

Mairie de Saint-Mard



*11, rue de la Mairie
77230 SAINT-MARD
Tél. 01.60.03.11.12
Fax 01.64.02.75.98
Mail : mairie@saintmard77.fr*

Marché Public de Fournitures et de Services
Passé en Procédure Adaptée selon les articles L2123-1-2° et R 2123- 1 – 3°
Du Code de la Commande Publique
(ordonnance n°2018-1074 du 26 novembre 2018)

**Fourniture et Livraison de Repas En Liaison Froide
pour les Restaurants Scolaires, Municipaux et Centres de Loisirs
CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES**

(C.C.A.P.)

C.C.A.P.

Sommaire

Table des Matières		Page
Article 1	- Objet et durée du marché	3
Article 2	- Pièces constitutives du marché	3
Article 3	- Elaboration des menus	3
Article 4	- Spécifications qualitatives	4
Article 5	- Passation d'exécution des commandes	5
Article 6	- Opérations de vérification	6
Article 7	- Garanties techniques	6
Article 8	- Dispositions financières	7
Article 9	- Facturation	7
Article 10	- Pénalités	8
Article 11	- Résiliation du marché	8
Article 12	- Dérogation aux documents généraux	8

Article 1 : Objet et durée du marché :

L'objet du présent cahier des clauses administratives particulières est de fixer les conditions dans lesquelles le titulaire s'engage à assurer dans sa cuisine centrale et à livrer un repas satisfaisant sur les plans de la valeur nutritionnelle, de la gastronomie et de l'hygiène :

Le présent marché prend effet au 14/10/2020 pour une période initiale de DEUX ans.

Il pourra être reconduit deux fois par période annuelle, à compter de la date anniversaire, sans que sa durée totale ne puisse excéder QUATRE années.

En cas de faute grave ou de non respect des clauses de contrat, la réalisation pourra être immédiate.

Ce marché se composant comme suit :

- aux enfants de l'école publique de la ville de Saint-Mard, 5 jours par semaine, pendant la période scolaire.
- aux enfants du Centre de Loisirs : le mercredi et durant les vacances scolaires (5 jours par semaine site 1)
- aux adultes pour le portage à domicile et pour le restaurant municipal

Le marché ne sera valablement passé qu'avec un candidat remplissant les conditions légales prévues par le décret n°2016-360 du 25 mars 2016. Le présent marché est passé par la ville de Saint-Mard.

Les commandes seront passées pour un nombre de repas à livrer, avec 24 heures d'avance avant 9h30.

Article 2 : Pièces constitutives du marché :

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

➤ Pièces particulières

- l'acte d'engagement fourni par le candidat et son annexe dont l'exemplaire conservé dans les archives de l'administration fait seul foi,
- le présent cahier des clauses administratives particulières (C.C.A.P.)
- le cahier des clauses techniques particulières (C.C.T.P.)
- le détail quantitatif et estimatif (D.Q.E.)
- Le bordereau des prix unitaires (B.P.U.)
- le cahier des clauses administratives générales (C.C.A.G./F.C.S.) applicable aux marchés publics de fournitures courantes et de services (décret n° 77699 du 27 mai 1977, brochure J.O. n° 2014).

➤ Pièces Générales

En application de l'article 9 du C.C.A.G./F.C.S. est soumis aux spécifications du groupement permanent d'études des Marchés. Denrées alimentaires (G.P.E.M./D.A.) (brochure n°5541-1-2 et 3 éditées par l'imprimerie des journaux officiels et les décisions publiées ultérieurement). Le décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 du Ministère de l'Agriculture, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Article 3 : Elaboration des menus :

Le titulaire s'engage à établir des menus pour 2 mois et au minimum pour 1 mois. Les menus auront préalablement reçu l'approbation des services municipaux concernés.

Les menus comprenant 2 choix par composant et par jour (prévoir en plus un plat sans porc et un plat végétarien) et du poisson au minimum une fois par semaine.

