

---

## COMMUNE DE PLUMERGAT

---

**Préparation et livraison de repas en liaison chaude**  
**Commune de PLUMERGAT**

### MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

Passé selon la procédure de marché à procédure adaptée (MAPA)

Article L.2123-1 du Code de la commande publique.

Par exception réglementaire, les services de cantine et de restauration scolaire peuvent être passés selon la procédure de MAPA (articles L.2113-15 et R.2123-1 du Code de la commande publique).

## Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.)

DUREE DU MARCHE : **4 ans** – du 1<sup>er</sup> janvier 2025 au 31 décembre 2028

COMMUNE DE PLUMERGAT

5 Place du Castil

56400 PLUMERGAT

✉ [finance.mairie@plumergat.fr](mailto:finance.mairie@plumergat.fr)

☎ 02.97.56.14.56

# Sommaire

Article 1 - OBJET DU MARCHÉ .....	3
Article 2 - CARACTERISTIQUES GÉNÉRALES DU MARCHÉ .....	3
Article 3 - PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ .....	3
Article 4 - REPRÉSENTANTS DE LA COMMUNE .....	4
Article 5 - DÉLAI DE VALIDITÉ DE L'OFFRE .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
Article 6 - CONDITIONS D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS ET CONTROLES.....	4
Article 7 - SANCTIONS EN CAS DE DISCONTINUITÉ DU SERVICE .....	5
Article 8 - RÉSILIATION.....	5
Article 9 - CONDITIONS FINANCIÈRES DU MARCHÉ.....	6
Article 10 - MODALITÉS DE RÈGLEMENT .....	7
Article 11 - GARANTIES DU MARCHÉ - ASSURANCE .....	8
Article 12 - LITIGES .....	8
ANNEXE n°1 AU CCAP .....	10

## Article 1 - OBJET DU MARCHÉ

---

Le présent marché est un marché de fournitures de repas à bons de commande.

Il a pour objet la préparation et la livraison de repas en liaison chaude pour le service de restauration scolaire et périscolaire de la commune de Plumergat.

Les repas concernent :

- les enfants des classes maternelles,
- les enfants des classes primaires,
- les enfants des Accueils de loisirs (jusqu'à 12 ans)
- les adultes du service de restauration, des écoles et de l'accueil de loisirs.

## Article 2 - CARACTERISTIQUES GÉNÉRALES DU MARCHÉ

---

### 2.1- Durée du marché

Le marché est conclu pour une durée de quatre ans, à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2025

### 2.2- Durée d'exécution des bons de commandes

La commune de Plumergat notifiera chaque année à l'entreprise un bon de commande, soit quatre bons de commande au total.

La durée d'exécution du marché ne pourra excéder sa date de validité soit le 31 décembre 2028.

## Article 3 - PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ

---

Le marché est constitué par les documents énumérés ci-dessous, par ordre de priorité décroissante :

### 3.1- Pièces particulières

- Le bordereau de prix (BP),
- L'offre technique du candidat,
- Le règlement de consultation (RC),
- Le Cahier des clauses administratives particulières (CCAP) et ses annexes dont l'original conservé dans les archives de la commune fait seul foi,
- Le Cahier des clauses techniques particulières (CCTP) et ses annexes dont l'original conservé dans les archives de la commune fait seul foi,
- L'Acte d'engagement,
- L'attestation d'assurance en cours de validité.

### 3.2- Pièces générales en vigueur

- Article L.2123-1 du Code de la commande publique. Par exception réglementaire, les services de cantine et de restauration scolaire peuvent être passés selon la procédure de MAPA (articles L.2113-15 et R.2123-1 du Code de la commande publique),
- Le cahier des clauses administratives générales (CCAG) des marchés publics de fournitures courantes et de services (approuvé par l'arrêté du 30 mars 2021<sup>1</sup>), sous réserve des dérogations expressément prévues au présent CCAP,

---

<sup>1</sup> Arrêté du 30 septembre 2021 modifiant les cahiers des clauses administratives générales des marchés publics ([Lien](#))

- Décret 2022-65 du 26/01/2022 modifiant le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, porcines et de volaille dans les établissements de restauration.
- le programme national « nutrition santé » (PPNS) 2019/2023<sup>2</sup>,
- Le guide de la nutrition des enfants et adolescents de septembre 2015<sup>3</sup>,
- le code du travail.

