



3 avenue des cinq Martyrs
60530 NEUILLY EN THELLE
<http://www.neuillyenthelle.fr>

MARCHÉ PUBLIC ADAPTÉ NÉGOCIÉ DE SERVICES
Articles 27 & 28-I (*) du décret 2016-360 du 25 mars 2016

Tél : 03 44 26 86 66
Fax : 03 44 26 86 69
email : secretariat@neuillyenthelle.fr

Maître de l'Ouvrage

Commune de NEUILLY EN THELLE
3 avenue des cinq Martyrs
60530 NEUILLY EN THELLE

Pouvoir Adjudicateur : Monsieur le MAIRE de la commune de NEUILLY EN THELLE

Objet de la consultation

RESTAURATION SCOLAIRE
FOURNITURE ET LIVRAISON DES REPAS EN LIAISON FROIDE

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIÈRES
(C.C.A.P.)

Article 28 : services sociaux / JORF n°0074 du 27 mars 2016

Catégorie de services : 7 : Services d'hôtellerie et de restauration
Classification principale : Code CPC : 64230 Code CPV : 55521200-0 : Services de livraison de repas
Classification secondaire : Code CPC : 64230 Code CPV : 55523100-3 : Services de restauration scolaire

Mode de passation

Marché reconductible en procédure adaptée négociée
(Articles 27 & 28-I du décret 2016-360 du 25 mars 2016)

UNITÉ MONÉTAIRE : Euro (s) - €

Remise des offres

Date : VENDREDI 15 JUIN 2018
Heure : 12 heures
Lieu : Hôtel de Ville, 3 avenue des cinq Martyrs, 60530 NEUILLY EN THELLE

() article 27 : Lorsque la valeur estimée du besoin est inférieure aux seuils de procédure formalisée, l'acheteur peut recourir à une procédure adaptée dont il détermine librement les modalités en fonction de la nature et des caractéristiques du besoin à satisfaire, du nombre ou de la localisation des opérateurs économiques susceptibles d'y répondre ainsi que des circonstances de l'achat. Lorsque l'acheteur a prévu de négocier, il peut attribuer le marché public sur la base des offres initiales sans négociation, à condition d'avoir indiqué dans les documents de la consultation qu'il se réserve la possibilité de le faire (...).*

article 28-I : Quelle que soit la valeur estimée du besoin, les marchés publics ayant pour objet des services sociaux et autres services spécifiques, dont la liste est publiée au Journal officiel de la République française (cf. supra), peuvent être passés selon une procédure adaptée dans les conditions prévues par l'article 27.

1. OBJET DU MARCHÉ - DISPOSITIONS GENERALES

1.1. Objet du Marché - Domicile du titulaire

1.1.1. Objet :

Le présent marché est réparti en trois époques:

- première époque du 03/09/2018 au 26/07/2019 (ou début août, à confirmer)
- seconde époque de septembre 2019 à juillet 2020 (ou début août, à confirmer). *Les dates exactes de l'année scolaire sont inconnues à ce jour*
- troisième époque de septembre 2020 à juillet 2021 (ou début août, à confirmer). *Les dates exactes de l'année scolaire sont inconnues à ce jour*

Les prestations inscrites au présent marché consistent en :

- la fourniture et la livraison de repas (déjeuner du midi) en liaison froide auprès du service de restauration scolaire de la commune de NEUILLY EN THELLE, service sis :

- Pour les maternelles ; dans l'enceinte de l'école publique Léonard de Vinci, boulevard Lebègue.
- Pour les primaires ; au Pôle Enfance André BRAHIC, 5 rue Driard

Les préparations seront donc livrées sous la protection du froid, soit à une température comprise entre 0°C et + 3°C. La livraison s'entend avec le rangement en chambre froide.

- la composition des menus
- les quantités et qualités des denrées prêtes à consommer sont définies aux articles 3 et 5 du C.C.T.P. du présent marché ; les condiments sont fournis à part si le menu l'impose (ex : sauce vinaigrette) ou selon la consommation des stocks (ex : sel) et sur demande expresse éventuelle du Pouvoir Adjudicateur. **La fourniture du pain, de l'eau plate et des serviettes en papier est exclue du présent marché.**
- La mise à disposition de 3 (TROIS) agents de service pour la préparation des plats (dressage en plats de service, épluchage ou tranchage éventuels, etc...) et des lieux (mise du couvert complet et débarras des tables), le service à table et le nettoyage des lieux (salle de restauration, cuisine et espaces dédiés au personnel (sanitaires/vestiaires)). L'affectation des agents est de 2 (DEUX) au Pôle BRAHIC et d'1 (UN) à Léonard De Vinci, sachant qu'une flexibilité devra être actée afin que les trois agents puissent exercer dans l'un ou l'autre des sites sans difficultés.

La fourniture des repas est assurée du lundi au vendredi inclus (sauf jours fériés) ; la période de livraison est distincte de celle de la validité du présent marché :

- Période de livraison (les dates définitives sont fonction des calendriers scolaires adoptés définitivement par le Ministère de l'Education Nationale) : du premier jour de l'année scolaire année N au dernier jour (hors samedi/dimanche) du Centre de Loisirs estival de l'année N+1 ; soit pour 2018/2019 : du 03/09/2018 au 26/07/2019.
- Validité du marché : 11 mois, première époque 03/09/2018 au 26/07/2019, reconductible 2 fois.

