



CAHIER DES CLAUSES
ADMINISTRATIVES PARTICULIERES
(CCAP)

Pouvoir Adjudicateur

MAIRIE DE CÉRELLES
Représentée par :
Monsieur Guy POULLE

Objet du marché

SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE ET ACCUEIL DE LOISIRS

**Accord-cadre selon la procédure adaptée en application de l'article 28 du
décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics
dans les conditions spécifiées à l'article 27 du même décret**

ARTICLE 1 – DISPOSITIONS GENERALES

1.1 Objet de l'accord-cadre

La prestation, objet du présent accord-cadre, concerne :

- La préparation sur place et distribution des repas aux enfants de l'école maternelle et primaire ainsi qu'aux adultes les lundi, mardi, jeudi et vendredi (jours d'école),
- La préparation sur place et distribution des repas aux adultes et aux enfants fréquentant l'accueil de loisirs sans hébergement tous les jours de la semaine sauf les samedi et dimanche pendant 4 semaines maximum après la fin de l'année scolaire.

Dans le cadre du présent accord-cadre, le prestataire s'engage à assurer le bon fonctionnement et la continuité du service, la qualité.

La commune conserve la responsabilité de l'organisation, de la garde et de la surveillance des enfants.

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

Le prestataire est réputé avoir pris connaissance des lieux et de tous les éléments afférents à sa prestation.

1.2 Forme de l'accord-cadre

Le marché public est passé sous la forme d'un **accord-cadre à bons de commande** (articles 78 et 80 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics).

Le pouvoir adjudicateur n'est engagé envers le prestataire que par le minimum.

Le prestataire ne peut prétendre à aucune indemnisation en cas de non atteinte du maximum.

1.3 Durée de l'accord-cadre

Le présent accord-cadre est conclu pour une durée ferme de 36 mois.

Il prendra effet le 3 septembre 2018.

Son échéance est fixée au 2 septembre 2021.

ARTICLE 2 – PIECES CONSTITUTIVES

Les pièces constitutives de l'accord-cadre sont les suivantes, par ordre de priorité :

2.1 Pièces particulières

- Acte d'Engagement (A.E.) dont l'exemplaire original conservé dans les archives du maître de l'ouvrage fait seul foi ;
- Bordereau des prix unitaires dont l'exemplaire original conservé dans les archives du maître de l'ouvrage fait seul foi ;
- Les bons de commande dans l'ordre de leur émission à compter de leur réception par le titulaire ;
- Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P) dont l'exemplaire original conservé dans les archives du maître d'ouvrage fait seul foi ;
- Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.) dont l'exemplaire original conservé dans les archives du maître d'ouvrage fait seul foi ;
- Mémoire justificatif.

2.2 Pièces générales

- 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 ;
- Les règlements, normes ou recommandations existant ou à paraître en matière d'hygiène et de nutrition.

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.

ARTICLE 3 – MODALITES D'EMISSIONS DES BONS DE COMMANDE

L'accord-cadre s'exécutera par l'émission successive de bons de commandes sans négociation ni remise en concurrence préalable du titulaire.

Les bons de commande sont des documents écrits adressés au titulaire du marché par courriel.

Ils précisent notamment :

- La référence de l'accord-cadre et du bon de commande,
- La date d'émission du bon de commande,
- L'identification précise des prestations réalisées.

L'émission des bons de commande ne peut intervenir que pendant la durée de validité de l'accord-cadre.

ARTICLE 4 – PRIX – VARIATION DES PRIX – REGLEMENT DES COMPTES

4.1 Forme et contenu des prix

Les prix unitaires du bordereau de prix seront appliqués au nombre de repas réellement commandés par type de convive.

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales ou autres frappant obligatoirement les prestations, ainsi que toutes les autres dépenses nécessaires à l'exécution des prestations, les marges pour risque et les marges bénéficiaires.

4.2 Variation dans les prix

L'accord-cadre est passé à prix révisables selon les modalités fixées à l'article 4.5.

4.3 Mois d'établissement des prix

Les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de **mai 2018**. Ce mois est appelé « mois zéro ».

4.4 Choix des index de référence

L'indice retenu (I) pour apprécier l'évolution des différents éléments représentatifs du coût de la fourniture de repas dans les écoles est le suivant : Indice annuel des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France - Nomenclature Coicop : 11.1.2.0.1 - Repas dans un restaurant scolaire ou universitaire – **Identifiant 001765066**.

