

**COMMUNE DE SAINT ETIENNE DE CHIGNY
DEPARTEMENT D'INDRE ET LOIRE**

**ASSISTANCE TECHNIQUE ET
FOURNITURE DE REPAS
POUR LE SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE ET DE L'ACCUEIL
DE LOISIRS
(PAR LIAISON FROIDE)**

DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES

**CAHIER DES CLAUSES
ADMINISTRATIVES PARTICULIERES**

Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP)

CARACTERISTIQUES GENERALES

Maître d'ouvrage :

Commune de Saint Etienne de Chigny
2, route de la Chappe
37230 SAINT ETIENNE DE CHIGNY
Tél. : 02 47 55.52.15
Fax : 02 47 55.59.19
Mail : mairiesedc@orange.fr

Objet de la consultation :

Assistance technique et fourniture de repas pour le service de restauration scolaire et de l'accueil de loisirs.

Remise des offres :

Délai de validité : 120 jours

Date limite de réception : 21 juin 2019

Heure limite de réception : 12 h 00

Le présent C.C.A.P. comporte 11 feuillets.

**CAHIER DES CLAUSES
ADMINISTRATIVES PARTICULIERES**

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHÉ – DISPOSITIONS GENERALES

- 1.1 – Objet et durée du marché
- 1.2 – Lot unique
- 1.3 – Maître d'ouvrage
- 1.4 – Résiliation aux torts du prestataire

ARTICLE 2 – PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ

- 2.1 – Pièces particulières
- 2.2 – Pièces générales

ARTICLE 3 – PRIX – VARIATION DES PRIX – REGLEMENT DES COMPTES

- 3.1 – Les prix
- 3.2 – Mois d'établissement des prix
- 3.3 – Variation des prix
- 3.4 – Quantités
- 3.5 – Règlement des comptes

ARTICLE 4 – RESPONSABILITE – ASSURANCE

- 4.1 – De la collectivité
- 4.2 – Du prestataire

ARTICLE 5 – PENALITES

ARTICLE 6 – ELECTION DU DOMICILE

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHE – DISPOSITIONS GENERALES

1.1 – Objet et durée du marché

Le marché a pour objet la fourniture et la livraison des repas complets, cuisinés et autres prestations alimentaires selon le principe de liaison froide, destinés au restaurant scolaire de la commune de Saint Etienne de Chigny pour les enfants des classes maternelles, des classes élémentaires, de l'accueil de loisirs, des adultes encadrant et du personnel communal. Les aspects techniques de la prestation sont décrits dans le dossier CCTP.

Le marché est conclu pour une période de deux ans avec reconduction expresse d'une année unique à compter du 2 septembre 2019. Durée maximale du contrat toute période confondue de trois ans.

1.2 – Lot unique

En raison du lieu de livraison unique, du mode de gestion identique sur les structures scolaire et ALSH et de la continuité du calendrier de livraison, le marché est constitué d'un lot unique.

1.3 – Maître d'ouvrage

La Commune de Saint Etienne de Chigny.

1.4 – Résiliation aux torts du prestataire

Le marché peut être résilié aux torts du prestataire avec exécution des prestations à ses frais et risques :

- Sans mise en demeure en cas de carence grave, menace à l'hygiène ou à la sécurité publique, lorsqu'il déclare, indépendamment d'un cas reconnu de force majeure, ne pouvoir exécuter ses engagements, lorsqu'il s'est livré à des actes frauduleux portant sur la nature, la qualité ou la quantité des prestations, lorsque postérieurement à la conclusion du marché, le prestataire a été exclu de toute participation aux marchés publics.
- Après mise en demeure restée infructueuse dans un délai de 15 jours à compter de la notification lorsque le prestataire ne s'est pas acquitté de ses obligations dans les délais contractuels.
- En cas de manquements majeurs répétés (3 fois par an) : retards répétés dans la livraison ne permettant pas la consommation du menu du jour sauf cas de force majeure, non livraison d'une partie du repas sans offre de substitution.

ARTICLE 2 – PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ

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

2.1 – Pièces particulières

- L'acte d'engagement signé à l'attribution du marché,
- Le cahier des charges administratives particulières et ses annexes éventuelles,
- Le cahier des charges techniques particulières et ses annexes éventuelles,
- Les bordereaux de prix,

Il est précisé que pour toutes ces pièces qui doivent être datées et signées par l'entreprise, seul l'exemplaire original conservé dans les archives du Maître d'Ouvrage fait foi

- L'argumentaire permettant d'apprécier la valeur technique de l'offre,
- Les différentes pièces, les attestations fiscales et sociales obligatoirement fournies par le candidat à l'occasion de l'appel d'offres.