Sauf le mercredi et pendant les vacances scolaires où il n'existe qu'un seul service (service qui se tiendra au Pôle BRAHIC – 12h00/13h00 – deux agents), chaque restaurant scolaire (école Léonard de Vinci et Pôle BRAHIC) fonctionne selon deux services, chacun de 110 (CENT-DIX) couverts maximums et d'une durée de 45 minutes.

Quel que soit le site, le premier service commence à 11h45 et se termine à 12h30 pour les enfants fréquentant l'école primaire Léonard de Vinci et le second service commence à 12h30 et se termine à 13h15.

Important : les repas « adulte » en barquettes individuelles s'ajoutent car non servis en salle.

Rappel : le service à table doit être assuré par du personnel qualifié du titulaire, et conformément à l'article L122-12 du code du travail, le titulaire du présent marché est tenu de réemployer les personnels en place sous contrat avec le prestataire sortant (cf. annexe au CCAP).

Les prestations devront être exécutées conformément aux C.C.T.P. et C.C.A.G.

1.1.2. Domicile :

A défaut d'indication d'adresse particulière dans l'acte d'engagement du domicile élu par le titulaire, les notifications se rapportant au Marché seront valablement faites à son siège social jusqu'à ce que le titulaire ait fait connaître au Pouvoir Adjudicateur l'adresse du domicile qu'il aura élu.

1.2. Unité monétaire

L'unité monétaire pour le présent Marché est l'euro.

1.3. Classification CPV et spécifications techniques

La codification européenne justifiant le recours à l'article 28-I du décret 2016 de la R.D.M pour le présent marché est rappelée en page de garde.

2. PARTIES CONTRACTANTES

2.1. Maître d'Ouvrage - Pouvoir Adjudicateur

Le Maître d'Ouvrage est la commune de NEUILLY EN THELLE. Le Pouvoir Adjudicateur est Monsieur le Maire de NEUILLY EN THELLE.

2.2. Prestataire

L'emploi du terme « Prestataire » dans les pièces écrites du présent Marché s'applique dans le cas de groupement de Prestataires comme dans le cas d'un Prestataire unique.

Dès notification du Marché, le Prestataire, titulaire du marché, sera tenu de désigner un ou des représentant(s) chargé(s) de la conduite des prestations et ayant les pouvoirs suffisants pour prendre sans retard les décisions nécessaires.

Ce ou ces représentants sont réputés disposer des pouvoirs suffisants pour prendre, dès notification du marché au titulaire, les décisions nécessaires engageant ce dernier. Ce représentant, dénommé « référent » détient un numéro de téléphone portable (GSM) communiqué au Pouvoir Adjudicateur avec la remise de l'offre et indiqué à l'A.E. (article 2.1.). Tout changement de référent est signifié au Pouvoir Adjudicateur dans les délais requis ou impartis par le marché.

3. PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE

Les pièces constitutives du Marché sont les suivantes par ordre de priorité décroissante :

3.1. Pièces particulières

- l'acte d'engagement (A.E.) et ses annexes éventuelles, dont l'exemplaire original conservé dans les archives du maître de l'ouvrage fait seul foi ;
- le présent cahier des clauses administratives particulières (C.C.A.P.) et son annexe ;
- le cahier des clauses techniques particulières (C.C.T.P.) ;
- le Bordereau des Prix Unitaires ;
- le Détail Estimatif ;

et ayant valeur d'engagement moral : le règlement de consultation.

3.2. Pièces générales

Les documents applicables sont ceux en vigueur au premier jour du mois d'établissement des prix, tel que ce mois est défini au 4.4.2. du présent C.C.A.P..

Les pièces générales constitutives du Marché, réputées connues des candidats et non jointes au D.C.E., sont :

- L'ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics et ses décrets d'application n°2016-360 (marchés publics) ;
- Le cahier des clauses administratives générales (C.C.A.G.-FOURNITURES ET SERVICES) applicable aux Marchés publics de SERVICES (arrêté du 19 janvier 2009).

Les candidats ne pourront pas se prévaloir de la méconnaissance des pièces générales précitées pour s'exonérer de tout ou partie de leurs engagements.

En cas de contradiction ou de différence entre les pièces constitutives du Marché, celles-ci prévalent dans l'ordre dans lequel elles sont mentionnées plus haut.

4. EVALUATION DES EFFECTIFS

Les différentes saisons de livraison des repas sont :

- saison scolaire (selon calendrier validé par le ministère de l'Education Nationale) ; en moyenne sont comptabilisées 35 semaines de 4 jours, soit : 140 jours
- saison non-scolaire décomposée en mercredis (35 jours), petites vacances (automne/hiver/printemps) et mois de juillet/début août. Sont comptabilisées, en moyenne, 6 semaines de vacances courtes et 4 semaines en été, soit 10 semaines de 5 jours qui font 50 jours.

