



Mairie déléguée Cellule
☎ 04 73 97 21 74

DEPARTEMENT du PUY – DE - DÔME

MAIRIE
CHAMBARON SUR MORGE

5 place de l'Eglise - La Moutade
63200 CHAMBARON SUR MORGE

contact@mairiechambaronsurmorge.fr



Mairie déléguée La Moutade
☎ 04 73 97 20 43

C.C.A.P.

CAHIER DES CLAUSES
ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

FOURNITURE REPAS
CANTINE SCOLAIRE

Cahier des Clauses Administratives Particulières

(C.C.A.P.)

Objet du Marché

Repas des cantines scolaires. Fourniture de livraison de repas en liaison chaude aux restaurants scolaires de l'école de Cellule, La Moutade et Le Cheix sur Morge.

Remise des offres

Date limite de réception : 7 juillet 2016

SOMMAIRE

ARTICLE 1. DISPOSITIONS GENERALES	3
1.1. Objet des Marchés.....	3
1.2. Forme du marché.....	3
1.3. Décomposition en tranches et en lots	3
1.4. Options	3
1.5. Variantes	3
1.6. Durée du marché	3
ARTICLE 2. PIECES CONSTITUTIVES.....	3
2.1. Pièces particulières.....	4
2.2. Pièces générales	4
ARTICLE 3. DELAIS DE LIVRAISON.....	5
ARTICLE 4. PRIX ET MODE D'EVALUATION DES PRESTATIONS – VARIATIONS DANS LES PRIX – REGLEMENT DES COMPTES.....	5
4.1. Contenu des prix	5
4.2. Forme de prix	6
4.3. Application de la taxe à la valeur ajoutée.....	6
4.4. Modalités de facturation.....	6
4.5. Délais de paiement et intérêts moratoires.....	6
ARTICLE 5. SANCTIONS COERCITIVES.....	6
5.1. Continuité du service de la restauration	6
5.2. Défaillance du titulaire.....	7
ARTICLE 6. CLAUSES DE FINANCEMENT ET DE SURETE	7
6.1. Retenue de garantie	7
6.2. Avance forfaitaire.....	7
6.3. Avance facultative.....	7
ARTICLE 7. RESILIATION DES MARCHES	7
ARTICLE 8. DISPOSTIONS SPECIALES A LA FIN DES MARCHES.....	8

ARTICLE 9. RESPONSABILITE - ASSURANCE 8

ARTICLE 10. DEROGATIONS AUX DOCUMENTS GENERAUX..... 9

ARTICLE 1. DISPOSITIONS GENERALES

1.1. Objet des Marchés

Les prestations, objet des présents marchés, concernent :

- La préparation, la fourniture et la livraison de repas destinés à être servis aux utilisateurs des restaurants scolaires municipaux écoles Maruis Pourtier et St Exupéry de la commune de CHAMBARON SUR MORGE.
- La préparation, la fourniture et la livraison des repas se feront selon les principes de la liaison chaude aux restaurants des écoles primaires Marius Pourtier à Cellule et St Exupéry à La Moutade.
- A compter de mars 2016 la livraison des repas se fera en plus à l'école primaire du Cheix sur Morge.

La description des prestations et leurs spécifications sont indiquées dans le Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.).

1.2. Forme du marché

Le marché est passé sous la forme d'un marché de services, à procédure adaptée définie à l'article 28 du Code des Marchés Publics. Il se présente comme un marché à bon de commande, sans minimum ni maximum.

1.3. Décomposition en tranches et en lots

Lot unique

1.4. Options

NEANT

1.5. Variantes

Autorisées. Les candidats ont cependant l'obligation de déposer une offre de base, le cas échéant complétée par des documents séparés, intitulés « Variante 1, Variante 2... »

Rappel : "les variantes consistent en une modification, à l'initiative du candidat, de certaines spécifications des prestations décrites dans le dossier de consultation en vue de présenter :

- Des propositions financières plus intéressantes ou/et
- Des propositions techniques plus performantes

Que celles qui pourraient résulter des seules « offres de base ». Les offres de base et les variantes sont jugées selon les mêmes critères et selon les mêmes modalités.

1.6. Durée du marché

Le marché débute à compter de sa date de notification à l'attributaire pour la période scolaire de septembre 2016/2017 jusqu'au 31 août 2017. Il est conclu pour une durée ferme d'une année scolaire.