2.2 - Pièces générales

- Le cahier des Clauses Administratives Générales (CCAG) applicables aux marchés de fournitures et de services courant
- Le Cahier des Clauses Techniques Générales (C.C.T.G.) applicable aux marchés de fournitures courantes et de services, auquel il sera fait référence en tout point non mentionné dans le C.C.T.P.,
- L'ensemble des normes françaises,
- Le guide Recommandation nutrition du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition – GEM-RCN, version 2.0 de juillet 2015 et ses versions à venir.

Les documents applicables étant ceux en vigueur au premier jour du mois d'établissement des prix, ce mois est celui qui précède le mois de la remise des offres. Ces documents sont réputés connus de l'entreprise bien que n'étant pas joints au dossier.

ARTICLE 3 – PRIX – VARIATION DES PRIX – REGLEMENT DES COMPTES

3.1 – Les prix

Le présent marché est conclu à prix unitaire hors TVA par repas.

L'entreprise est invitée à proposer en variante la facturation décomposée du repas en autorisant la commune à commander des quantités de composantes variables facturées sur le prix unitaire des éléments commandés et non le repas global.

Les prix de règlement des repas et autres prestations, objet du marché, sont établis dans le bordereau des prix unitaires.

Le prix est réputé comprendre toutes charges salariales, sociales, fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, au transport, à la livraison et au déchargement, ainsi que ceux concernant l'installation, la mise en service, la maintenance, l'assurance, la formation du personnel, les déplacements et toutes autres dépenses nécessaires à l'exécution de la prestation.

3-2 - Mois d'établissement des prix

Les prix sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois précédant la date limite de remise des offres.

3-3 – Variation des prix

Les prix unitaires afférents au présent marché sont réputés fermes pour la première période de douze mois.

Tous les ans, à la date anniversaire du marché, les prix peuvent être révisés. Toutefois, cette révision ne peut conduire à une augmentation des prix supérieure à celle qui résulterait de l'application de la formule suivante :

$$\mathbf{P_n = P_0 \times (0,85 \times (I_n/I_0) + 0,15)}$$

Dans laquelle :

P_n : le nouveau prix de la prestation à la date de la révision

P₀ : le prix forfaitaire H.T. correspondant à la date de la proposition

I_n : l'indice 1763786 des prix à la consommation des cantines en France à la date de révision

I₀ : l'indice 1763786 des prix à la consommation des cantines en France à la date de la proposition

Le prestataire fait connaître dès le début juillet, sur les paramètres connus à cette date les tarifs à appliquer pour la rentrée scolaire suivante.

3.4 – Quantités

Il est rappelé que ce marché est un marché à bons de commande.

La commune prévoit de commander un nombre annuel de repas compris entre 28 000 et 31 000 (maximum).

La collectivité ne saurait être tenue pour responsable des variations d'effectifs pour quelque cause que ce soit.

Les prestations faisant l'objet du marché sont réglées selon les nombres effectifs de repas ou d'éléments de repas consommés par les usagers sur lequel seront appliqués les prix unitaires figurant dans le bordereau de prix unitaire.

Dans l'hypothèse où une augmentation de la masse des prestations était observée, un réexamen du prix unitaire des prestations serait réalisé.

3.5 – Règlement des comptes

Les modalités de règlement des comptes du marché sont les suivantes : les comptes sont réglés mensuellement au vu du décompte établi en 2 exemplaires des prestations exécutées le mois précédent et adressé à la Collectivité dans un délai maximum de 10 jours. Le paiement sera opéré dans les 30 jours suivant la réception de la facture. En cas d'intérêts moratoire, le taux applicable est le taux d'intérêt légal en vigueur majoré de 2 points.

Le décompte devra distinguer les différents types de repas facturés (élémentaire et maternelle, adultes,...).

En vue de l'affectation en nantissement du présent marché, en application de l'article 107 du code des marchés publics, il est spécifié que le comptable chargé des paiements est le Comptable Public de la trésorerie de Joué les Tours 4, avenue Victor Hugo, BP 536, 37 305 JOUE LES TOURS.

