



MARCHÉ A PROCÉDURE ADAPTEE

**MARCHE RESERVÉ AUX STUCTURES D'INSERTION PAR
L'ACTIVITE ECONOMIQUE**

En application de l'article L.2113-13
du Code de la Commande Publique

OBJET :
**FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE DESTINES AUX PERSONNES
AGEES DE LA COMMUNE DE MAZERES**

Accord-cadre à bons de commandes

Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP)

ARTICLE 1 –OBJET DE LA CONSULTATION

1.1 Procédure de passation du marché

1.1.1 Mode de passation : marché réservé aux SIAE

Le présent marché public passé en procédure adaptée, tel que visé à l'article L.2113-13 du Code de la Commande Publique.

Aux termes de l'article L.5132-4 du code du travail, les structures d'insertion par l'activité économique sont : les entreprises d'insertion, les entreprises de travail temporaire d'insertion, les associations intermédiaires et les ateliers et chantiers d'insertion.

1.1.2 Type de contrat

Le présent marché est un accord-cadre à bons de commande conclu conformément aux articles R.2162-13 et 14 du Code de la Commande Publique. Ainsi, il donnera lieu à l'émission de bons de commande.

1-2 Objet du marché

La présente consultation a pour objet la fourniture de repas en liaison froide destinés aux personnes âgées et / ou handicapées de la commune de Mazères inscrites auprès du CCAS.

Le CCAS de Mazères attend du titulaire qu'il s'engage à fournir le nombre de repas nécessaires en respectant les objectifs suivants :

- Menu unique 8 composantes (potage, entrée, plats, légumes, fromage, dessert, pain, eau ou vin) ;
- Loi EGalim ;
- Délai d'annulation de repas : 48h ;
- Proximité, éloignement (réchauffement climatique) ;
- Mise en place des repas sous 48heures (sortie d'hospitalisation) ;
- Amélioration constante de la qualité, de la variété et de l'équilibre des repas ;
- Respect de la législation et des règles d'hygiène pour l'ensemble de la chaîne alimentaire ;
- Le conditionnement dans des emballages adaptés (barquettes thermo-filmées et entreposées en valisettes isothermes fournies par le CCAS) ;
- Le contrôle de l'hygiène notamment la réalisation à ses frais des autocontrôles biologiques prévus par la réglementation.

1-3 Reconnaissance des lieux

Par le seul fait de remettre une offre, l'entrepreneur reconnaît avoir eu connaissance des difficultés et des spécifications dans lesquelles doivent s'effectuer la prestation. Ceci implique également l'engagement tacite de se conformer à toutes les conditions du présent marché sans qu'il puisse élever à leurs égards la moindre réclamation, ni prétendre à une quelconque indemnité

1-4 Titulaire du marché et compétences

Le titulaire du marché précisera les compétences de chacune des personnes appelées à intervenir.

ARTICLE 2 – MODALITES DU MARCHE

2-1 Durée du marché

Le présent marché sera passé pour une période d'un (1) an à compter du 1^{er} septembre 2022 pour une durée de douze (12) mois.

2-1-1 Reconduction du marché

Le marché est reconductible trois fois pour une période de 3 ans. Cette période de reconduction, dont les modalités restent identiques à la période initiale sera tacite. En cas de non-reconduction, elle sera notifiée par lettre recommandée avec accusé de réception au moins 3 mois avant la date d'expiration de la période en cours.

2-1-2 Expiration du marché

Il est précisé qu'en cas de dénonciation ou à l'expiration du marché, le service de fourniture devra être assuré par le titulaire si la collectivité en exprime le besoin, jusqu'à ce que le marché soit notifié au nouvel attributaire, aux mêmes conditions financières et sans toutefois pouvoir dépasser les 3 mois.

2-1-3 Résiliation

Seules les stipulations du CCAG-FCS relatives à la résiliation du marché sont applicables.

2-2 Montant du marché

Le nombre de repas annuel peut être estimé à 8 000 environ. Il est rappelé que cette prévision n'est qu'indicative et n'engage aucunement le maître d'ouvrage. En conséquence, elle peut être amenée à évoluer en positif ou en négatif sans que cela soit possible de la préciser à ce jour.

Le montant minimum du marché est donc fixé à 40.000 € HT / an.

Le montant maximum du marché est donc fixé à 60.000 € HT/an.

Les bons de commandes peuvent être émis jusqu'au dernier jour de validité du marché.