ARTICLE 2. PIECES CONSTITUTIVES

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

2.1. Pièces particulières

- Acte d'Engagement (A.E.) de chaque marché et ses annexes, dont l'exemplaire original conservé dans les archives de chaque maître de l'ouvrage fait seul foi ;
- Bordereau des prix unitaires (B.P.U) ;
- Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.) et ses annexes éventuelles, dont l'exemplaire original conservé dans les archives de chaque maître d'ouvrage fait seul foi ;
- Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.) et ses annexes éventuelles, dont un exemplaire original conservé dans les archives de chaque maître d'ouvrage fait seul foi ;
- Mémoires technique et environnemental justificatifs.

2.2. Pièces générales

Les documents applicables sont ceux en vigueur à la date de notification du marché.

- Code des marchés publics ;
- Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et services (C.C.A.G.-F.C.S.), issu de l'arrêté du 19 Janvier 2009 ;
- Les règlements, normes ou recommandations existant ou à paraître en matière d'hygiène et de nutrition, et notamment :
 - ☑ L'Instruction Générale Interministérielle du 6 mars 1968 relative à l'hygiène alimentaire dans les établissements publics, universitaires et scolaires remise à jour (brochures n° 1411 et n° 1488 de la Direction des Journaux Officiels) ;
 - ☑ l'Arrêté Interministériel modifié du 1er février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables (J.O. du 24 mars 1974 et du 18 juillet 1975) ;
 - ☑ l'Arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements préparant des plats cuisinés à l'avance (J.O. du 16 juillet 1974) ;
 - ☑ l'Arrêté Interministériel du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et d'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale (J.O. du 31 mars 1977) ;
 - ☑ l'Arrêté du 26 septembre 1980 réglementant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration où sont préparés, servis ou distribués des aliments comportant des denrées animales ou d'origine animale ;
 - ☑ la brochure n° 14-87 relative à la protection contre les toxi-infections alimentaires collectives ;
 - ☑ le cahier du GEM-RCN (Groupes d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) relatif aux clauses particulières applicables à la fourniture et à la distribution des repas préparés dans un établissement en vue de leur consommation sur place et sans délai ;
 - ☑ la note de service n° 82-598 du 21 décembre 1982 du Ministère de l'Education Nationale ;

- ☑ L'arrêté du 28 juin 1994 du ministère de l'agriculture relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité.
- ☑ L'arrêté du 29 septembre 1997 des ministères de l'agriculture, de la défense, de la santé et de l'économie fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social et la note de service DGAL/SDHA n° 98-8126 du 10 août 1998 sur son application ;
- ☑ La circulaire n°2001-118 du 28 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments,
- ☑ Les réglementations en vigueur actuelles ou futures édictées par l'Union Européenne sur la traçabilité des produits alimentaires, les OGM, viandes, fromages, etc...
- ☑ Les recommandations relatives à la nutrition du 4 mai 2007 mises à jour en 2015 élaborées par le Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

L'ensemble des documents généraux ci-dessus bien que non joints sont considérés comme parfaitement connus des parties contractantes.

Les parties contractantes leur reconnaissent expressément le caractère contractuel.

A ces pièces, viendront s'ajouter, après la conclusion du marché, les avenants éventuels.

ARTICLE 3. DELAIS DE LIVRAISON

Les délais de livraison des prestations sont fixés à chaque commande conformément aux stipulations de l'article 5.1 du C.T.T.P. Ils sont appréciés par point de livraison.

Ils partent des date et heure auxquelles le titulaire a eu connaissance des commandes de repas pour un jour déterminé et pour chaque restaurant scolaire, dans la limite des horaires maximum de commande stipulés à l'article 5.2 C.C.T.P., ou ceux acceptés par les collectivités si une variante proposée par le candidat était retenue.

Ils expirent au plus tard aux date et heure auxquelles le titulaire a livré complètement les repas du même jour audit restaurant scolaire, dans la limite des horaires maximum de livraison stipulés au CCTP ou ceux acceptés par les collectivités si une variante proposée par le candidat était retenue.

ARTICLE 4. PRIX ET MODE D'EVALUATION DES PRESTATIONS – VARIATIONS DANS LES PRIX – REGLEMENT DES COMPTES

4.1. Contenu des prix

Le marché sera réglé par application des prix unitaires des repas par type de convive aux quantités réellement livrés.

