

COMMUNE DE MURIANETTE
266 montée du Champ de la Vigne
38420 MURIANETTE
☎ 04 76 77 11 26
✉ mairie@murianette.fr

FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES (CCAP)

PROCEDURE ADAPTEE

Pouvoir adjudicateur :
Commune de Murianette,
266 montée du Champ de la Vigne / 38420 MURIANETTE
04 76 77 11 26 / mairie@murianette.fr
Personne responsable des marchés : Le Maire Cédric Garcin en application de la délibération du conseil municipal en date du 2 juin 2020.

Ordonnateur :
Le Maire de la commune de Murianette : M. Cédric GARCIN

Comptable assignataire des paiements :
Le Trésorier de Saint Martin d'Hères 22 rue Galilée 38400 SAINT MARTIN D'HERES

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet la fourniture et la livraison de repas en liaison froide destinés à la restauration scolaire de l'école de Murianette.

1.1 Type de procédure :

Marché de fournitures et de services, à bons de commande, passé sous forme de procédure adaptée en application de l'article 27 du Décret n° 2016-360 du 25 mars 2016.

ARTICLE 2 : CARACTERISTIQUES ET DUREE DU MARCHÉ

2.1 Mode de passation :

Le présent marché fait l'objet d'une procédure adaptée. L'étendue des besoins à satisfaire ne pouvant être entièrement arrêtée dans le présent marché, ce dernier prend la forme d'un marché à bons de commande. Les bons de commande seront émis en fonction des besoins de la collectivité.

La commune de Murianette s'autorise à passer en cas de besoin des marchés complémentaires et des marchés de prestations similaires en application de la réglementation en vigueur.

2.2 Contenu de la prestation :

Le titulaire s'engage à fabriquer et à livrer, au restaurant scolaire de la commune de Murianette, un nombre de repas en liaison froide :

- Destinés à la cantine scolaire : les lundis, mardis, jeudis et vendredis pendant la période scolaire.

Le titulaire assure :

- L'élaboration des menus,
- La fabrication des repas classiques, spécifiques et festifs en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles,
- Le conditionnement des plats cuisinés,
- Le contrôle micro biologique,
- Le transport et la livraison des repas sur le site,
- La formation du personnel de cantine.

2.3 Composition des menus : (voir article 3.2 du CCTP).

2.4 Durée du marché :

Le présent marché sera passé pour une période allant du 01^{er} septembre 2025 jusqu'au dernier jour de l'année scolaire 2028. Il peut être reconduit annuellement, à l'issue des 3 ans, pour une année scolaire par décision écrite de la personne publique trois mois avant échéance. La reconduction du marché est considérée comme refusée si aucune décision n'est prise à l'issue de ce délai.

La durée du marché est de 3 ans, renouvelable 1 an.

2.5 Documents régissant le marché :

Les pièces contractuelles qui constituent le marché sont :

- L'acte d'engagement,
- Le bordereau des prix unitaires,
- Le cahier des clauses administratives particulières,
- Le cahier des clauses techniques particulières,
- Le cahier des clauses administratives générales aux marchés publics de fournitures courantes et de services en vigueur,
- Le mémoire technique,
- Les bons de commande au fur et à mesure de leur établissement.

2.6 Volume indicatif du marché :

Le nombre de repas par jour est estimé à :

- Enfants en maternelle : 30
- Enfants en élémentaire : 40
- Adultes : très occasionnellement

Nombre de repas annuels prévisionnels :

- Enfants en maternelle : 5460
- Enfants en élémentaire : 7280
- Adultes : 10

Le montant prévisionnel du marché est sans minimum et avec un maximum de 50 000 € HT par an.

2.7 Décomposition en tranches et lots :

Il n'est pas prévu de décomposition en tranches ou en lots.

2.8 Variantes obligatoires :

Sans objet

2.9 Variantes facultatives :

Ce marché est lancé sans variantes.

2.10 Négociation :

Dans le cadre de la procédure adaptée, le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de négocier avec les candidats. En cas de négociation, celle-ci sera faite avec les deux meilleurs candidats issus de l'analyse des offres avant négociation et conformément aux critères de sélection des offres annoncés à l'article 9 du règlement de consultation.

ARTICLE 3 : OFFRES DE PRIX

Détermination du prix d'un repas complet :

Les prix d'un repas complet en euros et centimes, sont ceux portés par le titulaire dans le bordereau de prix. Le prix unitaire d'un repas devra comprendre : le coût des denrées alimentaires, les frais de personnel, les frais de conditionnement, les autres frais d'exploitation, la livraison, les dotations aux amortissements ou le coût de location des matériels et bâtiments. Il est demandé aux candidats d'indiquer le prix d'un repas complet pour chaque catégorie de consommateurs :

- Enfants d'école maternelle
- Enfants d'école primaire
- Adultes

Le prix par repas complet destiné à chaque catégorie de consommateurs (dans le bordereau des prix), précisera le prix hors TVA, le taux de la TVA, le prix TVA incluse.