## Article 4 - REPRÉSENTANTS DE LA COMMUNE

---

Le pouvoir adjudicateur du marché est le Maire.

La personne chargée du suivi du marché est le responsable de la restauration collective de la commune de PLUMERGAT.

## Article 5 - CONDITIONS D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS ET CONTROLES

---

### 5.1- Conditions d'exécution

Les prestations devront être conformes aux stipulations du marché (*les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date de signature du marché*).

Les produits commandés et livrés devront satisfaire au minimum aux dispositions édictées en la matière par les lois, décrets, arrêtés et décisions du GEMRCN<sup>4</sup>.

Les fournisseurs doivent en outre être en mesure de certifier la conformité de leur entreprise concernant la législation en vigueur sur l'hygiène alimentaire.

Dans le cas où, pendant la durée du contrat, de nouvelles dispositions viendraient à entrer en vigueur, la fourniture devra être adaptée ou modifiée pour répondre à ces nouvelles dispositions.

Le titulaire du marché aura en charge les commandes des denrées auprès de ses fournisseurs, la confection des repas au sein de sa cuisine centrale, la livraison des repas et le suivi de la prestation.

Le nombre de repas commandés par site sera communiqué au titulaire du marché la veille du jour de la livraison avant 10h00 par l'agent responsable de la restauration.

### 5.2- Contrôle des prestations

La commune pourra, à tout moment, et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous 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 :

- traçabilité des produits utilisés,
- salubrité nutritionnelles et gastronomiques (denrées, matériel, locaux, personnel),
- respect des chaînes alimentaires,
- qualitatives,
- quantitatives.

Ces contrôles seront effectués par le pouvoir adjudicateur du marché ou son représentant. Les contrôles seront effectués sur la base de la législation en vigueur.

---

<sup>2</sup> Programme national « Nutrition Santé » 2019-2023 ([Lien](#))

<sup>3</sup> Guide de la nutrition des enfants et adolescents ([Lien](#))

<sup>4</sup> GEMRCN : Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition

Le titulaire du marché acceptera tout contrôle bactériologique effectué à la demande de la commune et pratiqué par un laboratoire désigné par celle-ci. La dépense sera supportée par le titulaire du marché lorsque les résultats seront non conformes aux normes admises par la réglementation.

Le titulaire du marché devra fournir à la commune les résultats de tous les contrôles bactériologiques qu'elle fera effectuer régulièrement, la commune se réservant le droit de procéder à des vérifications.

Au cas où une préparation serait reconnue inconsommable par le représentant de la commune, les denrées ou repas refusés à l'occasion d'un contrôle seront remplacés aux frais du titulaire du marché.

## **Article 6 - SANCTIONS EN CAS DE DISCONTINUITÉ DU SERVICE**

---

Le titulaire du marché s'engage, pendant la période déterminée, à assurer régulièrement la continuité du service.

Il est formellement spécifié que, en aucun cas ou pour quelque motif que ce soit, les contestations qui pourraient survenir entre la commune et le titulaire du marché ne pourront être invoquées par cette dernière, comme cause d'arrêt ou de suspension, même momentanée, des prestations à effectuer.

En cas de retard dans l'exécution des prestations ou de défaillances du titulaire du marché, la commune aura le droit de pourvoir aux besoins du service (aux risques et périls du prestataire sans mise en demeure préalable), par toute personne et tous moyens qu'elle jugera appropriés.

En outre, la commune pourra, sauf cas de force majeure, si le titulaire du marché ne remplit pas les obligations que lui impose le présent cahier des clauses administratives particulières, ou si elle les remplit d'une façon inexacte ou incomplète, de nature à compromettre les intérêts du service, soit :

- a) appliquer les pénalités de 100 € par manquement constaté, majoré de 25 %, puis de 50 % et de 100 % en cas de récidive dans le mois pour tout manquement constaté lors d'un contrôle prévu à l'article 6 relatif à la qualité et quantité des denrées.
- b) prononcer la résiliation du marché et passer un marché de substitution, avec d'autres prestataires, aux risques et périls du prestataire déchu, après notification à ce dernier par lettre recommandée.