Cet indice est publié au Bulletin mensuel de l'Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques (INSEE) consultable sur le site www.insee.fr

4.5 Modalités de variation dans les prix

Les prix sont fermes la première année puis révisables annuellement à chaque date anniversaire du marché par application au prix du marché d'un coefficient donné par la formule suivante :

$$P = P_0 \times (0,125 + 0,875 (I/I_0))$$

où :

- P est le prix révisé
- P₀ est le prix de base
- I : Indice INSEE : valeur de l'indice repas dans un restaurant scolaire ou universitaire pour le mois de révision.
- I₀ : Indice INSEE : repas dans un restaurant scolaire ou universitaire (valeur de l'indice de référence : mai 2018).

Les prix ainsi révisés resteront constants pour le règlement des prestations du titulaire du marché pendant l'année intéressée.

4.6 Application de la taxe à la valeur ajoutée

Le montant des sommes à régler sera soumis au taux de T.V.A. applicable à la date du fait générateur, c'est-à-dire à la date d'exécution des prestations, quelle que soit la date à laquelle intervient le paiement correspondant.

4.7 Modalités de facturation

Les prestations seront facturées par mois en fonction du nombre de repas réellement commandés, sur la base d'un bordereau 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 les prestations effectuées le mois précédent. Elle récapitule les prestations du mois écoulé.

La facture (établie en 3 exemplaires) sera transmise au pouvoir adjudicateur au plus tard le 8 (huit) du mois suivant les prestations.

L'exemplaire unique 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 l'accord-cadre, détail des prestations effectuées et leurs dates.

4.8 Délais de paiement et intérêts moratoires

Le délai global maximum dont dispose le maître de l'ouvrage pour procéder au paiement est de 30 jours à partir de la date de réception des situations.

ARTICLE 5– RÉGIME DU PERSONNEL

5.1 Statut du personnel

Le personnel compétent sera recruté directement par le titulaire, lequel s'engage à se mettre en conformité avec les dispositions du code du travail.

La rémunération et les conditions d'emploi de ce personnel seront définies par le contrat de travail intervenant entre le titulaire et ceux-ci sans que la responsabilité de la Collectivité ne puisse être jamais recherchée.

5.2 Situation du personnel du titulaire à la fin du contrat

La Collectivité et le titulaire conviennent de se rapprocher pour examiner la situation du personnel concerné en cas de résiliation du présent contrat, ou lorsque celui-ci arrivera à expiration.

La Collectivité ne prend aucun engagement dans ce cadre.

ARTICLE 6 – CONTROLES – VERIFICATIONS ET DECISIONS APRES VERIFICATIONS

6.1 Opérations de vérifications

Les vérifications quantitatives et qualitatives sont effectuées dans les conditions prévues à l'article 23 du CCAG-FCS.

Par ailleurs, le pouvoir adjudicateur peut à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous contrôles qu'il juge nécessaires, en vue de vérifier la conformité des prestations et les modalités d'exécution avec les clauses de l'accord-cadre.

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

Le pouvoir adjudicateur peut également faire appel à tout moment, aux services vétérinaires et aux services départementaux de la protection des populations ou tout organisme indépendant de son choix, afin d'effectuer des contrôles inopinés pour s'assurer notamment de la qualité des denrées et des produits.

6.2 Admissions

Suite aux opérations de 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.

Par dérogation à l'article 25 du CCAG-FCS, seules les décisions d'admission sont tacites. Les autres formes de décision sont effectuées par lettre recommandée avec accusé de réception.

ARTICLE 7 – SANCTIONS COERCITIVES

7.1 Continuité du service de la restauration

Le prestataire s'engage, pendant la période de l'accord-cadre, à assurer régulièrement la continuité du service de restauration sauf dans les cas suivants :

- Destruction totale ou partielle des biens immobiliers appartenant au pouvoir adjudicateur 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 prestataire.

7.2 Défaillance du prestataire

En cas d'interruption de confection et de distribution de repas imputable au prestataire, de non-conformité des repas aux règles d'hygiène, et d'une manière plus générale de manquement par le prestataire à l'une ou l'autre de ses obligations résultant du présent accord-cadre, et sauf cas de force majeure, le pouvoir adjudicateur 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 de l'accord-cadre.

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 (150 € HT) 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, le pouvoir adjudicateur 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 prestations de l'accord-cadre.

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 pouvoir adjudicateur 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 seront à la charge du prestataire.

ARTICLE 8 – RESILIATION DE L'ACCORD-CADRE

L'accord-cadre pourra être résilié par le pouvoir adjudicateur 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.

La résiliation aux torts du prestataire pourra notamment intervenir dans les cas de manquement par le prestataire à ses obligations, après mise en demeure restée sans effet dans les conditions précisées à l'article 7.2 du présent CCAP.

ARTICLE 9 – REMISE DES LOCAUX, INSTALLATIONS ET ÉQUIPEMENTS

A l'expiration du marché, pour quelque cause que ce soit, le titulaire sera tenu de remettre à la Collectivité, en état normal d'entretien, compte tenu de leur âge et de leur destination, tous les locaux, installations et équipements qu'il aura utilisés pendant la durée du marché, tels qu'ils figureront à l'état des lieux et à l'inventaire des équipements, dressés préalablement le jour de la prise de possession des locaux de restauration.

