

# **SYNDICAT SCOLAIRE DU VAL TAMIE**

92 montée de la Mairie 73460 TOURNON ☎ 04.79.38.51.90  
valtamie.syndicat@laposte.net

Marché à procédure adaptée

## **Cahier des Clauses Particulières**

Objet du marché :

**FOURNITURE ET LIVRAISON EN LIAISON FROIDE  
DE REPAS POUR LA CANTINE SCOLAIRE  
DU SYNDICAT SCOLAIRE DU VAL TAMIE**

### **Maître d'ouvrage**

**Syndicat Scolaire du Val Tamié**

**Mairie**

**92 montée de la Mairie**

**73460 TOURNON**

**Tél : 04 79 31 43 26**

**Mail : valtamie.syndicat@laposte.net**

### **Ordonnateur**

**Madame la Présidente**

**Réponse à adresser**

**pour le 23 juin 2025**

**à 12 heures en Mairie de Tournon**

Comptable public assignataire des paiements

Madame la Trésorière du Service de Gestion Comptable d'Albertville

Mai 2025

## **1 - INTERVENANTS**

La personne publique est le Syndicat Scolaire du Val Tamié (également dénommée « Le Syndicat » dans les pièces du marché).

La personne responsable du marché est la Présidente : Mme Sandrine BERTHET.

Le Comptable public assignataire des paiements : Madame La Trésorière Service de Gestion Comptable 148 rue du Dr Jean-Baptiste MATHIAS 73200 ALBERTVILLE.

Le prestataire est le titulaire retenu à l'issue de la consultation.

Le marché est passé sous forme d'une procédure adaptée.

## **2- OBJET DU MARCHÉ DE SERVICE**

Le présent document a pour objet de définir les conditions dans lesquelles le Syndicat Scolaire du Val Tamié souhaite confier à un restaurateur, traiteur ou à une société de restauration collective un marché de fourniture de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire du RPI Verrens-Arvey, Plancherine, Tournon (Préparation des repas de midi dans la cuisine du prestataire et livraison dans le local accueillant la cantine scolaire aménagé pour la circonstance).

Il précise, de plus, les modalités d'exécution des charges et obligations de chacune des parties. Le Syndicat souhaite promouvoir la protection de l'environnement et le développement durable à travers son marché de restauration collective.

Les prestations faisant l'objet du présent marché doivent être conformes aux normes homologuées.

## **3- DUREE DU MARCHÉ**

Le marché est conclu pour l'année scolaire 2025/2026, soit à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2025 jusqu'au 31 juillet 2026 inclus.

Le présent marché est reconductible deux fois à compter de sa notification, sans pouvoir excéder une durée de 36 mois, soit trois années scolaires à partir de la notification (fin d'année scolaire 2027/2028). Chaque année chacune des parties aura la possibilité de résilier le marché. La dénonciation sera faite sans indemnité (sauf pour faute du titulaire) au moins 4 mois avant chaque échéance annuelle. Le préavis devra être notifié par lettre recommandée.

## **4- DOCUMENTS CONTRACTUELS**

### 4.1– Pièces particulières

Le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous par ordre de priorité décroissante :

- l'Acte d'engagement ;
- le présent cahier des clauses particulières ;
- le règlement de consultation ;

### 4.2 – Pièces générales

Les documents applicables sont ceux en vigueur au premier jour du mois d'établissement des prix (liste non exhaustive) :

- Le Code de la Commande Publique (CCP) et texte s'y rapportant,
- Le Cahier des Clauses Administratives Générales (C.C.A.G) applicables aux marchés publics de fourniture courante et de services en vigueur,
- Les recommandations relatives à la nutrition du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés en Restauration Collective et Nutrition),
- Le Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Les pièces générales, non jointes au dossier, sont réputées parfaitement connues du titulaire du marché qui en accepte l'intégralité des dispositions à l'exclusion des clauses contractuelles y dérogeant.

## **5- MISE EN ŒUVRE**

Le titulaire assure la préparation des repas et leur livraison au restaurant scolaire de l'école de Tournon.

Les prestations, objet du marché, sont définies comme suit :

### 5-1 – Jours de livraison

Le titulaire du marché assurera les livraisons des repas les lundi, mardi, jeudi et vendredi sauf périodes de vacances scolaires et jours fériés. Le service de la cantine est assuré entre 11h30 et 13h30.

