

MARCHE PUBLIC DE SERVICE

MARCHE A PROCÉDURE ADAPTÉE

Passé en application de l'article R.2123-1 du code de la commande publique

**CAHIER DES CLAUSES
ADMINISTRATIVES PARTICULIÈRES (CCAP)**

Objet

Services de restauration au profit du
restaurant inter administratif de Mulhouse

Article 1 : Désignation du pouvoir adjudicateur

Association des Usagers du Restaurant Inter Administratif de Mulhouse
12, rue Coehorn, cité administrative bâtiment F
68100 Mulhouse

Ci-après dénommée l'AURIAM, inscrite au registre des associations du Tribunal Judiciaire de Mulhouse et régie par les articles 21 à 79 du code local, maintenus en vigueur par la loi d'introduction de la législation civile française du 1^{er} juin 1924.

Article 2 : Objet et forme du marché

Le présent marché a pour objet les services de restauration au profit du restaurant inter administratif (RIA) de Mulhouse.

Le présent marché est un marché unique, passé par la voie d'une procédure adaptée conformément à l'article R.2123-1 du code de la commande publique (CCP).

Article 3 : Lieu d'exécution des prestations

Les prestations auront lieu à l'adresse suivante :
Restaurant interadministratif AURIAM
12, rue Coehorn, cité administrative bâtiment F
68100 Mulhouse

Article 4 : Documents contractuels

Pièces particulières classées par ordre décroissant d'importance :

- L'acte d'engagement (AE) ;
- Le présent Cahier des Clauses Administratives et Particulières (CCAP) et ses 4 annexes ;
- Le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) et son annexe ;
- Le cas échéant, les réponses écrites des candidats aux questions posées lors de la phase de négociation ;
- Les éventuels bons de commandes émis au titre de prestations supplémentaires et exceptionnelles non prévues au cahier des charges (art. 3.5 du CCTP) ;
- Le CCAG fournitures courantes et services (arrêté du 19 janvier 2009).

Article 5 : Prise d'effet et durée du marché

Le présent marché prendra effet à compter du 1^{er} décembre 2024, pour une durée de trois ans. À l'issue de la période ferme de trois ans, il pourra être reconduit annuellement à la date anniversaire de début des prestations, sur décision expresse du pouvoir adjudicateur, sans que sa durée totale n'excède quatre ans.

Période de préparation :

Le titulaire s'engage à mettre en place au sein des locaux mis à sa disposition, la structure, le personnel, le dispositif d'approvisionnement et d'une manière générale, tous les moyens nécessaires à un démarrage harmonieux du service de restauration.

Article 6 : Détermination des prix

La contribution économique territoriale afférente à la prestation de restauration, constitue un élément du prix de revient de celle-ci, incluse dans les prix du titulaire et dont il devra s'acquitter.

Le titulaire aura l'agrément de la Commission Nationale des Titres Restaurant (CNTR), les frais de gestion ne doivent pas être intégrés dans le calcul des coûts fixes et restent à sa charge.

Les prix sont exprimés en euros en valeur hors taxes à la date de remise de l'offre, TVA en vigueur et Toutes Taxes Comprises.

Ils se composent d'un ensemble constitué du coût alimentaire en fonction des différentes compositions de repas (prix plateau) d'une part et des coûts fixes d'autre part ; le volume estimatif est de 24 500 à 29 399 repas par an.

L'établissement des coûts fixes se fera en fonction des tranches de facturation suivantes (T1 19 600 à 24 499, T2 de 24 500 à 29 399, T3 29 400 à 34 299).

Dans l'hypothèse d'une fréquentation < à 19 600, l'augmentation ne pourra pas excéder 1,5 % sur la base de la tranche 1. A contrario, pour une fréquentation > à 34 299 une ristourne de 1,5 % sera opérée sur la base de la tranche 3.

Un changement de tranche de facturation pourra être mis en œuvre le cas échéant au 1^{er} janvier, sur la base de la moyenne la fréquentation constatée lors de la période de douze mois du premier décembre au 30 novembre de l'année civile précédente.

Coûts fixes

Les coûts fixes sont constitués :

- Des frais de personnel (*annexe I*) ;
- Des frais généraux d'exploitation (*annexe II*) ;
- Des coûts de location, de maintenance du système de monétique, y compris la borne de rechargement ;
- De la mise en place du TPE à la caisse ;
- Des frais de gestion et de rémunération
- Plus généralement l'ensemble des frais de fonctionnement du restaurant (synthèse des frais fixes) dont la répartition est détaillée en *annexe III* du présent CCAP ; cette répartition devra être réputée et acceptée par le titulaire.

La remise sur volume garanti doit être identifiée par tranche dans le tableau de synthèse des frais fixes.

Les frais de personnel (*annexe I*) devront être détaillés par tranche (chef gérant, cuisinier, employé de cuisine, employé de service, etc).

La ventilation horaire poste par poste (*annexe IV*) sera précisée.

De même le titulaire établira une liste exhaustive des frais de gestion (*annexe II*).

