



Département de Seine-et-Marne
COMMUNE DE LONGUEVILLE

MARCHÉ À PROCÉDURE ADAPTÉE

CONFECTION ET LIVRAISON DE REPAS SERVIS EN LIAISON FROIDE
À LA CANTINE SCOLAIRE

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIÈRES

Entreprise :

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION – DISPOSITIONS GÉNÉRALES

1.1 - Objet du marché

Les stipulations du présent Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.) concernent :

La confection et livraison de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire municipal.

L'objet du présent Cahier des Clauses Administratives Particulières est de fixer les conditions dans lesquelles le titulaire s'engage à élaborer et à livrer un repas satisfaisant sur les plans de la valeur nutritionnelle, de la gastronomie et de l'hygiène.

Désignation de sous-traitants en cours de marché :

L'acte spécial précise tous les éléments de l'article 114 du Code des marchés publics et indique en outre pour les sous-traitants à payer directement :

- La personne habilitée à donner les renseignements relatifs aux nantissements et cessions de créances ;
- Le comptable assignataire des paiements ;
- Le compte à créditer.

1.2 - Décomposition en tranches et lots

Il n'est pas prévu de décomposition en tranches ou en lots.

1.3 - Durée du marché

Le marché est conclu pour une période initiale de 1 an à compter du 1^{er} janvier 2026 reconductible.

Le pouvoir adjudicateur doit se prononcer par écrit au moins 2 mois avant la fin de la durée de validité du marché ; la reconduction du marché est considérée comme refusée si aucune décision n'est prise à l'issue de ce délai.

Si le pouvoir adjudicateur décide de reconduire le marché, le titulaire ne pourra pas refuser cette reconduction.

Le présent marché prend effet au 1^{er} janvier 2026 pour une période d'un an, reconductible par reconduction express deux fois et à chaque fois pour un an, sans que le délai maximal ne puisse excéder le 31 décembre 2028.

En cas de faute grave ou de non-respect des clauses du contrat, la résiliation pourra être immédiate.

Ce marché se composant comme suit :

Aux enfants de l'école publique de la Ville de Longueville 4 jours par semaine pendant les périodes scolaires.

Le marché ne sera valablement passé qu'avec un candidat remplissant les conditions légales prévues par le Code des marchés publics.

Le présent marché est passé par la Commune de LONGUEVILLE.

ARTICLE 2 : PIÈCES CONTRACTUELLES DU MARCHÉ

Les pièces contractuelles du marché sont les suivantes par ordre de priorité :

A) Pièces particulières :

L'Acte d'Engagement (A.E.) et ses annexes
Le présent Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.)
Le Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.) et ses documents annexés

B) Pièces générales

Le Cahier des Clauses Administratives Générales (C.C.A.G.) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services, approuvé par l'arrêté du 19 janvier 2009.
Le marché est soumis aux spécifications du Groupement Permanent d'Etudes des Marchés. Denrées Alimentaires (G.P.E.M./D.A.) (Brochures n°5541-1-2 et 3 éditées par l'imprimerie des Journaux Officiels et les décisions publiées ultérieurement).

ARTICLE 3 : ÉLABORATION DES MENUS

Le titulaire s'engage à établir des menus sur 1 mois minimum et, si possible, pour deux mois consécutifs.

Les menus auront préalablement reçu l'approbation de nos services :

Les menus comprendront 2 choix par composant et par jour (prévoir en plus un plat sans porc) et du poisson au minimum une fois par semaine.

Des plats de substitution devront être proposés en cas d'allergie à certains aliments, en cas de régimes particuliers ou en cas d'interdictions de consommations liées à des convictions religieuses. Aucun surcoût ne sera exigible pour ce type de repas.

2 entrées
2 plats du jour
2 légumes du jour, dont un féculent et un légume vert
2 laitages dont un yaourt
2 desserts dont le fruit (pâtisserie fraîche ou glace une fois par semaine).

Les usagers devront bénéficier de la composition suivante :

1 entrée
1 plat (viande/poisson et légumes/légumes verts/féculents)
1 fromage ou laitage,
1 dessert

Conformément à l'article 24 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018, dite loi EGALIM, un repas végétarien équilibré devra être proposé chaque semaine et ce, au titre de l'expérimentation obligatoire depuis le 1^{er} novembre 2019.