La personne compétente pour fournir les renseignements énumérés à l'article 129 du décret du 25 mars 2016 n°2016-360 relatif aux marchés publics est le Maire de Saint Etienne de Chigny.

ARTICLE 4 – RESPONSABILITE – ASSURANCE

4.1 – De la collectivité

La Commune déclare être assurée pour tous les dommages causés par l'incendie, les explosions, le dégât des eaux, la tempête, la foudre, le bris de glace, le vol et autres dégâts pouvant trouver leurs causes dans les locaux dont elle conserve la responsabilité, qui sont par ailleurs éventuellement utilisés par le prestataire dans le cadre de l'exécution de sa mission.

La Commune ainsi que son assureur renoncent à tous recours contre le prestataire, le cas de malveillance excepté, pour tous les dommages et dégâts évoqués ci-dessus pouvant trouver leurs causes dans les locaux mis à la disposition du prestataire. Celui-ci renonce également ainsi que ses assureurs à tous recours contre la collectivité et ses assureurs éventuels, le cas de malveillance excepté, pour les mêmes dommages.

Obligations du prestataire en cas de sinistre : Il devra prendre toutes dispositions pour qu'il n'y ait pas d'interruption dans l'exécution du service, que ce soit du fait du sinistre ou du fait des travaux de remise en état engagés à la suite du sinistre.

La collectivité déclare être assurée pour tous les dommages subis ou causés de son fait et de celui des personnes dont elle répond. Il en est notamment ainsi des dommages subis ou causés par les enfants dont la responsabilité pourrait être imputée à la collectivité en cas de faute dans la garde de ceux-ci.

La collectivité, par l'intermédiaire des enseignants, déclare avoir informé les parents de l'intérêt qui s'attache à la souscription d'une assurance responsabilité civile pour les dommages que pourraient provoquer les enfants en dehors des activités scolaires de la collectivité.

4.2 – Du prestataire

Le prestataire fera son affaire de tous les risques et litiges pouvant survenir du fait de sa mission. Il sera seul responsable vis-à-vis des tiers de tous accidents, dégâts et dommages résultant de son exploitation. Il lui appartiendra de souscrire auprès d'une ou plusieurs compagnie(s) les garanties que couvrent ces différents risques et qui correspondent aux risques normaux de ce type d'exploitation. Le prestataire sera assuré de manière à couvrir la responsabilité qu'il peut encourir, notamment en cas d'intoxications alimentaires ou d'empoisonnements pouvant survenir du fait de son exploitation. Le montant des garanties souscrites pour couvrir les risques d'intoxications alimentaires et d'empoisonnements ne pourra être inférieur aux limites usuellement pratiquées sur le marché français de l'assurance.

Il est prévu dans le ou les contrat(s) d'assurance souscrit(s) par le prestataire que :

- Les compagnies d'assurance auront communication des termes spécifiques du présent contrat afin de rédiger leurs garanties en conséquence,
- Les compagnies renonceront à tous recours contre la collectivité ou le prestataire, le cas de malveillance excepté,
- Les compagnies ne pourront se prévaloir des dispositions des articles L 113 du code des assurances pour retard de paiement des primes de la part du prestataire que trente jours après la notification à la collectivité de ce défaut de paiement.

Toutes les polices d'assurance devront être communiquées à la collectivité. Chaque année, sans que cette dernière ait à en faire la demande, le prestataire devra justifier du paiement régulier des primes d'assurance.

Ces prescriptions s'appliquent aux éventuels sous-traitants du prestataire.

ARTICLE 5 – PENALITES

Le prestataire assure la continuité du service en toute circonstance. En cas d'interruption totale ou partielle, la Collectivité se réserve le droit d'assurer le service par le moyen qu'elle juge approprié et ce, aux frais et risques du prestataire.

En outre, en cas de défaillance dans la prestation – sauf cas de force majeure telle que définie par la jurisprudence administrative, de destruction totale des ouvrages ou de retard imputable à la Commune – des pénalités seront appliquées au prestataire dans les cas suivants :

Pénalités pour retard de livraison :

Tout retard de livraison entraînant la perturbation dans le service de restauration sera sanctionné par une pénalité de 200 € HT sans mise en demeure préalable.

Pénalités relatives au contrôle de livraison des repas :

Les pénalités seront appliquées en cas de manquements précisés ci-après :

- Livraison en nombre insuffisant d'une des composantes du repas
- Absence de livraison d'une des composantes du repas
- Livraison de fruits non consommables (insuffisamment ou trop mûrs)
- Déficience de la qualité visuelle et gustative d'une des composantes des repas livrés.

