



DEPARTEMENT DU VAL D'OISE
COMMUNE DE LE THILLAY

OBJET DU MARCHE : MARCHE DE FOURNITURE ET DE
PREPARATION DES REPAS EN LIAISON CHAUDE.

**CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES
PARTICULIERES**

Procédure adaptée selon l'article du code 28 des marchés publics.
Date de la remise des offres : 26 juillet 2018 à 12 heures

SOMMAIRE

Chapitre 1 : Objet et dispositions générales

Article 1 : Objet du marché

Article 2 : Forme du marché

Article 3 : Décomposition en lots – modalités d’attribution

Article 4 : Parties contractantes

Article 5 : Début de la prestation - Durée du marché

Article 6 : Lieu d’exécution

Article 7 : Délai de validité des offres

Chapitre 2 : Pièces constitutives du marché

Article 1 : Pièces particulières

Article 2 : Pièces générales

Chapitre 3 : Opérations de contrôle et sanctions

Article 1 : Opérations de contrôle

Article 2 : sanctions

Chapitre 4 : Personnel

Article 1 : Obligations du titulaire du marché

Article 2 : Changement de personnel

Article 3 : remise de documents par le titulaire

Chapitre 5 : Prix et modalités de règlement

Article 1 : révision des prix

Chapitre 6 : Assurances et responsabilités

Chapitre 7 : Compte rendu annuel de l'exploitation et inventaire financier

Chapitre 8 : Remise des installations de fin de marché

Chapitre 9 : résiliation

Chapitre 10 : Droit et langue

CHAPITRE 1 : OBJET ET DISPOSITIONS GENERALES

Article 1 : Objet du marché.

Les stipulations du présent cahier des clauses administratives particulières (CCAP) ont pour objet de fixer la description et les spécifications administratives relatives :

- A l'approvisionnement, la livraison et l'entreposage des denrées dans les réfrigérateurs mis à la disposition par la commune.
- La mise à disposition d'un chef de cuisine + 1 second / livreur pour les deux satellites de restauration scolaire
- La préparation de repas pour les écoles et la fourniture de goûters et la préparation de repas pour le centre de loisirs, la préparation de repas pour le portage à domicile pour les personnes âgées (portage assuré en régie par la collectivité) et pour le personnel communal.
- Une liaison chaude est assurée en régie. Pour la livraison de deux satellites de restauration : l'école des grands champs et l'école de violettes.
- Les repas pour l'ensemble des prestations seront préparés au restaurant municipal de la commune situé place du 8 mai 1945.

Article 2 : Forme du marché.

Le présent marché à procédure adaptée **Article 28 CMP**

Article 3 : Décomposition en lots – Modalités d'attribution.

Le présent marché ne comporte pas de lots.

Article 4 : Parties contractantes.

Maître d'ouvrage : COMMUNE DE LE THILLAY
21, RUE DE PARIS
BP 814
LE THILLAY
95508 GONESSE

Comptable public assignataire des paiements : Monsieur le Trésorier Principal de Gonesse.

Article 5 : Début de la prestation – Durée du marché.

La durée du marché est de **3 ans** à compter du **1^{er} Septembre 2018 jusqu'au 31 Août 2021**.

Article 6 : Lieu d'exécution.

**RESTAURANT MUNICIPAL
PLACE DU 8 MAI 1945
95500 LE THILLAY**

Article 7 : Délai de validité des offres.

Le délai de validité des offres est fixé à 90 jours ; il court à compter de la date limite fixée pour la remise des offres et jusqu'à notification.

CHAPITRE 2 : PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE

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

Article 1 : Pièces particulières.

- L'acte d'engagement et ses annexes (bordereau de prix)
- Le présent cahier des clauses administratives particulières (C.C.A.P.), daté et signé
- Le cahier des clauses techniques particulières (C.C.T.P.), daté et signé.
- Le règlement de consultation, daté et signé.
- La notice relative aux actions d'animation et à l'éducation alimentaire (à fournir).
- Le dossier d'agrément (**sera fait par le titulaire du marché**).

Article 2 : Pièces générales.

- Le cahier des clauses administratives générales (C.C.A.G.) en vigueur applicable aux marchés publics de fournitures courantes et services.
- Les décisions du groupe permanent d'études des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN).

Article 1 : Opérations de contrôle

Le titulaire devra préparer quotidiennement des plats témoins de repas fournis pour chaque catégorie de convives, telle que décrite dans le C.C.T.P. et qui seront conservés au minimum trois jours.

La commune peut, d'une part, à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tout contrôle qu'elle juge nécessaire, en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités d'exécution avec les clauses du marché par les services de son choix.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications contractuelles (quantité, valeur nutritionnelle et gastronomique).