Les offres de prix doivent être signées et ne contenir aucune réserve.

ARTICLE 4 : VARIATION DANS LE PRIX

Les prix sont fermes et définitifs pour la première année du marché. Ils sont révisibles au 1^{er} septembre 2026, et au 1^{er} septembre 2027, et en cas de reconduction, au 1^{er} septembre 2028 suivant la formule ci-après :

$$P_n = P_o \times (0.15 + 0.85 \times (I_n / I_o))$$

P_n = prix unitaire nouveau

P_o = prix unitaire d'origine

I_n = dernier indice mensuel connu à la date de la révision des prix. L'indice retenu est : « Indice des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France métropolitaine - Nomenclature Coicop : 11.1.2 – Cantines », publié par l'Insee (n°001764235)

I_o = indice d'origine (valeur juillet 2025)

La proposition de révision de la part du titulaire du marché devra faire l'objet d'une signature pour acceptation expresse par la collectivité, après vérification de l'application de la formule ci-dessus.

Le prix est réputé comprendre toutes les charges fiscales, sociales ou autres frappant les prestations, les frais afférents au conditionnement, au stockage, à l'emballage, à l'assurance et au transport jusqu'au lieu de livraison, ainsi que toutes les autres dépenses nécessaires à l'exécution des prestations, les marges pour risques et les marges bénéficiaires.

ARTICLE 5 : PAIEMENT

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

Le titulaire adressera mensuellement la facturation sous forme :

- D'une facture regroupant les bons de commande des repas périscolaires.

Toutes les factures seront établies en un exemplaire et porteront, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- nom et adresse du créancier
- nombre de repas livrés par type de prix unitaire
- prix total à payer HT et TTC
- date de facturation

Les factures sont à adresser à la Mairie de Murianette.

5.1 - Délais de règlement :

Le paiement est effectué dans le délai maximum de 30 jours à compter de la date de réception de la facture.

5.2 - Intérêts moratoires :

En cas de dépassement du délai de 30 jours pour le paiement des factures, le taux des intérêts moratoires sera celui de l'intérêt légal en vigueur à la date à laquelle les intérêts moratoires auront commencé à courir, majoré de deux points.

ARTICLE 6 : GARANTIES

Il n'est pas prévu de période de garantie ni de retenue de garantie.

ARTICLE 7 : AVANCES

En application de l'Ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015 et de l'article 27 du Décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatifs aux marchés publics, une avance peut être versée au titulaire, sauf si celui-ci y renonce à l'article 9 de l'acte d'engagement (A.E).

ARTICLE 8 : ACOMPTE

Sans objet.

ARTICLE 9 : RESPONSABILITE ASSURANCES

9.1 - Exploitation du service et responsabilité civile :

Le titulaire fait son affaire de tous risques et litiges pouvant survenir du fait de son exploitation. La responsabilité de la collectivité ne peut être recherchée à ce titre.

Le titulaire est seul responsable vis-à-vis des tiers de tout accident, dégâts et dommages de quelques natures qu'ils soient, résultant de son exploitation. Il lui appartient de souscrire, auprès d'une ou plusieurs compagnies, les garanties qui couvrent ces différents risques et qui correspondent aux risques normaux de ce type d'exploitation.

Le titulaire est assuré de manière à couvrir la responsabilité qu'il peut encourir notamment en cas d'intoxication alimentaire ou d'empoisonnement pouvant survenir du fait de son exploitation. Le montant des garanties souscrites pour couvrir les risques d'intoxication alimentaire et d'empoisonnement ne peut être inférieur aux limites usuellement pratiquées sur le marché français de l'assurance.

9.2 Clauses générales :

Il doit être prévu dans le ou les contrats d'assurances souscrits par le titulaire ou le cas échéant, la collectivité que :

- Les compagnies d'assurances ont communication des termes spécifiques du présent cahier des charges afin de rédiger en conséquence leurs garanties.
- Les compagnies d'assurances renoncent à tout recours contre la collectivité, le cas de malveillance excepté.
- Les compagnies ne peuvent se prévaloir des dispositions de l'article L113.3 du code des assurances, pour retard de paiement des primes de la part du titulaire, que trente jours après la notification à la collectivité à défaut de paiement.

9.3 Obligations du titulaire en cas de sinistre :

Le titulaire doit prendre toutes dispositions pour qu'il n'y ait pas d'interruption dans l'exécution du service, que ce soit du fait du sinistre ou du fait des travaux de remise en l'état engagé à la suite d'un sinistre.

9.4 Justification des assurances :

Toutes les polices d'assurances doivent être communiquées à la collectivité.

Toutefois, cette communication n'engage en rien la responsabilité de la collectivité pour le cas où, à l'occasion d'un sinistre, l'étendue des garanties ou le montant de ces assurances s'avérerait insuffisant.

ARTICLE 10 : PENALITES

Des pénalités pourront être réclamées par la collectivité dans les conditions ci-après.

