

INSTITUT NATIONAL DE JEUNES SOURDS DE PARIS

La procédure de consultation est l'accord-cadre à bon de commandes passés selon une procédure adaptée en application des articles 27, 28 I, 78, 79 et 80 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.

PRESTATION DE RESTAURATION SCOLAIRE ET PRESTATIONS ANNEXES

C.C.A.P.

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

SOMMAIRE

I.	Objet et durée du marché	3
I-1	Objet :	3
I-2	Décomposition du marché :	3
I-3	forme et durée du marché :	3
I-4	Offres de base et Prestations Supplémentaires Eventuelles :	3
II.	Nature et étendue des prestations	3
II-1	Lieux d'exécution :	3
II-2	Garantie :	4
III.	Pièces constitutives du marché	4
III-1	Pièces particulières :	4
III-2	Pièces générales :	4
IV.	Modalités de détermination des prix	4
IV-1	Contenu des prix :	4
IV-2	Variation des prix :	5
IV-3	Clauses de sauvegarde :	5
IV-4	Modalités de facturation et de paiement :	5
IV-5	Délais de paiement – Intérêts moratoires :	6
IV-6	Avance :	6
IV-7	Pénalités :	7

I. Objet et durée du marché

I-1 Objet :

Le marché a pour objet la fabrication, la préparation sur place et la distribution ou la mise à disposition de repas et des prestations annexes pour l'Institut National de Jeunes Sourds de Paris. Par repas, on entend le petit déjeuner pour les internes et leurs éducateurs, le déjeuner pour élèves et adultes, le goûter et le dîner pour les internes et leurs éducateurs.

Le prestataire assure la gestion et l'exploitation du service sur place avec les installations de restauration existantes : locaux et matériels (cuisine et salles à manger existantes).

L'INJS souhaite attirer l'attention des candidats sur la rupture que représente ce marché par rapport à celui en cours, et aux nombreuses modifications organisationnelles et qualitatives demandées.

I-2 Décomposition du marché :

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

I-3 forme et durée du marché :

La procédure de consultation est l'accord-cadre à bon de commandes passés selon une procédure adaptée en application des articles 27, 28 I, 78, 79 et 80 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics en vigueur à la date de la publication de l'avis de mise en concurrence.

Le marché est passé pour une durée de deux ans, reconductible une fois pour une période similaire.

L'exécution du marché débutera le 1er septembre 2018.

I-4 Offres de base et Prestations Supplémentaires Eventuelles :

L'offre de base comprend:

Voir CCTP

Les prestations supplémentaires sont:

Voir CCTP

II. Nature et étendue des prestations

Les prestations sont décrites dans le CCTP, et les volumes correspondent à l'exécution totale du marché. Toutes les prestations doivent être exécutées par le même prestataire.

II-1 Lieux d'exécution :

Le titulaire est tenu d'assurer toutes les prestations, objet du présent marché, sur l'ensemble des lieux définis au CCTP.

II-2 Garantie :

Conformément à son offre, le titulaire garantit ses prestations.

III. Pièces constitutives du marché

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

III-1 Pièces particulières :

1. L'acte d'engagement (A.E.) et ses annexes éventuelles.
2. Le présent Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.) et ses annexes éventuelles
3. Le Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.) et ses annexes éventuelles
4. Le bordereau des prix unitaires par type de repas et sa composition, annexé au présent C.C.A.P.,
5. Le règlement de la consultation,
6. Le mémoire technique permettant d'apprécier la valeur technique de l'offre,
7. Les différentes pièces, les attestations fiscales et sociales obligatoirement fournies par le candidat à l'occasion de l'appel d'offres.

Toutes les pièces doivent être datées et signées par l'entreprise.

III-2 Pièces générales :

8. Le Cahier des Clauses Administratives Générales applicable aux marchés publics de fournitures courantes et de services (C.C.A.G. FCS) en vigueur au moment de la remise des plis, auquel il sera fait référence en tout point non mentionné dans le présent C.C.A.P.,
9. Le Cahier des Clauses Techniques Générales (C.C.T.G.) applicable aux marchés de fournitures courantes et de services, auquel il sera fait référence en tout point non mentionné dans le présent C.C.T.P.,
10. L'ensemble des normes en vigueur en matière de restauration collective et scolaire, notamment la circulaire GEMRCN.
11. L'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics et le décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.