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales et autres frappant obligatoirement la prestation, ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, l'assurance, au stockage et au transport jusqu'au lieu de livraison le cas échéant.

4.2. Forme de prix

Les prix du présent marché sont fermes pendant toute la durée d'exécution du marché pour la première année, en cas de révision le pourcentage d'augmentation annuel définitif doit être indiqué.

4.3. Application de la taxe à la valeur ajoutée

Les montants des acomptes et du solde sont calculés en appliquant les taux de T.V.A. en vigueur à la date du fait générateur de la T.V.A.

4.4. Modalités de facturation

Les prestations seront facturées par mois en fonction du nombre de repas réellement livrés, sur la base d'un bordereau de livraison relevant l'état mensuel des commandes de repas de chaque usager. Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique dans les conditions prévues à l'article 11 du C.C.A.G.-F.C.S.

La remise de la demande de paiement intervient au début de chaque mois pour les prestations effectuées le mois précédent. Elle récapitule les prestations du mois écoulé.

La facture sera transmise à chacune des collectivités : Chambaron sur Morge pour les écoles Marius Pourtier et Saint Exupéry, le Cheix sur Morge au plus tard le 8 (huit) du mois suivant les prestations.

L'exemplaire de la facture devra comporter, outre les mentions légales, les indications suivantes : Nom et adresse du créancier, numéro de compte bancaire ou postal, numéro de marché, détail des prestations effectuées et leurs dates. Par ailleurs, une annexe présentant l'état récapitulatif des prestations livrées par jour sera jointe à la facture pour permettre un pointage rapide.

4.5. Délais de paiement et intérêts moratoires

Le délai global de paiement est de 30 jours à partir de la date de réception des situations.

Tout dépassement de délai fait courir de plein droit des intérêts moratoires au profit du bénéficiaire du règlement, calculés selon les dispositions du décret n°2013-269 du 29 mars 2013

Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt de la principale facilité de refinancement appliqué 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 5. SANCTIONS COERCITIVES

5.1. Continuité du service de la restauration

Le titulaire s'engage, pendant la période du marché, à assurer régulièrement la continuité du service de restauration sauf dans les cas suivants :

- Destruction totale ou partielle des biens immobiliers appartenant à la collectivité et nécessaires à la bonne marche du service de la restauration,
- Obligation de suspendre l'exécution du service pour des raisons d'ordre public, d'hygiène et de sécurité, non imputables au titulaire.

5.2. Défaillance du titulaire

En cas d'interruption de confection et de distribution de repas imputable au prestataire, de non-conformité des repas aux règles d'hygiène, de défaut d'entretien de ses locaux et matériels, de non-respect des obligations liées à la livraison le cas échéant, et d'une manière plus générale de manquement par le prestataire à l'une ou l'autre de ses obligations résultant des présents marchés, et sauf cas de force majeure, le Maître d'Ouvrage met le prestataire en demeure, par lettre recommandée avec accusé de réception adressée à son domicile élu, d'avoir à se mettre en conformité avec les exigences du marché qui le concerne.

Toute mise en demeure non suivie d'effet dans un délai de quinze jours ou de deux jours en cas de risque pour les personnes, donnera lieu à l'application de pénalités fixées à cent cinquante euros hors taxes par jour calendaire.

En cas d'interruption partielle ou totale du service qui ne serait pas due à un cas de force majeure, à la destruction des ouvrages de production ou de distribution ou à une impossibilité imputable à la collectivité, le Maître d'Ouvrage sera fondé à prononcer la mise en régie aux frais et risques du prestataire et par des moyens qu'il juge bons afin d'assurer l'exécution des fournitures et des prestations du marché qui le concerne.

Cette mise en régie devra être précédée d'une mise en demeure adressée comme indiquée ci-dessus au prestataire et restée sans effet pendant 15 jours.

En cas de carence grave du prestataire, de menace à l'hygiène ou de risque pour les personnes, le Maire peut prendre d'urgence toute décision adaptée à la situation, y compris la fermeture temporaire du service de restauration. Les conséquences d'une telle décision sont, sauf les cas visés au 3^{ème} alinéa du présent article, à la charge du prestataire.

ARTICLE 6. CLAUSES DE FINANCEMENT ET DE SURETE

6.1. Retenue de garantie : Sans objet.

6.2. Avance forfaitaire : Aucune avance forfaitaire n'est versée au titulaire.

6.3. Avance facultative : Sans objet.

ARTICLE 7. RESILIATION DES MARCHES

Chaque marché pourra être résilié par le Maître d'Ouvrage pour les motifs et aux conditions précisées par les articles 29 à 36 du Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et services pour le marché qui le concerne.