En fonction de l'emploi du temps de l'Education Nationale, certains mercredis peuvent être travaillés en compensation d'une autre journée (ex pont de l'Ascension). Le prestataire retenu sera alors prévenu le plus tôt possible de l'éventuelle mise en place d'un service de cantine exceptionnel ce jour-là.

### 5-2 – Nombre de convives

Le nombre annuel de repas à servir sur lequel les prix seront définis, est voisin d'une moyenne journalière de : entre 95 et 140 repas environ.

Soit une moyenne indicative comprise entre 13 700 et 20 500 repas annuels (les chiffres indiqués peuvent être soumis à des variations et n'ont qu'une valeur indicative).

Le Syndicat Scolaire du Val Tamié donnera le planning des repas le jeudi matin avant 11h pour la semaine suivante.

En cas de modification du nombre de repas commandés, les services du Syndicat avertiront le titulaire la veille avant 9h30. Les repas annulés ne seront pas facturés.

En cas d'absence totale d'une classe, le prestataire sera informé la veille au plus tard, sauf en cas de maladie de l'enseignant où nous ne pouvons être prévenus que le matin même.

### 5-3 – Livraison

La livraison aura lieu à la cantine de l'école de Tournon.

Le personnel préposé au transport et aux manipulations devra observer les règles de la propreté les plus strictes.

Chaque livraison sera accompagnée d'un bon de livraison numéroté en deux exemplaires mentionnant le nombre de repas livré. Il sera immédiatement porté sur les deux exemplaires : l'heure de livraison et la température.

Une fiche de suivi pour la traçabilité des températures devra être fournie à chaque livraison.

### 5-4 – Structure et composition des repas – Exigence de repas équilibrés et variés

Principe du service à table.

Un menu comprenant 5 éléments + pain

- une entrée froide ou chaude
- 1 plat protéique principal viande / poisson
- 1 accompagnement (équilibre légumes / féculents cf article 8 ci-dessous)
- 1 laitage
- 1 dessert
- Ingrédients et assaisonnements en quantité suffisante
- Pain

Néanmoins, la composition du repas pourra-t-être ramené à 3 ou 4 composants selon le menu ; à partir du moment où l'équilibre alimentaire est respecté.

Actuellement, le Syndicat Scolaire ne propose pas de repas de remplacement les jours où un menu est composé de porc ou de poisson.

Le Syndicat pourrait envisager cependant de proposer, chaque jour, un menu de substitution. Les plats servis devront se rapprocher, au moins visuellement, des plats servis aux autres enfants.

Le candidat devra prévoir dans son offre cette possible évolution du menu.

A titre expérimental, depuis novembre 2019 pour une période de 2 ans, tous les restaurants collectifs scolaires sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu dit « végétarien ». Le prestataire devra prendre en compte une éventuelle pérennisation de ce dispositif.

Un repas à thème par mois, sans supplément de prix, incluant le repas de Noël doit être proposé.

A titre exceptionnel, il pourra être demandé au prestataire des pique-niques.

Il est laissé au prestataire toute latitude pour proposer au Syndicat des solutions d'animation ou de présentation susceptibles de dynamiser la prestation en la rendant attrayante, avec une dimension pédagogique pour les jeunes convives.

## **6- SPECIFICATIONS QUALITATIVES**

### **6-1 – SPECIFICATIONS DE QUALITE**

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires et doivent être en outre conformes aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR.

Le prestataire doit :

- confectionner un plat protidique composé de viande ou de poisson qui entrera dans la composition de menus au minimum trois fois par semaine,
- s'approvisionner en pain si possible auprès d'artisans boulangers locaux ou d'agriculteurs boulangers locaux,
- solliciter les producteurs locaux, notamment en termes de légumes et de viande, pour des raisons d'économie d'énergie liées au transport et dans le souci de soutenir l'agriculture biologique régionale.
- assurer une totale transparence quant à l'origine des produits de manière à ce que la collectivité puisse éventuellement par le biais d'un organisme agréé contrôler celle-ci.

La préparation des aliments : les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et tendres. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire. Les menus à jour fixe sont proscrits. La présentation des plats doit être simple, mais elle ne doit pas être négligée.

### **6-2 SPECIFICATION DE SALUBRITE**

Le titulaire devra respecter les dispositions de tous les textes en vigueur et avoir obtenu, le cas échéant, l'agrément de cuisine centrale ou une dérogation de la part de la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations, ex DSV).

