

MARCHÉ de PRESTATIONS de SERVICES DIVERS à BONS de COMMANDE

MAIRIE de SAINT-AIGNAN-SUR-ROË
8, Boulevard Charles de Gaulle

53390 SAINT-AIGNAN-SUR-ROË



CAHIER des CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIÈRES (C.C.A.P)

Objet de la consultation :

**Fourniture de repas en liaison froide aux communes et établissements
membres du groupement**

Date et heure limites de remise des offres : le 19 juin 2019 à 12h00

SOMMAIRE

- Article 1^{er} - Définition des prestations
- Article 2 - Décomposition des prestations
- Article 3 - Conditions d'exécution - Règlementation
- Article 4 - Documents contractuels
- Article 5 - Type de prix
- Article 6 - Modalités de variation du prix
- Article 7 - Mois d'établissement des prix du marché
- Article 8 - Contenu des prix
- Article 9 - Forme du marché - Attribution des commandes
- Article 10 - Mentions des bons de commande
- Article 11 - Durée du marché
- Article 12 - Opérations de vérification
- Article 13 - Décisions après vérification
- Article 14 - Modalités de paiement
- Article 15 - Paiement des cotraitants
- Article 16 - Paiement des sous-traitants
- Article 17 - Monnaie de compte du marché
- Article 18 - Délai de paiement
- Article 19 - Protection de la main d'oeuvre et conditions de travail
- Article 20 - Garantie technique
- Article 21 - Assurances de responsabilité civile professionnelle
- Article 22 - Pénalités de retard
- Article 23 - Règles générales d'application des pénalités
- Article 24 - Procédure de sauvegarde, redressement et liquidation judiciaire
- Article 25 - Résiliation
- Article 26 - Attribution de compétence
- Article 27 - Dérogations

Article 1 - Définition des prestations

Les stipulations du présent document concernent les prestations désignées ci-dessous :

- Fourniture de repas en liaison froide aux établissements scolaires

Article 2 - Décomposition des prestations

Il s'agit de la fabrication et de la livraison de repas en liaison froide pour les Communes d'ARMAILLÉ, de BOURG-L'ÉVÊQUE, de CARBAY, de JUIGNÉ-DES-MOUTIERS, de SAINT-AIGNAN-SUR-ROË et le C.I.A.S du Pays de CRAON.

Article 3 : Conditions d'exécution - Réglementation

Le cahier des clauses administratives générales applicable aux marchés publics de fournitures courantes et de services (CCAG-FCS).

En cas de contradiction ou de différences entre les pièces constitutives du présent marché public, ces documents prévalent dans l'ordre dans lequel ils sont énumérés ci-dessus.

Les documents applicables sont ceux en vigueur au premier jour du mois d'établissement des prix. Toutes les procédures de fabrication et de transports des repas seront strictement conformes aux réglementations (communautaires et nationales) en vigueur et toute évolution réglementaire sera mise en application sans délai. Les textes principaux et documents de référence applicables en restauration collective sont les suivants :

- Réglementation communautaire :

- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, dont les dispositions des articles 14 à 20 s'appliquent à compter du 1^{er} janvier 2005 (obligation de retrait ou rappel de denrées dangereuses, obligation de notification aux autorités compétentes, obligation de traçabilité) (JOCE du 1^{er} février 2002).

- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JOCE du 25 juin 2004) qui abroge la directive 93/43/CEE du Conseil du 14 juin 1993, relative à l'hygiène des denrées alimentaires et dont les dispositions s'appliquent à compter du 1^{er} janvier 2006.

- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JOCE du 25 juin 2004).

• Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission Européenne du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (JOUE 388 du 22 décembre 2005).

- Réglementation nationale et autres textes nationaux :

- Concernant l'hygiène alimentaire :

• Décret n°91-409 du 26 avril 1991 modifié, fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 262 du Code Rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles

• Arrêté du 9 mai 1995 modifié, réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur

• Arrêté du 28 mai 1997 modifié, relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine

• Arrêté du 6 juillet 1998, relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires

• Norme NF V01-006 "Hygiène des aliments-Système HACCP : principes, notions de base, commentaires".