Des plats de substitution devront être proposés en cas d'allergie à certains aliments, en cas de régime particuliers ou en cas d'interdiction de consommation liés à des convictions religieuses. Aucun surcroît ne sera exigible pour ce type de repas.

- 2 entrées
- 2 plats du jour
- 2 légumes du jour, dont un féculent et un légume vert
- 2 laitages dont un yaourt
- 2 desserts dont un fruit (pâtisserie fraîche ou glace une fois par semaine)

Les usagers devront bénéficier de la composition suivante :

- Pour les Ecoles Primaire et Maternelle et le Centre de Loisirs :
 - 1 entrée
 - 1 plat (viande/poisson et légumes vert en alternance)
 - 1 fromage ou laitage
 - 1 dessert
- pour les adultes
 - 2 entrées
 - 1 plat (viande/poisson et légumes vert en alternance)
 - 1 fromage ou laitage
 - 1 dessert

Toutefois, le contractant pourra, en cours de réalisation, procéder à des modifications qui seront communiquées sans délais à la personne publique, à condition que celle-ci :

- soient justifiées par les nécessités de réapprovisionnement
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle, ne nuise pas à la qualité hygiénique et gastronomique de repas.

Chaque trimestre le contractant devra proposer un repas à thème, inclus dans le menu mensuel sans modification de prix.

Il est possible également d'élaborer des repas pique-nique, dans ce cas le titulaire sera avisé 48 heures à 72 heures avant.

Le titulaire doit ajuster la quantité selon que le repas soit attribué à un enfant ou à un adulte (prévoir une quantité plus importante pour les repas d'adulte).

4) Spécifications qualitatives :

a) référence :

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions réglementaires concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à chacune d'elles.

La traçabilité des produits devra être assurée par le fournisseur (en cas de demande), le fournisseur doit communiquer l'origine des produits aux services municipaux (normes, HACCP, traçabilité, agréments, ...).

L'origine de toute viande entrant dans la composition des repas devra être systématiquement fournie.

En ce qui concerne les plats comportant de la viande, il conviendra systématiquement d'indiquer aux services municipaux de quelle race elle est issue.

b) spécifications organoleptiques et gastronomiques :

Préparation des aliments : les présentations culinaires devront être simples, soignées et variées, elles devront tendre à approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale.

Les assaisonnements devront être simples. Sont à proscrire : les sauces lourdes et condiments trop épicés.

Présentation des plats : la présentation des plats pourra être simple, mais ne devra pas être négligée.

Les plats devront être appétissants. L'adjonction dans le nombre de plats d'une décoration très simple. Par exemple, d'une persillade, d'un lit de salade ou autre pour certain hors d'œuvre ou certaines viandes, de produits naturels colorés (verdure, tomate, jaune d'œuf...) donneront un effet appétissant.

Pour le plat principal les légumes devront être séparés de la viande.

Les quantités de légumes/féculents, viande/poisson et sauce devront être équivalente pour chaque barquette.

c) emballages :

Les plats seront conditionnés selon les règles de la législation en vigueur en barquettes jetables thermo scellées :

Barquettes multi-portions (repas Centre de Loisirs et Ecoles) + barquettes individuelles pour les adultes,

Les denrées devant faire l'objet d'une remise en température devront être conditionnées dans des barquettes étanches et résistantes aux hautes températures (au moins 200°)

Aucun élément du repas ne devra voyager sans emballage.

Chaque barquette sera identifiée par une étiquette mentionnant :

- le nom du plat,
- la date de fabrication,
- la date de limite de consommation,
- les conditions de conservation,
- label délivré par les services vétérinaires,

Chaque livraison sera accompagnée d'un bon de fabrication mentionnant :

- le nombre de repas fournis,
- la reproduction de la marque de salubrité,

Article 5 : passation et exécution des commandes

1) passation des commandes : les menus déterminés à l'avance (pour 2 mois) et au minimum 1 mois.