Il est demandé de fournir les éléments T1, T2 et T3 pour deux cas de figure :

A La cafétéria sera exploitée en mode "automatique" (on remet par exemple au convive contre paiement en caisse un jeton et celui-ci prépare sa boisson chaude lui même en utilisant son jeton)

B La cafétéria sera exploitée en mode "présentiel" par le prestataire de restauration (on remet au convive en caisse un ticket boisson chaude, celui-ci donne son ticket à la personne assurant le service qui lui donne en échange la boisson chaude qu'il choisit). Cette solution B étant privilégiée, nous seront particulièrement attentifs aux prix proposés pour le fonctionnement de type B.

Enfin l'association AURIAM doit pouvoir changer d'option (A ou B) et donc de tarifs T1, T2 ou T3 en adressant une demande de changement d'option au prestataire par lettre recommandée avec avis de réception fixant un délai de trois mois après la date de réception de la demande pour changer le mode de fonctionnement de la cafétéria.

Article 7 : Coordination

Lors de l'exécution du marché, le titulaire aura pour interlocuteur principal le Trésorier de l'AURIAM mandaté par le président de l'association.

Article 8 : Définition des prestations et obligations des parties

Les prestations, les obligations des parties sont définies au CCTP.

Article 9 : Quantitatifs prévisionnels

Les quantitatifs prévisionnels de fournitures des repas sont définis dans le CCTP du présent marché.

Article 10 : Délais de livraison

La fourniture journalière des repas et prestations diverses destinées aux clients du service de restauration du restaurant inter administratif aura lieu dans les prescriptions du CCTP, excepté les commandes sur devis.

En cas de non-respect des délais de fourniture, des pénalités prévues au CCAG-FCS seront appliquées.

Article 11 : Modalités d'exécution

Le marché s'exécute par la fourniture des repas visés au CCTP et prestations diverses. La fourniture des repas s'effectue dans les locaux du restaurant inter administratif.

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

Article 12 : Conditions particulières d'exécutions

Sans objet.

Article 13 : Facturation

Les factures seront libellées au nom du RIA pour l'ensemble des prestations fournies.

13.1 Adresse de facturation

Association des Usagers du Restaurant Inter Administratif de Mulhouse (AURIAM)
12, rue Coehorn, cité administrative bâtiment F
68100 Mulhouse.

Les factures seront adressées au mail suivant :

jean-marc.perrin@dgfip.finances.gouv.fr

13.2 Périodicité

Le titulaire présentera des factures mensuelles, détaillées des prestations effectivement fournies. Le nombre de repas et prestations diverses servant de base à la facturation est réceptionné par le RIA et muni des états mensuels et annuels, ainsi que les justificatifs relatifs aux coûts fixes (cf. tableau de répartition des charges).

13.3 États mensuels

Pour le 2 de chaque mois, le titulaire remet au trésorier de l'association les différents états récapitulatifs du mois précédent, avec indication :

- Du nombre de repas servis aux usagers par catégorie de tarif, par jour et cumulés ; - Des autres prestations s'il y a lieu ;

Le titulaire fournira également les documents suivants :

- Justificatif détaillé de facturation ;
- État des comptes (par convive) ; - Chiffre d'affaire détaillé des ventes ; - Minimum URSSAF.

13.4 États annuels

Le titulaire remet au trésorier la liste nominative des rationnaires ayant fréquenté le restaurant en début d'année.

Article 14 : Mode de règlements

Les règlements seront mensuels à termes échus. Les sommes dues au titre du présent marché (ou rattachées à l'activité du mois considéré) seront payées par virement dans un délai global maximal de 30 jours à compter de la date de réception de la facture, conformément à l'article L.2192-10 du CCP.

Le titulaire accorde au client une ristourne de 10 % du chiffre d'affaire HT réalisé chaque mois M sur les prestations annexes réalisées ou confectionnées au sein de l'établissement de l'AURIAM à savoir les cocktails, la vente de pâtisseries ou de confiseries et les événements spéciaux (anniversaire, pot de départ, goûter de Noël, repas spéciaux).

Cette ristourne sera versée au client sous forme d'avoir sur la facture principale (self) du même mois M.

Le défaut de paiement dans le délai prévu ci-dessus fait courir de plein droit et sans autre formalité des intérêts moratoires et donne lieu au versement d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement dans les conditions réglementaires en vigueur au bénéfice du titulaire et éventuellement des sous-traitants payés directement.

Article 15 : Révision et ajustement des prix

Les prix sont révisés chaque année civile à compter du 1^{er} janvier 2025, par application de la formule suivante :

$$P = P_0 \times (0,25 A/A_0 + 0,30 I/I_0 + 0,45 S/S_0)$$

Les valeurs de départ sont systématiquement celles connues à la date d'entrée en vigueur du présent marché.

P = Prix révisé du repas

P₀ = Prix du repas en vigueur indiqué à l'acte d'engagement et réputé établi sur la base des conditions économiques à la date d'effet du marché.

Ao = Indice publié par l'INSEE 0641248 - Ensemble des ménages - par secteur conjoncturel - Métropole - Alimentation – Ensemble. Cette valeur prise pour la base actuelle du présent marché est la dernière valeur publiée.