La résiliation aux torts du titulaire pourra notamment intervenir dans les cas de manquement par le titulaire à ses obligations, après mise en demeure restée sans effet dans les conditions précisées à l'article 5.2. du présent CCAP.

ARTICLE 8. DISPOSITIONS SPECIALES A LA FIN DES MARCHES

La conception des repas se faisant dans les locaux du prestataire, il n'y a pas de disposition particulière quant à la restitution des locaux de chaque collectivité à la fin du marché.

Néanmoins le matériel mis à disposition par le prestataire (3.2 du CCTP) auprès de la collectivité sera restitué à la fin du marché.

Il sera tenu compte de l'usage normal qui aura été fait de ce matériel.

En cas de contestation, un expert sera nommé d'un commun accord.

L'affaire sera soumise au juge du tribunal administratif du lieu d'exécution du marché concerné, sur l'initiative de la partie la plus diligente.

ARTICLE 9. RESPONSABILITE - ASSURANCE

Le prestataire est responsable de la bonne exécution de l'ensemble des missions qui lui sont confiées, notamment en ce qui concerne la continuité du service public et ne pourra faire état des faits de grève, congés ou maladie de son personnel ou de tout autre motif pour se soustraire à ses obligations.

Le prestataire fait son affaire personnelle de tous les risques et litiges pouvant survenir du fait de ses fournitures et prestations. La responsabilité de chaque collectivité ne peut être recherchée à l'occasion d'un litige provenant de la gestion du prestataire.

Dans le cadre de ses activités le prestataire est seul responsable vis à vis des tiers de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature que ce soit. Il lui appartient de souscrire, auprès d'un ou plusieurs compagnies d'assurances, les garanties d'assurances qui couvrent ces différents risques et qui correspondent aux risques normaux de ce type d'exploitation. La garantie doit notamment s'étendre aux dommages pouvant résulter de ses équipements et installations et des personnels du service, hors personnel de surveillance.

Le prestataire doit souscrire un contrat d'assurance de manière à couvrir la responsabilité qu'il peut encourir en cas d'intoxication alimentaire ou d'empoisonnement pouvant survenir du fait de ses fournitures et prestations.

Le montant des garanties souscrites pour couvrir les risques d'intoxication alimentaire et d'empoisonnement ne peut être inférieur aux limites usuellement offertes sur le marché français de l'assurance.

Chaque collectivité déclare être assurée ou être son propre assureur pour tous les dommages causés aux biens et matériels dont elle a la propriété ou qui sont mis à sa disposition, pour l'incendie, le dégât des eaux, la tempête, la foudre ou autres dégâts, qu'il s'agisse des locaux, matériels et mobiliers mis à la disposition du prestataire ou de ceux dont elle conserve la responsabilité mais qui peuvent être utilisés partiellement par le prestataire dans le cadre de l'exécution de sa mission de service public. Elle renonce, ainsi que son assureur éventuel, à tout recours contre le prestataire et son assureur au titre des risques locatifs encourus par ce même prestataire à l'occasion de l'occupation et de l'utilisation des locaux et du matériel. A titre de réciprocité, le prestataire et son assureur renoncent à tout recours contre chaque collectivité ou son assureur éventuel, au titre des responsabilités encourues par ladite collectivité à l'égard du prestataire du fait des locaux, matériels et mobiliers mis à sa disposition.

Cette clause de renonciation à recours réciproque ne sera pas applicable en cas de malveillance ; elle ne saurait exonérer le prestataire d'avoir à procéder aux réparations et renouvellements pour utilisation anormale.

Les contrats d'assurances tant du prestataire que de chaque collectivité devront reproduire cette clause de renonciation à recours.

Le prestataire fournira en début de chaque période annuelle, une attestation d'assurances précisant les risques garantis ainsi que les montants des garanties et la justification du paiement régulier des primes d'assurances.

ARTICLE 10. DEROGATIONS AUX DOCUMENTS GENERAUX

Article du CCAG-FCS auxquels il est dérogé : Article 14

Article du CCAP par lesquels sont introduites ces dérogations : Article 5.2

Mention(s) manuscrite(s) «lu et approuvé»

(Nom, cachet, date & signature)

Fait à....., le.....