DEPARTEMENT DES YVELINES
COMMUNE DE CHAPET



**CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES**

***Fourniture et livraison***

***de repas en liaison froide***

***au restaurant scolaire de l’Ecole Jacques Prévert***

MARCHE PASSE SELON LA PROCEDURE ADAPTEE
En application de l’article 28 du Code des Marchés Publics (CMP)

**DISPOSITONS GENERALES**

**Article 1 – Les parties contractantes**

Le marché à intervenir sera conclu entre,

La Commune de CHAPET représentée par son Maire en exercice, Jean-Louis FRANCART, personne responsable du marché, d’une part,

L’entreprise dont l’offre aura été retenue, désignée ci-après « le fournisseur », d’autre part.

**Article 2 – Objet et durée du contrat**

Le présent Cahier des Clauses Administratives Particulières définit les conditions du marché pour les fournitures de repas en liaison froide du restaurant scolaires de l’Ecole Jacques Prévert 1 ter rue de la Grève à CHAPET (entrée de l’office par le Foyer Rural 2 rue du Pavillon).

Conformément au règlement de la consultation, il est rappelé ici que la durée du marché est fixée à un an à compter du 1er septembre 2019 renouvelable deux fois pour la même durée par reconduction expresse. La décision de renouveler le contrat sera communiquée au candidat par courrier en recommandé avec accusé de réception, au plus tard le 15 août, pour l’année suivante.

La règlementation du Groupe d’Etudes de la Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN) s’applique également au présent marché.

**Article 3 – Procédure de passation de marché**

La procédure de passation du marché est un marché passé selon la procédure adaptée (article 28 du Code des Marchés Publics).

**Article 4 – Documents contractuels**

Les pièces contractuelles constituant le marché sont :

4.1 – Pièces particulières

* L’acte d’engagement
* Le bordereau de prix
* Le Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P)
* Le Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.)
* Annexe 1 (cahier des grammages)

4.2 – Pièces générales

* + Le Code de Marché Publics
	+ Le Cahier des Clauses Administratives Générales (C.G.A.G.)
	+ Le Décret n°66-889 du 28 novembre 1966 relatif aux obligations fiscales et parafiscales des soumissionnaires de marchés publics.
	+ L’arrêté du 26 juin 1974 modifié du Ministre de l’Agriculture réglementant les conditions d’hygiène relatives à la préparation, conservation, distribution et la vente des plats cuisinés à l’avance.

En outre, le titulaire, lors de l’élaboration, la fabrication et la livraison des repas doit respecter :

Les dispositions relatives aux normes et aux certifications :

Normes AFNOR :

* + Norme AFNOR U-60-010 Matériels agro-alimentaires : règles de construction pour assurer l’hygiène et l’utilisation (septembre 1986)
	+ Norme AFNOR D-40-001 Matériel de restauration collective : cellules de réfrigération rapide, cellules de congélation, appareils de remise en température et conteneurs isothermes. Mesurages des performances thermiques (décembre 1989)
	+ Norme AFNOR D-40-002 Matériel de restauration collective – friteuses destinées à la préparation de frites surgelées. Conditions de mesures de la production horaire (juin 1988)
	+ Norme AFNOR D-74-101 Meubles frigorifiques de vente – méthodes d’essais en laboratoire – partie ouverte pour produits congelés ou surgelés (juin 1987)
	+ Norme AFNOR T-72-101 Antiseptiques et désinfectants (mars 1981)

Les textes suivants :

Lors de l’élaboration et la fabrication des repas, le titulaire doit respecter au moins les textes suivants ou tous autres s’y rapportant,

Généralités :

* Décret n°64-949 du 9 septembre 1964 modifié, portant règlement d’administration publique en ce qui concerne les produits surgelés pour l’application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes (JO du 13 septembre 1964).
* Décret n°84-1 147 du 7 décembre 1984 modifié par le décret n°91-187 du 19 février 1991 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et les falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l’étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.
* Décret n°89-674 du 18 septembre 1989 modifié relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l’alimentation humaine (JO du 19 septembre 1989)
* Décret n°90-83 du 17 janvier 1990 modifié, relatif au contrôle métrologique de certains préemballages (JO du 24 janvier 1990)
* Arrêté du 10 mars 1977 relatif à l’état de santé et l’hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d’origine animale (JO du 31 mars 1977)
* Arrêté du 20 janvier 1995 relatif aux denrées animales ou d’origine animale altérables dont la date limite de consommation est dépassée
* Note de service DQ/SVHA/ n°8 103 du 11 septembre 1 985 relative aux modalités d’agrément d’engins de transport.
* Guide des bonnes pratiques d’hygiène des plats préparés réfrigérés (BOCCRF du 6 septembre 1991)

