

MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE

MARCHE N° 2023-01

DEPARTEMENT DES ALPES DE HAUTE PROVENCE

COMMUNE DE QUINSON

**FOURNITURES DE REPAS EN LIAISON FROIDE
POUR L'ECOLE MATERNELLE ET PRIMAIRE**

**CAHIER DES CLAUSES
ADMINISTRATIVES
ET TECHNIQUES PARTICULIERES**

MARCHE PUBLIC

**CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES ET
TECHNIQUES PARTICULIERES**

**FOURNITURES DE REPAS EN LIAISON FROIDE
POUR L'ECOLE MATERNELLE ET PRIMAIRE**

Maître d'Ouvrage

Commune de 04500 QUINSON

Objet du marché :

**FOURNITURES DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR L'ECOLE MATERNELLE ET
PRIMAIRE**

Remise des offres

Date limite de réception des offres :
07 JUILLET 2023 à 12 heures

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES ET TECHNIQUES PARTICULIERES

SOMMAIRE

<u>ARTICLE PREMIER</u> : OBJET DU MARCHE - DISPOSITIONS GENERALES.....	Page 4
<u>ARTICLE 2</u> : OBLIGATIONS DU TITULAIRE.....	Pages 4 et 5
<u>ARTICLE 3</u> : OBJECTIFS NUTRITIONNELS.....	Page 5
<u>ARTICLE 4</u> : COMPOSITION DES REPAS.....	Pages 6 et 7
<u>ARTICLE 5</u> : QUANTITES SERVIES.....	Page 7
<u>ARTICLE 6</u> : QUALITE DES DENREES.....	Page 7
<u>ARTICLE 7</u> : EXCLUSION.....	Page 7
<u>ARTICLE 8</u> : COMPOSITION DES MENUS.....	Pages 7 et 8
<u>ARTICLE 9</u> : ELABORATION DES MENUS.....	Page 8
<u>ARTICLE 10</u> : CONTROLE DES PRODUITS.....	Page 8
<u>ARTICLE 11</u> : SECURITE DES ALIMENTS.....	Page 9
<u>ARTICLE 12</u> : ETIQUETAGE.....	Page 10
<u>ARTICLE 13</u> : EMBALLAGE.....	Page 10
<u>ARTICLE 14</u> : REMUNERATION.....	Page 10
<u>ARTICLE 15</u> : MODALITES DE REGLEMENT DES COMPTES.....	Pages 10 et 11
15-1 PRESENTATION DE DEMANDES DE PAIEMENTS.....	Pages 10 et 11
15-2 MODE DE REGLEMENT.....	Page 11
<u>ARTICLE 16</u> : PRIX DU MARCHE – VARIATION	Page 11
<u>ARTICLE 17</u> : DUREE DU MARCHE.....	Page 11
<u>ARTICLE 18</u> : ASSURANCES RESPONSABILITE.....	Page 12
<u>ARTICLE 19</u> : DIFFERENDS ET LITIGES.....	Page 12

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES ET TECHNIQUES PARTICULIERES

ARTICLE PREMIER : OBJET DU MARCHE - DISPOSITIONS GENERALES.

La Commune de QUINSON, ci-après dénommée la Collectivité, confie à titre exclusif au Titulaire, dans les conditions définies par le présent Cahier des Clauses Administratives et Techniques Particulières, ci-après désigné le **C.C.A.T.P**, la réalisation des prestations suivantes :

Le présent marché a pour objet la fourniture et la livraison de repas en liaison froide et goûters à destination de l'école maternelle et primaire de la Commune de QUINSON, regroupés sur un même site du groupe scolaire situé « La Mairie ».

Les prestations prévues au marché sont les suivantes EN PERIODE SCOLAIRE UNIQUEMENT :

**Les lundis, mardis, jeudis et vendredis : les repas servis aux enfants d'un âge compris
entre 3 ans et 11 ans et aux personnels de service**

ARTICLE 2 : OBLIGATIONS DU TITULAIRE

Le Titulaire du marché s'engage à mettre à disposition de la Collectivité le personnel nécessaire en qualification et en nombre, pourvu des véhicules et matériels nécessaires pour effectuer les prestations suivantes : Fourniture et livraison de repas en liaison froide.

Le titulaire du marché est responsable de l'approvisionnement, de la préparation et de la livraison des repas conformément :

- aux règlements CE 852/2004 et CE 853/2004 (modifié le 31.10.2017 – règlement (UE) 2017/1981) relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires et fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- aux arrêtés du 21 décembre 2009 et 08 octobre 2013 relatifs aux règles sanitaires applicables et aux dispositions réglementaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
- ainsi que conformément à l'arrêté du 02 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale par application du règlement (CE) N°37/2005.