La commune peut, d'autre part, faire appel, à tout moment, à la Direction Départementale Protection des Populations., afin d'effectuer des contrôles inopinés pour s'assurer notamment de la qualité des denrées et des produits, de l'hygiène générale des locaux, de la propreté du matériel utilisé et de la tenue du personnel du titulaire.

Article 2 : Sanctions

Réfaction.

Lorsque le pouvoir adjudicateur du marché considère que les denrées ne satisfont pas aux règles de qualité et d'hygiènes prévues par le marché, ni qu'elles présentent les possibilités d'admission en l'état, elle peut prononcer une réfaction correspondant à une réduction de prix compte tenu des imperfections constatées.

Les décisions de réductions ne peuvent être prises qu'après que le titulaire ou que son représentant ait été convoqué pour être entendu et doivent être motivées.

Retenues.

En cas de non production des informations prévues contractuellement (prévision des menus, certificat d'assurance, statut du personnel, compte rendu annuel d'exploitation...) et après mise en demeure de la commune adressée au titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception restée sans effet pendant un délai de huit jours, une retenue égale de **400 euros** sera appliquée.

Des retenues seront effectuées chaque mois par la commune jusqu'à remise des documents. Le montant des retenues est déduit de la facture présentée par le titulaire.

En cas de non production des prévisions de menus et après mise en demeure de la commune adressée au titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception restée sans effet durant un délai de trois jours, une retenue égale à **35 euros** par jour de retard sera appliquée.

Des retenues seront effectuées chaque semaine par la commune jusqu'à remise des prévisions de menus. Le montant de ces retenues sera déduit de la facture présentée par le titulaire.

Pénalités.

Lors de la survenance d'une défaillance dans la fourniture des denrées et la confection des repas (sauf cas de force majeure ou de retard imputable à la commune), des pénalités seront appliquées au titulaire.

Elles sont égales à :

- 4 Euros par repas fourni partiellement
- 8 Euros par repas non fourni
- 8 Euros par repas ne correspondant pas au menu
- 4 Euros par repas préparé en retard
- 400 Euros en cas de non-conformité des règles en vigueur en matière de sécurité
- 400 Euros en cas de non-conformité des règles en vigueur en matière d'hygiène

Avant l'application des pénalités sus évoquées, le prestataire, mis en demeure, sera invité à fournir dans un délai raisonnable, des explications sur la défaillance constatée. Durant ce délai, le prestataire pourra se voir remettre, à sa demande, les pièces sur lesquelles la commune fonde ses griefs. Les pénalités prévues par le présent article ne seront appliquées que si les explications fournies par le prestataire sont jugées insuffisantes par la commune.

CHAPITRE 4 : PERSONNEL

Article 1 : Obligations du titulaire du marché.

Le titulaire recrute, rémunère et met à la disposition de la commune le personnel nécessaire pour la réalisation de l'objet du marché. Il assurera également la formation du cuisinier et du personnel communal dans des domaines H.A.C.C.P. sécurité alimentaire.

Le titulaire s'engage à appliquer les textes législatifs et réglementaires en vigueur en matière de sécurité sociale, législation du travail et législation fiscale.

Le titulaire doit soumettre son personnel aux visites médicales réglementaires.

Article 2 : Changement du personnel.

Lorsque l'intérêt du service public de la restauration scolaire le justifie, la commune se réserve le droit de demander un changement du personnel mis à sa disposition par le titulaire. Elle pourra préalablement informer le titulaire d'une défaillance constatée de son personnel.

Article 3 : Remise de documents par le titulaire.

Dans un délai de trois mois, à compter de la date où le service aura commencé à fonctionner, le titulaire devra communiquer à la commune le statut applicable à son personnel, ainsi que les rémunérations, positions statutaires des personnels en place.

CHAPITRE 5 : PRIX ET MODALITES DE REGLEMENT

Les prestations faisant l'objet du marché seront réglées par application des prix unitaires figurant dans le bordereau de décompositions des prix annexé à l'acte d'engagement et selon application des prestations effectivement réalisées.

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique dans les conditions prévues aux articles 8 et 8 bis du C.C.A.G.-FCS.

Les factures afférentes aux paiements seront établies à l'issue de chaque mois en un original et deux copies portant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- Le numéro du compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé sur l'acte d'engagement
- Le numéro du marché et du bon de commande
- Les prestations effectuées
- Le détail du nombre de repas ou de la prestation commandé et facturé par catégories et par convives.
- Le prix H.T. du repas ou de la prestation
- Le taux et le montant de la T.V.A. en vigueur
- Le montant T.T.C. de la prestation exécutée
- La date de la facturation

Les factures et autres demandes de paiement devront parvenir à l'adresse suivante :

Mairie du THILLAY
Service comptabilité
21, rue de Paris
95500 LE THILLAY

Après vérification des factures, la commune arrête le montant du versement correspondant, dont le mandatement doit être effectué dans les 30 jours après réception de la facture.