NOTA : Pas de service de restauration scolaire pendant les vacances de Noël, s'il devait être mis en place, un avenant pourra être conclu par les parties.

La composition des repas (équilibre nutritionnel, quantité, etc.) couvre les besoins alimentaires des enfants âgés de 3 (TROIS) à 12 (DOUZE) ans et d'adultes en activités.

4.1. Repas des enfants (maternelles et primaires)

A titre indicatif, le nombre de repas livrés sur des saisons comparables au présent marché était :

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| • en 2012 de : 24 434 | • en 2015 : 25 088 |
| • en 2013 de : 24 484 | • en 2016 : 25 284 |
| • en 2014 de : 28 405 | • en 2017 : 30 121 |

4.2. Repas des adultes (enseignants, personnel communal d'accompagnement)

A titre indicatif, le nombre de repas livrés sur des saisons comparables au présent marché était :

- | | |
|----------------------|-------------------|
| • en 2012 de : 2 758 | • en 2015 : 3 924 |
| • en 2013 de : 2 590 | • en 2016 : 2 537 |
| • en 2014 de : 2 478 | • en 2017 : 2 585 |

Pour les deux sites, il est précisé que les déjeuners du personnel effectuant la préparation des repas et le service à table est à la charge exclusive du Prestataire.

5. PRIX ET VARIATION DANS LES PRIX - REGLEMENT DES COMPTES

NOTA : les éléments qui suivent s'appliquent quel que soit le site de restauration

5.1. Montants du Marché

Le présent Marché sur la totalité de sa durée comprend le règlement des prestations décrites dans l'objet du marché, prestations déclinées dans le B.P.U. en :

- « prix du repas » qui s'entend en « unité repas », quel que soit le conditionnement adopté pour constituer un repas complet (hors pain, serviettes, eau plate et condiments).
- « Coût horaire du personnel »
- Coût des condiments selon les prix indiqués au B.P.U.
- Coût du Stock d'Urgence

5.2. Contenu des prix - Mode de règlement des comptes - Travaux en régie

5.2.1. Modalités d'établissement des prix

Les prix figurent en H.T. et T.T.C. au B.P.U., à défaut un B.P.U. supplémentaire est établi ; et/ou sur la base de devis proposés par le Prestataire puis acceptés par le Pouvoir Adjudicateur.

- **Pour les repas :**

Le prix du repas est identique pour un enfant ou un adulte.

Le prix du repas événementiel ou thématique est identique au prix du repas de base (formule standard).

Le prix du repas « spécial » n'est appliqué que sur commande particulière du Pouvoir Adjudicateur. Ce prix du repas « spécial » se décompose en deux types :

- type A : formule de base sans porc et/ou sans poisson/crevettes et/ou repas végétarien ;
- type B : repas spécifiquement élaboré selon prescription médicale (intolérance alimentaire grave, allergie sévère) et comportant les cinq parties de la formule « standard ».

- **Pour les frais de personnel :**

Le coût horaire du travail est uniforme du début à la fin de la présence journalière des personnels et quelle que soit la période de l'année. Le coût horaire du personnel est conforme à la réglementation en vigueur en matière de droit du travail.

- **Pour les repas :**

Les prix du Marché sont établis hors TVA en tenant compte de tous droits, impôts, bénéfices, taxes parafiscales, frais généraux et d'une manière générale de toutes les dépenses et sujétions qui sont la conséquence directe et nécessaire des livraisons quotidiennes jusqu'à leur parfait et total achèvement journalier (composition et communication des menus (variantes à thème et repas événementiels inclus), conditionnement, emballage, stockage, transport et rangement en chambre froide des denrées sur le lieu de livraison).

- **Pour les frais de personnel :**

Les prix du Marché sont établis TTC en tenant compte de tous droits, impôts, bénéfices, taxes parafiscales, charges sociales, frais d'assurances, de couverture médicale, frais généraux (installation des couverts, préparation des denrées, mise en plats et service à table, nettoyage des locaux en fin de service (salle, cuisine sanitaires et vestiaires dédiés) pour le maintien des lieux dans un état de propreté parfaite.

Les prix sont réputés comprendre (liste non exhaustive) : mise en sac des déchets et dépôts dans le lieu affecté à cet usage, les frais de formation des personnels au bon emploi des matériels, des machines et aux règles en vigueur en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire, les frais d'encadrement et de suivi qualitatif de ces personnels, la fourniture des vêtements de travail, ...

5.2.2. Prestations fournies par le Pouvoir Adjudicateur

Les personnels du Prestataire disposent de tout l'équipement mobilier et fongible utile à la parfaite exécution de leurs missions, ainsi qu'à la prise de leurs repas.

Les personnels du Prestataire ont un accès illimité aux installations (sanitaires et vestiaires) qui leur sont réservées.

Pour chaque site, le Pouvoir Adjudicateur assure (liste non exhaustive) les charges de fonctionnement liées aux locaux, la fourniture de la vaisselle, des serviettes et des essuie-tout, la fourniture et la maintenance de l'équipement de chaque cuisine et des accessoires nécessaires au service à table, les produits d'entretien adaptés au nettoyage du matériel (ex : lave-vaisselle), de la vaisselle, des ustensiles et des locaux, ...