Par ailleurs, des repas comptant 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques, doivent être délivrés depuis le 1^{er} janvier 2022.

Toutefois, le contractant pourra, en cours de réalisation, procéder à des modifications qui seront communiquées sans délais à la personne publique, à condition que celles-ci :

- soient justifiées par les nécessités de réapprovisionnement
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle, ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

Chaque trimestre le contractant devra proposer un repas à thème, inclus dans le menu mensuel sans modification du prix.

Il est possible également d'élaborer des repas pique-nique. Dans ce cas, le titulaire sera avisé une semaine avant.

Le titulaire doit ajuster la quantité selon que le repas soit attribué à un enfant ou à un adulte (prévoir une quantité plus importante pour les repas adulte).

ARTICLE 4 : SPÉCIFICATIONS QUALITATIVES

A) Références :

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions réglementaires concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à chacune d'elles.

La traçabilité des produits devra être assurée par le fournisseur (en cas de demande), le fournisseur doit communiquer l'origine des produits aux services municipaux (normes, H.A.C.C.P., traçabilité, agréments...). L'origine de toute viande entrant dans la composition des repas devra être systématiquement fournie. En ce qui concerne les plats comportant de la viande, il conviendra systématiquement d'indiquer aux services municipaux de quelle race elle est issue.

B) Spécifications organoleptiques et gastronomiques :

Préparation des aliments :

Les présentations culinaires devront être simples, soignées et variées, elles devront tendre à approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale.

Les assaisonnements devront être simples. Sont à proscrire : les sauces lourdes et condiments trop épicés.

Présentation des plats :

La présentation des plats pourra être simple, mais ne devra pas être négligée.

Les plats devront être appétissants. L'adjonction dans nombre de plats d'une décoration très simple, par exemple, d'une persillade, d'un lit de salade ou autre pour certains hors d'œuvres ou certaines viandes, de produits naturels colorés (verdure, tomate, jaune d'œuf...) donneront un effet appétissant.

Pour le plat principal, les légumes devront être séparés de la viande, sauf « plat unique ».

Les quantités de légumes/féculents, viande/poisson et sauce devront être équivalentes pour chaque barquette de préférence de 8 portions (ou de 6 portions pour « plat unique »).

C) Emballages :

Les plats seront conditionnés selon les règles de la législation en vigueur en barquettes jetables thermo scellées :

Les denrées devant faire l'objet d'une remise en température devront être conditionnées dans des barquettes en polypropylène, étanches et résistantes aux hautes températures (au moins 200°).

Aucun élément du repas ne devra voyager sans emballage.

Chaque barquette sera identifiée par une étiquette mentionnant :

- le nom du plat,
- la date de fabrication,
- la date limite de consommation,
- les conditions de conservation,
- le label délivré par les services vétérinaires.

Chaque livraison sera accompagnée d'un bon de fabrication mentionnant :

- le nombre de repas fournis,
- la reproduction de la marque de salubrité.

ARTICLE 5 : PASSATION ET EXÉCUTION DES COMMANDES

5.1 – Passation des commandes

Les menus sont déterminés à l'avance, pour 2 mois de préférence, et au minimum pour 1 mois.

Les repas peuvent être commandés la veille avant 10 heures 00 par les services municipaux habilités pour chaque jour de cantine scolaire et ce par téléphone ou par mail.

Néanmoins, la collectivité se réserve la possibilité de compléter cette dernière jusqu'à 12h00 afin de faire face à une demande imprévue. Cette procédure sera utilisée à titre exceptionnel.

Les commandes seront passées pour un nombre de repas à livrer en semaine A pour la semaine B, avec un ajustement précis le :

- vendredi pour le lundi suivant.
- lundi pour le mardi.
- mardi pour le jeudi
- jeudi pour le vendredi.

Aucune commande minimum ou maximum n'est exigible de la part des fournisseurs.

Les commandes seront réduites durant les congés scolaires et peuvent être nulles.

A titre indicatif, le nombre de repas commandés en :

2016 est de 7 792 repas - 2017 est de 8 233 repas - 2018 est de 8 142 repas

5.2- Périodicité des commandes

Les livraisons seront quotidiennes (sauf jours fériés et week-end).