Article 1 : Révision des prix

Les prix s'entendent fermes pour la première année du marché.

La révision des prix sera appliquée une fois par an, à la date anniversaire de la signature du contrat, sur la base des prix définis dans l'acte d'engagement.

Elle sera calculée en fonction du dernier indice connu à la date de la révision des prix, publié par l'INSEE selon la formule :

$$P = 0.40 (PO \times I / I') + 0.45 (PO \times I'' / I''') + 0.15$$

P = le nouveau prix à la date de la révision

PO = le prix forfaitaire H.T. correspondant à la date de la proposition

I = nouvel indice des prix « repas dans les restaurants scolaires »

I' = ancien indice des prix « repas dans les restaurants scolaires »

I'' = nouvel indice des prix « produits alimentaires hors boissons »

I''' = ancien indice des prix « produits alimentaires hors boissons »

Ces indices figurent au bulletin mensuel de la statistique de l'INSEE à la rubrique « indice des prix à la consommation » tableau 23NT indice 11121T et 011T.

CHAPITRE 6 : ASSURANCES ET RESPONSABILITES

Le titulaire du marché devra apporter la preuve qu'il est assuré auprès d'une compagnie, notoirement solvable, pour sa responsabilité civile et en particulier les risques résultant d'intoxication alimentaire.

Il devra présenter chaque année une attestation délivrée par la compagnie d'assurance justifiant le paiement de la prime.

Le titulaire du marché devra tenir la commune informée de toute modification afférente à son contrat d'assurance (avenant, résiliation, changement de compagnie, garanties) dans le délai d'un mois à compter de tout événement.

CHAPITRE 7 : COMPTE RENDU ANNUEL DE L'EXPLOITATION ET INVENTAIRE FINANCIER

Le titulaire du marché remettra chaque année à la commune, avant la fin du premier trimestre qui suit l'exercice considéré, un compte rendu donnant au minimum les informations suivantes :

- Les effectifs du service
- Le nombre de repas servis par catégorie de prestation et d'usagers
- Les quantités de denrées utilisées et leur prix
- Le détail des dépenses propres à la fourniture des prestations
- Les incidents éventuels survenus
- Un inventaire du matériel mis à sa disposition

La commune pourra se faire communiquer tout document nécessaire aux vérifications de son choix.

CHAPITRE 8 : REMISE DES INSTALLATIONS EN FIN DE MARCHE

En fin de marché, le titulaire doit remettre sans délai à la commune, les locaux, les installations et le matériel, dans un état identique à celui qui sera défini dans l'état des lieux contradictoire prévu à l'article VI-1 du C.C.T.P..

Toute remise des locaux et installations en l'état initial est à la charge du titulaire, ainsi que les manquants de matériels. Ces manquants sont évalués à leur prix de remplacement. En cas de contestation, un expert est nommé d'un commun accord.

A défaut d'accord, l'affaire sera soumise au tribunal administratif territorialement compétant, sur l'initiative de la partie la plus diligente.

CHAPITRE 9 : RESILIATION

La commune peut, à tout moment, mettre un terme à l'exécution des prestations faisant l'objet du marché par une décision de résiliation, conformément au C.C.A.G.-F.C.S.

Afin de pourvoir à la continuité du service public de la restauration et ce dans la perspective d'un nouveau mode d'exploitation ou d'une remise en concurrence, le titulaire s'engage à fournir à la commune, sur sa demande, tous les éléments d'information qu'elle jugerait utile.

Le marché pourra être résilié par la commune, sans indemnité ni mise en demeure préalable. Suite à une intoxication alimentaire dont la responsabilité incombe au titulaire,

Par ailleurs, l'absence répétée de fourniture de repas pourra être considérée comme une faute du titulaire au sens du C.C.A.G.-F.C.S et donner lieu à une résiliation sans indemnité.

Avant la prononciation de la résiliation, le prestataire, mis en demeure, sera invité à fournir dans un délai raisonnable des explications sur les fautes constatées. Durant ce délai, le prestataire pourra se voir remettre, à sa demande, les pièces sur lesquelles la commune fonde ses griefs. La résiliation prévue en cas de faute par le présent article ne sera appliquée que si les explications fournies par le prestataire sont jugées insuffisantes ou non fondées par la commune.

CHAPITRE 10 : DROIT et LANGUE

En cas de litige, le droit français est seul applicable. Les tribunaux français sont les seuls compétents.

Tous les documents, inscriptions sur matériel, correspondances, factures ou modes d'emploi doivent être rédigés en français.

Si le titulaire est établi dans un autre pays de l'Union Européenne sans avoir d'établissement en France, il facturera ses prestations hors T.V.A. et aura droit à ce que l'administration lui communique un numéro d'identification fiscal.

Fait à Le Thillay
Le

Le Fournisseur
Lu et approuvé
Le

Le Maire de Le Thillay

Georges DELHALT