Transports des denrées alimentaires :

* Arrêté du 1er février 1974 modifié réglementant les conditions d’hygiène relatives au transport des denrées périssables
* Circulaire du 20 mai 1976 prise pour l’application de l’arrêté du 1er février 1974 relatif au transport des denrées périssables
* Note de service DQ/SVHA/ n°8137 du 27 décembre 1984 prise pour l’application de l’arrêté du 1er février 1984 relatif au transport des denrées périssables.
* Note de service DQ/SVHA/ n°8 103 du 11 septembre 1 985 relative aux modalités d’agrément d’engins de transport

Entreposage :

* Arrêté du 18 juin 1980 modifié réglementant les conditions d’hygiène applicables aux denrées animales ou d’origine animale dans les entrepôts frigorifiques.

Congélation, conservation et décongélation :

* Arrêté du 26 juin 1974 modifié relatif à la réglementation des conditions hygiéniques de congélation des denrées animales ou d’origine animale.
* Circulaire du 30 juillet 1975 relative à la déclaration des établissements de congélation.
* Note de service DGAL/SVHA/ n°8006 du 13 janvier 1 989 relative à la congélation illicite de denrées animales.

Critères microbiologiques :

* Arrêté du 21 décembre 1979 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d’origine animale.
* Circulaire du 4 avril 1980 relative aux critères microbiologiques.

Plats cuisinés à l’avance :

* Arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions d’hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l’avance (JO du 16 juillet 1974).
* Note de service DGAL/SVHA/ n°8106 du 31 mai 1988 relative à la prolongation de la durée de vie des plats cuisinés à l’avance, complétée par la note de service DGAL/SVHA n°92- 8039 du 24 février 1992.
* Arrêté du 13 mars 1992 relatif au contrôle microbiologique des produits végétaux ou d’origine végétale.

Produits de IV gamme :

* Guide de bonnes pratiques hygiéniques concernant les produits végétaux prêts à l’emploi, dit de la « IV Gamme » (Brochure JO n°1621)
* Arrêté du 22 mars 1993 relatif aux règles d’hygiène applicables aux végétaux et aux préparations de végétaux cuits prêts à l’emploi et à la consommation humaine (JO du 30 mars 1993)

En tout état de cause, les repas froids, repas spéciaux, denrées employées (viandes, charcuteries, confitures, glaces, fruits secs, gâteaux...) seront conformes aux exigences du Cahier des Clauses Techniques Particulières. De plus, tous les produits dont l’étiquetage mentionne la présence d’OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) conformément à la réglementation n°1139/98 de mai 1998, sont interdits dans la composition des menus.

**Article 5 – Quantités et qualité de la prestation**

Les descriptions de la prestation et leurs spécifications techniques seront indiquées dans le C.C.T.P.

**Article 6 – Charges et obligations incombant au fournisseur**

Le fournisseur est tenu d’assurer la fabrication, la présentation et la livraison des repas au point de restauration tel que définis dans l’article 1.

En outre, il lui appartient de prendre toutes les dispositions nécessaires afin de faire face à toute éventualité qui mettrait en cause le fonctionnement continu de la restauration.

En cas de retard de livraison, la Commune de CHAPET aura le droit de pourvoir aux besoins du service, aux risques et périls du fournisseur, sans mise en demeure préalable.

Les frais engagés par la Commune de CHAPET pour réparer ce préjudice seront à la charge du fournisseur.

**Article 7 - Prix**

Le marché est à prix fermes et unitaires. Les prix de la prestation seront indiqués par le fournisseur sur le bordereau des prix et seront appliqués aux quantités réellement livrées.