5.3- Conditions de livraison des commandes :

Les risques afférents au transport sont à la charge du titulaire.

Les livraisons seront effectuées sur un site :

Salle multi activités, rue des Grands Jardins : pour la livraison des repas de l'école maternelle et du primaire en période scolaire.

Les horaires : entre 7h00 et 9h00 maximum.

Un jeu de clefs sera mis à disposition du livreur.

En cas de non-conformité, le ou les produits manquants devront être fournis le jour avant le repas de midi. Le déchargement des marchandises s'entend jusqu'au lieu de stockage indiqué par le responsable de l'établissement ou son représentant, afin de ne pas rompre la chaîne du froid.

Tout abandon de la livraison dans un autre lieu réputera cette livraison non effectuée.

ARTICLE 6 : OPÉRATIONS DE VÉRIFICATION

6.1 – Vérifications

Toutes les vérifications qualitatives seront effectuées sur le lieu de la livraison par la personne responsable de l'établissement ou son représentant qui peut se faire assister de toute personne de son choix ou faire vérifier les fournitures par toute personne ou tout organisme qualifié au choix de la personne publique.

La vérification quantitative consiste à vérifier la conformité entre la quantité livrée, la quantité contractuelle, la quantité commandée et la quantité inscrite sur le bon de livraison.

La vérification qualitative a pour objet de contrôler la conformité des fournitures ou des services exécutés avec les spécifications du marché.

Pour exercer ces contrôles, la personne publique pourra, à tout moment faire appel à un service ou à des agents spécialisés de son choix sans en référer préalablement au titulaire.

6.2 – Décisions après vérifications :

Compte tenu de la nature des prestations, par dérogation à l'article 24 du C.C.A.G./FCS, les décisions de réfaction ou de rejet ne sont pas soumises aux alinéas 24.1. et 24.2

- a) si le résultat des vérifications qualitatives et quantitatives est satisfaisant, l'admission est prononcée par le responsable de l'établissement ou son représentant.
- b) si la quantité livrée n'est pas conforme ou que les produits livrés ne correspondent pas à la commande, le responsable de l'établissement ou son représentant peut mettre le titulaire du marché en demeure :
 1. soit de compléter la livraison immédiatement à concurrence de la quantité totale prévue lors de la commande.
 2. soit de livrer immédiatement la prestation conforme au choix du client.
 3. si ces options ne sont pas retenues la facture sera rectifiée selon le service effectivement fait.

Seront refusés lors de la livraison :

- ✓ tous les produits souillés ou présentant un défaut d'emballage,
- ✓ les denrées avariées ou non conformes qui n'apparaîtraient qu'au déballage après livraison,
- ✓ devront être déduits de la facture, les produits congelés sauf les glaces.

ARTICLE 7 : GARANTIES TECHNIQUES

Le transport doit assurer le maintien en bon état des cartons et emballages.

Les emballages de type alimentaire devront être adaptés à chaque type de produits, conformément aux normes existantes.

Les denrées alimentaires doivent satisfaire aux dispositions légales.

Les conditions de marquage et d'étiquetage (date de fabrication, date limite de consommation) seront exigées.

Tous les produits dont la date limite de consommation est dépassée, seront rejetés.

Les denrées seront transportées dans des véhicules réfrigérés conformes à la législation sur le transport des denrées alimentaires. Ils devront être parfaitement propres.

Le personnel préposé au transport et aux manutentions doit observer les règles d'hygiène en vigueur dans le domaine.

ARTICLE 8 : PRIX

Les prestations faisant l'objet du marché seront réglées par application des prix unitaires selon les stipulations de l'Acte d'Engagement.

Les prix sont fermes pour la période initiale.

- 8.1 – Le prix forfaitaire unitaire du repas figurant dans l'Acte d'Engagement et son annexe est exprimé en Euros.
Le prix proposé inclut les achats de denrées, les condiments – sel, poivre, huile, vinaigre, épices ainsi que toutes les taxes inhérentes à ce type de prestation.

- 8.2 – Caractéristiques des prix pratiqués :
A chaque renouvellement de période, les prix pourront être ajustés à la hausse comme à la baisse. Le titulaire du marché devra en aviser l'établissement public en lui notifiant ses nouveaux tarifs quatre-vingt-dix (90) jours avant la date d'expiration du marché en cours, en envoi recommandé avec accusé de réception à l'adresse suivante : Mairie – 13 rue Henri Fouilleret – 77650 LONGUEVILLE.