La cuisine dans laquelle seront fabriqués les repas devra répondre strictement aux dispositions réglementaires en vigueur pour la fourniture des repas notamment la maîtrise de la norme HACCP.

### **6-3 PRECONISATION EN MATIERE ENVIRONNEMENTALES ET NUTRITIONNELLES**

La qualité nutritionnelle des repas intègre les recommandations relatives à la santé publique telles que définies dans le cadre du Programme National Nutrition Santé (PNNS).

Depuis le 1er janvier 2022, les repas servis en restauration collective devront compter 50% de produits alimentaires durable de qualité dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

Les produits de qualité et durables peuvent être définis par des denrées bénéficiant des Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) ou des mentions valorisantes (label rouge, appellation d'origine AOC/AOP), indication géographique (IGP), spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à haute valeur environnementale (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme ».

Dans une logique de développement durable, la promotion des circuits courts est souhaitée.

Devront obligatoirement figurer dans l'offre du prestataire :

- La liste des fournisseurs et de leurs intermédiaires,
- La politique d'approvisionnement,
- La démarche pour respecter la Loi EGALIM,
- Le nombre de produits bios et produits de qualité en valeur d'achat.

La saisonnalité des produits frais est privilégiée. Les produits de saison se définissent comme ceux étant produits en France métropolitaine pendant la saison considérée.

L'utilisation des viandes et poissons reconstitués est à exclure. Seuls les poissons d'élevage ou de saison dont la production ou la pêche est respectueuse de l'environnement seront proposés (écolabel pêche durable à privilégier).

Les viandes en général doivent être d'origine locales ou françaises.

L'huile de palme, de coprah et de coco sont proscrites. En ce qui concerne les huiles de friture, les « acides gras trans » résultant d'une transformation d'huiles liquides en graisses solides par hydrogénation partielle (par exemples certaines margarines) sont prohibés. Les graisses cuites avec excès sont interdites.

L'utilisation d'organisme génétiquement modifiés (OGM) ou de produits contenant ou susceptibles de contenir des ingrédients provenant d'OGM (règlement CE 49-2000 du 10.01.00, décret 2000-838 du 28.08.00 ou textes ultérieurs modifiant ou complétant ceux-ci) est à exclure. Le Syndicat se réserve le droit de contrôler les étiquettes.

Le Syndicat se réserve le droit, au titre du principe de précaution, de suspendre ou d'exclure l'utilisation d'autres produits alimentaires, sans que le titulaire puisse prétendre à indemnité.

## **7- SPECIFICATIONS QUANTITATIVES**

Il est prévu pour chaque enfant ce qui lui est nécessaire en fonction des règles de la nutrition correspondant à son âge et à son activité, sans excès mais surtout sans insuffisance.

Le titulaire devra respecter les règles essentielles en vigueur d'équilibre alimentaire et de grammage définies par les recommandations du décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011.

Il est recommandé au titulaire de consulter la mise à jour du GEMRCN.

## **8- CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS**

### Personnel

Le titulaire fonctionne avec du personnel que celui-ci recrute et rémunère sous sa propre responsabilité.

### Le matériel

Le Syndicat possède des frigos et des fours de remise en température dont la capacité est adaptée aux effectifs actuels.

### Elaboration des menus

Le prestataire devra se référer à la recommandation J5-07 du 4 mai 2007 relatif à la nutrition du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés en Restauration Collective et Nutrition) et le Décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011. Toute nouvelle réglementation ou lois spécifiques à la restauration scolaire ou collective s'appliqueront automatiquement au présent marché.

Les menus de la semaine seront affichés dans la salle de restauration chaque vendredi précédant la semaine concernée.

Le prestataire fera parvenir par mail ou papier au Syndicat au plus tard le vendredi matin de la semaine qui précède les menus en deux exemplaires (dont un sera affiché dans les écoles).

Allergie : le titulaire appliquera le Décret 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées non pré-emballées.

Repas de secours. Sur toute la durée du marché, le prestataire devra fournir et entreposer sur le site de restauration, un repas dit « de secours » qui pourra être servi aux enfants dans l'éventualité où la livraison, pour quelques raisons que ce soit, n'aurait pas pu être effectuée.

Ce repas peut par exemple, être constitué de conserves en quantité suffisante pour l'effectif moyen prévu. Le prestataire devra faire une proposition de menus de secours qui devra être accepté par le syndicat.