Le Pouvoir Adjudicateur procure les ustensiles et autres matériels nécessaires à la dégustation des plats dans les meilleures conditions. Le cas échéant, les personnels du Prestataire alerte le Pouvoir Adjudicateur de ses besoins en les justifiant par écrit daté et signé. Si la demande est légitime, le Pouvoir Adjudicateur y pourvoira dans les meilleurs délais.

Attention : le Prestataire est tenu de veiller au bon emploi par ses personnels du matériel mis à leur disposition, il s'assurera de leur aptitude à utiliser les machines dédiées. En outre, si faute d'une attention suffisante des personnels, le remplacement/renouvellement des matériels courants (ex : couverts et vaisselle) s'avérerait nécessaire plus fréquemment que l'usure et/ou le bon emploi dans des conditions normales l'exigent, le Prestataire se verra alors facturé du montant TTC des pièces ou lots renouvelés. Cette condition s'applique également en cas de vandalisme exercé par les personnels, à charge pour le Prestataire de faire jouer ses clauses d'assurance.

5.2.3. Règlement des prestations faisant l'objet du Marché

Les prestations faisant l'objet du Marché sont réglés en appliquant aux quantités commandées, les prix unitaires fixés au B.P.U. du présent Marché, étant entendu que :

- les prix unitaires facturés sont ceux figurant au B.P.U. du présent Marché (prix fermes puis révisables)
- les quantités commandées seront celles transmises par le Pouvoir Adjudicateur ou son représentant selon les modalités décrites à l'article 5 du C.C.T.P..

Pour chaque site :

- Au cas où le nombre de repas effectivement livrés serait, pour un ou plusieurs jours, consécutifs ou non, supérieur au nombre de repas commandés, c'est le nombre de repas effectivement commandés qui sera retenu pour lesdits jours.
- Au cas où le nombre de repas effectivement livrés serait, pour un ou plusieurs jours, consécutifs ou non, inférieur au nombre de repas commandés, c'est le nombre de repas effectivement livrés qui serait retenu pour lesdits jours. Les repas facturés seront donc les repas qui ont été effectivement livrés.
- les heures de travail facturées sont celles réellement effectuées sachant que le temps de présence de ces personnels a été pré-identifié par le Prestataire au dépôt de son offre et qu'il convient que le personnel s'y conforme.

5.2.4. Règlement des prestations en régie

Le montant des prestations en régie, ne pourra excéder 3 % du montant total du Marché.

- **Remplacement seulement du personnel de chaque site :**

Ces dispositions ne concernent que les absences des personnels du Prestataire, quelle qu'en soit la raison : formation, grève, maladie, congés exceptionnels ou non, etc.

- En cas d'absence avérée (signalement effectué par lettre, télécopie, courriel ou téléphone au Prestataire ET conjointement au Pouvoir Adjudicateur) de l'un des trois personnels du Prestataire, le Pouvoir Adjudicateur suppléera à cette absence qui ne pourra excéder 2 (DEUX) jours consécutifs de service.
- En cas d'absence avérée (signalement effectué par lettre, télécopie, courriel ou téléphone au Prestataire ET conjointement au Pouvoir Adjudicateur) et simultanée de deux, voire trois personnels du Prestataire, le Prestataire est tenu de pourvoir au remplacement immédiat d'au moins l'un des deux ou trois absents, le Pouvoir Adjudicateur suppléera à l'absence du second ou troisième sans que cette suppléance n'excède 2 (DEUX) jours consécutifs de service.

Le coût salarial chargé des absences des personnels du Prestataire est défalqué :

- de la facturation mensuelle établie par le Prestataire pour le mois en cours si le(s) manquement(s) ont eu lieu avant le 14 du mois ;
- de la facturation mensuelle établie par le Prestataire du mois suivant si le(s) manquement(s) ont eu lieu après le 15 du mois.

Pour chaque site, en cas de retard assimilable à une absence, au regard de la gêne conséquente occasionnée au service, les mêmes dispositions s'appliquent.

Si l'un ou l'autre des cas d'absence devaient perdurer au-delà de 2 (DEUX) jours consécutifs, les dispositions de l'article 6.3 s'appliquent.

- **Remplacement des repas seuls de chaque site :**

Quelle que soit la saison et pour chaque site, le Prestataire met à disposition un « stock d'urgence ou stock hiver » de denrées non périssables afin de suppléer à un grave manquement (absence partielle importante ou totale de l'un des composants du menu – entrée/plat ou dessert -). Ce stock permet de remplacer l'équivalent de 2 (DEUX) repas complets pour un effectif équivalent au maximum des capacités d'accueil de chaque site, soit 220 couverts par site (110 couverts x 2 services).

Ce stock d'urgence n'est facturé au Pouvoir Adjudicateur qu'en cas de mobilisation avérée (partielle ou totale) pour absence complète ou partielle de livraison (cf. : cas de force majeure de l'article 6.4) et au prix convenu indiqué au B.P.U.. Ce stock est renouvelé régulièrement, au minimum 1 (UNE) fois par trimestre et sans excéder la plus précoce des dates de péremption indiquées sur l'une des denrées composant ce stock.