2-3 Sous-traitance/ Groupement

Si un groupement d'entrepreneurs souhaite remettre une offre, chaque entrepreneur doit remettre un dossier complet comprenant les pièces énumérées sous peine de nullité du pli.

2-4 Décomposition en tranches ou lots

Le marché n'est pas décomposé en lots, en raison de l'unicité de la demande de fourniture.

2-5 Variantes

Par application des articles R 2151-8 à 11 du Code de la Commande Publique, chaque candidat devra présenter une proposition entièrement conforme au Dossier de Consultation des Entreprises (DCE).

Aucune variante n'est autorisée.

ARTICLE 3 –PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE

Le marché devra contenir les pièces suivantes :

Pièces « candidature »

- L'identification du candidat (DC1 – DC2) ;
- Les renseignements concernant la situation juridique du candidat ;
- Les renseignements concernant la capacité économique et financière du candidat ;
- Les renseignements concernant les références professionnelles et capacité technique du candidat.

Pièces « offre »

- Un acte d'engagement dûment complété, daté et signé ;
- Le Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP) dûment daté et signé ;
- Le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) dûment daté et signé ;
- Le Mémoire Technique (MT) dûment renseigné selon les critères suivants :
 - Les mesures que le candidat compte appliquer pour répondre à l'objectif de sécurité alimentaire, de l'équilibre alimentaire et de la variété des repas :
 - En matière de nutrition (recommandations),

- En matière de traçabilité des produits (provenance des produits, emploi du label bio, utilisation ou non OGM, moyens de contrôle...),
 - En matière de fabrication des repas (procédés, moyens d'exécution, qualification du personnel, procédures, compositions ...),
- L'organisation et les moyens envisagés pour pallier tout arrêt momentané de prestations ;
- Les modalités de discussion fournisseur-acheteur en cours de marché (commission des menus, questionnaire, visite du site de fabrication, ...) ;
- La prise en compte du développement durable en matière d'approvisionnement de qualité des produits. Démarche interne environnementale et sociale (tri, gestion des déchets, transport, économies d'énergie, insertion des personnes éloignées de l'emploi...).
- Une proposition d'une série de 12 menus successifs, avec un menu végétarien tous les 4 menus pour répondre à la loi EGalim, en donnant pour chacun d'eux toutes les précisions sur la qualité et le grammage des aliments et toutes les explications utiles sur le choix de ces menus par rapport aux exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel ;
- Le Bordereau des Prix Unitaires (BPU) et Devis Quantitatif Estimatif (DQE) dûment complété, daté et signé ;
- Un RIB.

L'ensemble des normes, en particulier celles concernant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation des repas et les normes relatives à la composition des repas sont celles de la restauration collective.

Les éléments applicables sont ceux en vigueur au premier jour du mois d'établissement des prix. Ces documents sont réputés connus de l'entreprise bien que n'étant pas joints au dossier.

ARTICLE 4 – CONDITIONS D'EXECUTION

4-1 Ordres de service

Tous les ordres de service relatifs à un engagement financier du pouvoir adjudicateur, aux délais d'exécution, aux modifications du programme initial ou à des décisions de la personne responsable du marché doit être signés par le pouvoir adjudicateur ou son représentant.

Etablis par la responsable du CCAS, une pré-commande mensuelle (le 25 du mois précédent) ainsi que le bon de commande hebdomadaire définitif (le vendredi précédent) sera transmis par mail au service ayant obtenu le marché.

4-2 Modalités d'exécution

Le marché consiste en la fourniture de repas en liaison froide tel que détaillé dans le CCTP.

La fabrication des repas s'effectue dans les locaux du titulaire du marché.

Il est le seul responsable de la gestion financière, de l'approvisionnement et de la livraison des denrées, et des prestations diverses vis-à-vis de ses fournisseurs et du personnel qu'il emploie.

Le titulaire est le seul responsable du respect des normes sanitaires, telles que définies dans le CCTP.

ARTICLE 5 – DROITS ET OBLIGATIONS DES PARTIES

Jusqu'à l'enlèvement des repas effectué par le CCAS

5-1 Responsabilités du titulaire

Le titulaire, dans l'exercice de ses missions, s'engage à une obligation de réserve, de confidentialité et de loyauté à l'égard de la collectivité.