Ces manquements seront constatés lors des vérifications quantitatives simples effectuées à la livraison des repas par le représentant de la commune en présence du représentant du titulaire. Ces manquements (et leurs ajustements éventuels) seront consignés sur le bon de livraison dont copie est donnée chaque jour au représentant de la commune. Le titulaire sera alors tenu d'effectuer, sans mise en demeure préalable, des réajustements sous forme de livraisons complémentaires avant le service des repas. La déficience de la qualité visuelle et gustative de tout ou partie des repas livrés ne pourra être constatée qu'au moment de l'ouverture des bacs, barquettes... Les vérifications qualitatives et organoleptiques ne pourront donc avoir lieu qu'au moment de la remise en température et du service du repas. L'admission ou le rejet des prestations sur ce point est donc repoussé au moment de la remise en température ou du service des repas.

Dans l'hypothèse où les mesures prises par le titulaire

- sont suffisantes pour réajuster la commande avant le service des repas, la livraison est réputée admise et les pénalités ne seront pas appliquées,
- demeurent insuffisantes après réajustements ou si le réajustement n'a pas été effectué, et sauf cas de force majeure, une pénalité de 300 € HT sera appliquée de plein droit.

Pénalités pour non-respect des grammages :

En cas de non-respect des grammages, une réfaction de 10% du prix TTC des repas sera faite sur la facturation des prestations concernées sans mise en demeure au préalable. Le non-respect des grammages est réputé établi à partir d'un contrôle faisant apparaître par sondage que plus de 20% des prestations servies sont inférieures de plus de 10% aux grammages prévus au GEMRCN.

Pénalités pour non-fourniture des certificats, factures justificatives, résultats d'analyses bactériologiques

Des pénalités d'un montant de 30 € HT par jour de retard pourront être perçues en cas de non production dans le délai prescrit par la commune des certificats de provenance ou autres documents tels que factures d'achat destinées à connaître la provenance des produits servis (traçabilité), résultats de contrôles bactériologiques.

Pénalités pour non-respect des rythmes d'analyse bactériologique :

Pénalité de 200 € HT par analyse non effectuée

Pénalités pour tromperie sur les labels ou certificats

Indépendamment des transmissions aux autorités administratives compétentes du dossier portant sur l'utilisation frauduleuse de labels ou de certificats, les repas dans lesquels auront été incorporés des produits ne correspondant pas aux labels ou certificats présentés ne seront pas payés et les pénalités portant sur le double du prix HT seront perçues par la commune.

Pénalités pour non-respect des menus annoncés

En cas de non-respect des menus, sauf cas de force majeure telle que définie par la jurisprudence administrative, ou sauf accord de la mairie 24 heures avant la livraison des repas, et si l'équilibre nutritionnel du repas est néanmoins respecté, il sera perçu une pénalité d'1 € HT par plat modifié multiplié par le nombre de repas concernés.

Pénalités pour non-livraison d'un nouveau stock tampon

En cas de non livraison d'un nouveau stock tampon dès le lendemain de son utilisation et correspondant à une journée d'ouverture du restaurant scolaire ou de l'accueil de loisirs, il sera perçu une pénalité de 50 € HT dès le lendemain de sa non-livraison auquel s'ajoutera une pénalité de 50 € par semaine de livraison de retard.

Les manquements ci-après sont considérés comme majeurs :

- **Livraison en retard ne permettant pas la consommation du menu du jour sauf cas de force majeure**
- **Absence totale de repas livrés sauf cas de force majeure**

La répétition de trois manquements majeurs au cours d'une année de fonctionnement du marché pourra entraîner la résiliation du marché aux torts du titulaire dans les conditions prévues à l'article 1.4 du présent CCAP.

Le montant des pénalités sera retenu sur les sommes dues au titulaire ou fera l'objet d'un titre de perception s'il dépasse celui des sommes dues au titulaire.

ARTICLE 6 – ELECTION DU DOMICILE

Pour tous les litiges relatifs à l'exécution ou à la résiliation du présent contrat, il est fait attribution de juridiction au Tribunal Administratif dont dépend la Commune.

Approuvé par le représentant légal de la Collectivité

A Saint Etienne de Chigny, le 24 mai 2019

Le Maire,

Patrick CHALON