Nota : le plat d'urgence est réputé « complet ».

En dehors de l'utilisation du « stock d'urgence » ou si ce dernier s'avère non renouvelé, indisponible et/ou insuffisant :

- s'il y a rejet de la livraison pour des raisons qualitatives, le Pouvoir Adjudicateur se procurera des denrées de remplacement dont le coût sera communiqué au Prestataire qui le défalquera des sommes à lui devoir dans les mêmes conditions de facturation que pour le remplacement du personnel.
- S'il y a non-livraison, partielle ou totale, par le Prestataire des repas commandés, le Pouvoir Adjudicateur procédera de même pour la facturation que dans le cas d'un rejet, mais pour les quantités faisant défaut.

Si ces circonstances devaient perdurer au-delà de 2 (DEUX) jours consécutifs, les dispositions de l'article 6.3 s'appliquent.

- **Les deux situations cumulées :**

Cf. article 6.3 du présent C.C.A.P..

5.2.5. Modalités du règlement des comptes du Marché

Les décomptes établis devront faire apparaître distinctement la décomposition de l'application des prix unitaires, le taux et le montant des diverses taxes acquittées par le Prestataire (TVA...).

Les comptes sont réglés mensuellement, à terme échu.

Les décomptes sont établis en faisant apparaître les semaines exactes de livraison qui peuvent ne pas correspondre strictement au mois civil. Ces décomptes distinguent :

- Les semaines dites « scolaires »
- Les mercredis
- Les semaines non-scolaires dites semaines de CLSH (Centre de Loisirs sans Hébergement).

Attention : La facturation sera établie de façon distincte pour chaque site.

5.2.6. Modalités de paiement – Intérêts moratoires

Le délai global de paiement des décomptes mensuels est fixé à 30 jours maximum.

Le défaut de paiement dans ce délai fait courir de plein droit et sans autre formalité des intérêts moratoires au bénéfice du Prestataire.

Le taux des intérêts moratoires est celui de l'intérêt légal en vigueur à la date à laquelle les intérêts moratoires ont commencé à courir, augmenté de deux points.

Le point de départ du délai global de paiement des décomptes est leur date de réception par le Pouvoir Adjudicateur.

Les décomptes seront présentés, soit électroniquement (plateforme CHORUS), soit en 2 (DEUX) exemplaires ou contre récépissé ou par tout procédé donnant date certaine de la réception.

5.3. Variation dans les prix

Les répercussions sur les prix du Marché des variations des éléments constitutifs du coût des prestations sont réputées réglées par les stipulations ci-après :

5.3.1. Type de variation des prix

5.3.1.1. Actualisation

Les prix ne sont pas actualisables.

5.3.1.2. Révision

Les prix sont fermes et définitifs pour la première époque du Marché, puis révisibles pour les deux reconductions.

5.3.2. Mois d'établissement des prix du Marché

Les prix du présent Marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de la remise des offres, tel que celui-ci figure sur la page de garde du présent document. Ce mois est appelé « mois zéro ».

5.3.3. Choix des indices de référence

Indice A : Intitulé : Indice des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France - Nomenclature Coicop : 11.1.2 – Cantines / Identifiant 001763786
(<https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/001763786>)

Indice B : Intitulé : Indice mensuel du coût horaire du travail révisé - Salaires et charges - Tous salariés - Hébergement, restauration (NAF rév. 2 section I) - Base 100 en décembre 2008 / Identifiant 001565191
(<https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/001565191>)

Ces indices sont facilement consultables sur le site de l'INSEE.

Si l'un des indices ci-dessus ne peut plus être appliqué, pour quelque raison que ce soit, il sera remplacé par un autre indice de même valeur économique adopté d'un commun accord entre les parties dans les 8 (HUIT) jours suivant la demande formulée en ce sens par l'une d'elles.

5.3.4. Modalités de révision des prix

A partir de la seconde époque, les prix seront révisés à compter du mois de septembre 2019 (1^{er} jour du mois) par application stricte et exclusive des formules de révision indiquées ci-dessous :

- **Pour les repas :**

$$P1 = P1_0 \times (0,50 \times \frac{\text{Indice A}}{\text{Indice A}_0})$$

Avec P1 = prix unitaire HT révisé par repas (enfant ou adulte)

P1₀ = prix unitaire HT lors de la remise de l'offre (mois zéro)

Indice A₀ = valeur de l'indice A au mois zéro

Indice A = valeur de l'indice A au mois de septembre 2019

- **Pour le coût horaire des personnels (en sus de l'application de la réglementation nationale) :**

$$P2 = P2_0 \times (0,50 \times \frac{\text{Indice B}}{\text{Indice B}_0})$$

Avec P2 = prix unitaire révisé par heure de travail (charges incluses)

P2₀ = prix unitaire TTC lors de la remise de l'offre (mois zéro)

Indice B₀ = valeur de l'indice B au mois zéro

Indice B = valeur de l'indice B au mois de septembre 2019

P1 et P2 feront l'objet d'un arrondi supérieur au troisième chiffre après la virgule.