Les sommes qui seraient dues au prestataire resteraient déposées à la caisse du comptable du Trésor, et seraient affectées à l'acquittement des excédents de dépenses sans préjudice des poursuites qui pourraient être exercées en cas d'insuffisance.

La commune profitera exclusivement de la différence de tarification si les prix du nouveau prestataire sont inférieurs à ceux qui étaient payés au prestataire déchu.

En cas d'arrêt de travail pour faits de grève des salariés de l'entreprise titulaire du marché affectés à la fourniture des repas, le titulaire du marché sera tenu d'exécuter intégralement les prestations du marché.

Les moyens d'organisation du service devront être, dans ce cas, soumis préalablement à l'agrément écrit de la commune.

En cas d'impossibilité pour le titulaire du marché d'exécuter les prestations dues selon les moyens agréés par la commune, celle-ci y pourvoira par tous les moyens qu'elle jugera utile, aux frais, risques et périls du prestataire. La durée du marché de substitution sera limitée au terme du marché en cours.

Les sommes dues à ce titre seront recouvrées par la commune par tous les moyens de droit, sauf lorsque leur montant pourra être retenu sur les factures mensuelles restant dues.

## **Article 7 - RÉILIATION**

---

La commune de Plumergat peut à tout moment mettre un terme à l'exécution des prestations faisant l'objet du marché par une décision de résiliation, conformément aux articles 24 à 32 du cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics fournitures courantes et services (CCAGFCS).

Afin de prévoir la continuité du service (dans la perspective d'un nouveau mode d'exploitation ou d'une remise en concurrence), le titulaire s'engage à fournir à la commune sur sa demande tous les éléments d'information qu'elle jugerait utile.

## **Article 8 - CONDITIONS FINANCIÈRES DU MARCHÉ**

---

### **8.1- Données contractuelles du marché**

Sont contractualisés :

- les prix unitaires,
- le montant total minimum,
- le montant total maximum,

figurant dans le bordereau de prix.

### **8.2- Type de prix**

Le marché est traité à prix unitaires contractuels pour chaque catégorie de prestations prévue au marché, avec un prix total minimum par bon de commande et un prix total maximum par bon de commande.

Les prix sont réputés comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation ainsi que tous les frais afférents à la confection des repas, au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, à l'assurance, au stockage et au transport des repas jusqu'aux lieux de livraison et à tous frais divers.

### **8.3- Prix unitaires**

#### **83.1- Prix unitaires**

L'offre détaillera les prix unitaires HT et prix unitaires TTC des repas, par catégorie d'usagers.

#### **83.2- Prix unitaire des repas spéciaux**

Le prix unitaire des repas servis dans les cas d'allergies ou de régimes alimentaires sera le même que le prix unitaire établi pour les repas de base servis aux scolaires et adultes ainsi qu'aux enfants de l'accueil de loisirs.

### **8.4- Variation des prix**

Les prix unitaires contractuels indiqués dans l'offre sont fermes, définitifs, non révisables ni actualisables pour la première année du contrat allant du 1<sup>er</sup> janvier 2025 au 31 décembre 2025.

Ils seront révisables à partir de la seconde année du marché à chaque date anniversaire du contrat.

#### **84.1- Formule de révision des prix**

Les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques connues lors du mois de remise des offres, ce mois est appelé « mois zéro ».

Pour la seconde année du contrat, le prix initial pourra être ajusté par référence à l'indice ci-après publié par l'INSEE – indice des prix à la consommation – base 2015 – ensemble des ménages – France – Nomenclature Coicop : 11.1.2.0.1 – Repas dans un restaurant scolaire ou universitaire (identifiant 001765066)

Le prix (Pr) de règlement sera égal à :  $Pr = Po \times (In/Io)$

Pr = prix du règlement

Po = prix initial de l'offre

I = indice des prix à la consommation – base 2015 – ensemble des ménages – France – Nomenclature Coicop : 11.1.2.0.1 – Repas dans un restaurant scolaire ou universitaire, publié par l'INSEE dans le bulletin mensuel des statistiques, pris respectivement au mois "n" de révision et au mois "o" d'origine.