A = Dernière valeur publiée de cet indice à la date de reconduction.

Io = Indice publié par l'INSEE 0639026 - Ensemble des ménages - France métropolitaine - par fonction de consommation - Repas dans un restaurant d'entreprise ou d'administration. Cette valeur prise pour la base actuelle du présent marché est la dernière valeur publiée.

I = Dernière valeur publiée à la date de reconduction.

So = Coût de la main d'œuvre ICHTrev-TS, publié au Bulletin statistique de l'INSEE – identifiant 001565191. Cette valeur prise pour la base actuelle du présent marché est la dernière valeur publiée.

S = Dernière valeur publiée à la date de reconduction.

Article 16 : Opérations de vérifications et admissions

Les opérations de vérifications et admissions se feront conformément au CCAG-FCS.

Article 17 : Clauses de sûreté et de financement

17.1 Avance

Elle peut être accordée conformément aux dispositions de l'article R.2191-3 du CCP, cependant le titulaire peut refuser l'avance en le mentionnant à l'article 3 de l'acte d'engagement.

17.2 Constitution de garantie

Le titulaire est dispensé de la constitution de garantie.

17.3 Sous-traitance

La sous-traitance est autorisée sous réserve d'agrément du pouvoir adjudicateur. Le sous-traitant éventuel devra répondre des mêmes garanties demandées au cahier des charges que le titulaire.

Article 18 : Assurances

18.1 Assurance perte de denrées alimentaires

Le titulaire devra fournir avant tout début d'exécution des prestations, l'attestation d'une police d'assurance multirisque comportant une garantie perte des marchandises suite à une panne de meubles frigorifiques, avec application d'une franchise dont le montant est communiqué à l'association à la signature du contrat. L'association sera informée par le titulaire de chaque réactualisation opérée par la compagnie d'assurance.

En cas de dommage entraînant la mise en œuvre de cette garantie, la franchise reste à la charge du titulaire.

18.2 Assurance responsabilité civile

Le titulaire s'engage à faire garantir par une compagnie d'assurance notoirement solvable, sa responsabilité civile, pour le cas où elle serait recherchée et engagée à l'occasion et/ou du fait de l'exécution du contrat et notamment en cas d'intoxication alimentaire pouvant survenir du fait de son exploitation.

Il s'engage à renoncer et faire renoncer à ses assureurs aux recours qu'ils pourraient, en cas de dommage atteignant ses biens, être en droit d'exercer à l'encontre de l'association et de ses assureurs.

Le titulaire s'engage à justifier de sa situation à toute demande de l'association par la présentation des attestations correspondantes.

18.3 Assurance des locaux

L'association s'engage à prendre en charge l'assurance des risques locatifs, incendie, explosion, dégât des eaux afférents aux locaux occupés par le titulaire.

De même elle s'engage à renoncer et faire renoncer ses assureurs aux recours qu'ils pourraient, en cas de sinistre incendie, explosions, dégât des eaux atteignant les biens de l'association être en droit d'exercer contre le prestataire que les biens lui soient confiés ou non confiés.

L'association s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes et à justifier de la régularité de sa situation à toute demande des responsables du titulaire par la présentation de la police ou de la quittance.

Article 19 : Sanctions

19.1 Règle de continuité du service

Le titulaire s'engage pendant la période déterminée du marché à assurer régulièrement la continuité du service et ce, quel que soit le nombre de repas servis.

En cas de défaillance de sa part, l'association du RIA pourra assurer le service aux frais et risque du titulaire par toute personne ou moyens appropriés.

Sauf en cas de force majeure avéré ayant empêché le titulaire de remplir ses obligations, une pénalité forfaitaire égale à 40 % du prix de base initial multiplié par le nombre de repas servis sur l'initiative de l'association est mise à la charge du titulaire pendant une semaine maximum à l'issue de laquelle le marché peut être résilié sans indemnités ni préavis à l'égard du titulaire.

19.2 Prestations défectueuses

Dans le cas où il serait constaté une prestation défectueuse tant qualitative que quantitative, le président de l'association ou son représentant, après avoir demandé oralement et confirmé au titulaire par courrier de mise en demeure avec accusé de réception, d'y remédier immédiatement. Le marché sera résilié de plein droit sans que le titulaire ne puisse prétendre à aucun versement d'indemnités soit en cas de « récidive » soit si à l'issue du délai prescrit, il n'a été constaté aucune amélioration.

Article 20 : Résiliation du marché- exécution par défaut

Les clauses de résiliation et d'exécution par défaut se feront conformément au CCAG-FCS.

Article 21 : Réclamations et litiges

Tout litige survenant à propos du présent marché, non réglé dans le cadre d'une procédure amiable, relèvera de la compétence du Tribunal Administratif de STRASBOURG.

Lu et approuvé (1)

Fait en un seul exemplaire
A Mulhouse, le

Le candidat (2)

Le pouvoir adjudicateur (2)

- (1) mention à reproduire à la main
(2) cachet, date et signature