

Mairie d'AUFFERVILLE

33 Rue Grande

77570 AUFFERVILLE

01.64.28.70.04

FABRICATION ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON
CHAUDE POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE DE LA
COMMUNE D'AUFFERVILLE

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

(C.C.P)

Accord-cadre de Services Spécifiques

SOMMAIRE

1 – Objet et durée de l'accord-cadre	Page 3 sur 10
2 – Définition des prestations	Page 3 sur 10
2-1 Missions du titulaire	Page 3 sur 10
2-2 Etablissement des menus	Page 3 sur 10
2-3 Composition des repas	Page 4 sur 10
2-3-1 Les besoins nutritionnels de l'enfant	Page 4 sur 10
2-3-2 L'éducation nutritionnelle de l'enfant	Page 4 sur 10
2-3-3 Composition du repas principal (déjeuner)	Pages 4 et 5 sur 10
2-3-4 Elaboration des menus	Pages 5 et 6 sur 10
2-3-5 Dispositions particulières	Page 6 sur 10
2-3-6 Particularités des denrées alimentaires	Pages 6 et 7 sur 10
2-4 Commande des repas	Page 8 sur 10
2-5 Annulation des repas	Page 8 sur 10
2-6 Livraison des repas	Page 8 sur 10
2-7 Jours de livraison	Page 9 sur 10
2-8 Quantité	Page 9 sur 10
3 – Contrôles de la production	Page 9 sur 10
3-1 Les contrôles bactériologiques	Page 9 sur 10
3-2 Le plan sanitaire	Page 9 sur 10
3-3 La garantie	Page 9 sur 10
4 – Responsabilité	Page 9 sur 9
5 – Dispositions financières	Page 9 sur 9
6 – Facturation	Page 10 sur 10
7 – Litiges	Page 10 sur 10

1 - Objet et durée de l'accord-cadre

Le présent cahier des clauses particulières a pour objet de définir les conditions techniques et fonctionnelles de l'accord-cadre relatif à la restauration scolaire de la commune d'Aufferville, conclu pour une durée d'un an à compter du 01 janvier 2023.

Accord-cadre à procédure adaptée conformément aux articles 28, 78 et 80 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.

L'accord-cadre est conclu à compter de sa date de notification et est renouvelable par tacite reconduction à partir de cette date pour une durée d'un an sans que la durée totale puisse excéder 3 ans (soit au 31 décembre 2024) et sans que le titulaire de l'accord-cadre ne puisse s'y opposer.

La période de l'accord-cadre est ainsi définie comme suit :

- Première année d'exécution ferme : de la notification officielle de l'accord-cadre au *01/01/2023 au 31/12/2023*
- Première année de reconduction tacite : du 01/01/2024 au 31/12/2024
- Deuxième année de reconduction tacite : du 01/01/2025 au 31/12/2025

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de ne pas renouveler l'accord-cadre par notification au titulaire, trois mois au moins avant la fin de l'année par tous moyens appropriés (lettre recommandée avec AR ou courrier notifié par récépissé). Le titulaire ne pourra alors prétendre à aucune indemnité.

En toute hypothèse, l'accord-cadre ne pourra excéder 3 années d'exécution (terme de rigueur au 31 décembre 2025).

Chaque année de l'accord-cadre est considérée comme une année entière.

2 - Définition des prestations

2-1 Missions du titulaire

Le titulaire assurera l'exécution des missions suivantes :

- ✓ Elaborer les menus sur la base du nombre de composantes par repas communiqué par la commune d'Aufferville, conformément à l'article 2-3,
- ✓ Confectionner les repas sur la base du nombre définitif de repas communiqué par la commune d'Aufferville au titulaire,
- ✓ Livrer les repas à la cantine scolaire d'Aufferville – 33 Rue Grande – 77570 Aufferville

2-2 Etablissement des menus

Les menus prévisionnels seront établis conjointement entre le titulaire et un diététicien pour une période de 6 semaines et seront communiqués pour information à la commune d'Aufferville.

En cas de modification du menu prévisionnel et notamment au regard des disponibilités d'approvisionnement, le titulaire s'engage à informer la commune d'Aufferville au plus vite.

2-3 Composition des repas

Le titulaire fournira des repas sur la base d'un menu scolaire, respectant les grammages prévus par les recommandations relatives à la nutrition du 04 mai 2007, dont la structure est composée de :

- Un hors d'œuvre (entrée),
- Un plat protidique,
- Un légume d'accompagnement (garniture),
- Un fromage ou un laitage,
- Un dessert.

Le titulaire n'aura pas à fournir le pain.