La livraison des repas vers le point de restauration est à la charge exclusive du titulaire du marché qui devra à cette fin utiliser un véhicule réfrigéré satisfaisant aux normes exigées en matière de transport de denrées alimentaires en liaison froide, ceci durant la durée du marché, et ceci avant 09 heures.

En outre, le transport devra être assuré quel que soit le nombre de repas commandés, aux frais exclusifs du titulaire et à ses risques et périls.

Si le titulaire du marché ne livre pas les fournitures dans les délais fixés, le Maire ou son représentant assurera au mieux les intérêts du service de restauration scolaire de la commune de Quinson. Les fournitures en souffrance seront dès lors achetées, sans qu'il soit besoin de mise en

demeure, aux frais et risques du prestataire. Le fournisseur supportera la différence en plus entre le prix des acquisitions réalisées et celui de son marché. Il ne pourra rien réclamer pour les différences en moins.

Le titulaire assurera la sécurité des approvisionnements, notamment en période hivernale.

Afin d'assurer les repas, le prestataire titulaire du marché devra proposer des stocks de denrées alimentaires avec renouvellement à ses frais pour respecter la date limite de consommation.

Obligation du titulaire de respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire définies dans les textes officiels en vigueur et notamment les dispositions spécifiées dans :

- ✓ la circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001 publiée au Bulletin Officiel du Ministère de l'Education Nationale et du Ministère de la Recherche n° 9 du 28 juin 2001- NOR MENE 0101186C
 - ✓ le décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 sur la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
 - ✓ l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration collective
 - ✓ la circulaire n° 2011-216 du 02/12/2011 et circulaire n° 2003-135 du 08/09/2003
 - ✓ la réglementation n° J5-07 du GEM RCN (groupe d'études des marchés restauration collective et nutrition) relative à la nutrition mise à jour en août 2013 et juillet 2015, validée le 04/05/2007 par le conseil scientifique de l'observatoire économique de l'achat public (OEAP) qui annule et remplace la recommandation n° J3-99 du 06 mai 1999 rééditée en 2001
-
- ✓ Le Titulaire du marché s'engage pendant toute la durée de celui-ci à mettre à disposition à titre de prêt, dans les locaux de la cantine scolaire, les appareils nécessaires, répondant à la réglementation en vigueur et de capacité suffisante, permettant la conservation froide ainsi que la remise en température des repas avant consommation.

ARTICLE 3 : OBJECTIFS NUTRITIONNELS

Les repas fournis par le titulaire du marché doivent répondre aux objectifs nutritionnels suivants :

- Augmenter la consommation de fruits et de légumes,
- Augmenter la consommation de calcium,
- Diminuer la consommation de sel,
- Réduire la contribution moyenne des apports lipidiques totaux aux apports énergétiques journaliers, en réduisant en particulier la consommation de graisses saturées d'origine animale,
- Augmenter la consommation de sucres lents et diminuer la consommation des sucres rapides,
- Augmenter la consommation de fibres,
- Privilégier l'utilisation de produits simples, naturels, et promouvoir la diversité alimentaire, dans un but éducatif pour l'enfant,
- Privilégier les produits bruts aux produits transformés industriellement
- Privilégier les aliments, et préparations à haut pouvoir gustatif afin de développer et diversifier le goût des enfants. Ils doivent en outre être adaptés à la variabilité des besoins énergétiques des différents types de consommateurs qui sont :
 - des enfants de 3 à 11 ans (école maternelle et primaire)
 - des adultes (personnels de service)

ARTICLE 4 : COMPOSITION DES REPAS

Les repas fournis devront être constitués des 5 éléments indispensables à un bon équilibre nutritionnel ainsi que le pain :

- Une entrée : crudités ou légumes cuits, (*)
- Un plat protidique : viande, poisson, œufs.
- Une portion de sucres lents (pommes de terre, pâtes, riz, céréales, légumes secs, pain)
- Un produit laitier (yaourt nature, fromage blanc, fromage frais, fromage, dessert lacté).
- Un dessert : fruit frais entier ou en salade, fruit cuit, fruit au sirop (léger), pâtisserie (peu grasse), sorbet, glace.

(*) Les portions de légumes et de sucres lents peuvent éventuellement être interverties entre l'entrée et l'accompagnement du plat protidique.