- Concernant la restauration proprement dite :

• Circulaire n°2003-135 du 8 septembre 2003 publiée au BO N)34 de l'éducation nationale "Accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période"

• Arrêté du 8 octobre 2013 (JORF du 18 octobre 2013) portant dispositions réglementaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine végétale et de denrées alimentaires en contenant

• Guide des bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective à caractère social

• Norme PR NF X50-220 "Norme de service-Service de la restauration scolaire"

- Concernant l'agrément vétérinaire sanitaire et sa dispense :

• Arrêté du 28 juin 1994 du ministère de l'agriculture relatif à l'identification et à l'agrément sanitaires des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité (JORF du 31 juillet 1994)

- Arrêté du 8 septembre 1994 du ministère de l'agriculture fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire (JORF du 20 septembre 1994) modifié par l'arrêté du 29 février 1996 (JORF du 23 mars 1996) et l'ordonnance du 18 septembre 2000, art 11 (JORF du 21 septembre 2000)

- Arrêté du 8 février 1996 du ministère de l'agriculture fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché du lait traité thermiquement ou des produits laitiers peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire (JORF du 13 février 1996), modifié par l'ordonnance n°2000-914 du 18 septembre 2000, art 11 (JORF du 21 septembre 2000).

- Concernant le transport des denrées :

- Arrêté du 20 juillet 1998 des ministères de l'agriculture, de l'économie et des transports fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (JORF du 6 août 1998) et la note de service DGAL/SDHA/N°99-8085 du 8 juin 1999 sur son application

- Concernant les toxi-infections alimentaires collectives :

- Décret n°99-363 du 6 mai 1999 fixant la liste des maladies faisant l'objet d'une transmission obligatoire de données individuelles à l'autorité sanitaire et modifiant le code de la santé publique (JORF du 13 mai 1999)

- Circulaire des ministères de la santé, de l'agriculture et de l'économie sur la déclaration, l'investigation et la conduite à tenir en cas de toxi-infections alimentaires collectives du 19 avril 1988 (éditée au JORF sous le n°1487)

- Concernant la nutrition :

- Décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

- Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

- La recommandation relative à la nutrition du Groupement d'étude des marchés Restauration collective et nutrition dans sa version en vigueur depuis juillet 2011

- Les objectifs du Grenelle de l'Environnement concernant l'introduction de 20% de produits issus de l'agriculture biologique ou produits locaux dans la restauration collective

En cas d'évolution de la législation, le prestataire devra tenir compte des nouvelles normes établies. En tout état de cause, l'entreprise titulaire s'engage à appliquer tous les textes réglementaires en vigueur, tant au niveau de ses prestations de services, qu'au titre de ses obligations professionnelles (législations diverses, conventions collectives,...). Tout manquement constaté auxdites règles pouvant entraîner la résiliation, sans indemnités, du présent marché public.

Article 4 : Documents contractuels

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

- Acte d'Engagement et ses éventuelles annexes
- Le Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P) et ses annexes
- Le Cahier des Clauses Administratives Générales - Fournitures courantes et services
- Le bordereau des prix unitaires (B.P.U)
- Le Règlement de Consultation

Article 5 : Type de prix

Les prestations sont traitées à prix unitaires.

Les prix unitaires du bordereau de prix sont appliqués aux quantités réellement exécutées.

Article 6 : Modalités de variation du prix

Les prix sont révisibles suivant les modalités fixées ci-après.

Les prix unitaires du bordereau de prix sont appliqués aux quantités réellement exécutées après ajustement par référence à 11.1.2.2 - Repas pris dans un restaurant d'entreprise ou une administration publié au Bulletin mensuel des statistiques édité par l'INSEE.

Les prix sont réputés établis aux conditions économiques du mois de juin 2019. Ce mois est appelé mois zéro (MO). Les prix sont fermes pour la première année du marché.

Périodicité de la révision

Le prix perçu par le titulaire sera révisé au 1er septembre de chaque année d'exécution du marché selon la formule suivante :

$$PF1 = PF0 (0.125 + 0.875 S1/S0)$$

Étant entendu que :

PF1 = partie fixe du prix applicable au jour de la révision

PF0 = partie fixe du prix applicable au 1^{er} septembre 2018

S1 = valeur de l'indice national "repas pris dans les cantines des administrations et assimilés" publié par l'INSEE dans le bulletin mensuel des statistiques, connu au jour de la révision
S0 = valeur de cet indice connu au 1^{er} septembre 2019

Article 7 : Mois d'établissement des prix du marché

Les prix sont réputés établis aux conditions économiques du mois de juin 2019.
Ce mois est appelé mois zéro (M0).

Article 8 : Contenu des prix

Les prix sont réputés complets.
Ils comprennent notamment toutes les charges fiscales, parafiscales, ou autres frappant obligatoirement la prestation.

Article 9 : Forme du marché - Attribution des commandes

Marché à bons de commande, passé par un pouvoir adjudicateur sans minimum ni maximum et sans remise en compétition lors de l'attribution des bons de commande, en application de l'article 77 du code des marchés publics.

Article 10 : Mentions des bons de commande

Les commandes sont faites au fur et à mesure des besoins par l'émission de bons de commande.

