



COMMUNE DE MAINCY

FOURNITURE DE REPAS POUR LE RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL

1

**CAHIER DES CLAUSES
ADMINISTRATIVES PARTICULIERES**

CARACTERISTIQUES GENERALES

Collectivité contractante :

Commune de MAINCY

Mairie de MAINCY

3, rue Alfred et Edme Sommier

77950 MAINCY

☎ : 01.60.68.17.12

@ : mairie.maincy77@wanadoo.fr

Objet de la consultation :

Fourniture de repas en liaison froide pour le service de restauration scolaire

Remise des offres : le mardi 25 mai à 16H30

Délai de validité : 90 jours

Le présent C.C.A.P. comporte 10 feuillets.

SOMMAIRE

ARTICLE 1 - OBJET DE L'ACCORD CADRE – DISPOSITIONS GENERALES

- 1.1 – Objet et durée de l'accord cadre
- 1.2 – Décomposition de l'accord cadre
- 1.3 – Maitre d'ouvrage
- 1.4 – Procédure de passation
- 1.5 – Forme et montant de l'accord cadre
- 1.6 – Non reconduction de l'accord cadre – Résiliation de l'accord cadre

ARTICLE 2 – PIECES CONSTITUTIVES DE L'ACCORD CADRE

- 2.1 – Pièces particulières
- 2.2 – Pièces générales

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

3

- 3.1 – Prix
- 3.2 – Variation des prix
- 3.3 – Règlement des prestations
- 3.4 – Quantités
- 3.5 – Règlement des comptes

ARTICLE 4 – RESPONSABILITE – ASSURANCE

ARTICLE 5 – PENALITES

ARTICLE 1 – OBJET DE L’ACCORD CADRE – DISPOSITIONS GENERALES

1.1 – Objet et durée de l’accord cadre

Le présent accord cadre a pour objet la fourniture de repas en liaison froide pour le service de restauration scolaire municipal.

L’accord cadre est conclu pour une durée d’un an, à compter de la date de notification, il est reconductible tacitement 2 fois à sa date anniversaire et pour la même durée sans que sa durée totale ne puisse excéder 3 ans. Les prestations débiteront à compter de la rentrée scolaire 2021/2022, soit le 2 septembre 2021 et courront au plus tard jusqu’au dernier jour de classe de l’année scolaire 2021/2022.

Le détail des prestations à fournir est décrit dans le Cahier des Clauses techniques Particulières.

1.2 – Décomposition de l’accord cadre

Les prestations de l’accord cadre font l’objet d’un lot unique.

1.3 – Maitre d’ouvrage

La commune de Maincy

1.4 – Procédure de passation

La consultation est passée en application des articles L2123-1 et R2123-1 , sous la forme d’un marché à procédure adaptée.

1.5 – Forme et montant de l’accord cadre

Le présent accord cadre est un accord cadre à bons de commande conformément aux articles –R2162-13 et 14 relatif aux marchés publics.

Cet accord cadre sera conclu sans montant minimum et avec un montant maximum de 50 000 € HT.

1.6 – Non reconduction de l’accord cadre – Résiliation de l’accord cadre

1.6.1 Non reconduction de l’accord cadre

La commune peut, à chaque date anniversaire, ne pas reconduire l’accord cadre pour quelque raison que ce soit. Pour ce faire, elle devra en informer le prestataire au moins 3 mois avant la date anniversaire de l’accord cadre par courrier recommandé avec accusé de réception.

1.6.2 Résiliation aux torts du prestataire

L’accord cadre 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 de l'accord cadre, 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, notamment en ce qui concerne la production de justificatifs d'assurance, lorsqu'il a sous-traité en contrevenant aux dispositions du présent cahier des charges ou en cas de non-respect de la législation ou de la réglementation du travail.

ARTICLE 2 - PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE

Par dérogation à l'article 4 du CCAG FCS, les pièces constitutives de l'accord cadre sont les suivantes, par ordre de priorité décroissante :

2.1 – Pièces particulières

1. L'acte d'engagement (A.E.), daté et signé et ses annexes (demande d'acceptation de sous-traitance et bordereau des prix unitaires)
2. Le présent Cahier des Clauses administratives Particulières (CCAP) dont l'exemplaire original conservé dans les archives du Maître d'ouvrage fait seul foi
3. Les Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP), dont l'exemplaire original conservé dans les archives du Maître d'ouvrage fait seul foi
4. Le mémoire technique

2.2 Pièces générales

5. Les cahier des Clauses administratives Générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (CCAG) auquel il sera fait référence en tout point non mentionné dans le présent CCAP
6. Le cahier des Clauses Techniques Générales (CCTG) applicables aux marchés de fournitures courantes et de services, auquel il sera fait référence en tout point non mentionné dans le CCTP
7. L'ensemble des normes, en particulier celles concernant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation et la distribution des repas, le transport des aliments et celles relatives à la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments.