Ces pénalités qui pourront être prononcées par la collectivité viendront en déduction des sommes dues au prestataire.

- Pénalités pour retard de service :

Sauf cas de force majeure, telle que définie par la jurisprudence administrative, tout retard entraînant une perturbation dans le service de restauration telle que le non-respect des heures de livraison (maximum 10h00) sera sanctionnée par une pénalité de 100 € par demi-heure de retard sans mise en demeure préalable.

- Pénalités relatives à la non fourniture de service ou en cas de fourniture insuffisante :

Sauf cas de force majeure telle que définie par la jurisprudence administrative, l'absence de livraison de repas ou la livraison de repas en nombre insuffisant, sous réserve de la responsabilité du prestataire, entraînera de plein droit, et sans mise en demeure préalable le prononcé de pénalités d'un montant forfaitaire de 100 € par repas manquant.

- Pénalités pour non-respect des grammages :

En cas de non-respect des grammages, des pénalités seront perçues sans mise en demeure préalable.

Les pénalités porteront sur les prestations dont le grammage sera non conforme au marché.

Les contrôles pourront être effectués à deux niveaux : à la livraison et au moment de l'arrivée du personnel de la commune dans le restaurant scolaire de la ville. Le contrôle sera effectué par les agents de la collectivité ou par un expert mandaté par la Collectivité, par pesée des prestations livrées. En cas de non-conformité, le

titulaire sera averti immédiatement de manière à pouvoir contrôler la mesure effectuée. Le montant forfaitaire appliqué des pénalités pour ce manquement sera de 100 €.

- Pénalités pour non fourniture des certificats ou factures justificatives :

Des pénalités d'un montant de 30 € par jour de retard pourront être perçues en cas de non production, à la suite d'une demande de la collectivité, des certificats de provenance ou autres documents telles que factures d'achat destinées à connaître la provenance des produits servis.

- Pénalités pour tromperie sur les labels ou les certificats :

Indépendamment de la transmission aux autorités administratives compétentes du dossier portant sur l'utilisation frauduleuse de labels ou de certificats, les repas dans lesquels auront été incorporés des produits ne correspondant pas aux labels ou aux certificats présentés ne seront pas payés et des pénalités portant sur le double du prix seront perçues par la collectivité.

- Pénalités pour non-respect des menus annoncés :

En cas de non-respect des menus, sauf cas majeure telle que définie par la jurisprudence administrative, ou sauf accord de la collectivité, il sera perçu des pénalités de 1 € TTC pour chaque plat livré modifié ainsi que chaque périphérique modifié.

- Pénalités pour fruits non consommables non remplacés :

En cas de fruits non consommables, et sauf remplacement par un dessert de substitution, des pénalités pourront être prononcées portant sur 0,30 € TTC par fruit manquant.

- Pénalités pour non-respect des Dates Limites de Consommation :

Des pénalités d'un montant de 0,50 € TTC par prestation et/ou par article seront perçues sans préavis en cas de fourniture de produits dont la Date Limite de Consommation est dépassée.

Le montant des pénalités sera déduit de la facture émise du mois concernée.

ARTICLE 11 : RESILIATION

Le marché pourra être résilié par l'une ou l'autre des parties dans le cas où l'une d'elles serait amenée à ne plus exécuter ses obligations résultant du présent cahier des clauses administratives particulières, pour quelque raison que ce soit. Cette résiliation sera effectuée sans indemnisation et ne pourra être prononcée qu'après mise en demeure, adressée par lettre recommandée avec accusé réception, à la partie défaillante d'avoir à exécuter ses obligations. Cette mise en demeure devra fixer un délai qui, sauf justification, ne sera pas inférieur à 1 mois.

ARTICLE 12 : RECOURS JURIDIQUE

Instance chargée des procédures de recours :

Les renseignements et modalités détaillés d'introduction des recours peuvent être obtenus auprès du Tribunal Administratif de GRENOBLE – 2, place de Verdun – Boîte Postale 1135 – 38022 GRENOBLE CEDEX - Tél. : 04.76.42.90.00 – Fax : 04.76.51.89.44

ARTICLE 13 : DROIT ET LANGUE

Tous les documents, inscriptions sur fournitures et matériels, correspondances, factures ou mode d'emploi doivent être rédigés en français.

ARTICLE 14 : APPLICATION DE LA LEGISLATION ET DE LA REGLEMENTATION

Le titulaire est réputé connaître parfaitement la législation générale et la réglementation applicable aux domaines de la restauration scolaire, à l'hygiène et au code du travail.

ARTICLE 15 DEROGATIONS AU CCAG FCS

Les articles 10 et 11 du présent CCAP dérogent au CCAG fournitures courantes et services.

A.....le.....

Le représentant du pouvoir Adjudicateur
M. Cédric GARCIN, Maire de Murianette

*L'entreprise (Nom et qualité du représentant)
Précédé de la mention « lu et approuvé »*