IV. Modalités de détermination des prix

IV-1 Contenu des prix :

Les prestations faisant l'objet du marché seront réglées par application des prix unitaires selon les stipulations des BPU, appliqués aux quantités de repas réellement servis. Le marché est passé à prix unitaires hors T. V.A.

Pour la restauration scolaire : Une distinction sera faite par catégorie de repas et apparaîtra dans l'acte d'engagement. Pour l'ensemble des prestations, ils sont réputés comprendre toutes les charges afférentes, c'est-à-dire:

- Du prix des denrées,
- Du coût du personnel,
- Des frais d'exploitation,
- Des frais administratifs et de gestion,
- De la rémunération de la société.

Le prestataire sera néanmoins tenu de faire apparaître le décompte précis du prix du repas comprenant tous les éléments décrits ci-dessus.

IV-2 Variation des prix :

Les prix de l'accord-cadre sont révisibles.

La révision est annuelle et s'effectue à la date anniversaire de début des prestations (chaque 1^{er} septembre). La révision s'opère à la hausse ou à la baisse. Elle est calculée sur le montant des prix unitaires initiaux figurant dans le bordereau de prix joint à l'accord-cadre, au moyen de la formule suivante :

$$Pr = (0.2 \times PO) + (0.8 \times (PO \times (IPCRCU / IPCRCU0)))$$

dans laquelle :

Pr = prix révisé

PO = prix initial figurant dans le dossier de consultation

IPC RSU = Indice des prix à la consommation/Repas dans un restaurant scolaire ou universitaire (identifiant : 001765066) publié à la date d'effet de la reconduction du marché

IPC RSU0 = Indice des prix à la consommation/Repas dans un restaurant scolaire ou universitaire (identifiant : 001765066) publié à la date d'établissement des offres

Le coefficient de révision sera arrondi au millième supérieur.

IV-3 Clauses de sauvegarde :

Les révisions des prix successives ne pourront en aucun cas excéder le prix initial majoré de 5.00%.

IV-4 Modalités de facturation et de paiement :

Les prestations donnent lieu à un paiement unique après service fait et réception de la facture.

Pour les marchés subséquents fractionnés à bons de commande, chaque bon de commande fait l'objet d'une demande de paiement distincte après service fait.

Les demandes de paiement des prestations effectuées au titre des marchés subséquents sont adressées à l'adresse suivante :

Institut National de Jeunes Sourds de Paris
254 rue Saint-Jacques
75 005 Paris

Ou sur le site chorus à l'adresse suivante :

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

Les factures correspondant aux paiements seront établies en un original faisant figurer, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- La raison sociale et adresse du prestataire
- Le numéro de compte bancaire ou postal
- Le numéro attribué par le pouvoir adjudicateur au marché subséquent et le cas échéant la référence du bon de commande
- Le détail des prestations réalisées
- Le montant HT de la prestation réalisée et acceptée
- Le taux et le montant de la TVA
- Le montant total TTC de la prestation exécutée
- Le cas échéant, la nature et le montant des prestations sous-traitées, hors taxes et TTC.
- La date de facturation

IV-5 Délais de paiement – Intérêts moratoires :

Le délai de paiement est de 30 jours à compter de la réception de la demande de paiement du titulaire, sous réserve d'acceptation du service fait à cette date. Aucune demande de paiement ne peut être transmise avant réalisation des prestations.

En cas de retard, l'INJS s'engage à payer, sans formalités particulières de la part du titulaire, des intérêts moratoires. Ces intérêts moratoires sont calculés par application du taux d'intérêt de la principale facilité de refinancement appliquée par la Banque Centrale Européenne à son opération de refinancement la plus récente, effectuée avant le premier jour de calendrier du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de sept points.