- 8.3 – Modalités de variations des prix :
Les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois qui précède celui de la date limite de réception des offres ; ce mois est appelé « mois zéro ».

Les prix s'entendant marchandises livrées franco de port, emballages perdus et manutentions nécessaires à la charge du titulaire.

Ils sont établis toutes taxes comprises et doivent faire apparaître le montant hors taxe, la T.V.A. (en montant et en %).

ARTICLE 9 : FACTURATION

Les factures doivent être établies selon les intitulés suivants :

- SCOLAIRE : repas livrés à la cantine.

Ces mentions sont impératives.

Si elles n'apparaissent pas, aucun mandat ne pourra être effectué.

Outre les mentions légales, les factures reprendront en détail les éléments des bons de commande, le nombre de repas livrés, le nom et adresse de l'établissement livré ainsi que la référence du présent marché. En cas de contestation, la vérification des éléments de facturation se fera sur la base des bons de livraison dûment signés et conservés par le titulaire.

Les prestations donnent lieu à paiement après le service fait. Les paiements seront effectués à termes échus par mandat administratif selon les règles de la comptabilité publique en fonction du nombre de repas commandés.

9.1 - Délai global de paiement

Les sommes dues au titulaire, seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des demandes de paiement.

Le taux des intérêts moratoires sera celui du taux d'intérêt de la principale facilité de refinancement appliquée par la Banque Centrale Européenne à son opération de refinancement principal la plus récente effectuée avant le premier jour de calendrier du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de sept points.

ARTICLE 10 : PÉNALITÉS

10.1 – Pénalités de retard

Par dérogation au C.C.A.G./F.C.S., article 14, les pénalités suivantes pourront être appliquées sans qu'il soit besoin de mise en demeure et *sans application d'exonérations*.

| | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| Retard de livraison | 50% du montant de la prestation |
| Livraison non effectuée | 100% de la prestation non effectuée |

10.2 – Pénalités diverses

Non-respect de la H.A.C.C.P. : 500 € par infraction.

Il est formellement spécifié qu'en aucun cas ou pour quelque motif que ce soit, les litiges qui pourraient survenir entre l'administration et le titulaire du marché, ne pourront être invoqués par ce dernier comme cause d'arrêt ou de suspension, même momentanée des prestations à effectuer.

ARTICLE 11 : RÉSILIATION DU MARCHÉ

Seules les stipulations du C.C.A.G.-F.C.S., relatives à la résiliation du marché, sont applicables.

En cas de résiliation pour motif d'intérêt général par le pouvoir adjudicateur, le titulaire percevra à titre d'indemnisation une somme forfaitaire calculée en appliquant au montant initial hors T.V.A., diminué du montant hors T.V.A. non révisé des prestations admises, un pourcentage égal à 5,00 %.

D'autre part, en cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux articles 44 et 46 du Code des marchés publics ou de refus de produire les pièces prévues aux articles D. 8222-5 ou D. 8222-7 à 8 du Code du travail conformément à l'article 46-I.1° du Code des marchés publics, il sera fait application aux torts du titulaire des conditions de résiliation prévues par le marché.

Le prestataire s'engage pendant la durée du marché à assurer la continuité du service. En cas de défaillance de sa part (absence de prestation, qualité insuffisante...) les frais de remplacement seront à sa charge.

ARTICLE 12 : DROIT ET LANGUE

En cas de litige, seul le Tribunal Administratif de Melun est compétent en la matière.

Tous les documents, inscriptions sur matériel, correspondances, demandes de paiement ou modes d'emploi doivent être entièrement rédigés en langue française. S'ils sont rédigés dans une autre langue, ils doivent être accompagnés d'une traduction en français, certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté.

ARTICLE 13 : DÉROGATION

L'article 6 du présent Cahier des Charges déroge à l'article 24 du C.C.A.G./F.C.S..

L'article 10 du présent Cahier des Charges déroge à l'article 14 du C.C.A.G./F.C.S..

Longueville, le 22 octobre 2025

Le Maire,

Philippe FORTIN