5.3.5. Application de la taxe à la valeur ajoutée

Les montants des décomptes mensuels sont calculés en appliquant les taux de T.V.A. en vigueur lors de l'établissement des pièces de mandatement.

Il est rappelé que les salaires et charges sociales (coût horaire) ne sont pas assujettis à la T.V.A..

5.4. **Païement des co-traitants et des sous-traitants**

5.4.1. Désignation des sous-traitants en cours de Marché

L'avenant ou l'acte spécial précise tous les éléments nécessaires.

Pour chaque sous-traitant présenté pendant l'exécution du Marché, le titulaire devra joindre, en sus du projet d'acte spécial ou d'avenant les éléments listés dans le décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics - Articles 133 et suivants.

Il est rappelé que le titulaire reste seul responsable de la bonne exécution des prestations.

5.4.2. Modalités de paiement direct par virements

L'avenant ou l'acte spécial précise tous les éléments nécessaires.

5.5. **Durée de validité et reconduction d'exécution**

Le présent marché prendra effet à compter de sa notification par le Pouvoir Adjudicateur ; les commandes pourront être adressées dès notification du Marché, puis mensuellement, jusqu'à la date convenue pour passer les commandes couvrant les livraisons de fin juillet/début août 2019.

Le marché est renouvelable par reconduction expresse du Pouvoir Adjudicateur, au moins 2 (DEUX) mois avant l'échéance annuelle, sans que la durée totale du marché ne puisse excéder 3 (TROIS) ans.

Il peut y être mis fin à l'expiration de chaque période annuelle, sachant que le Pouvoir Adjudicateur prend par écrit (lettre recommandée avec accusé de réception) sa décision de reconduire ou non le marché. Le titulaire du marché ne peut refuser sa reconduction sauf stipulation contraire prévue dans le marché. Le Pouvoir Adjudicateur confie au prestataire l'exécution de la totalité des prestations définies dans le C.C.T.P..

Le Pouvoir Adjudicateur se réserve néanmoins le droit de dénoncer ce marché selon les indications de l'article 10 du présent C.C.A.P..

5.6. **Avance forfaitaire**

Sans objet

6. **DELAI(S) D'EXECUTION - PENALITES ET PRIMES**

6.1. **Délais d'exécution des prestations**

Les délais impartis pour l'exécution des prestations sont stipulés aux articles 2 et 5 du C.C.T.P..

6.2. **Moyens mis en œuvre pour l'exécution des prestations**

Le Prestataire devra justifier des moyens mis en œuvre pour le respect des délais impartis et du bon fonctionnement :

- des deux services (phase préparatoire et de nettoyage incluse) à l'Ecole De Vinci (maternelles)
- des deux services (phase préparatoire et de nettoyage incluse) auprès du Pôle A. BRAHIC (primaires).

En l'absence de modifications imposées par le Pouvoir Adjudicateur des conditions du marché définies à l'article 1.1.1. du présent C.C.A.P., si ces moyens sont estimés insuffisants, il devra les augmenter à la demande du Pouvoir Adjudicateur, et ce sans coût supplémentaire.

6.3. Situations d'urgence

Au-delà des 2 (DEUX) premiers jours de :

- cessation partielle (repas non fournis OU absence simultanée des trois agents de service), OU de
- cessation complète (trois agents absents ET repas non fournis) du service

alors le Prestataire est tenu de mobiliser en urgence une équipe de deux agents d'astreinte et de désigner au Pouvoir Adjudicateur un autre fournisseur dont le Prestataire prendra tous les frais à sa charge jusqu'au retour à la normale ou la prononciation de la résiliation du marché.

6.4. Force majeure

En cas de force majeure (alertes sanitaires graves, événements météorologiques conséquents, politiques –état d'urgence, embargo-, restrictions « Vigipirate » etc.), de destruction délictueuse ou indépendante de la volonté du prestataire ou de ses fournisseurs directs, des lieux de livraison, et/ou du matériel roulant, d'immobilisation forcée du matériel roulant et/ou du personnel (sauf grève), le prestataire est libéré sur le champ de ses obligations (résiliation) si la durée l'empêchant manifestement d'exécuter ses prestations sera de toute évidence supérieure à 2 (DEUX) jours consécutifs.

En cas de défaillance totale (les deux sites en même temps) des possibilités de remise en température des plats fournis au-delà du premier jour de livraison, il est demandé au Prestataire de remplacer les plats chauds prévus pour le lendemain par un repas froid à sa convenance facturé dans les mêmes conditions à la Collectivité.

6.5. Pénalités

Les pénalités pour retard ou abandon ne s'appliquent pas en cas de force majeure (cf. article 6.4)

6.5.1. Pénalités pour retard dans les livraisons ou rejet

Si sur une période de 5 (CINQ) jours consécutifs (samedi/dimanche étant neutralisés), il se produit plus de 2 (DEUX) retards ou rejets, mêmes partiels, des livraisons, le troisième retard ou rejet déclenche sans mise en demeure préalable une pénalité forfaitaire (pour les trois premiers retards et/ou rejets combinés) de 150 EUROS TTC, le fait générateur étant le premier retard ou rejet constaté. Cette pénalité s'applique ensuite à chaque retard ou rejet jusqu'à rétablissement d'une situation normale.