En fonction des menus, les ingrédients divers nécessaires à la prestation des plats et condiments tels que sel, poivre, huile d'assaisonnement et vinaigre accompagneront les plats servis. Ils seront en conditionnement standard, selon une périodicité définie conjointement.

Les autres condiments que ceux mentionnés ci-dessus et commandés par la commune d'Aufferville seront facturés par le titulaire en supplément.

2-3-1 Les besoins nutritionnels de l'enfant.

La composition des repas devra respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire, de besoins nutritionnels et les recommandations générales édictées par la circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001 (NOR-MENEO101186C) relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments, le décret 2011-1227 du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus s'attacheront à appliquer la réglementation en vigueur, et en particulier les normes homologuées et enregistrées par l'AFNOR ainsi que les spécificités techniques du GEMRCNJ5-07.

Ils prendront également en compte l'avis du Conseil National de l'Alimentation, les recommandations de l'AFSSA et du Plan National Nutrition Santé.

A cette fin, les fréquences de présentation des aliments sont recommandées sur la base minimale de 20 repas successifs servis.

2-3-2 L'Education nutritionnelle de l'enfant.

Les menus répondront aux recommandations édictées ci-dessus, tout devra être mis en œuvre pour que les repas servis conviennent aux enfants et soient effectivement consommés.

L'éducation au goût, aux saveurs, aux spécialités d'autres régions et cultures pourra être encouragée par des animations ponctuelles et des opérations de dégustations.

Le titulaire prévoira un menu spécifique au moment des fêtes de Noël.

2-3-3 Composition du repas principal (déjeuner).

Le titulaire préparera un repas avec des aliments et des quantités adaptés à l'âge des convives.

La taille des portions servies respectera les recommandations en termes de grammages minimaux édictées par la circulaire n°J5-07 du 04 mai 2007 du GEMRCN.

L'approvisionnement des produits frais (légumes, fruits, viandes...) se fera de préférence auprès de producteurs locaux ou de proximité.

L'utilisation de produits frais et saisonniers sera privilégiée, par rapport aux produits de 4^{ème} et 5^{ème} gamme et aux conserves.

Le menu comprendra 5 éléments principaux, la totalité du repas servi devra répondre aux recommandations définies ci-dessus.

- ✓ Une entrée : crudités en priorité fraîches, sinon sous vide ou appertisées (assaisonnement à part), potage, charcuterie, hors d'œuvre protidique divers (coquille de poisson, sardines, crêpes, friands...).
- ✓ Un plat protidique principal : viandes (bœuf, veau, agneau, porc...) ou volailles labellisées, poissons, plats divers (choucroute, paëlla, légumes farcis,...).
- ✓ Un légume d'accompagnement : légumes verts (hormis le chou), légumes secs, féculents (riz, pâtes, pommes de terre, lentilles, pois cassés).
- ✓ Un produit laitier : lait, yaourt, fromage...
- ✓ Un dessert : fruits crus, cuits, crèmes dessert, pâtisseries...

2-3-4 Elaboration des menus.

Les menus seront établis conjointement entre le titulaire et un diététicien, pour une période de six semaines et communiqués pour information à la commune d'Aufferville.

Le titulaire devra informer la commune d'Aufferville de toute modification qu'elle pourrait apporter au menu prévisionnel, notamment au regard des disponibilités d'approvisionnement. Il faudra en tout état de cause que les équivalences alimentaires soient respectées, qu'elles ne modifient pas la valeur nutritionnelle et ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

- **Hors d'œuvre :**
Les produits frais et saisonniers seront privilégiés en veillant à la variété et à la non répétition des mêmes hors d'œuvre dans chaque série de 20 repas.
En période hivernale, du potage sera servi au moins une fois par semaine.
- **Plat protidique et plat d'accompagnement :**
Les produits frais et saisonniers seront privilégiés en veillant à la variété et à la non répétition des mêmes plats dans chaque série de 20 repas.
Sur 20 plats protidiques principaux servis successivement, les repas devront se composer d'une viande de boucherie, rôtie, grillée, en sauce, ou d'une volaille rôtie ou en sauce, de poisson, ce dernier devant être servi au moins une fois par semaine.

Les plats d'accompagnements proposés devront comprendre deux légumes dits « verts » (frais de saison, appertisés ou surgelés) et deux féculents (légumes secs, pommes de terre, frites, riez, pâtes) sur une semaine.

Les viandes, volailles et légumes frais proviendront de préférence de producteurs locaux ou de proximité.