(*) Diversifier les céréales.

Fruits et légumes :

Chaque repas doit impérativement comporter au moins 2 des éléments suivants :

- crudités
- légumes cuits
- fruit

Des fruits ou des légumes de saison doivent être proposés à chaque repas.

Graisses :

Les modes de cuisson utilisés doivent être les moins gras possible. En cas d'utilisation de matières grasses pour la cuisson ou l'assaisonnement, elles devront impérativement être d'origine végétale, à concentration optimale en Acides Gras polyinsaturés. Les huiles d'olive et de tournesol seront privilégiées pour la cuisson, les huiles d'olive, de colza et de noix pour l'assaisonnement. Les huiles de palme et d'arachide sont à éviter [LF1].

Les aliments frits ne doivent pas intervenir plus d'une fois par quinzaine.

Glucides :

Les sucres rapides doivent être limités.

Protéines :

Le plat protidique doit être varié et le moins gras possible. Chaque semaine, devront être proposés au moins une fois:

- une viande rouge (entière ou hachée)
- une viande blanche (volaille, veau)
- un poisson
- un aliment à base d'œuf
- les viandes de porc, de mouton et d'agneau seront proposées occasionnellement

Chaque repas doit permettre les apports nutritionnels suivants :

- Pour les enfants d'un âge compris entre 3 ans et 6 ans :
 - 8 g de protéines de bonne qualité (et peu grasses)
 - 180 mg de calcium
 - 2.4 mg de fer

- Pour tous (enfants et adultes)

Une répartition optimale des apports énergétiques, soit :

- Glucides : au moins 55% de l'apport énergétique total (A.E.T.)
- Protéines : environ 15% de l'A.E.T.
- Lipides : au plus 35% de l'A.E.T., à forte proportion d'acides gras insaturés.

Produits issus de l'agriculture biologique

Le titulaire proposera la même prestation que décrite dans les articles du présent CCATP, mais en incluant dans sa proposition la fourniture de repas dit « bio » (à 4 ou 5 composants) deux fois par semaine, composés d'aliments issus de l'agriculture biologique dans le respect d'approvisionnement de type circuit court (certifiés suivant le règlement en vigueur CEE 2092/191 et à partir du 1er janvier 2009, une nouvelle réglementation en agriculture biologique CE 834/2007). Ces composants devront concerner l'entrée, le plat principal et le dessert.

Le titulaire prendra en compte l'évolution de la réglementation, proposera le planning des menus, ainsi que la liste des lots, produits, etc. issus de ces filières, garantit leur traçabilité et doit sur simple demande et sans délais fournir à la collectivité les certificats de traçabilité.

ARTICLE 5 : QUANTITES SERVIES

Le titulaire du marché doit respecter au minimum, les grammages correspondants aux poids nets en gramme, à servir dans l'assiette, prêts à consommer, par personne et par type d'aliments. Pour les denrées non mentionnées, le titulaire respectera les grammages correspondant aux normes de l'Education Nationale, aux prescriptions du G.E.P.M relatives aux denrées alimentaires et aux usages de la profession hôtelière.

ARTICLE 6 : QUALITE DES DENREES

Les denrées employées devront impérativement respecter l'ensemble des réglementations sanitaires et commerciales en vigueur. Les produits livrés seront sains, frais, propres et de bonne qualité.

ARTICLE 7 : EXCLUSION

Sont impérativement exclus :

- Tout aliment comportant des OGM.
- Les poissons comportant des arêtes nombreuses et fines.
- Les viandes comportant de petits os.

ARTICLE 8 : COMPOSITION DES MENUS

Le titulaire du Marché doit proposer à la collectivité des menus variés et équilibrés.

Les menus seront proposés pour des périodes de deux mois et minimum un mois à l'avance, et pourront éventuellement être différenciés en fonction des catégories de consommateur.

Une « Commission des Menus » est constituée par la collectivité, composée des différentes personnes concernées par l'alimentation des enfants en milieu scolaire.

Elle comprendra, entre autres :

- un représentant du titulaire
- un représentant de la collectivité
- un représentant de l'équipe enseignante
- un représentant des parents d'élèves
- toute autre personne jugée par la collectivité comme ayant un intérêt dans l'élaboration des menus

Les menus définitifs seront choisis par la Commission des Menus en fonction des propositions faites par le titulaire. Le choix définitif pourra être différencié en fonction des catégories de consommateur. Le titulaire établira sur cette base les menus définitifs qui seront affichés par la collectivité dans l'établissement concerné.