Les éléments applicables sont ceux en vigueur au premier jour du mois d'établissement des prix. 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 – Prix

Conformément à l'article 10.1.3 du CCAG FCS, les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales ou autres, frappant obligatoirement les prestations, l'éco-contribution, les frais afférents au conditionnement, au stockage, à l'emballage, à l'assurance et au transport jusqu'au lieu de livraison, ainsi que toutes les autres dépenses nécessaires à l'exécution des prestations.

Les prix de l'accord cadre sont traités à prix unitaires, sur la base du bordereau des prix unitaires annexé à l'acte d'engagement et des quantités réellement exécutées.

3.2 – Variation des prix

Les prix fournis par le titulaire sont révisibles. La première révision pourra intervenir à la date anniversaire de l'accord cadre.

Toutefois, cette révision ne pourra conduire à une augmentation des prix supérieure à celle qui résulterait de l'application de la forme suivante :

$$P = P_o (0.15 + 0.85 \times I/I_o)$$

P = Prix unitaire

P_o = Prix unitaire HT en vigueur avant la révision

0.15 = donnée fixe

0.85 = donnée fixe

I = dernière valeur connue de l'indice mensuel des prix des repas dans un restaurant scolaire ou universitaire

I_o = valeur du même indice à l'entrée en vigueur du contrat ou lors de la dernière révision des clauses financières

Ces indices sont tirés du bulletin mensuel de la statistique diffusée par l'INSEE

Au cas où le pourcentage de l'augmentation résultant de l'application de cette formule serait supérieur au pourcentage accordé pour l'encadrement des prix dans le secteur des cantines scolaires, l'augmentation serait limitée à l'encadrement des prix.

Le prestataire fait connaître dès le 1^{er} juin les paramètres connus à cette date, les tarifs à appliquer pour la rentrée scolaire suivante en ce qui concerne la restauration scolaire.

Le silence gardé par la Commune pendant un mois à compter de la notification de la modification des tarifs emporte acceptation de ces nouveaux tarifs qui s'appliquent sans nécessité d'avenant.

La commune demande aux candidats de chiffrer la fourniture de repas en liaison froide avec un repas complet de qualité « bio » par semaine.

3.3 – Règlement des prestations

Le prestataire retenu sera réglé sur présentation de factures mensuelles qui détailleront le nombre de repas livrés chaque jour.

Le nombre de repas sera communiqué 5 jours ouvrés avant sa livraison et un ajustement pourra être réalisé 24 heures avant, sur un écart de 5 repas maximum. Ces repas ne pourront pas être facturés à la collectivité.

Chaque jour, un bon de commande sera transmis par mail, correspondant au nombre de repas à livrer pour le 5^{ème} jour suivant sa date de transmission et comportant les éléments suivants :

- Le numéro et la date du bon de commande
- La date de la prestation
- Les quantités
- Les montants H.T et TTC
- L'adresse de livraison
- L'adresse de facturation

3.4 Quantité

Au regard du nombre d'élèves scolarisés ou inscrits sur les activités péri et extrascolaires qui peuvent varier d'une année sur l'autre, le Maître d'ouvrage ne peut s'engager sur un nombre ferme de repas à réaliser.

Une estimation du nombre de repas est détaillée dans le CCTP. Toutefois, ces chiffres sont donnés à titre indicatif et n'engage pas contractuellement le Maître d'ouvrage. Aucune réclamation du signataire de l'accord cadre ne sera acceptée au regard d'un nombre inférieur ou supérieur de repas à confectionner.

Les prestations faisant l'objet de l'accord cadre sont réglées selon les nombres de repas commandés par le Maître d'ouvrage sur lequel seront appliqués les prix unitaires figurant en annexe de l'acte d'engagement.

3.5 – Règlement des comptes

3.5.1 – Délais de paiement

Les factures sont payées dans le délai global fixé à 30 jours maximum, selon les dispositions du code des marchés et de l'article 1^{er} 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.

Ce délai part de la date de réception de la facture, sous réserve de la fourniture des éléments nécessaires à la réalisation des conditions fixées dans l'accord cadre.

L'adresse de facturation sera la suivante :

Mairie de Maincy
3, rue Alfred et Edmée Sommier
77950 MAINCY

3.5.2 Intérêts moratoires

Conformément au décret n° 2013-269 du 29 mars 2013 relatif aux retards de paiement dans les contrats de la commande publique, le taux des intérêts moratoires est égal au 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 8 points.

3.5.3 Conditions d'exécution des prestations

a) Lieu d'exécution

Les prestations doivent être livrées au point de livraison, au jour et dans le créneau horaire d'ouverture indiqués sur chaque bon de commande.

Sauf exception, les livraisons seront effectuées à la cantine de l'école Jean de la Fontaine, 3 rue Alfred et Edmée Sommier à Maincy.

b) Emballage

La qualité des emballages doit être appropriée aux conditions et modalités de transport. Elle est de la responsabilité du titulaire du Marché.

c) Transport

Conformément à l'article 20.3 du CCAG FCS, le transport s'effectue sous la responsabilité du titulaire du Marché, jusqu'au lieu de livraison. Le conditionnement, le chargement, l'arrimage et le déchargement sont effectués sous sa responsabilité.

d) Mode de livraison

Chaque livraison sera accompagnée d'un bon de livraison indiquant les quantités commandées et livrées.

e) Respect de la chaîne du froid

Les repas étant préparés et servis en liaison froide, ceux-ci devront être livrés au moyen de véhicules frigorifiques à une température conforme à la réglementation en vigueur. Il ne doit y avoir aucune rupture de la chaîne du froid depuis le lieu d'élaboration des repas, jusqu'à la livraison dans les armoires frigorifiques du restaurant scolaire.