Le titulaire est responsable de la qualité sanitaire des repas et le maintien de cette qualité jusqu'à la date prévue de consommation, sous la stricte réserve que soient respectées les conditions de conservation et d'utilisation.

Le titulaire doit souscrire toutes les garanties qui couvrent les différents risques liés à ce type d'exploitation. Une assurance devra couvrir l'engagement de sa responsabilité en cas d'intoxication alimentaire survenant du fait de son exploitation.

5-2 Responsabilités du pouvoir adjudicateur

La collectivité s'engage à fournir au prestataire tous les renseignements et informations utiles à l'accomplissement de sa mission et lui donne accès à tous les documents nécessaires.

La collectivité peut à tout moment, et sans en référer préalablement au titulaire du marché, procéder à tout contrôle en vue de vérifier la conformité de la prestation. Ce contrôle pourra être exercé par une personne ou un service spécialisé désigné par la collectivité.

Afin que le contrôle puisse s'exercer pleinement en ce qui concerne notamment la qualité et les caractéristiques des produits achetés, tous les documents de gestion du titulaire du marché pourront être examinés.

ARTICLE 6 – REPARTITION DES PAIEMENTS

6-1 Forme de prix

Les prix sont déclarés définitifs et révisables une fois par an, conformément à l'article 18 du CCAG- FCS.

Tous les ans, avant le 30 juin de chaque année, les prix unitaires des repas pourront être révisés suivant les indices tirés du bulletin mensuel de la statistique diffusé par l'I.N.S.E. E n°001764235 « Indices Prix à la consommation – base 2015 – Ensemble des ménages – France Métropolitaine – Nomenclature Coicop : 11.1.2 – Cantines ».

Le titulaire fait connaître au pouvoir adjudicateur par lettre recommandée au moins 60 jours avant et sur les paramètres connus à cette date, les tarifs à appliquer.

6-2 Prix du marché

L'acte d'engagement ainsi que le Bordereau des Prix Unitaires/ Détail Quantitatif Estimatif indiquent ce qui doit être réglé respectivement au prestataire, le marché étant traité à prix unitaire / repas.

Ils comprennent :

- Toutes les denrées alimentaires
- Les frais de personnels de fabrication, de distribution définis dans le CCTP
- Les frais inhérents à l'exécution des prestations, notamment d'analyses.

6-2-1 Application de la taxe à la valeur ajoutée

Les montants des comptes sont calculés en appliquant les taux de TVA en vigueur au jour d'établissement du décompte.

6-2-2 Contenu des prix

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement les prestations et fournitures, les garanties financières, les frais d'assurance, les frais généraux et bénéfiques et toutes les prestations annexes nécessaires pour l'exécution du marché.

6-3 Facturation

La facturation sera mensuelle et détaillée par structure.

Elle fera apparaître un prix unitaire par repas HT et TTC et sera établie en fonction du nombre de repas correspondant aux bons de commandes émis (numéro, date et quantités de repas livrés).
Les bons de commande seront joints en copie à la facturation.

6-3-1 Mode de facturation

Les prestations, objet du présent marché, seront rémunérés dans les conditions fixées par les règles de la comptabilité publique.

La transmission des factures s'effectue conformément aux dispositions :

- De l'ordonnance n°2014-697 du 26 juin 2014 relative au développement de la facturation électronique ;
- Du décret n° 2016-1478 du 2 novembre 2016 relatif au développement de la facturation ;
- De l'arrêté du 9 décembre 2016 relatif au développement de la facturation électronique.

Le titulaire devra assurer la transmission des factures via le portail Chorus Pro accessible par internet en se connectant à l'URL <https://choruspro.gouv.fr> aux fins de soi :

- Déposer ses factures sur le portail ;
- Saisir directement ses factures ;

Préalables techniques et réglementaires : Pour connaître les conditions techniques (guide utilisateurs du portail, kit de raccordement technique et spécifications du format normalisé d'échange) et réglementaires dans lesquelles s'opère la dématérialisation des factures, le titulaire est invité à consulter le portail internet à l'adresse ci-dessous :

<https://communaute.chorus-pro.gouv.fr>

Pour tout renseignement, le titulaire peut s'adresser à :
<https://chorus-pro.gouv.fr/> à la rubrique « nous contacter ».

Conformément à l'article 3 de l'ordonnance n°2014-697 du 26 juin 2014, l'obligation de transmettre exclusivement les factures sous forme électronique s'applique à l'ensemble des fournisseurs quel que soit la taille de l'entreprise concernée. La TVA applicable est celle en vigueur au moment de la facturation.