- **Desserts et fromages :**

En raison de leur grande variété, les desserts pourront appartenir à tous les groupes d'aliments. Il est donc nécessaire d'en tenir compte lors de l'élaboration du menu, afin de ne pas rompre l'équilibre alimentaire. Il conviendra notamment de ne pas abuser des produits sucrés qui ne peuvent remplacer les fruits (vitamine C) et les préparations lactées (calcium, protéines).

Les pâtisseries devront répondre aux exigences alimentaires.

La diversité est attendue dans chaque série de 20 repas.

Les fruits seront variés et de saison, à maturité, en provenance de préférence de producteurs locaux ou de proximité.

Les fromages seront prioritairement prétranchés à la coupe, ou en portion emballés individuellement.

- **Pain :**

Le pain sera fourni par la commune d'Aufferville et ne devra pas être pris en compte dans le calcul du prix du repas.

2-3-5 Dispositions particulières.

Les repas adaptés et spécifiques seront fournis sans différence de prix par rapport au tarif qui serait appliqué à un repas normal.

2-3-6 Particularités des denrées alimentaires.

Origine des produits :

Les viandes, volailles, légumes frais et fruits proviendront de préférence de producteurs locaux ou de proximité, afin de favoriser le développement de l'économie locale et de réduire les impacts environnementaux liés au transport de ces produits alimentaires.

Le titulaire devra s'assurer de la traçabilité et de la qualité des denrées alimentaires utilisées et être en mesure, à tout moment, d'en produire les pièces justificatives.

Le responsable de l'accord-cadre se réservera le droit de retirer des menus tous produits pour lesquels il n'aurait pas de garantie en termes de sécurité alimentaire et d'origine selon les critères du présent C.C.P.

Les fruits et légumes :

Ils seront prioritairement frais à défaut, sinon surgelés ou en conserve.

Le titulaire s'engagera à communiquer, sur demande, le mode de culture pour les fruits et légumes frais qui seront au minimum de catégorie extra, en provenance de préférence de producteurs locaux ou de proximité.

Les fruits devront être adaptés à la saison, à maturité le jour de consommation. A défaut, ils seront refusés et devront être remplacés le jour même.

Les potages seront livrés dans des contenants hermétiques

Les viandes et volailles :

Toutes les viandes servies, à savoir bœuf, veau, agneau et porc, seront de préférence issues d'animaux nés, élevés et abattus en France.

Il en est de même pour les volailles et les lapins, qui devront de préférence être issus d'animaux nés, élevés et abattus en France.

Le titulaire s'engagera à s'assurer de l'origine et de la provenance de l'ensemble des viandes et volailles servies, et à garantir l'agrément de ses fournisseurs de préférence locaux ou de proximité, privilégiant les filières courtes.

Les viandes et volailles seront prioritairement fraîches (y compris sautés, émincés, rôtis) et cuites à point.

La viande bovine d'origine Française de race label VBF sera privilégiée et le titulaire devra être en mesure d'indiquer le lieu de naissance, d'élevage, d'abattage et de découpage, affichage obligatoire selon le décret du 17/12/2002.

La viande de porc proviendra de préférence de porc charcutier d'origine France (label VPF type 1).

Les volailles, y compris le lapin, seront de préférence d'origine Française et « labellisée ».

Toutes les charcuteries seront garanties « pur porc » et de qualité supérieure. Elles répondront aux recommandations du GEMRCN, avec une teneur en matière grasse de 25 % maximum.

Le jambon servi sera un minimum de qualité « jambon supérieur DD ».

Les poissons :

Le poisson quelle que soit sa forme sera proposé 1 fois par semaine.

Le titulaire proposera des poissons garantis sans arêtes.

Les poissons panés et beignets de poisson proviendront de filets de poisson et contiendront au minimum 70 % de chair de poisson.

Les ovoproduits :

Pas d'omelette et œufs non pasteurisés.

Les fromages :

Les fromages seront prioritairement prétranchés à la coupe, ou en portions emballées individuellement.

Du fromage râpé devra être fourni par le titulaire lors du service de pâtes nature.

Les desserts et laitages :

Ils seront de genres et marques reconnues pour leur qualité, ils ne comporteront pas de gélatine animale.

Les pâtisseries :

Les pâtisseries devront être conformes aux exigences alimentaires.

2-4 Commande des repas

Les effectifs seront communiqués au titulaire par le secrétariat de la commune d'Aufferville au plus tard le vendredi qui précède la semaine de livraison.

Conformément aux articles 78 et 80 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016, l'accord-cadre est conclu à bons de commande avec un opérateur économique unique. Il est traité à prix unitaires appliqués aux quantités réelles commandées par bons de commande et exécutées pour les prestations visées au présent C.C.P, avec un opérateur économique unique conformément aux dispositions des articles.