Le titulaire est réputé avoir inclus dans son offre de prix la totalité des prestations nécessaires à la préparation et à la livraison des repas conformément aux règlements et normes en vigueur.

Les prix évolueront chaque année à la date anniversaire de signature du présent contrat selon les modalités suivantes :

Mois d’établissement du marché : les prix sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de septembre 2019, ce mois est appelé « mois zéro ». L’indice de référence est l’indice des prix à la consommation publié mensuellement par l’INSEE. La révision des prix tiendra compte de l’indice des prix à la consommation annuel calculé sur les douze dernier mois précédents la revalorisation du prix.

Le titulaire est tenu de communiquer à la commune sa proposition de prix révisés au premier septembre avant l’édition de la facture définitive.

**Article 8 – Variation des taxes fiscales**

Si le taux ou l’assiette de la taxe à la valeur ajoutée (T.V.A.) varie entre la date de l’établissement de prix et l’époque du fait générateur de la taxe, les prix tiendront compte de cette variation.

**Article 9 - Facturation (Article 8 du C.C.A.G. pour les marchés de fournitures courantes et les services)**

Le règlement s’effectuera sur présentation de factures établies sur Chorus Pro au nom de la Commune de CHAPET, selon les règles de la comptabilité publique. Il n’est prévu ni avance ni acompte.

A l’issue du mois de la prestation, le fournisseur présentera aux fins de mandatement la facture détaillée, en deux exemplaires. La facture devra faire apparaître distinctement par catégorie de convives : le nombre de repas livrés, leur prix unitaire et le sous total HT afférent.

Elle sera accompagnée obligatoirement d’un récapitulatif mensuel faisant apparaître le nombre de repas livrés chaque jour par catégorie de convive. Cette fiche sera rapprochée des Bons de Livraison laissés sur site lors de la livraison des repas.

**Article 10 – Paiement**

Le paiement sera effectué au compte ouvert au nom du fournisseur indiqué sur le mémoire et tel qu’il figure sur le marché. Le comptable assignataire chargé du paiement est Monsieur le Trésorier Principal des Mureaux.

**Article 11 – Nantissement**

En vue de l’application du régime de nantissement prévu par les articles 106, 107, 108, 109, 110, 111, 114, 117 du Code des Marchés Publics sont désignés :

* Comme Comptable Chargé du Paiement, Monsieur le Trésorier Principal des Mureaux,
* Comme autorité compétente pour fournir les renseignements énumérés à l’article 108 dudit code, Secrétariat de la Mairie de CHAPET.

**Article 12 - Application de l’article 50 de la loi du 14/04/1952**

En exécution de l’article 45 du Code des Marchés Publics applicable aux Marchés des Collectivités Locales en vertu des articles 49 à 60 du même Code, il est rappelé que l’article 50 de la loi n° 52-40 1 du 14 avril 1952 (modifié par l’article 56 de la loi n°78-753 du 17 juillet 1978) impose les exclusions suivantes :

Ne peuvent obtenir de commande de fournitures ou de travaux de la part de l’Etat, des Départements, des Communes et des Etablissements Publics ainsi que des entreprises considérées ou contrôlées par l’Etat, les Départements et Communes ; les entreprises dans lesquelles une personne ayant fait l’objet, en raison de l’une des dispositions du Code Général des Impôts prévoyant des sanctions correctionnelles et pour des faits commis postérieurement à la promulgation de la présente loi, d’une condamnation définitive, dans l’une des situations suivantes :

- Exploitant individuel ou en nom collectif, associé ou en participation,

- Président Directeur Général, Gérant, Administrateur, Directeur Général ou Directeur,

- Fondé de pouvoir ayant, pour certaines opérations seulement la signature sociale,

- Association détenant le tiers ou plus de parts sociales.

Ces dispositions sont applicables aux entreprises qui sous-traitent une partie quelconque de l’une des commandes visées à l’alinéa ci-dessus.

En cas d’inobservation de l’interdiction établie par le présent article, le marché est résilié de plein droit ou mis en règlement aux torts exclusifs du titulaire du marché selon la procédure prévue à l’article 47 du Code des Marchés Publics.