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique.

Le défaut de paiement dans ce délai fait courir des intérêts moratoires et une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement au bénéfice du titulaire du marché d'un montant de 40 €. Les intérêts moratoires courent à partir du jour suivant l'expiration du délai global de paiement jusqu'à la date de mise en paiement incluse.

Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage.

6-4 Variation des prix

Tous les ans à la date anniversaire du contrat, la formule de révision ci-dessous est employée pour le calcul des prix unitaires des repas :

$$P = P_0(0.15 + 0.85xI/I_0)$$

Dans laquelle :

P = Prix unitaire révisé

P₀ = Prix unitaire en vigueur l'année précédente

I=Valeur de l'indice mensuel du prix des repas dans un restaurant scolaire ou universitaire
I0= Valeur du même indice à l'entrée en vigueur du contrat ou lors de la dernière révision des clauses financières

Ces indices sont tirés du bulletin mensuel de la statistique diffusé par l'INSEE et du bulletin officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes applicables au premier jour du mois d'établissement des prix.

Au cas où le pourcentage de l'augmentation résultant de l'application de cette formule serait supérieur au pourcentage accordé par l'encadrement des prix dans le secteur des cantines scolaires, l'augmentation serait limitée à l'encadrement de prix.

6-5 Nantissement

En vue de l'application du régime de nantissement prévu par le code des marchés publics, est désigné comme comptable assignataire : Monsieur le trésorier – Centre des Finances Publiques de Pamiers – rue des Cendresses – 09100 PAMIERS.

6-6 Acomptes et paiements partiels définitifs

Il ne sera accordé aucune avance au titre d'approvisionnement ou d'opération préparatoire pour l'exécution des prestations.

6-7 Cautionnement

Le titulaire est dispensé de constituer un cautionnement : il n'est pas prévu de retenue de garantie.

6-8 Pénalités de retard

Le titulaire assure la continuité du service en toute circonstance. En cas d'interruption totale ou partielle, la collectivité se réserve le droit d'assurer le service par le moyen qu'elle juge approprié et ce, aux frais et risques du titulaire.

6-8-1 Mode de calcul

Les pénalités pour retard commencent à courir, sans qu'il soit nécessaire de procéder à une mise en demeure, le lendemain du jour où le délai contractuel d'exécution des prestations est expiré, selon l'article 14 du CCAG-FCS.

Cette pénalité est calculée par application de la formule suivante :

$$P = V * R / 1\ 000 ;$$

Dans laquelle :

P = le montant de la pénalité ;

V = la valeur des prestations sur laquelle est calculée la pénalité, cette valeur étant égale au montant en prix de base, hors variations de prix et hors du champ d'application de la TVA, de la partie des prestations en retard, ou de l'ensemble des prestations si le retard d'exécution d'une partie rend l'ensemble inutilisable ;

R = le nombre de jours de retard.

Une fois le montant des pénalités déterminé, il est procédé à leur révision. Elles sont ensuite déduites du montant du marché actualisé ou révisé TTC.

Le titulaire est exonéré des pénalités dont le montant total ne dépasse pas 300 euros HT pour l'ensemble du marché.

ARTICLE 7 – ASSURANCES

Le titulaire s'engage à souscrire toute assurance nécessaire pour couvrir d'une manière suffisante, par une

ou plusieurs compagnies notoirement solvables, la responsabilité qu'il peut encourir, soit de son fait, soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres, à l'occasion des actes de toute nature accomplis dans l'exercice de son activité de ses préposés.

Il s'engage à justifier de la régularité de sa situation à toute demande de la Collectivité.

| |
|------------------------------------|
| ARTICLE 8 – DROIT ET LANGUE |
|------------------------------------|

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.

En cas de litige, le droit français est seul applicable. Les tribunaux français sont les seuls compétents. L'instance chargée des procédures de recours et auprès de laquelle des renseignements peuvent être obtenus concernant l'introduction des recours est :

Tribunal administratif de Toulouse

Adresse : 68, rue Raymond IV B.P. 7007 31068 Toulouse Cedex 07

Tel: 05.62.73.57.57

Fax: 05.62.73.57.40

Courriel : greffe.ta-toulouse@juradm.fr

URL: <http://toulouse.tribunal-administratif.fr>