Il sera tenu compte de l'usage normal qui aura été fait des installations et du matériel.

Trois mois au plus tard avant l'expiration normale du marché ou dans le délai précédant la prise d'effet de la déchéance ou de la résiliation unilatérale, les parties arrêteront et estimeront les travaux à réaliser sur les ouvrages qui ne seraient pas en état normal d'entretien. Le titulaire devra exécuter, à ses frais, ces travaux avant l'expiration du marché.

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 présent marché, sur l'initiative de la partie la plus diligente.

ARTICLE 10 – RECLAMATIONS ET LITIGES

10.1 Réclamations

Les diverses réclamations éventuellement liées à l'exécution du présent accord-cadre seront portées à la connaissance du prestataire par le pouvoir adjudicateur, et notifiées par écrit.

Il reviendra alors au prestataire d'apporter, dans les meilleurs délais, en regard de ces observations, les réponses et explications qu'il juge utiles et de procéder aux réajustements nécessaires.

10.2 Règlement des litiges

Les parties s'efforceront de régler leurs différends à l'amiable. A cette fin, elles pourront avoir recours à une expertise, dont les frais seront à la charge de la partie demanderesse.

A cet effet, la plus diligente des deux parties saisira l'autre de l'objet de la difficulté en lui proposant le nom d'un expert. L'autre partie devra, dans un délai de 15 jours, faire connaître si elle accepte ou non cet expert et, en cas de refus, faire une contre-proposition, à laquelle il devra être donné réponse dans les 15 jours de sa notification.

Cet échange de correspondances se fera par lettre recommandée avec accusé réception.

L'expert ainsi choisi aura tous pouvoirs pour se faire remettre toutes les indications de quelque nature qu'elles soient et pour solliciter des parties les explications qu'il juge nécessaires.

Sa mission consistera à établir et à notifier aux parties, par lettre recommandée avec accusé réception, dans un délai d'un mois à compter de sa désignation, un rapport analysant l'origine et la nature de la difficulté survenue et proposant une solution objective de conciliation des parties.

La solution fera l'objet d'une mise en œuvre par les parties, ou d'un avenant, le cas échéant, selon qu'elle implique ou non la modification du contrat.

A défaut d'accord amiable, les litiges seront soumis au tribunal administratif du lieu d'exécution du présent marché.

ARTICLE 11 – RESPONSABILITES ET ASSURANCES

11.1 Responsabilités du prestataire

Le prestataire sera tenu de faire face aux obligations du présent marché et ne pourra en être exonéré qu'en cas de force majeure dûment avérée.

En conséquence, le prestataire est seul responsable :

- de la gestion financière vis-à-vis des fournisseurs et du personnel à son service ;
- des dommages corporels et matériels que l'exécution des prestations prévues au marché peut causer à son personnel, aux tiers, à ses biens, aux biens appartenant au pouvoir adjudicateur.

11.1 Assurances du prestataire

Le prestataire déclare être en possession d'une police d'assurance, qu'il s'engage à maintenir en vigueur pendant toute la durée du marché.

Le prestataire devra garantir les conséquences pécuniaires de la responsabilité civile qu'il pourrait encourir soit de son fait, soit du fait de personnes travaillant sous ses ordres, à l'occasion de l'exécution des prestations, objet du présent marché, sans que la responsabilité du pouvoir adjudicateur ne puisse être recherchée pour quel que motif que ce soit.

En particulier, le prestataire déclarera être assuré auprès d'une ou plusieurs compagnies notoirement solvables pour :

- les dommages corporels et intoxications alimentaires ;
- les dommages matériels et immatériels consécutifs.

Le montant des garanties souscrites pour couvrir les risques d'intoxication alimentaire et d'empoisonnement ne peut être inférieur aux limites pratiquées sur le marché français de l'assurance.

Le prestataire prendra à sa charge et assurera à concurrence de leur valeur à neuf, contre le vol par effraction, le matériel lui appartenant et situé dans les locaux de la cuisine.

Toutes les polices d'assurance, mêmes celles conclues en cours d'exécution du marché, devront être communiquées au pouvoir adjudicateur et le prestataire devra justifier du paiement régulier des primes correspondantes.

ARTICLE 12 – DEROGATIONS AUX DOCUMENTS GENERAUX

<u>Articles du CCAG-FCS auxquels il est dérogé :</u>	<u>Articles du CCAP par lesquels sont introduites ces dérogations :</u>
Article 4.1 Article 25	Article 2.1 Article 6.2