



Cahier des Clauses Administratives et Particulières

Marché de fournitures courantes et de services

FOURNITURE ET LIVRAISON EN LIAISON FROIDE DES REPAS POUR L'ECOLE DE VENOY

Date limite de remise des offres : mercredi 28 mai 2025 à 13h00

Article 1 - Objet de la consultation – Dispositions générales

Il s'agit d'un marché à bons de commande ayant pour objet la fourniture et livraison de repas en liaison froide pour la restauration scolaire et le centre de loisirs de Venoy.

1.1 Objet du marché - Emplacements

Les stipulations du présent cahier des clauses administratives particulières (C.C.A.P.) concernent un marché de services à bons de commande ayant pour objet la fourniture et livraison de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire et le centre de loisirs de Venoy, 5 jours par semaine.

Chaque bon de commande détermine le volume de la commande.

Le nombre prévisionnel de repas sera révisé par les services de la mairie de Venoy, au début de l'année scolaire. Le nombre de repas par jour a été évalué à :

- Une moyenne de 130 à 150 repas, 4 jours par semaine par la Mairie,
- Une moyenne de 20 à 50 repas les mercredis et vacances scolaires pour le centre de loisirs Les Marmousets.

1.2 Décomposition en tranches et lots

1.2.a – Les goûters

Les goûters seront commandés par le centre de loisirs. Ils seront fournis et livrés avec repas. Le prestataire proposera des goûters pour les enfants l'après-midi.

Cette option sera retenue en fonction du rapport qualité/prix proposé.

La quantité peut varier de 60 à 80 goûters par jour.

1.2.b – Les petits déjeuners

Les petits déjeuners seront commandés par la Mairie. Ils seront fournis et livrés avec les repas. Le prestataire proposera des petits déjeuners diversifiés et adaptés pour les enfants le matin.

Cette option sera retenue en fonction du rapport qualité/prix proposé.

La quantité peut varier de 20 à 60 petits déjeuners par jour.

1.3 Montant du marché

Marché à bons de commandes sans minimum ni maximum.

1.4 Maîtrise d'œuvre

La maîtrise d'œuvre est suivie par :

Commune de Venoy
Place de la Mairie
89290 VENOY

Le maître d'ouvrage est : **Monsieur le Maire**

Article 2 – Pièces constitutives du marché

- L'acte d'engagement (EA) et ses annexes
- Le cahier des clauses administratives particulières (CCAP)
- Le cahier des clauses techniques particulières
- Le bordereau des prix unitaires
- Le cahier des clauses administratives générales (CCAG) fournitures et services en vigueur au moment de la publication de la présente consultation
- Le mémoire technique du candidat.

Article 3 – Modalités d'exécution

3.1 Nombre de services

Cantine scolaire de Venoy : lundi, mardi, jeudi et vendredi : pendant la période scolaire
Centre de loisirs Les Marmousets : mercredis et vacances scolaires.

3.2 Période de l'année

L'année scolaire

3.3 Nombre prévisionnel de repas pour l'année

Il est à prévoir environ 24 000 repas par an (cet estimatif sera susceptible de varier en fonction des effectifs).

3.4 Commande et fourniture

Les commandes seront exclusivement faites par le personnel de service de la commune habilité à cet effet. Les services de la mairie donnent le nombre de repas cinq jours à l'avance. Si le nombre de repas devait varier, les services de la mairie en aviseraient le titulaire la veille avant 14 h.

Article 4 – Conditions et consignes de livraison

Les livreurs devront se conformer aux exigences du lieu de livraison.

Le prestataire assure l'approvisionnement à partir de l'unité de fabrication jusqu'à la mise en place dans les réfrigérateurs de la cantine, afin de maintenir les produits à une température comprise entre +2°C et +4°C à cœur au maximum.

Le transport se fera en camion réfrigéré par le titulaire du marché, les plats, en particulier les desserts, devront être arrimés de manière à ne pas verser.