Les commandes objet de cet accord-cadre sont susceptibles de varier annuellement en valeur comme suit :

- Minimum annuel de commande en Euros HT : 0 €
- Maximum annuel de commande en Euros HT : 60 000,00 €

Les procédures et documents de passation des commandes seront élaborés en collaborations entre la commune d'Aufferville et le titulaire.

2-5 Annulation des repas

Les repas seront annulés au plus tard 48 h à l'avance (hors week-end et jours fériés) à savoir :

- Pour le lundi, le mercredi qui précède,
- Pour le mardi, le jeudi qui précède,
- Pour le jeudi, le lundi qui précède,
- Pour le vendredi, le mardi qui précède.

2-6 Livraison des repas

La livraison aura lieu à 12 h 00 (douze heures), à la cantine scolaire, située au 33 Rue Grande – 77570 AUFFERVILLE.

Le transport devra être notamment être conforme aux spécifications d'hygiène suivantes :

- Le transport devra s'effectuer dans des véhicules spécialement aménagés,
- La livraison devra s'effectuer en liaison chaude par des bacs gastronomiques GN1 avec couvercle fourni, entretenu constamment et en état de propreté absolue par la commune d'Aufferville.
- Fourniture et livraison froide de l'entrée, du fromage et du dessert.
- Fourniture en liaison chaude du plat principal,
- La température à cœur, au moment de la livraison sera conforme aux prescriptions de l'arrêté du 20 juillet 1998. Cette température devra être vérifiée par le livreur dès son arrivée à la cuisine d'Aufferville. La commune met à disposition un thermomètre, des gants ainsi que des lingettes désinfectantes.
- Le maintien en température, après livraison, reste de la responsabilité de la commune d'Aufferville (respect de la norme HACCP),
- Le personnel proposé au transport observera les règles de propreté (mains propres, tenue blanche et propre...).

2-7 Jours de livraison

Les livraisons se dérouleront 4 jours par semaine, soit les lundis, mardis, jeudis et vendredis de la période scolaire, selon le service de restauration de la commune d'Aufferville.

2-8 Quantité

A titre indicatif et prévisionnel, la quantité journalière repas à confectionner et livrer sera comprise entre 90 et 100 repas. Les chiffres indiqués peuvent être soumis à des variations et n'ont aucune valeur contractuelle.

3 – Contrôles de la production

3-1 Les contrôles bactériologiques

Les repas témoins seront confectionnés et conservés dans les conditions et délais légaux.

3-2 Le plan sanitaire

Le plan de maîtrise sanitaire sera mis en place et suivi en étroite collaboration entre la commune d'Aufferville et le titulaire de l'accord-cadre.

3-3 La garantie

Le titulaire devra souscrire un contrat d'assurance de responsabilité civile afin de garantir la responsabilité qu'il est susceptible d'encourir en raison des dommages corporels qui pourraient survenir lors de la fabrication et la livraison de repas, notamment pour les risques d'intoxication alimentaire.

4 - Responsabilité

Le titulaire sera responsable exclusivement de la qualité sanitaire des produits qu'il livrera et du maintien de cette qualité jusqu'à la livraison.

Le titulaire s'arrête à la livraison des repas à l'adresse de la cuisine de la commune d'Aufferville, le titulaire ne sera pas responsable des conditions de réception et de stockage desdites denrées.

Lors de la réception des livraisons, la commune d'Aufferville effectuera un contrôle et signalera sans délai au titulaire les erreurs et/ou anomalies détectées.

5 - Dispositions financières

Les prestations, objet du présent accord-cadre, seront rémunérées conformément aux règles fixées par les articles 10 à 12 du C.C.A.G. F.C.S et par la Loi n° 2013-100 du 28 janvier 2013 portant diverses dispositions d'adaptation de la législation au droit de l'Union européenne en matière économique et financière – Art. 37 à 44 et du Décret n°2013-269 du 29 mars 2013 relatif à la lutte contre les retards de paiement dans les contrats de la commande publique.

L'accord-cadre est financé sur les fonds propres de la collectivité.

Le prix comprend la confection et la livraison d'un repas destiné à des élèves scolarisés en école élémentaire.

6 - Facturation

Le titulaire établira chaque mois le relevé des bons de livraison visés par le responsable, correspondant au nombre de repas commandés, et adressera la facture à la :

Mairie d'Aufferville
33 Rue Grande
77570 AUFFERVILLE

7 - Litiges

En cas de litige, le Tribunal compétent est le Tribunal Administratif de Melun – 43 Rue du Général de Gaulle – 77000 MELUN – Tél : 01.60.56.66.30 – Fax : 01.60.56.66.10 – greffe.ta-melun@juradm.fr