Les repas peuvent être commandés la veille avant 9h30 par les services municipaux habilités pour chaque jour de cantine scolaire et durant les vacances scolaires (mercredis et vacances scolaires) et ce par téléphone.

Aucune commande minimum ni maximum n'est exigible de la part des fournisseurs.

Les commandes seront réduites durant les congés scolaires et peuvent être nulles.

A titre indicatif, le nombre de repas commandés en 2015 est de : 61 588 repas.

1) périodicité des commandes : les livraisons quotidiennes (sauf jours fériés et week-end)

2) conditions de livraison des commandes :

Sur site : Réfectoire Municipal, 4 rue Curie à Saint-Mard,
Les horaires entre 7 h 00 et 9 h 00 maximum,

En cas de non-conformité, le ou les produits manquants devront être fournis le jour avant le repas de midi. Le déchargement des marchandises s'entend jusqu'au lieu de stockage indiqué par le responsable de l'établissement ou de son représentant afin de ne pas rompre la chaîne du froid.

Tout abandon de la livraison dans un autre lieu réputera cette livraison non effectuée.

Article 6 : Opérations de vérification

1) vérifications : toutes vérifications qualitatives seront effectuées sur le lieu de la livraison par la personne responsable de l'établissement ou son représentant qui peut se faire assister de toute personne de leur choix ou de faire vérifier les fournitures par toute personne ou tout organisme qualifié aux choix de la personne publique.

La vérification quantitative consiste à vérifier la conformité entre la quantité livrée, la quantité contractuelle, la quantité commandée et la quantité inscrite sur le bon de livraison.

La vérification qualitative a pour objet de contrôler la conformité des fournitures ou des services exécutés avec les spécifications du marché.

Pour exercer ces contrôles, la personne publique pourra, à tout moment faire appel à un service ou à des agents spécialisés de son choix sans en référer préalablement au titulaire.

2) décisions après vérifications : compte tenu de la nature des prestations, par dérogation à l'article 21 du CCAG/FCS, les décisions de réfaction ou de rejet ne sont pas soumises au 1^{er} alinéa de l'article 21.24.2.

- a) si le résultat des vérifications qualitatives et quantitatives est satisfaisant, l'admission est prononcée par le responsable de l'établissement ou son représentant.
- b) Si la quantité livrée n'est pas conforme ou que les produits livrés ne correspondent pas à la commande, le responsable de l'établissement ou son représentant peut mettre le titulaire du marché en demeure :
 - soit de compléter la livraison immédiatement à concurrence de la quantité totale prévue lors de la commande.
 - Soit de livrer immédiatement la prestation conforme au choix du client.
 - Si ces options ne sont pas retenues la facture sera rectifiée selon le service effectivement fait.

Seront refusés lors de la livraison :

- tous les produits souillés ou présentant un défaut d'emballage,
- les denrées avariées ou non-conformes qui n'apparaîtraient qu'au déballage après livraison devront être déduites de la facture.
- Les produits congelés.

Article 7 : Garanties techniques

Le transport doit assurer le maintien en bon état des cartons et emballages.

Les emballages de type alimentaire devront être adaptés à chaque type de produits, conformément aux normes existantes.

Les denrées alimentaires doivent satisfaire aux dispositions légales.

Les conditions de marquage et d'étiquetage (date de fabrication, date de limite de consommation) seront exigées.

Article 8 : Dispositions Financières

8-1 : Forme des prix

1) le prix forfaitaire unitaire du repas figurant dans l'acte d'engagement et son annexe est imprimé en euros.

Le prix proposé inclut les achats de denrées, les condiments (sel, poivre, huile, vinaigre, épices) ainsi que le pain et toutes les taxes inhérents à ce type de prestation.

8-2 : Révision des prix

Les prix sont fermes pour la première année d'exécution, soit jusqu'au 13 octobre 2021.