IV-6 Avance :

IV-6.1 – Versement d'une avance au profit du titulaire du marché

Une avance est accordée au titulaire des marchés conclus sur la base du présent accord-cadre, si les conditions définies à l'article 110 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics sont réunies, sauf renonciation expresse de sa part figurant ci-dessous :

- Le titulaire déclare renoncer au bénéfice de l'avance (1)
- Le titulaire déclare accepter le bénéfice de l'avance (1)

(1) : Cocher la case correspondant à votre choix

La renonciation à l'avance vaut pour l'ensemble des marchés subséquents.

Le règlement de l'avance interviendra dans un délai maximum de 30 jours à compter de la notification de chaque marché subséquent.

IV-6.2 - Montant de l'avance

Si les conditions de l'article 110 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics sont réunies, le montant de l'avance des marchés conclus sur la base de l'accord-cadre est déterminé comme suit :

Si le marché subséquent est un marché non fractionné, le montant de l'avance est fixé à 5% du montant TTC du marché subséquent.

Si le marché subséquent est un marché à bons de commande comportant un montant minimum, le montant de l'avance est fixé à 5% du montant minimum TTC.

Si le marché subséquent est un marché à bons de commande sans montant minimum, le montant de l'avance est fixé à 5% de chaque bon de commande.

IV-6.3 – Remboursement de l'avance

Le remboursement de l'avance s'effectue par précomptes sur les montants des sommes dues au titre des marchés subséquents.

Le remboursement de l'avance commence lorsque le marché subséquent est exécuté à hauteur de 65 % de son montant total et s'achève lorsque le marché subséquent est exécuté à hauteur de 80% de son montant total.

IV-7 Pénalités :

Le prestataire assure la continuité du service en toute circonstance. Des pénalités pourront être réclamées par l'I.N.J.S. dans les conditions ci-après encadrées. Ces pénalités, qui pourront être prononcées par l'I.N.J.S., viendront en déduction des sommes dues au prestataire.

IV-7.1 – 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 sera sanctionné par une pénalité de 250 € par demi-heure de retard sans mise en demeure préalable.

IV-7.2 – 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 égal au double du montant du prix des repas non livrés. Au surplus, dans cette hypothèse, l'INJS pourra pourvoir aux besoins du service aux frais et risques de l'entreprise sans mise en demeure préalable.

IV-7.3 – 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 aux préconisations du Plan National Nutrition Santé et du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEM-RCN version 2.0 juillet 2015 ou versions ultérieures. Le taux de pénalité est fixé à 30 % de la valeur de l'assiette définie (référence : annexe 1 à l'Acte d'Engagement). Le contrôle sera effectué par les agents de l'I.N.J.S. ou par un expert mandaté par l'I.N.J.S., par pesée des prestations livrées.

En cas de non-conformité, le titulaire sera averti immédiatement de manière à pouvoir contrôler la mesure effectuée.

IV-7.4 – 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 l'I.N.J.S., des certificats de provenance ou autres documents telles que factures d'achat destinées à connaître la provenance des produits servis.

IV-7.5 – Pénalités pour mauvais entretien des locaux et équipements :

Dans le cas d'un mauvais entretien des locaux et des équipements appartenant à l'I.N.J.S., et indépendamment des dépenses liées à la remise en état du matériel, des pénalités fixées forfaitairement à 300 € pourront être prononcées. Si le pouvoir adjudicateur devait faire appel à une entreprise extérieure pour une remise en état après avoir saisi le titulaire par lettre recommandée restée sans effet au terme de 48 heures, les frais relatifs à cette prestation seront à la charge du titulaire.

IV-7.6 – 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 l'I.N.J.S.

IV-7.7 – Pénalités pour non-respect des menus annoncés :

En cas de non-respect des menus, sauf cas de force majeure telle que définie par la jurisprudence administrative, ou sauf accord de l'I.N.J.S., il sera perçu des pénalités de 1 € TTC pour chaque plat livré modifié.

IV-7.9 – 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 soit dépassée, soit non-conforme aux spécifications du CCTP. Par dérogation au CCAG FCS le titulaire ne sera pas exonéré des pénalités dont le montant total ne dépasse pas 300 euros HT pour l'ensemble du marché.