Les menus doivent comporter les indications suivantes :

- Date de fabrication, date de livraison
- Dénomination précise de chacun des plats avec explication complémentaire, si nécessaire.
- Informations simples sur la valeur nutritive du plat. Ces informations peuvent être communiquées en annexe ou par le biais des fiches techniques des produits.
- Précisions spécifiques relatives aux viandes ou poissons reconstitués et à la présence de porc dans les plats proposés. Ces informations peuvent être communiquées en annexe ou par le biais des fiches techniques des produits.

Les ingrédients divers tels que le sel, le poivre, l'huile d'assaisonnement et la vinaigrette devront accompagner les plats servis en conditionnement standard.

Le pain et les gouters sont inclus dans la prestation.

La confection de repas spécifiques est prévue dans la prestation : sans porc, avec prise en compte d'allergie, pique-nique.

ARTICLE 9 : ELABORATION DES MENUS

Afin de permettre à la collectivité de veiller au respect de l'équilibre alimentaire, le titulaire du marché remplit et transmet à la collectivité le tableau de contrôle des fréquences tous les 20 repas servis, les menus proposés par ses soins doivent permettre à la collectivité de respecter l'équilibre alimentaire.

ARTICLE 10 : CONTROLE DES PRODUITS

Le titulaire du Marché doit fournir au moment de la livraison, les fiches techniques des produits comportant les valeurs nutritionnelles pour 100g ou par portion de produits livrés. Les valeurs nutritionnelles devant être indiquées sont les suivantes :

- Pour tous les produits : les teneurs en Kilocalories, glucides, protéines et lipides exprimées par portion servie ou pour 100 g de produit.
- Pour les produits laitiers frais et les fromages : les teneurs en calcium exprimées par portion servie ou pour 100 g de produit.

Le titulaire est dispensé de fournir les valeurs nutritionnelles lorsqu'elles figurent sur l'emballage. Par ailleurs, ces données n'auront à être communiquées qu'au moment où le produit est servi pour la première fois. Si le produit est à nouveau proposé et reste strictement identique, la fiche technique n'aura pas à être de nouveau transmise.

ARTICLE 11 : SECURITE DES ALIMENTS

Le titulaire du Marché est responsable de la sécurité et de la salubrité des denrées alimentaires fournies à la collectivité. Il veille à la parfaite application de la réglementation en vigueur en matière de restauration scolaire et notamment :

- L'arrêté du 21 décembre 2009, fixant les règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- L'arrêté du 08 octobre 2013 fixant les dispositions réglementaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement CEE 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement CEE 853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (modifié le 31 octobre 2017 – Règlement (UE) 2017-1981)

Cette liste n'est pas exhaustive et le titulaire du marché devra s'adapter en permanence à l'ensemble de la réglementation en vigueur 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.

11.1 Mise à disposition des rapports de contrôles

Le titulaire du Marché doit fournir, sur simple demande de la collectivité, la copie des rapports de contrôle effectués par les services sanitaires ainsi que le résultat des autocontrôles effectués conformément à la réglementation en vigueur.

Tout refus du titulaire du Marché, ou retard, après une mise en demeure restée sans réponse pendant 8 jours, l'expose à une résiliation du marché, sans indemnités.

11.2 Vérification des agréments vétérinaires sanitaires.

Le titulaire du Marché doit s'assurer que les fournisseurs de denrées animales ou d'origine animale, sont agréés et que les conditionnements des denrées sont revêtus de la marque de salubrité, sauf en cas de dispense d'agrément sanitaire. Il devra fournir toutes justifications sur l'agrément de ses fournisseurs, à la demande de la collectivité. Tout refus du titulaire, ou retard, après une mise en demeure restée sans réponse pendant 15 jours, l'expose à une résiliation du marché, sans indemnités.

11.3 Traçabilité des denrées alimentaires

Le titulaire doit consigner sur un registre l'origine et le traitement des denrées alimentaires servies ou transformées par ses soins, ainsi que toutes informations relatives à la traçabilité des aliments. Il doit être en mesure de fournir toutes informations à ce sujet à la collectivité, à sa demande.

Les indications concernant la provenance et l'origine des viandes bovines ou des produits dérivés d'origine seront systématiquement communiquées à la commune.