Le point de livraison est le suivant :

Restaurant scolaire de VENOY, rue des Bleuets

Les livraisons des repas seront effectuées au restaurant scolaire, le matin avant 9 h.

L'horaire de livraison ne devra pas varier. Si des impératifs surviennent de la part du titulaire du marché ou de la mairie de VENOY, un accord préalable sur les nouveaux horaires devra être conclu entre les parties.

Chaque livraison doit être accompagnée d'un bon de livraison qui devra comporter :

- Le nom ou la raison sociale du fournisseur,
- La date de fabrication et de conditionnement,
- La date et l'heure de livraison,
- Le nombre de repas livrés,
- L'identification des fournitures livrées.

En cas de non-respect des consignes de livraison, répété et signifié par courrier au titulaire du marché, une pénalité sera appliquée au titulaire (voir article 6 du CCAP).

Article 5 – Opérations de vérification

Les livreurs devront se conformer aux exigences du lieu de livraison, avec une clé remise au début de contrat. Le titulaire livre les repas à la cantine scolaire située au pôle périscolaire de Venoy, Rue des Bleuets.

5.1 Contrôle permanent exercé par la collectivité

La collectivité peut, à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire du marché, procéder à tous les contrôles qu'elle jugerait nécessaire en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- ◆ de salubrité (denrées, locaux, personnels, etc...) ;
- ◆ nutritionnelles et gastronomiques ;
- ◆ qualitatives ;
- ◆ quantitatives.

Ils sont effectués, soit par la personne responsable du marché, soit par son représentant.

5.2 Contrôle par pièces comptables

Afin que le contrôle défini à l'article 5 supra puisse s'exercer pleinement, en ce qui concerne notamment la qualité et les caractéristiques des denrées achetées par le titulaire du marché pour le service de la collectivité, la personne responsable du marché ou son représentant aura, en outre, accès, aussi souvent qu'elle l'estimera nécessaire, à la comptabilité dudit titulaire, se rapportant à la gestion des cantines de la collectivité : feuilles de consommation journalières, factures à l'appui, fiches de stock, situations financières, compte financier, etc...). Les pièces comptables doivent être tenues à la disposition de la collectivité sur toute la durée du marché.

5.3 Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés

Pour exercer les contrôles prévus aux deux alinéas précédents, la personne responsable du marché peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement à l'entreprise titulaire du marché, notamment à :

- ◆ la Direction Départementale des Services Vétérinaires ;
- ◆ au Service de la Répression des Fraudes et du Contrôle de la Qualité ;
- ◆ la Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale.

Ces interventions, à la demande des agents officiels de contrôle, ne font évidemment pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

Article 6 – Pénalités

Par dérogation au CCAG du marché de fournitures courantes et de services – article 14.1.1, article 14.1.2 et article 14.1.3 – il sera appliqué les pénalités suivantes :

- ◆ En cas de livraison après 11 h 00, le maître d'ouvrage se réserve le droit de refuser la livraison, d'utiliser le stock tampon et de ne pas régler le montant de cette prestation.
- ◆ En cas de retard de livraison répété et signifié par courrier au titulaire du marché, le titulaire encourt une pénalité égale à 100 € par infraction.
- ◆ En cas de portion manquante lors de la livraison (constaté par l'agent de service lors du contrôle de la livraison), le titulaire doit procéder à une livraison complémentaire le jour du service avant 11 h 00, à défaut, il encourt une pénalité égale à 5 € par portion manquante.

- ◆ En cas de défaut d'aspect d'un produit qui ne permet pas d'être servi au moment du service (exemple : barquette percée ou aliments encore congelés), le titulaire doit procéder à son remplacement le jour du service avant 11 h 00, à défaut il encourt une pénalité de 5 € par portion non conforme.
- ◆ En cas de non-respect répété et signifié par courrier au titulaire du marché, des consignes de livraison, le titulaire encourt une pénalité de 15 € par notification.

Article 7 – Cautionnement

Le titulaire du marché est dispensé de la constitution d'un cautionnement.