Au 1^{er} novembre de chaque année, le prix du Bordereau des Prix Unitaires seront révisés selon la formule de révision ci-après :

$$- P - P_0(0,15+0,85 \ln I_0)$$

Les prix sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois ci-après : septembre 2020 ; ce mois est appelé « mois zéro ».

L'indice de référence I choisi pour la révision des prix faisant l'objet du marché est :

IPC (source INSEE – Identifiant 000641199) – Indice des Prix à la Consommation – Alimentation plus restaurants et cantines)

Où :

P est le prix de règlement applicable pour la nouvelle période

p_0 est le prix de règlement à la signature du marché

I_n est la valeur du dernier indice connu au mois de la révision

I_0 est la valeur de l'indice prise au mois zéro

Arrondis :

Lors de la mise en œuvre de la formule de révision de prix, les calculs sont effectués avec au maximum deux décimales. Pour chacun de ces calculs, les arrondis sont traités de la façon suivante :

- si la troisième décimale est comprise entre 0 et 4 (ces valeurs incluses), la deuxième décimale est inchangée (arrondi par défaut) ;

- si la troisième décimale est comprise entre 5 et 9 (ces valeurs incluses), la deuxième décimale est augmentée d'une unité (arrondi par excès).

Article 9 : Facturation :

Les factures doivent être établies selon les intitulés suivants :

- Mairie de Saint-Mard,
- Restauration scolaire,

Ces mentions sont impératives.

Si elles n'apparaissent pas, aucun mandat ne pourra être effectué.

Outre les mentions légales, les factures reprendront en détail les éléments des bons de commande, le nombre de repas livrés, le nom et adresse de l'établissement livré ainsi que la référence du présent marché. En cas de contestation, la vérification des éléments de facturation se fera sur la base des bons de livraison dûment signés et conservés par le titulaire.

Les prestations donnent lieu de paiement après le service fait. Les paiements seront effectués à termes échus par mandat administratif selon les règles de la comptabilité publique en fonction du nombre de repas commandés. Le délai global de paiement ne pourra excéder 30 jours dispositions prévues à l'article 115 à 121 du décret n° 2015-899 du 23 juillet 2015.

Article 10 : Pénalités :

Par dérogation au C.C.A.G. /F.C.S., article 11, les pénalités suivantes pourront être appliquées sans qu'il soit besoin de mise en demeure et sans application d'exonérations.

Retard de livraison	50 % du montant de la prestation
Livraison non effectuée	100 % de la prestation non effectuée

- pénalités diverses :

Non-respect de la H.A.C.C.P. : 500 € par infraction

Il est formellement spécifié qu'en aucun cas ou pour quelque motif que ce soit, les litiges qui pourraient survenir entre l'administration et le titulaire du marché, ne pourront être invoqués par ce dernier comme cause d'arrêt ou de suspension, même momentanée des prestations à effectuer.

Article 11 : Résiliation du marché

Le marché peut être résilié par l'ordonnateur de la mairie de Saint-Mard, dans les conditions prévues au C.C.A.G./F.C.S. .

Le prestataire s'engage pendant la durée du marché à assurer la continuité du service. En cas de défaillance de sa part (absence de prestation, qualité insuffisante,...) les frais de remplacement seront à sa charge.

Dans tous les cas, l'article 10 « Pénalités » peut s'appliquer.

Article 12 : Dérogations aux documents généraux

L'article 5 du présent cahier des charges déroge à l'article 14 du C.C.A.G. /F.C.S. .

L'article 6 du présent cahier des charges déroge à l'article 21 du C.C.A.G./F.C.S. .

L'article 10 du présent cahier des charges déroge à l'article 11 du C.C.A.G./F.C.S. .

Lu et approuvé
Le titulaire,
Cachet et signature,

Fait à Saint-Mard,
Le
Le Maire,

Daniel DOMETZ