6.5.2. Pénalités pour abandon

A défaut pour le Prestataire d'avoir mis en œuvre les mesures imposées au-delà des 2 (DEUX) premiers jours déficients, il sera appliqué une pénalité forfaitaire de 150 EUROS TTC par jour entamé de non-service, pénalité calculée depuis la date d'effet du fait générateur et ce jusqu'à rétablissement effectif par le Prestataire de l'une ou l'autre des prestations normales.

Ces pénalités pour retard sont cumulables, elles interviendront de plein droit sur simple constatation du Pouvoir Adjudicateur, et sans qu'il soit besoin pour ce dernier d'avoir à adresser au Prestataire une mise en demeure préalable. Les samedis, les dimanches et les jours fériés ou chômés ne sont pas déduits pour le calcul des pénalités.

Le(s) montant(s) pourra(ont) être retenu(s) sur les sommes dues au Prestataire, si celles-ci sont suffisantes. Si elles sont insuffisantes, un titre de recette sera émis pour recouvrer les sommes dues. Le montant des pénalités n'est pas plafonné.

6.5.3. Pénalités pour retard dans la remise des décomptes

En cas de retard dans la remise d'un décompte, il n'est pas prévu de pénalités. Toutefois, le Prestataire s'efforcera de les adresser au Pouvoir Adjudicateur avant le 10 de chaque mois pour facturation du mois précédent.

7. PROVENANCE, QUALITE, CONTROLE ET PRISE EN CHARGE DES DENREES

7.1. Provenance des denrées

Conformément aux dispositions ministérielles et, notamment à l'arrêté du 28/06/1994, la Collectivité est tenue d'indiquer les provenances des produits qui font l'objet du marché.

A cet effet, la société prestataire devra présenter à la Collectivité une fiche pour chaque produit compris dans la fabrication des repas, indiquant le pays d'origine.

Elle devra respecter la réglementation en vigueur en matière d'approvisionnement et les recommandations de la direction générale de l'alimentation concernant l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), ou tout autre affection pathologique.

En cas d'alerte sanitaire grave déclarée sur un ou plusieurs produits, le Prestataire est tenu de remplacer les denrées concernées dans les menus prévus, par des denrées équivalentes non-affectées par l'alerte, et d'en prévenir IMMEDIATEMENT le Pouvoir Adjudicateur par tout moyen à sa convenance.

7.2. Réception, qualités, vérifications et contrôle des produits

7.2.1. Réception des repas

Les repas sont livrés auprès des entrées livraison de chaque restaurant scolaire (Ecole De Vinci et Pôle BRAHIC), chaque jour convenu, à partir de **7h30 (SEPT HEURES TRENTE) et avant 8 (HUIT) heures.**

Pour des raisons pratiques, la livraison pourra intervenir plus tôt à condition d'en avoir préalablement convenu avec la Collectivité. Si le Prestataire a connaissance d'un empêchement repoussant la livraison au-delà de 8h00 (absence de chauffeur, panne du véhicule, conditions climatiques interdisant la circulation, etc ...), il prévient immédiatement la Collectivité afin qu'elle prenne ses dispositions selon la durée du retard ou l'absence complète de livraison. Pour ce faire un numéro de mobile sera communiqué au Prestataire.

Dans chaque site, chaque livraison donne lieu sur place, à la remise d'un bon détaillé fourni par le Prestataire, faisant apparaître le nombre de repas de chaque catégorie effectivement livrée. Ce bon est laissé en évidence dans la cuisine de chaque restaurant scolaire ou remis à une personne relevant de la Collectivité.

La réception n'est définitive qu'après vérification des conditionnements et des quantités par l'agent de la Collectivité. Elle entraîne transfert à la Collectivité de la propriété des produits livrés.

En cas de marchandises détériorées, conditionnement éventré, etc ..dans des proportions ne permettant pas aux services d'être exécutés dans de bonnes conditions, le rejet des denrées concernées est prononcé par l'agent de la Collectivité, est alors applicable l'article 5.2.4. du présent C.C.A.P..

7.2.2. Vérifications et contrôle des produits

Le Pouvoir Adjudicateur se réserve le droit de prescrire toutes mesures de contrôle des marchandises livrées : pesées, dénombrement et analyses de laboratoire, inspection des services vétérinaires, prises de température, etc. A l'effet de vérifier que les repas livrés correspondent bien d'une part aux spécifications qualitatives du marché prévu à l'article 4.1 du C.C.T.P., et d'autre part qu'ils répondent aux règles d'hygiène alimentaires prévues par arrêté du 08 octobre 2013, des plats témoins sont mis de côté. Ce sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs et clairement identifiés. Ils doivent être conservés pendant au moins 5 (CINQ) jours en froid positif (0 °C à + 3 °C) après la dernière présentation au consommateur. Des prélèvements pourront être effectués à la demande du Pouvoir Adjudicateur ou du Prestataire.

