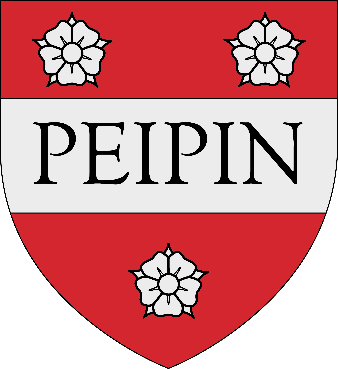
Département des Alpes de Haute Provence



**COMMUNE DE PEIPIN**

**CANTINE SCOLAIRE**

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE**

**REPAS EN LIAISON CHAUDE**

**CAHIER DES CLAUSES**

**ADMINISTRATIVES PARTICULIÈRES**

**C.C.A.P**

**Objet du Marché**

Repas des cantines scolaires.

Fourniture et livraison de repas en liaison chaude au restaurant solaire de l’école de Peipin.

**Remise des offres**

***Date limite de réception : 20 juin 2022 12h***

**SOMMAIRE**

**ARTICLE 1. DISPOSITIONS GÉN**[**É**](#page4)**RALES 4**

1.1. Objet de Marché [4](#page4)

1.2. Forme du marché [4](#page4)

1.3. Décomposition en tranches et en lots [4](#page4)

1.4. Variantes [4](#page4)

1.5. Durée du marché [4](#page4)

**ARTICLE 2. PIÈCES CONSTITUTIVES 4**

2.1. Pièces particulières 4

2.2. Pièces générales [5](#page5)

**ARTICLE 3. DÉLAIS DE LIVRAISON 5**

**ARTICLE 4. PRIX ET MODE D’**[**É**](#page4)[**VALUATION DES PRESTATIONS – VARIATIONS DANS LES**](#page6) **PRIX**

**RÈGLEMENT 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](#page7)

**ARTICLE 5. SANCTIONS COERCITIVES 6**

5.1. Continuité du service de la restauration 6

5.2. Défaillance du titulaire 6

**ARTICLE 6. RÉSILIATION DU MARCHÉ 7**

**ARTICLE 7. DISPOSITIONS SPÉCIALES À LA FIN DU MARCHÉ 7**

**ARTICLE 8. RESPONSABILITÉ - ASSURANCE 7**

**ARTICLE 9. DÉROGATIONS AUX DOCUMENTS GÉNÉRAUX 8**

**ARTICLE 1. DISPOSITIONS GÉNÉRALES**

* 1. **Objet du Marché**

La prestation, objet du présent marché, concerne :

* La préparation, la fourniture et la livraison de repas destinés à être servis aux utilisateurs du restaurant scolaire municipal de l’école de Peipin.

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

* 1. **Forme du marché**

Le marché est un marché à procédure adaptée soumis aux dispositions du nouveau code de la commande publique entré en vigueur le 1er avril 2019 et particulièrement à l’article R2123-1 de la 2e partie, livre 1er, titre II, chapitre III relatif aux conditions de recours à une procédure adaptée.

**1.3. Décomposition en tranches et en lots**

Sans objet.

**1.4. 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 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.

**1.5. Durée du marché**

Le marché débute à compter de sa date de notification à l’attributaire pour la période scolaire du **1er** **septembre 2022 jusqu’au 8 juillet 2023** et renouvelable 1 fois. Il pourra être dénoncé à tout moment par la commune en cas de problème grave concernant la confection, la composition et l’hygiène des repas servis et la livraison. Il pourra être également dénoncé par le prestataire par courrier en recommandé avec avis de réception trois mois avant la date anniversaire du contrat.

**ARTICLE 2. PIÈCES CONSTITUTIVES**

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

**2.1. Pièces particulières**

* Acte d’Engagement (AE) du marché, peut être également envoyé non signé. Il sera signé lors de l’attribution et notification du marché, dont l’exemplaire original conservé dans les archives du maître d’ouvrage et fait seul foi ;
* Bordereau de Prix Unitaires (BPU) dont l’exemplaire original conservé dans les archives du maître d’ouvrage et fait seul foi ;
* Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP) et ses annexes éventuelles, dont l’exemplaire original conservé dans les archives du maître d’ouvrage fait seul foi ;
* Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) et ses annexes éventuelles, dont l’exemplaire original conservé dans les archives du maître d’ouvrage fait seul foi ;
* Mémoire technique et environnemental justificatif.

**2.2. Pièces générales**

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

* Code de la commande publique en vigueur au 1er avril 2019
* 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 ;
* Toutes législations et réglementations existantes ou à paraître en matière d’hygiène et de nutrition et notamment :
* **L’arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.**
* **L’arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.**
* Le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle et l’arrêté du 30/09/2011 relatif à la qualité des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire dit « GEM RCN ».
* **Le décret n°2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l’article L.230-5-1 du code rural et de la pêche maritime.**
* La loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l’équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous dite « EGAlim ».
* La loi n°2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et le renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience » complète les dispositions concernant la restauration collective.

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.

À ces pièces, viendront s’ajouter, après la conclusion du marché, les avenants éventuels.

**ARTICLE 3. DÉLAIS DE LIVRAISON**

Les délais de livraison de la prestation sont fixés à chaque commande conformément aux stipulations de l’article 5.1 du C.T.T.P.

Ils partent des dates et heures auxquelles le titulaire a eu connaissance des commandes de repas pour un jour déterminé, dans la limite des horaires maximum de commande stipulés à l’article 5.2 C.C.T.P., ou ceux acceptés par la collectivité si une variante proposée par le candidat était retenue.

Ils expirent au plus tard aux dates et heures auxquelles le titulaire a livré complètement les repas du même jour, dans la limite des horaires maximum de livraison stipulés au C.C.T.P ou ceux acceptés par la collectivité si une variante proposée par le candidat était retenue.

**ARTICLE 4. PRIX ET MODE D’ÉVALUATION DES PRESTATIONS**

**VARIATIONS DANS LES PRIX – RÈGLEMENT 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 livrées.

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.

**4.2. Forme de prix**

Les prix du présent marché sont fermes pendant toute la durée d’exécution du marché.

**4.3. Application de la taxe à la valeur ajoutée**

Les prix sont hors TVA, il est fait application du taux de T.V.A. en vigueur au jour de l’exécution de la prestation.

**4.4. Modalités de facturation**

Les prestations seront facturées par mois en fonction du nombre de repas réellement livré, 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 la prestation effectuée le mois précédent. Elle récapitule la prestation du mois écoulé.

La facture sera transmise à la collectivité, 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 du présent marché, 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 3ème alinéa du présent article, à la charge du prestataire.

**ARTICLE 6. RÉSILIATION DU MARCHÉ**

Le 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 C.C.A.P.

**ARTICLE 7. DISPOSITIONS SPÉCIALES À LA FIN DU MARCHÉ**

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 la collectivité à la fin du marché.

Néanmoins le matériel mis à disposition par le prestataire 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 8. RESPONSABILITÉ – 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 la 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’une 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.

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 9. DÉROGATIONS AUX DOCUMENTS GÉNÉRAUX**

Article du C.C.A.G – F.C.S auxquels il est dérogé : Article 14

Article du C.C.A.P par lesquels sont introduites ces dérogations : Article 5.2



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

**(Nom, cachet, date & signature)**

Fait à………………………..., le………………………………