Le prestataire devra assurer le suivi dans le temps de ce repas de secours en veillant notamment au remplacement des vivres en cas de dépassement des dates de péremption ou en recomposant le stock en cas d'utilisation afin qu'un repas de secours soit en permanence mobilisable.

## **9- FABRICATION ET TRANSPORT DES REPAS**

La cuisine dans laquelle seront fabriqués les repas devra répondre strictement aux dispositions réglementaires en vigueur.

Dans le cas où l'autorisation de fabriquer ces repas à partir de l'établissement initialement prévu serait suspendue pour quelque cause que ce soit, le fournisseur s'engage à en informer le Syndicat et à faire en sorte de pouvoir continuer ses prestations à partir d'une autre cuisine dans les mêmes conditions et avec les mêmes garanties.

Le prestataire effectuera le transport des repas de la cuisine jusqu'au point de consommation fixé par le Syndicat dans des véhicules conformes aux normes sanitaires en vigueur.

Le livreur devra remettre les repas à une personne responsable et laisser un bon indiquant le détail de la livraison. Si la personne responsable constate une non-conformité, la livraison peut être refusée et devra être remplacée au plus vite.

Le bon contiendra les informations nécessaires à la remise en température, ainsi que toutes les remarques que le prestataire jugera utile à la bonne organisation du service et à la bonne présentation du produit.

En cas de livraison en dehors des horaires de présence des agents du Syndicat, le prestataire assume la responsabilité de la livraison et du stockage et doit prévenir le Syndicat en cas de défaillance du matériel, qui reste sous la responsabilité de cette dernière.

Le livreur sera chargé de refermer les locaux et de remettre l'alarme le cas échéant, en quittant les locaux.

## **10- VERIFICATION PAR LE SYNDICAT DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS**

Le syndicat peut, à tout moment, et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous les contrôles qu'il jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et les modalités de leur exécution.

- Respect de la méthode HACCP

- Menus et fréquence des repas définie dans la circulaire du J5-07 du 4 mai 2007 relatif à la nutrition du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Nutritive et Nutrition) et mise à jour suivantes.

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

La personne responsable de la cantine contrôle à réception la conformité des prestations avec les clauses du marché. Ses observations éventuelles seront notées sur le bon de livraison.

Le contrôle des lieux de restauration collective est assuré par la DDCSPP (Direction Départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations).

Conformément à la législation, des repas témoins seront conservés 5 jours au frais. Ceux-ci seront remis aux services compétents suivant la procédure prévue en cas d'intoxication alimentaire ou à toute demande ponctuelle.

Mesures d'hygiène et de sécurité :

Le prestataire procédera aux conservations d'aliments nécessaires, par ailleurs, pour les contrôles sanitaires.

Le prestataire est tenu de faire, à ses frais, des contrôles réguliers afin de vérifier la conformité des repas fournis aux critères microbiologiques réglementaires auxquels il doit satisfaire.

Ces contrôles réguliers seront effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer à tout moment le Syndicat ainsi que de ceux auxquels procèdent les services de l'Etat.

Les comptes rendus et bilans des contrôles réalisés, tant par le fournisseur que par les services compétents seront à la disposition du Syndicat.

Le prestataire veillera à l'application des règles relatives à la surveillance médicale et à l'hygiène corporelle du personnel qui manipule les denrées.

## **11- GARANTIE DU TITULAIRE**

Le titulaire s'engage à souscrire toutes assurances pour couvrir d'une manière suffisante, par une ou plusieurs compagnies notoirement solvables, la responsabilité qu'il peut encourir soit de son fait, soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres. La responsabilité du Syndicat ne pourra être recherchée à l'occasion d'un litige provenant de la fourniture du prestataire. Le prestataire déclare être assuré auprès d'une ou plusieurs compagnies notoirement solvables pour les risques d'intoxication alimentaires.

Le titulaire s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes et à justifier de la régularité de sa situation à toute demande du Syndicat par la présentation des polices ou quittances correspondantes.

Le titulaire s'engage à mettre en conformité dans les plus brefs délais, ses prestations en fonction de l'évolution des normes réglementaires et législatives.

Le titulaire du marché est exempté de la retenue de garantie.

Le titulaire s'engage par ailleurs à fournir les attestations et les agréments de la DDCSPP (Direction Départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations).

## **12 – PRIX PAYE PAR LE SYNDICAT AU TITULAIRE**

### Prix de base initial

Le prix initial de base est le prix unitaire du repas, TVA et toutes taxes comprises.