Les bons de commande indiquent :

- la référence au marché
- la désignation des prestations à réaliser
- le montant de la commande
- les délais d'exécution

Les bons de commande sont signés par l'acheteur et émis par ce dernier à hauteur de ses besoins et procédera au règlement des demandes correspondantes. Les bons de commande peuvent être notifiés jusqu'au dernier jour de validité du marché. La durée d'exécution maximale du (des) bon(s) de commande émis dans le cadre du marché est fixée à 30 jours.

Lorsque le titulaire estime que les prescriptions d'un bon de commande qui lui est notifié appellent des observations de sa part, il doit les notifier au signataire du bon de commande, dans un délai de quinze jours à compter de la date de réception de celui-ci, sous peine de forclusion. Le titulaire se conforme aux bons de commande qui lui sont notifiés, que ceux-ci aient ou non fait l'objet d'observations de sa part.

En cas de cotraitance, les bons de commande sont adressés à l'acheteur, qui a seul compétence pour formuler des observations au pouvoir adjudicateur.

Article 11 : Durée du marché

Le marché commence à la date de l'accusé de réception de sa notification pour une durée initiale de 12 mois.

Il est renouvelable 3 fois par reconduction expresse pour une période de 12 mois.

Le pouvoir adjudicateur prend par écrit la décision de reconduire ou non le marché.

La durée maximale du marché est de 48 mois.

En cas de reconduction, le titulaire du marché est tenu d'accepter la décision qui lui est notifiée.

La décision prise par le pouvoir adjudicateur est notifiée au titulaire, au plus tard 60 jours avant la date d'expiration de la période en cours.

Lorsque ce terme est atteint sans que le pouvoir adjudicateur ait signifié au titulaire sa décision, celui-ci peut solliciter la reconduction du marché. En cas de silence gardé par le pouvoir adjudicateur à l'expiration du marché, ce dernier n'est pas reconduit.

Délais d'exécution des bons de commande :

Pour l'acheteur, la personne responsable du marché notifie chaque début de semaine au titulaire le nombre de repas prévisionnel à servir et devra confirmer 24 heures à l'avance (J-1) à 12h00 dernier délai. Cette notification vaudra bon de commande. Les demandes de réajustement communiquées quotidiennement feront l'objet d'un récapitulatif hebdomadaire annexé au bon de commande.

Dans les conditions fixées par C.C.T.P, les livraisons en liaison froide devront avoir lieu, sous peine d'encourir les pénalités prévues par l'article 13 du présent C.C.C.AP, au plus tard à 9h00 le jour de consommation des repas.

Article 12 : Opérations de vérification

Les vérifications quantitatives et qualitatives sont effectuées lors de la livraison ou de l'exécution des prestations dans les conditions prévues à l'article 23.1 du CCAG-FCS.

Article 13 : Décisions après vérification

À la suite des vérifications, les décisions d'admission, de réfaction, d'ajournement ou de rejet sont prises dans les conditions prévues à l'article 25 du CCAG-FCS.

Article 14 : Modalités de paiement

Les prestations sont réglées par des paiements partiels définitifs et un solde.

La demande de paiement mentionne le constat contradictoire sur la base duquel le montant à payer est établi.

La demande de paiement est établie selon les modalités suivantes :

- Le titulaire remet en début de chaque mois, pour les prestations effectuées le mois précédent, un décompte mensuel à la personne responsable du marché
- Ce décompte précise les sommes auxquelles le titulaire prétend avoir droit du fait de l'exécution du marché et fournit tous les éléments de détermination de ces sommes, par site, par jour, par catégorie de consommateurs
- La personne responsable du marché accepte ou rectifie le décompte et le complète le cas échéant, en faisant apparaître les pénalités prononcées à l'encontre du titulaire.

Elle mentionne aussi le détail des prix unitaires.

Article 15 : Paiement des cotraitants

En cas de groupement conjoint, chaque membre du groupement perçoit directement les sommes se rapportant à l'exécution de ses propres prestations.

En cas de groupement solidaire, le paiement est effectué sur un compte unique, géré par le mandataire du groupement. Si le marché prévoit une répartition le paiement est effectué sur un compte unique, géré par le mandataire du groupement. Si le marché prévoit une répartition le paiement est effectué sur le compte propre à chaque membre du groupement, par dérogation à l'article 12.1.2 du CCAG-FCS.

Article 16 : Paiement des sous-traitants

Les prestations exécutées par les sous-traitants, dont les conditions de paiement ont été agréées par le pouvoir adjudicateur, sont payées dans les conditions financières prévues par le C.C.A.P ou par un acte spécial.

