



COMMUNE DE MONTAUROUX

(Var)

Hôtel de Ville

Place du Clos

83440 MONTAUROUX

Tél. 04.94.50.41.00

**CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES
(C.C.A.P)**

**Marché public de confection et livraison
de repas destinés :**

**Lot n° 1 : Restaurants Scolaires
et l'Accueil de Loisirs Sans Hébergement**

Lot n° 2 : Crèche Municipale

Sommaire

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION – DISPOSITIONS GÉNÉRALES.....	3
1.1 Objet du marché – Emplacements :	3
1.2 Décomposition en tranches et lots :	3
1.3 Maîtrise d'œuvre :	3
ARTICLE 2 : PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ.....	3
ARTICLE 3 : MODALITÉS D'EXÉCUTION.....	4
3.1 Délai d'exécution :	4
3.2 Nombre de services :	4
A. Restaurants scolaires (Lot n° 1) :	4
B. Accueil de loisirs sans hébergement (Lot n° 1) :	4
C. Crèche municipale (Lot n° 2) :	4
3.3 Nombre prévisionnel de repas pour l'année :	5
A. Ecoles Primaires	5
B. Accueil de loisirs sans hébergement	5
C. Crèche municipale (Lot N°2)	5
3.4 Commande et fournitures :	5
ARTICLE 4 : CONDITIONS DE LIVRAISON	6
ARTICLE 5 : OPÉRATIONS DE VÉRIFICATION	6
5.1 Contrôle permanent exercé par la Collectivité :	6
5.2 Contrôle par pièces comptables :	6
5.3 Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés :	6
ARTICLE 6 : CAUTIONNEMENT.....	7
ARTICLE 7 : MODALITÉS DE DÉTERMINATION DES PRIX	7
7.1 Prix :	7
7.2 Ajustement du prix :	7
7.3 Liberté des prix :	8
7.4 Paiement – Etablissement de la facture :	8
ARTICLE 8 : RÉSILIATION DU MARCHÉ.....	9

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION – DISPOSITIONS GÉNÉRALES

1.1 Objet du marché – Emplacements :

Les stipulations du présent cahier des charges administratives particulières (CCAP) concernent un marché de fournitures de repas à destination :

- **Restaurants scolaires (2)**
- **Accueil de loisirs sans hébergement (ALSH)**
- **Crèche municipale**

La durée : 2 ans.

1.2 Décomposition en tranches et lots :

Le marché est décomposé en deux (2) lots :

Lot n° 1 : Restaurants scolaires et Accueil de Loisirs Sans Hébergement (ALSH).

Lot n° 2 : Crèche municipale.

1.3 Maîtrise d'œuvre :

La maîtrise d'œuvre est suivie par :

Commune de Montauroux
Hôtel de Ville
Place du Clos
83440 MONTAUROUX
Tél. 04.94.50.41.00

Le maître d'ouvrage est :

Monsieur le Maire – Commune de Montauroux

ARTICLE 2 : PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ

- L'acte d'engagement (AE)
- Le cahier des clauses administratives particulières (CCAP)
- Les cahiers des clauses techniques particulières (CCTP) et annexe(s)
- Le bordereau des prix unitaires (BPU)
- Le cahier des clauses administratives générales (CCAG) – (Arrêté du 19 janvier 2009)

ARTICLE 3 : MODALITÉS D'EXÉCUTION

3.1 Délai d'exécution :

Les prestations, objet du marché, sont définies comme suit :

3.2 Nombre de services :

A. Restaurants scolaires (Lot n° 1) :

La fourniture de repas s'applique aux établissements suivants :

- Ecole Marcel Pagnol – Quartier le Puits - 83440 MONTAUROUX
- Ecole du Lac – Quartier la Colle Noire – 83440 MONTAUROUX

Le rythme suivi dans les écoles de Montauroux est de 4 jours.

Les repas concernent les jours suivants : lundi, mardi, jeudi, vendredi pendant les périodes scolaires, repas servis pour les maternelles et pour les élémentaires.

B. Accueil de loisirs sans hébergement (Lot n° 1) :

La fourniture de repas s'applique aux établissements suivant :

- Ecole du Lac – Quartier la Colle Noire – 83440 MONTAUROUX
- Ou Ecole Marcel Pagnol – Quartier le Puits - 83440 MONTAUROUX

L'accueil de loisirs est ouvert en moyenne 12 semaines par an, 5 jours par semaine :

2 semaines à l'automne (vacances de la Toussaint)

2 semaines en hiver (vacances de février)

2 semaines en avril (vacances de Pâques)

5 à 6 semaines l'été (grandes vacances)

La fourniture de repas en liaison froide sera également assurée tous les mercredis en période scolaire à l'Ecole du Lac, sauf les mercredis fériés.

C. Crèche municipale (Lot n° 2) :

La fourniture de repas s'applique à l'établissement suivant :

- Crèche municipale – rue des Ecoles – 83440 MONTAUROUX

La fourniture de repas sera assurée toute l'année du lundi au vendredi, à l'exception d'une semaine au cours des vacances de Noël, quatre semaines au mois d'août et une semaine au printemps.

3.3 Nombre prévisionnel de repas pour l'année :

A. Ecoles Primaires

Le nombre de repas pour une durée de 36 semaines par an est estimé selon les caractéristiques suivantes :

- 83 000 minimum (enfants + adultes)
- 95 500 maximum (enfants + adultes)

Et peut être détaillé ainsi :

Nombre de repas convives	minimum	maximum
Maternelles	30000	37000
Elémentaires	50000	55000
Adultes	3000	3500
Total	83000	95500

B. Accueil de loisirs sans hébergement

Le nombre de repas pour une durée de 12 semaines par an est estimé à :

- repas : 8 000 à 10 000 (enfants + adultes)
- goûters de l'après-midi : autant que de repas. Il n'y aura pas de collation le matin.