Le prix initial de base est réputé établi à la date limite de réception des offres.

### Détermination du prix initial

Le prix initial est, sauf dérogation à la présente décision, déterminé comme suit :

- Les prix des denrées des repas servis, dont la composition est STRICTEMENT CONFORME au présent CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES,
- Les frais de fonctionnement du titulaire
- La rémunération du titulaire

En outre les frais de livraison devront être clairement précisés.

Avances : Sans objet.

### Révision des prix :

Les prix annoncés sont fermes et définitifs pour une durée d'un an.

Les prix sont révisibles selon une périodicité annuelle.

La révision des prix est effectuée par l'application une fois par an à l'initiative du titulaire au montant hors taxes des prestations figurant au bordereau des prix unitaire d'un coefficient résultant de la variation des index définis ci-dessous.

Cette révision aura lieu le 1<sup>er</sup> septembre.

### **Nouveau Prix = Ancien Prix X (Indice N/Indice N-1)**

Indice N = moyenne des indices de Avril N-1 à Mars N

Indice N-1 = moyenne des indices de Avril N-2 à Mars N-1

Indice de référence : Indice des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France - Nomenclature Coicop : 11.1.2 – Cantines

Identifiant : **001763786**, selon le lien suivant :

<https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/001763786>

### **13- MODALITES DE REGLEMENT DU MARCHE**

Au début de chaque mois, le titulaire remet au Syndicat un état récapitulatif des repas par jour qui sera validé par le Syndicat. Ensuite la facture sera établie par le titulaire du marché en un exemplaire et devra comporter les mentions suivantes :

- nom et adresse du créancier et date de facturation
- numéro de son compte (bancaire ou postal) tel qu'il est précisé à l'acte d'engagement
- numéro de SIRET
- références du marché et le cas échéant de chaque avenant
- le nombre de repas servis par mois
- le prix des repas hors TVA
- le taux et le montant de la TVA
- le montant TTC à payer

Les montants facturés sont arrondis au deuxième chiffre après la virgule.

En application de l'article 1er du décret 2013-269 du 29 mars 2013, le délai de paiement des situations ne pourra excéder **30 jours**.

Les factures seront adressées au Syndicat Scolaire du Val Tamié : 92 montée de la Mairie 73460 TOURNON et déposées sur Chorus.

### **14- SANCTION EN CAS DE DISCONTINUITÉ DU SERVICE – REGLE DE CONTINUITÉ DU SERVICE PUBLIC**

Le présent marché ayant pour objet l'exécution d'un service public régi par le principe de la continuité de service, le titulaire s'engage à assurer l'approvisionnement des repas, en cas de grève et/ou de congés maladie de son personnel.

Le titulaire s'engage pendant la période déterminée à assurer régulièrement la continuité du service, et à une obligation de moyens et de résultat.

En cas de défaillance de sa part, le Syndicat Scolaire peut assurer le service, aux frais du Titulaire et aux risques du Titulaire par toute personne physique ou morale de son choix et tous moyens appropriés.

### **15 – RESILIATION :**

Celle-ci peut intervenir à l'initiative de chaque partie par l'envoi de cette décision par lettre en recommandé avec accusé de réception. Le motif doit correspondre à une raison sérieuse et motivée, à l'exclusion des conditions de prix. Le préavis sera de 4 mois prenant effet après réception du courrier par l'autre partie (en complément des articles 30 à 33 du CCAG FCS).

En cas de dénonciation, le prestataire reste cependant engagé jusqu'à la fin du délai de préavis de 4 mois défini ci-dessus.

De plus, après la signature du marché, en cas d'inexactitude des documents ou renseignements relatifs à la situation sociale et fiscale du titulaire et en cas de non fourniture de ces attestations tous les six mois lors de l'exécution du marché, celui-ci sera résilié aux torts exclusifs de celui-ci.

### **16– LITIGES**

Tous les litiges pouvant survenir dans le cadre de l'application du présent marché relèveront de la compétence du Tribunal Administratif de Grenoble.

Les parties s'engagent néanmoins à rechercher préalablement une solution amiable au litige.

**RAPPEL** : La signature de l'acte d'engagement vaut approbation des dispositions du présent CCP.

Engagement du Candidat

## Fourniture et livraison des repas pour la cantine scolaire

A .....

Le.....

Porter la mention manuscrite « Lu et Approuvé »  
Signature et cachet