Article 17 : Monnaie de compte de marché

La monnaie du compte de marché est l'EURO pour toutes les parties prenantes (sous-traitants compris).

Les attestations de paiement direct sont dans la même unité que celle retenue pour le titulaire.

Article 18 : Délai de paiement

Le paiement des sommes dues est effectué dans un délai global maximum de 30 jours.
Les conditions de mise en oeuvre du délai maximum de paiement sont celles énoncées par la loi n°2013-100 du 28 janvier 2013 et le décret n°2013-269 du 29 mars 2013.

Le taux des intérêts moratoires prévu à l'article 8 du décret précité 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, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage.

En vertu de l'article 40 de la loi du 28 janvier 2013, le retard de paiement donne lieu, de plein droit et sans autre formalité, au versement d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros conformément à l'article 9 du décret du 29 mars 2013.

Article 19 : Protection de la main d'oeuvre et conditions de travail

Conformément aux dispositions prévues à l'article 6 du CCAG-FCS, les travailleurs employés à l'exécution du contrat doivent recevoir un salaire et bénéficier de conditions de travail au moins aussi favorables que les salaires et conditions de travail établis par voie de convention collective, de sentence arbitrale ou de législation nationale pour un travail de même nature exécuté dans la même région.

Article 20 : Garantie technique

Les dispositions de l'article 28 du CCAG-FCS s'appliquent.

Article 21 : Assurances de responsabilité civile professionnelle

Par dérogation à l'article 9 du CCAG-FCS :

Le titulaire doit pouvoir justifier, avant le commencement d'exécution du présent marché, d'une assurance professionnelle contractée auprès d'une compagnie agréée, garantissant sa responsabilité pour tout préjudice, de quelque nature qu'il soit, survenant à l'occasion de la confection et de la livraison des repas.

Le titulaire est assuré, de manière à couvrir la responsabilité qu'il peut encourir, notamment en cas d'intoxication alimentaire et d'empoisonnement dû au fonctionnement défectueux des véhicules de transport frigorifique, ou de perte de denrées alimentaires.

Il doit également justifier d'une assurance de responsabilité civile pour les préjudices directs causés au personnel et/ou aux biens de l'acheteur, ainsi qu'aux tiers, du fait d'accidents causés par :

- son personnel salarié en activité de travail
- ses matériels

Article 22 : Pénalités de retard

Les pénalités journalières de retard sont prévues à l'article 14.1 du CCAG-FCS.

Article 23 : Règles générales d'application des pénalités

Le titulaire est exonéré des pénalités de retard dont le montant total ne dépasse pas 300 euros HT pour l'ensemble du marché. Le terme "d'exonération" s'entend strictement. La totalité des pénalités est due si le seuil est dépassé.

Article 24 : Procédure de sauvegarde, redressement et liquidation judiciaire

Par dérogation à l'article 30.2 du CCAG-FCS, en cas de redressement judiciaire ou de procédure de sauvegarde du prestataire, le marché est résilié si après mise en demeure de l'administrateur judiciaire dans les conditions prévues à l'article L.622-13 du Code de Commerce, ce dernier indique ne pas reprendre les obligations du prestataire.

En cas de liquidation judiciaire du prestataire, le marché est résilié si après mise en demeure du liquidateur dans les conditions prévues à l'article L.641-11-1 du Code de Commerce, ce dernier indique ne pas reprendre les obligations du prestataire.

La résiliation, si elle est prononcée, prend effet à la date de l'évènement. Elle n'ouvre droit, pour le prestataire, à aucune indemnité.

Article 25 : Résiliation

Il sera fait application des articles 29 à 36 du CCAG-FCS.

Le pouvoir adjudicateur dispose du droit de résilier pour faute le marché aux torts ou aux frais et risques du titulaire du marché, si des manquements graves et répétés à ses obligations contractuelles étaient constatées.

Ces manquements devront alors avoir été constatés et notifiés par écrit au titulaire du marché pour recueillir ses observations.

Article 26 : Attribution de compétence

Le Tribunal Administratif de NANTES (Loire-Atlantique) est compétent pour tout litige concernant la passation ou l'exécution de ce marché.

Article 27 : Dérogations

L'article 11 - Durée du marché - Délais d'exécution déroge à l'article 13 du CCAG-FCS

L'article 15 - Paiement des cotraitants déroge à l'article 12.1.2 du CCAG-FCS

L'article 14 - Modalités de paiement déroge à l'article 11.6.1 du CCAG-FCS

L'article 22 - Assurances de responsabilité civile professionnelle déroge à l'article 9 du CCAG-FCS

L'article 25 - Procédure de sauvegarde, redressement et liquidation judiciaire déroge à l'article 30.2 du CCAG-FCS.