C. Crèche municipale (Lot N°2)

Le nombre de repas sur une durée de 12 mois est estimé :

- 9 000 à 11 000 (adultes + enfants)

3.4 Commande et fournitures :

Les commandes sont exclusivement faites par le personnel de la Commune de MONTAUROUX une semaine avant la date de consommation. Un réajustement sera fait un jour avant.

ARTICLE 4 : CONDITIONS DE LIVRAISON

Les repas commandés sont livrés, aux restaurants scolaires, le matin du jour de consommation avant 9 heures, comme définis à l'article 4 du CCTP.

ARTICLE 5 : OPÉRATIONS DE VÉRIFICATION

5.1 Contrôle permanent exercé par la Collectivité :

La Collectivité peut, à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire du marché, procéder à tous les contrôles qu'elle jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- de salubrité (denrées, locaux, personnels, etc ...)
- nutritionnelles et gastronomiques
- qualitatives
- quantitatives

Ils sont effectués, soit par la personne responsable du marché, soit par son représentant.

5.2 Contrôle par pièces comptables :

Afin que le contrôle défini à l'article 5.1 puisse s'exercer pleinement, en ce qui concerne notamment la qualité et les caractéristiques des denrées achetées par le titulaire du marché pour le service de la collectivité, la personne responsable du marché ou son représentant aura, en outre, accès, aussi souvent qu'elle l'estimera nécessaire, à la comptabilité dudit titulaire, se rapportant à la gestion des restaurants de la Collectivité : (feuilles de consommation journalières, factures à l'appui, fiches de stock, situations financières, compte financier, etc.).

Les pièces comptables doivent être tenues à la disposition de la Collectivité sur toute la durée du marché.

5.3 Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés :

Pour exercer les contrôles prévus aux deux alinéas précédents, la personne responsable du marché peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement à l'entreprise titulaire du marché, notamment à :

- La Direction Départementale des Services Vétérinaires
- Au Service de la Répression des Fraudes et du Contrôle de la Qualité
- La Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale.

Ces interventions, à la demande des agents officiels de contrôle, ne font évidemment pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

ARTICLE 6 : CAUTIONNEMENT

Le titulaire du marché est dispensé de la constitution d'un cautionnement.

ARTICLE 7 : MODALITÉS DE DÉTERMINATION DES PRIX

7.1 Prix :

Pour le repas, le prix de base initial est le prix unitaire du repas, TVA et toutes taxes comprises qu'il convient de multiplier par le nombre de repas prévus pour obtenir le montant annuel probable du marché.

Les composants du prix de base initial sont précisés, à savoir : prix du repas hors taxes, taux de la TVA applicable, autres taxes éventuellement applicables.

Le prix recouvre le repas composé, comme dit au CCTP (pain frais, ingrédients), serviette en papiers ainsi que la livraison comprise.

7.2 Ajustement du prix :

Conformément aux dispositions légales en la matière, le prix est ajustable sur la base de la réglementation des prix applicables aux prestations.

Le prix du règlement est calculé par application au prix initial des majorations autorisées ou des baisses imposées par la réglementation des prix (arrêtés relatifs aux prix à pratiquer par les exploitants de restauration collective publiés au Bulletin Officiel du Service des Prix – B.O.S.P).

Chaque ajustement intervient à la date à laquelle est applicable la décision réglementaire de hausse ou de baisse.

Le prix de base peut être ajusté selon les variantes qui auraient été choisies.

7.3 Liberté des prix :

Sous réserve de l'application des dispositions du 7.2 ci-dessus, les prix fixés dans le présent marché seront ajustés automatiquement et de plein droit, sans qu'il soit besoin d'aucune notification préalable ou formalité quelconque, le jour de la rentrée scolaire et pour la première fois à la rentrée scolaire de septembre 2019 par application de la formule d'ajustement ci-après :

$$P = P_0 \times (0,50 I/I_0 + 0,50 I''/I''_0)$$

Avec :

P : prix révisé

P₀ : prix initial du marché

I : dernière valeur publiée à la date d'ajustement de l'indice des prix à la consommation « Restauration » publié par l'INSEE sous l'identifiant 0639022

I₀ : valeur du même indice pris pour base lors de l'ajustement précédent

I'' : dernière valeur publiée à la date d'ajustement de l'indice des prix à la consommation « Repas dans un restaurant scolaire ou universitaire » publié par l'INSEE sous l'identifiant 0639025

I''₀ : valeur du même indice prise pour base lors de l'ajustement précédent

7.4 Paiement – Etablissement de la facture :

Au début de chaque mois, le titulaire du marché remet à la Collectivité un état récapitulatif général valant facture pour le mois précédent.

Cet état fait apparaître :

- Le nombre de repas servis ;
- Le prix de chaque repas « hors taxes » ;
- Le prix total dû pour le mois « hors taxes » ;
- Le taux et le montant de la TVA et des autres, éventuellement applicables ;
- Le prix total TVA et toutes taxes comprises.

Les factures afférentes au paiement seront établies en un original et une copie portant, outre les mentions légales et les mentions indiquées ci-dessus, les indications suivantes :

- Le nom et adresse du créancier ;
- Le numéro de son compte bancaire ou postal, tel qu'il est précisé à l'Acte d'Engagement ;
- La date ;
- La date du marché de chaque avenant éventuel.

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

ARTICLE 8 : RÉSILIATION DU MARCHÉ

Le marché pourra être résilié par le Maître d'Ouvrage dans les cas prévus aux dispositions du cahier des clauses administratives générales (CCAG) applicable à ces prestations ou en cas de refus de produire les pièces prévues aux articles D 8222-5 ou D 8222-7 du Code du Travail.