 – VÉRIFICATION PAR LA COLLECTIVITÉ DE L'EXÉCUTION DES PRESTATIONS

La collectivité se réserve le droit de procéder à tout moment à la vérification de la conformité des prestations fournies sur les plans quantitatif, qualitatif et comptable, par tous moyens à sa convenance.

Article 6 – SANCTIONS EN CAS DE DISCONTINUITÉ DU SERVICE

Le titulaire s'engage pendant toute la durée du marché à assurer la continuité du service.

En cas de défaillance de sa part, la collectivité peut assurer le service aux frais et risques du titulaire, par toute personne et tous moyens appropriés.

En cas de retard dans l'exécution de la prestation (livraison des fournitures) entraînant une rupture du service public, le titulaire du marché sera contraint à verser une pénalité calculée en référence au CCAG de fournitures, sauf cas de force majeure.

Article 7 – RÉCLAMATIONS ET LITIGES

Les réclamations sont portées à la connaissance du titulaire du marché et notifiées par écrit. Il appartient au titulaire d'apporter, en regard de ces observations, les réponses et explications qu'il juge utiles et de procéder aux réajustements nécessaires.

Article 8 – DÉTAIL DE LA PRESTATION

8.1 – Nature, période et lieux de livraison

Le candidat devra stipuler dans son offre les horaires prévisionnels de livraison par école.

Le titulaire du marché s'engage à fournir les prestations ci-après définies pendant toute la période d'exécution du marché :

- 1) Fourniture et livraison des déjeuners le lundi, mardi, jeudi et vendredi durant les périodes scolaires aux restaurants des écoles sis à Jouy-sur-Morin :
 - Ecole du Champlat, 46 rue de la Poterne
 - Ecole du Centre, 6 place de l'Eglise
- 2) Fourniture et livraison de repas individuel de substitution (raisons médicales ou convictions religieuses)

8.2 – Quantités à fournir

Le nombre de repas à fournir pendant la période de fonctionnement des écoles est estimé à environ 115 par jour.

Article 9 – COMPOSITION DES REPAS

La composition des repas devra être conforme à celle définie ci-après et selon le Programme National Nutrition Santé :

Les propositions de repas se fera sur 5 composants, mais les prix seront indiqués aussi pour des repas à 4 composants.

- une entrée
 - o pour les crudités : légumes de première gamme, fabrication maison
 - o pour la charcuterie : une seule fois par semaine
 - o soupe
- un plat protidique principal : viande, volaille, poisson (filet de préférence), œufs ou charcuterie, un plat unique (lasagnes, hachis Parmentier, cannelloni, brandade de morue...)
- un plat d'accompagnement : des légumes verts (frais de saison, lyophilisés ou surgelés) et des féculents (pâtes, riz, pomme de terre, légumes secs)
- un fromage frais ou fondu contenant au minimum 90 % de fromage en poids, ou produits laitiers (yaourt ou fromage blanc, au lait entier)
- un dessert : fruit de saison (2 fois par semaine, alterner le choix dans la semaine), pâtisserie une fois par semaine (« fait maison »)
- condiments uniquement conditionnés en sachets individuels : sel, poivre, moutarde, mayonnaise, ketchup
- assaisonnement : bidon de 5 litres

Ces repas étant destinés principalement à des enfants, ils devront être adaptés à leur goût et besoins physiologiques, donc peu épicés et peu assaisonnés, porter une attention particulière à la cuisson (féculents collants, légumes pas assez cuits...).

Le document concernant la traçabilité de la viande devra être fourni obligatoirement et la provenance devra être celle de l'Union Européenne.

Les aliments de provenance locale devront être privilégiés.

La composition des repas doit satisfaire les exigences de la loi EGALIM.

Article 10 – ÉLABORATION DES MENUS

10.1 – Approbation des projets de menus

Le titulaire du marché devra soumettre à la Commune, au minimum deux projets de menus pour un repas, qui seront examinés par les élus pour un trimestre. La livraison ne portera que sur un repas unique mais il est demandé de soumettre à la Commission un menu avec 2 entrées, 2 plats, 2 accompagnements, 2 fromages et 2 desserts afin qu'elle puisse établir un choix.

Les menus de la semaine feront l'objet d'un affichage dans chaque restaurant scolaire. Pour ce faire, le traiteur devra adresser deux exemplaires des menus par point de livraison au plus tard le vendredi matin précédant la semaine d'application du menu.

Les menus validés seront également transmis par le traiteur à la Commune par courrier électronique pour mise à jour du site internet.

Les menus servis devront être conformes à ceux ayant reçu l'approbation de la Commune et tout changement dans la composition des repas ne doit être opéré qu'à titre exceptionnel. Toute modification devra recevoir l'aval préalable du Maire ou de son représentant.

10.2 – Composition de menus

Pour l'élaboration des menus, le traiteur appliquera les prescriptions des normes émanant conjointement des Ministères de la Santé et de l'Education Nationale et devra s'adjoindre les conseils d'un spécialiste en diététique.

Il devra en outre mettre en œuvre les enseignements, conseils et techniques, notamment celles du « plan alimentaire » prescrites dans la brochure intitulée « la nutrition dans les établissements scolaires et universitaires » élaborée par les spécialistes de la Société Scientifique d'Hygiène Alimentaire, éditée par le Centre National de Documentation Pédagogique.

La composition des repas proposés au choix de la collectivité, devra plus particulièrement respecter le schéma suivant :

- crudités (légumes divers ou fruits crus) : la nature de la crudité change à chaque repas
- plat protidique principal : la charcuterie (excepté le jambon de Paris ou l'épaule de porc préparée à la façon de jambon de Paris) et les viandes en sauce n'apparaîtront qu'une fois par semaine
- plat d'accompagnement : les pommes de terre et les pâtes ne figureront au menu que deux fois maximum par semaine
- friture : sur une période de vingt jours les menus ne devront pas intégrer plus de quatre fois des aliments frits (frites, pommes de terre rissolées, poissons ou viandes panés...)
- fromage ou laitages : les menus devront comporter alternativement des fromages à pâte molle, à pâte dure, du fromage frais ou yaourt nature
- dessert : dans une série de quatre repas, les produits sucrés retenus comme dessert (pâtisseries, entremets tels que riz ou semoule au lait, mousse au chocolat...) ne figureront que deux fois

Des repas améliorés ou à thème devront être servis une fois par mois afin de sensibiliser l'enfant à l'importance de l'équilibre nutritif et de la qualité gustative, sur proposition du traiteur.

Dans l'hypothèse où la collectivité opterait pour des repas à 4 composants, le prestataire fournira des propositions de menus complets. La collectivité indiquera lors du choix, les 2 composants « périphérique » choisis (parmi l'entrée, le fromage et le dessert) sur 3 proposés par le prestataire.

10.3 – Grammage

La quantité des aliments sera adaptée aux tranches d'âges concernées : adulte, enfant de classe maternelle et enfant de classe élémentaire.

Le tarif sera aussi différencié.

Article 11 – SPÉCIFICATIONS QUALITATIVES

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation, soit générales, soit particulières en vigueur concernant les denrées alimentaires.

Le représentant habilité de l'entreprise candidate,
Fait à, le
Faire précéder la signature de la mention manuscrite « Lu et approuvé »