Article 8 – Modalités de détermination des prix

8.1 Prix

Pour le repas, le prix de base initial est le prix unitaire du repas, T.V.A. et toutes taxes comprises qu'il convient de multiplier par le nombre de repas prévus pour obtenir le montant annuel prévisionnel du marché.

Les composants du prix de base initial sont précisés, à savoir : prix du repas hors taxes, taux de la T.V.A. applicable, autres taxes éventuellement applicables.

Le prix recouvre le repas composé, comme dit au C.C.T.P. et la livraison comprise.

8.2 Révision des prix

Sous réserve de l'application des dispositions du 8.1 ci-dessus, les prix fixés dans le présent marché seront ajustés automatiquement et de plein droit, sans qu'il soit besoin d'aucune notification préalable ou formalité quelconque, tous les 1^{er} septembre et pour la première fois le 1^{er} septembre 2025, par application de la formule d'ajustement ci-après :

$$P = P_o \times ((0,5 \times I/I_o) + (0,5 \times I'/I'o))$$

Avec :

P : prix révisé

P_o : prix initial du marché

I : valeur de **I_o** + 12 mois

I_o : dernière valeur prise en compte en tant que I

I' : valeur de **I'_o** + 12 mois

I'_o : dernière valeur prise en compte en tant que I'

I et I_o : valeur de l'indice « restauration » publié à l'INSEE dans les indices mensuels des prix à la consommation – Identifiant : n°063902283. **I' et I'_o** : valeur de l'indice « repas dans un restaurant d'entreprise ou d'administration » publié par l'INSEE dans les indices mensuels des prix à la consommation – Identifiant : n° 063902687.

Article 9 – Spécifications quantitatives

Il est prévu pour chaque convive la quantité qui lui est nécessaire, en fonction des règles dans le respect des prescriptions du G.P.E.M.D.A.

Article 10 – Formation de nos personnels

Le titulaire s'engage à proposer **des formations annuelles** pour le personnel de restauration collective.

Article 11 – Conditions d'exécution des prestations

11.1 Fabrication des repas

Le principe retenu pour la fabrication des repas est le principe de la liaison froide entre la cuisine centrale et le point de distribution.

11.2 Livraison des repas à la cantine

Le prestataire assure l'approvisionnement à partir de l'unité de fabrication jusqu'à la mise en place dans les réfrigérateurs de la cantine, afin de maintenir les produits à une température comprise entre +2°C et +4°C à cœur au maximum.

Le transport se fera en camion réfrigéré par le titulaire du marché, les plats, en particulier les desserts, devront être arrimés de manière à ne pas verser.

Le point de livraison est le suivant :

Restaurant scolaire de VENOY, rue des Bleuets

Les livraisons des repas seront effectuées au restaurant scolaire, le matin avant 9 h.

L'horaire de livraison ne devra pas varier. Si des impératifs surviennent de la part du titulaire du marché ou de la mairie de VENOY, un accord préalable sur les nouveaux horaires devra être conclu entre les parties.

Chaque livraison doit être accompagnée d'un bon de livraison qui devra comporter :

- Le nom ou la raison sociale du fournisseur,
- La date de fabrication et de conditionnement,
- La date et l'heure de livraison,
- Le nombre de repas livrés,
- L'identification des fournitures livrées.

Article 12 – Contrôles assurés par le titulaire

Le titulaire est tenu de procéder à ses frais, au contrôle de la qualité des repas servis, conformément aux dispositions de l'arrêté du 26 juin 1974 sur les plats cuisinés à l'avance, qui prévoit notamment le prélèvement d'un échantillon par semaine et son analyse bactériologique.

Les résultats de ces contrôles sont communiqués à la commune systématiquement et dans les meilleurs délais. Le titulaire est tenu, par ailleurs, de conserver au froid, pendant 3 jours, un échantillon de chacun des plats préparés pour être examiné en cas de toxi-infection alimentaire.

Ces contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer, à tout moment, la Commune.

Article 13 – Renseignements complémentaires

Les documents nécessaires à la consultation sont remis gratuitement aux candidats.