ARTICLE 12 : ETIQUETAGE

Chaque produit fourni par le titulaire à la collectivité doit faire l'objet d'un étiquetage portant au minimum les mentions suivantes :

- Conditions particulières de conservation (dont la température) et mode d'emploi.
- Date limite de consommation
- Dénomination de vente du produit
- Identification du fabricant
- Quantité nette et indication du nombre de portions pour les barquettes collectives
- Liste des ingrédients et notamment des additifs utilisés
- Mention du jour de fabrication
- Marque de salubrité du fabricant

La liste des ingrédients peut ne figurer que sur des fiches techniques fournies avec les produits ou sur les bons de livraison.

ARTICLE 13 : EMBALLAGE

Les plats seront livrés dans des barquettes répondant à la norme barquette gastronome 4, 6, ou 8 portions de viande ou légumes ou dispositif équivalent conforme aux normes sanitaires. Les barquettes de viande et légumes seront clairement identifiées et l'étiquetage respectera les dispositions prévues à l'article 12 « Etiquetage ».

ARTICLE 14 : REMUNERATION

Les prestations faisant l'objet du présent marché seront réglées par application des prix unitaires dont le libellé est donné dans le bordereau des prix unitaires (**B.P.U**) appliqués au nombre de repas réellement commandés par type de convive. Les modalités de rémunération sont précisées ci-dessous.

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges liées à l'exécution des prestations définies dans le présent C.C.A.T.P, y compris les charges fiscales et parafiscales et les redevances de toutes natures afférents à ces prestations. Ils sont établis hors TVA.

ARTICLE 15 : MODALITES DE REGLEMENT DES COMPTES

15-1 : PRESENTATION DE DEMANDES DE PAIEMENTS

Les prestations seront facturées mensuellement Les factures afférentes au paiement seront adressées au nom de la Mairie de QUINSON et établies en un original et deux copies portant outre les mentions légales, les indications suivantes :

- le nom et adresse du créancier
- le numéro du compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé sur l'acte d'engagement

- le détail et lieu de la prestation exécutée
- le montant hors taxes correspondant à la prestation
- le taux et le montant de la T.V.A
- le montant total
- la date de facturation.

15-2 : MODE DE REGLEMENT

Les sommes dues seront réglées par virement administratif dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des factures.

ARTICLE 16 : PRIX DU MARCHE - VARIATION

Le marché est passé à prix révisable selon les modalités suivantes :

Les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de juin 2018 ; ce mois est appelé « mois zéro ».

Les prix sont révisés annuellement par application aux prix du marché d'un coefficient « Cn » donné par la formule :

$$Cn = 15.0\% + 85.0\% (IT (n) / ITo)$$

Selon les dispositions suivantes :

Cn : coefficient de révision

Io : valeur de l'index de référence au mois zéro

In : valeur de l'index de référence au mois n

Le mois « n » retenu pour chaque révision est le mois qui précède celui au cours duquel commence la nouvelle période d'application de la formule.

Les prix ainsi révisés sont invariables pendant cette période.

La révision définitive des prix s'opère sur la base de la dernière valeur d'index publiée au moment de l'application de la formule. Aucune variation provisoire ne sera effectuée.

L'index de référence I, publié au moniteur des travaux publics ou au ministère de l'équipement, des transports, du tourisme et de la mer, est l'index IT « indice des repas dans un restaurant scolaire et universitaire ».

ARTICLE 17 : DUREE DU MARCHE

Le marché est conclu pour une période initiale comprise à compter de sa date de notification jusqu'au 31 août 2024.

Il peut être reconduit par décision expresse du Conseil Municipal par périodes successives de 1 an. La durée globale maximale du marché sera de quatre ans, sauf dénonciation par courrier recommandé avec accusé de réception adressé par la partie la plus diligente à l'autre partie, 2 mois avant la fin de la durée de validité du marché.

ARTICLE 18 : ASSURANCES RESPONSABILITE

Avant tout commencement d'exécution, le titulaire du marché devra justifier qu'il est couvert par un contrat d'assurance au titre de la responsabilité civile découlant des articles 1382 à 1384 du Code Civil, ainsi qu'au titre de sa responsabilité professionnel en cas de dommage occasionnés par l'exécution du marché.

La Commune de QUINSON prendra les assurances correspondant à sa qualité de propriétaire et d'exploitant des installations et des ouvrages.

ARTICLE 19 : DIFFERENDS ET LITIGES

Le chapitre VII du **C.C.A.G** applicable aux marchés publics de fournitures courantes et de services (arrêté du 19 janvier 2009, consolidé le 28 mai 2018 – NOR : ECEM0816423A) : différends et litiges s'applique.

Fait àle,.....

Lu et approuvé