Les nouveaux prix, ainsi modifiés, demeureront fermes et définitifs, quel que soit le nombre de repas servis, jusqu'au 31 décembre inclus de l'année suivante.

Cependant, en cas d'évolution notoire ou imprévisible d'un produit, son prix pourra être actualisé sur présentation des tarifs du fournisseur et de justificatifs. Cette actualisation devra faire l'objet d'un avenant validé par l'assemblée délibérante.

#### **84.2- Clause de sauvegarde**

La commune a la possibilité de résilier sans indemnité la partie non exécutée du marché si le prix de règlement dépasse de plus de 5% le prix résultant des conditions initiales.

## **Article 9 - MODALITÉS DE RÈGLEMENT**

---

### **9.1- Présentation des factures**

A l'issue du mois des prestations, le titulaire présentera à la commune une facture, aux fins de paiement, calculée sur la base du prix unitaire des prestations servis par site et par catégorie d'utilisateurs, au cours du mois précédent. Les factures seront électroniques et déposées sur le portail chorus-pro.gouv.fr

Quatre factures seront établies mensuellement et devront comporter les détails suivants :

- a) Restaurant scolaire de Plumergat : . Nombre de repas servis pour les élèves de maternelles  
. Nombre de repas servis pour les élèves de primaires  
. Nombre de repas servis aux adultes
- b) Restaurant scolaire de Mériadec : . Nombre de repas servis pour les élèves de maternelles  
. Nombre de repas servis pour les élèves de primaires  
. Nombre de repas servis aux adultes
- c) Accueil de loisirs de Plumergat : . Nombre de repas servis pour les élèves de maternelles  
. Nombre de repas servis pour les élèves de primaires  
. Nombre de repas servis aux adultes
- d) Accueil de loisirs de Mériadec : . Nombre de repas servis pour les élèves de maternelles  
. Nombre de repas servis pour les élèves de primaires  
. Nombre de repas servis aux adultes

Le montant de chaque demande de paiement mensuel résultera de l'application des prix unitaires contractuels aux quantités de prestations réellement exécutées.

### **9.2- Montant du marché**

Le montant total contractuel définitif du marché résultera de l'application des prix unitaires contractuels définis au bordereau de prix, aux quantités annuelles réellement exécutées.

### **9.3- Modalités et délai de paiement**

Le règlement des dépenses se fera par mandat administratif suivi d'un virement.

Les sommes dues au titulaire seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception de la facture. Le comptable assignataire des paiements est Monsieur le comptable du Trésor, trésorerie principale d'Auray.

### **9.4- Intérêts moratoires**

Le défaut de paiement dans les délais prévus fait courir de plein droit, et sans autre formalité, des intérêts moratoires au bénéfice du titulaire.

## **Article 10 - GARANTIES DU MARCHÉ - ASSURANCE**

---

Le titulaire devra souscrire un contrat d'assurance de responsabilité civile, afin de garantir la responsabilité qu'il est susceptible d'encourir en raison des dommages corporels qui pourraient survenir, à l'occasion de la livraison et de la fourniture des prestations figurant au marché. Il doit être assuré en responsabilité civile notamment pour les risques d'intoxication alimentaire. Il devra également être assuré pour la mission d'assistance technique du responsable de la restauration scolaire.

Le titulaire fera son affaire de tous les risques et litiges pouvant survenir du fait de la fourniture des repas (transport des repas, livraisons, intoxication alimentaire).

En cas de sinistre, le titulaire doit prendre toutes dispositions pour qu'il n'y ait pas d'interruption dans l'exécution du marché.

Le titulaire doit déclarer être assuré auprès d'une compagnie notoirement solvable pour la responsabilité civile d'exploitation et en particulier pour les risques résultant d'intoxications alimentaires. Il s'engage également à payer régulièrement les primes d'assurances et à justifier de la régularité de sa situation à toute demande de la commune de PLUMERGAT.