8. MESURES D'ORDRE SOCIAL - APPLICATION DE LA REGLEMENTATION DU TRAVAIL

L'article 6 du C.C.A.G.- FOURNITURES ET SERVICES s'applique.

9. RESPONSABILITE – ASSURANCES

9.1. Responsabilité du Prestataire

Le Prestataire est entièrement responsable des dommages et accidents de toute nature se rapportant à l'exécution des obligations du Marché. En particulier, en matière de sécurité/signalisation routière lors des livraisons, il est précisé que les accidents qui pourraient survenir malgré les précautions prises ne pourront engager la responsabilité du Pouvoir Adjudicateur/Commune de NEUILLY EN THELLE.

Ecole De Vinci : Il est à noter que le stationnement boulevard Lebègue n'est autorisé que sur le trottoir opposé à l'entrée des livraisons.

Pôle BRAHIC : un emplacement spécifique (quai de déchargement) est prévu pour la livraison.

De même, la Commune ne saurait être considérée comme responsable des vols commis au préjudice du Prestataire.

9.2. Obligation d'assurance

Le Prestataire doit justifier dans le délai requis par le Pouvoir Adjudicateur, ou au moins avant la première livraison de la souscription et de la validité des contrats d'assurance couvrant tous les risques (vandalisme exercé par les agents inclus) inhérents à l'exécution de ses prestations, en particulier en matière d'intoxication alimentaire. L'intoxication alimentaire avérée et vérifiée vaut cessation immédiate des prestations et procédure judiciaire.

Cette assurance s'étendra aux matériels et autres fournitures afférents aux repas pour leur montant intégral. Les assurances couvrent la responsabilité du Prestataire que ce soit de son fait, ou du fait des agents qu'il emploie, à l'occasion des actes de toute nature accomplis dans l'exercice de son/leurs activité(s).

Toutes ces dispositions s'appliquent aussi aux sous-traitants.

Le Prestataire fournit sur demande les attestations d'agréments des services vétérinaires, y compris celui relatif aux moyens de transports utilisés pour les livraisons.

9.3. Carence du Prestataire en matière d'assurance

Dans le cas où le Prestataire manquerait à l'obligation de contracter ou de maintenir en état de validité les assurances mentionnées plus haut, le Pouvoir Adjudicateur, sans qu'il soit besoin d'aucune sommation ni mise en demeure, sera en droit de contracter lui-même ces assurances, de les maintenir en état de validité et d'intervenir comme payeur direct.

En conséquence, les frais ainsi engendrés, seront retenus sur les décomptes et reversés aux assureurs dans les conditions prévues à leurs contrats.

10. RESILIATION - DENONCIATION

10.1. Résiliation

Le(s) prestataire(s) encourra(ont) la résiliation si, après 3 (TROIS) semaines de mise en régie, il(s) n'est (ne sont) pas en mesure de demander sa(leur) cessation, et/ou s'il(s) n'a(ont) pas repris son(leurs) activité(s).

En cas de décès ou d'incapacité civile du(des) prestataires(s), la résiliation est prononcée, sauf si le Pouvoir Adjudicateur accepte la continuation du marché par les ayants droits, le tuteur ou le curateur. La résiliation, si elle est prononcée, prend effet à la date du décès ou de l'incapacité civile.

Le marché est également résiliable de plein droit immédiatement et sans indemnités dans les cas suivants :

- A l'issue d'une période consécutive de 5 (CINQ) jours après la mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception adressée par le Pouvoir Adjudicateur d'avoir à respecter (ou à cesser le non-respect) de l'une des clauses du marché, aucun résultat n'est constaté.
- En cas de modification substantielle de l'équilibre financier du marché, conduisant à une exécution à perte disproportionnée pour le(s) prestataire(s) et auquel il ne peut être remédié par la mise en œuvre des dispositions contractuelles (avenant) ;
- En cas de redressement ou de liquidation judiciaire.
- En cas de règlement judiciaire si le candidat n'est pas autorisé à continuer l'exploitation du service ;
- En cas de procédure judiciaire de toute nature à l'encontre du titulaire.
- En cas de force majeure (article 6.4 du C.C.A.P.).

10.2. Dénonciation

Le présent marché pourra être dénoncé avant l'échéance de la première époque par lettre recommandée avec avis de réception de l'une ou l'autre des parties signataires de l'acte d'engagement avec un préavis de 3 (TROIS) mois.

11. LITIGES

A défaut d'accord amiable entre les parties, tout litige né de l'interprétation ou de l'exécution du présent marché sera soumis à la compétence du Tribunal Administratif d'AMIENS.

12. DEROGATIONS AUX DOCUMENTS GENERAUX

Les dérogations explicitées dans les articles désignés ci-après du C.C.A.P. sont apportées aux articles suivants :

C.C.A.P. 6.5.2. déroge à l'article 14.1. du CCAG-FCS.

Accepté par le Prestataire,

A _____, le

(signature et cachet)

le Maire de NEUILLY EN THELLE
Gérard AUGER