**Article 13 : Sanctions**

Le titulaire s’engage, pendant la durée du marché, à assurer régulièrement la continuité du service. Au cas où il ne pourrait assurer lui-même la préparation et la livraison des repas, il s’engage à faire exécuter ce service par une autre société dans les conditions du présent CCAP, sous sa propre responsabilité et à ses frais.

**Pénalités :**

Lors de la survenance d’une défaillance dans la fourniture des repas (sauf cas de force majeure ou de retard imputable à la Commune), des pénalités seront appliquées aux titulaires.

Elles seront égales à :

* 100% du prix unitaire du repas, par repas fourni partiellement.
* 100% du prix unitaire du repas et remboursement des frais engagés par la collectivité par repas non livré dans les temps impartis ou en cas d’interruption du service.
* 100 € en cas de non-conformité avec les règles en vigueur en matière de sécurité.
* 100 € en cas de non-conformité avec les règles en vigueur en matière d’hygiène.
* 10 € par jour de retard en cas de non envoi des menus, sous fichier électronique, après mise en demeure effectuée par fax restée sans effet dans un délai de 2 jours ouvrable (art 3 du CCTP).

**Article 14 - Assurances**

Le fournisseur sera tenu, au titre du contrat passé, de souscrire les assurances nécessaires pour garantir la responsabilité civile qu’il est susceptible d’encourir à raison de dommages causés aux tiers (dommages corporels et matériels y compris le risque d’intoxication alimentaire) :

* Par le personnel salarié de l’entreprise ou toute autre personne sous la responsabilité de celle-ci dans l’activité nécessitée par l’exécution du contrat,
* Par le matériel et les produits utilisés,
* Du fait des prestations exécutées ou du fait d’un événement engageant la responsabilité de l’entreprise.

En cas de sinistre, le titulaire doit prendre toutes dispositions pour qu’il n’y ait pas d’interruption dans l’exécution du marché.

Le fournisseur du marché sera tenu de présenter une copie de la police souscrite à cet effet ainsi qu’une attestation délivrée par la compagnie d’assurance justifiant le paiement de la prime afférente de la période en cours.

**Article 15 – Résiliation du marché**

En application des articles 24, 25, 26, 27, 29, 30, 31 du C.C.A.G. de fournitures courantes et des services, le présent marché pourra être résilié avec un préavis de trois mois, à compter du fait générateur.

Il sera résilié de plein droit, sans préavis, en application de l’article 28 du dit C.C.A.G en cas de manquements graves dans la prestation du service du fournisseur.

Le pouvoir adjudicateur peut également mettre fin, à tout moment, à l’exécution des prestations pour un motif d’intérêt général. Dans ce cas, le titulaire a droit à être indemnisé du préjudice qu’il subit du fait de cette décision, selon les modalités prévues à l’Article 33 CCAG « F&S ».

De même, le pouvoir adjudicateur peut également mettre fin, à tout moment et sans indemnité pour le titulaire relatif au préjudice qu’il subit du fait de cette décision, à l’exécution des prestations suite à une intoxication alimentaire imputable au titulaire, nonobstant les poursuites légitimes à son encontre.

La décision de résiliation du marché est notifiée au titulaire. Sous réserve des dispositions particulières mentionnées ci-après, la résiliation prend effet à la date fixée dans la décision de résiliation ou, à défaut, à la date de sa notification.

**Article 16 – application du C.C.A.G.**

Il sera fait application des Clauses Administratives Générales, applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (arrêté du 19 janvier 2009 – version consolidée au 20 mars 2009)

**Article 17 – Litiges**

Il est formellement spécifié qu’en aucun cas ou pour quelques motifs que ce soit, les contestations qui pourraient survenir entre la Commune de CHAPET et le fournisseur ne pourront être invoquées par ce dernier comme cause d’arrêt ou de suspension, même momentanée, des prestations à effectuer.

Pour toutes les contestations auxquelles le présent marché pourrait donner lieu, les parties conviennent de l’attribution de juridiction au Tribunal Administratif de Versailles.

**Article 18 – Timbre et enregistrement**

Au terme de la réglementation en vigueur, le présent marché est dispensé de la formalité et du droit proportionnel d’enregistrement.

Le Le

 Le Maire L’entreprise

Jean-Louis FRANCART Vu et accepté