Toute réception des préparations culinaires donnera lieu à une vérification quantitative et qualitative.

En outre, le titulaire du Marché devra rendre les mesures lui permettant de valider la température des repas à la livraison.

ARTICLE 4 – RESPONSABILITE – ASSURANCE

Par dérogation à l'article 33.1 du CCAG FCS.

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 des plusieurs compagnies d'assurance (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'intoxication alimentaire ou d'empoisonnement pouvant intervenir du fait de son exploitation. Dans ce cadre, un échantillon (gratuit) de chaque plat devra être remis au maître d'œuvre qui le conservera dans sa cuisine et dans les conditions de conservation exigées par la réglementation.

Le montant des garanties souscrites pour couvrir les risques d'intoxications alimentaires ou d'empoisonnement ne pourra être inférieur aux limites usuellement pratiquées sur le marché français de l'assurance.

Tous les certificats d'assurance devront être fournis chaque année à la collectivité, sans que cette dernière ait à en faire la demande.

Protection de la main d'œuvre et clause sociale

a) Clause éthique

Les obligations qui s'imposent au titulaire du Marché sont celles prévues par les lois et règlements relatifs à la protection de la main-d'œuvre et aux conditions de travail du pays où cette main-d'œuvre est employée.

Les produits achetés ou les fournitures utilisées dans le cadre de cet accord cadre doivent répondre à des conditions de production satisfaisantes n'ayant pas requis l'emploi d'une main d'œuvre illégale, notamment en ce qui concerne le travail des enfants, dans des conditions différentes aux conventions internationalement reconnues. Ainsi, le titulaire, les cotraitants et sous-traitants éventuels s'engagent à respecter ces conventions internationalement reconnues.

Le titulaire est également tenu au respect des dispositions des huit conventions fondamentales de l'Organisation internationale du travail, lorsque celles-ci ne sont pas intégrées dans les lois et règlements du pays où cette main-d'œuvre est employée.

b) Lutte contre le travail dissimulé

Conformément à l'article L. 8222-6 du Code du travail (modifié par l'article 83 de la loi n° 2013-1203 du 23 décembre 2013), lorsque la Commune est informée, par écrit, par un agent de contrôle de la situation irrégulière du titulaire, au regard des formalités mentionnées aux articles L. 8221-3 et L. 8221-5 du Code du travail, elle enjoint le titulaire de faire cesser cette situation.

Le titulaire a 2 mois, à compter de la mise en demeure, pour apporter la preuve qu'il a mis fin à la situation délictuelle. A défaut, le contrat peut être rompu sans indemnité, aux frais et risques du titulaire conformément à l'article "résiliation" du CCAG FCS.

Conformément à l'article L. 8224-1 du même Code, le fait de méconnaître les interdictions définies à l'article L. 8221-1 est puni d'un emprisonnement de trois ans et d'une amende de 45 000 euros.

ARTICLE 5 – PENALITES

Par dérogation aux dispositions prévues à l'article 14.1.1 du CCAG FCS, les pénalités pour non-respect des prescriptions de l'accord cadre sont applicables selon les modalités définies au présent CCAP.

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, au frais et risques du prestataire.

En outre, en cas de défaillance dans la prestation – sauf cas de force majeure, de destruction totale des ouvrages ou de retard imputable à la commune – une pénalité de 30 euros, sera appliquée au prestataire à chaque occurrence des évènements suivants :

- Non-conformité des repas aux règles en vigueur en matière d'hygiène ou aux prescriptions en matière de nutrition
- Non transmission des menus
- Non-respect des menus validés
- Non-respect des repas à thème
- Etiquetage non conforme au CCTP

Enfin, en cas d'interruption générale de la prestation, une pénalité de 1 000 euros sera appliquée, qui pourra être accompagnée de la résiliation du présent accord cadre.

Le montant des pénalités sera déterminé de la manière suivante :

Le service sera assuré par un autre prestataire aux frais du prestataire défaillant ; une pénalité de 30% sera en outre appliquée sur le montant global de la prestation journalière, et ce par jour de défaillance.

10

LITIGES ET DIFFERENDS

Les différends et litiges se règlent selon les dispositions de l'article 46 du CCAG FCS. En cas de litige résultant de l'application des clauses du présent CCP, le tribunal compétent est le tribunal administratif de Melun.

DEROGATIONS AUX DOCUMENTS GENERAUX :

Dérogation à l'article 4.1 du CCAG FCS

Dérogation à l'article 14.1.1 du CCAG FCS

Dérogation à l'article 20.2.2 du CCAG FCS

Dérogation à l'article 33.1 du CCAG FCS

Fait à Maincy, Le 21 avril 2021