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

Le titulaire devra informer la commune de toute modification afférente à son contrat d'assurance (avenant, résiliation, changement de compagnie, garanties...) dans un délai d'un mois.

## **Article 11 - LITIGES**

---

En cas de litige, le droit français est seul applicable et le Tribunal administratif de Rennes est seul compétent.

Tous les documents, inscriptions sur matériel, correspondances, factures ou modes d'emploi doivent être rédigés en français.

## ENGAGEMENT DU CANDIDAT

Fait en un seul original,

A ....., le.....

Le candidat,

Nom du représentant, signature et cachet du candidat

Porter la mention « *lu et approuvé* »

### FICHE TECHNIQUE CONCERNANT LE SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE

#### 1 -1 Moyens techniques

##### **Lieux de réception des repas**

La commune de PLUMERGAT est une commune rurale de 4 286 habitants située à 18 kilomètres à l'ouest de Vannes et à 12 kilomètres à l'est d'Auray.

Elle est accessible par la voie expresse RN 165 et par les RD 133 et RD 135.

La commune est composée de deux bourgs : Plumergat et Mériadec, distants de 6 kilomètres.

Chaque bourg dispose d'une salle polyvalente accueillant un restaurant scolaire municipal.

Les sites à livrer sont :

- a) Plumergat : restaurant scolaire (salle polyvalente) situé 12 rue Joseph Evenas
- b) Mériadec : restaurant scolaire (salle polyvalente), situé 1 rue Parfait Pobéguin

Les salles de restauration scolaire sont aisément accessibles :

- Plan incliné (rampe pour PMR) pour les livraisons,
- En rez-de-chaussée ou rez-de-chaussée surélevé,
- Parking à proximité, libre et gratuit.
- Portes à double battant pour accès dans la salle.

Les livraisons sont effectuées dans les trois sites par la salle de restauration et non par un accès direct à l'office.

##### **Matériel**

Le prestataire devra mettre à disposition de la commune trois armoires de maintien en température :

- deux armoires à Mériadec 1 rue Parfait Pobéguin (une en sous-sol, une en rez-de-chaussée)
- une à Plumergat

Chaque armoire devra contenir 17 niveaux en taille gastronome.

#### 1 -2 Moyens humains

##### **Qualification**

Un responsable de service qualifié.

##### **Tâches et nombre d'agents**

Agents de service à temps complet ou non complet qui sont chargés :

- de l'entretien et de la désinfection des locaux (cuisine, réfectoire, sanitaires et entrée),
- de la mise en place de la salle (chaises autour des tables, placement des couverts pour les repas...),
- de la réception des repas (réception des livraisons, contrôles sanitaires d'arrivée, autres contrôles nécessaires...),
- du maintien en température des repas avec surveillance de celle-ci,
- de la disposition sur assiettes des entrées, du découpage des plats non proportionnés, de l'épluchage et du découpage des fruits pour les maternelles, du découpage de certains aliments pour les plus petits,
- de l'accueil et du contrôle des enfants maternelles et primaires fréquentant la cantine,
- du service des plats disposés sur des chariots soit directement à table pour les enfants plus jeunes (assiette par assiette), soit à l'assiette pour les enfants plus âgés qui se déplacent vers le chariot, disposé en bout de table,
- de desservir les tables,

- de placer la vaisselle dans le lave-vaisselle, de la sortir et de la ranger,
- du nettoyage final des tables, chaises et locaux.

- . Restaurant scolaire de Plumergat : 2 emplois
- . Restaurant scolaire de Mériadec : 3 emplois

Agents de surveillance à temps complet ou non complet qui sont chargés :

- de l'accompagnement des enfants entre les écoles et les restaurants scolaires,
- de la surveillance et de l'aide au repas, de l'accompagnement aux toilettes des enfants des classes maternelles.

- . Restaurant scolaire de Plumergat : 7 emplois
- . Restaurant scolaire de Mériadec : 11 emplois