

Commune de Messimy sur Saône  
46 rue du Bourg  
01480 Merssimy sur Saône

### **MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE**

Passé en application des articles L 2123-1 et R 2123-1 à R 2123-4 du Code la Commande Publique

**Objet.- Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire de la commune de Messimy sur Saône**

Date de publication de l'offre : 12 mai 2025

Date limite de remise des offres : **20 juin 2025 à 12 heures 00**

Date prévisionnelle de début de prestation : lundi 1<sup>er</sup> septembre 2025

Le présent document tient lieu de règlement de la consultation, d'acte d'engagement, de cahier des clauses administratives (CCAP) et de cahier des clauses techniques particulières (CCTP).

Le téléchargement de ce dossier sur la plateforme du profil acheteur : <https://marchespublics.ain.fr> est obligatoire.

## **LES CONTRACTANTS**

D'une part,

La Commune de Messimy sur Saône

46 rue du Bourg

01480 Messimy sur Saône

Tél. 04 74 67 80 77

Fax 04 74 67 94 58

Courriel : [mairie.messimysursaone@orange.fr](mailto:mairie.messimysursaone@orange.fr)

Pouvoir adjudicateur : Monsieur le Maire de Messimy sur Saône

D'autre part

La Société

Représenté par

Siège Social

N° Siret

Code APE

## **1. OBJET DU MARCHÉ – DISPOSITIONS GENERALES**

### ***1.1 Objet du marché***

Le présent marché a pour objet de définir les conditions dans lesquelles seront exécutées la fourniture et la livraison de repas du midi en liaison froide pour le restaurant scolaire de la commune qui reçoit les enfants de l'école primaire de Messimy-sur-Saône, ainsi que des adultes liés à l'école (enseignants et intervenants à l'école)

Les repas sont servis uniquement en période scolaire :

- Lundi, mardi, jeudi et vendredi

### ***1.2 Mode de passation***

Le présent marché est un marché conclu dans le cadre d'une procédure adaptée en vertu des articles L 2123-1 et R 2123-1 à R 2123-5 du Code de la Commande Publique.

### ***1.3 Durée du marché***

Le marché est conclu pour une durée d'un an (année scolaire 2025-2026). Le début de la prestation est fixé au 1<sup>er</sup> septembre 2025.

Il sera prorogé par tacite reconduction 2 fois soit une durée maximale sur trois années scolaires et prendra donc fin automatiquement à la fin de l'année scolaire 2027-2028.

Il pourra être dénoncé, par l'une ou l'autre partie, trois mois avant la date d'échéance en recommandé avec accusé de réception.

#### ***1.4 Modification de détail au dossier de consultation***

La commune se réserve le droit d'apporter, au plus tard 10 jours avant la date limite fixée pour la réception des offres, des modifications de détail au dossier de consultation. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever une réclamation à ce sujet.

Si pendant l'étude du dossier par le candidat la date limite de réception des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

#### ***1.5 Délai de validité des offres***

Le délai de validité des offres est fixé à cent vingt jours (120 jours) à compter de la date limite de remise des offres.

#### ***1.6 Modalités essentielles de paiement***

Les paiements seront effectués par virement administratif.

Les sommes dues seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des factures.

#### ***1.7 Attestations***

Le candidat affirme, sous peine de résiliation de plein droit du marché ou de sa mise en régie à ses torts exclusifs :

- qu'il ne tombe pas sous le coup d'une interdiction d'accéder aux marchés publics,
- qu'il emploie des salariés dûment déclarés,
- qu'il n'a pas fait, au cours des cinq dernières années, l'objet d'une condamnation inscrite au bulletin n° 2 du casier judiciaire pour les infractions visées à l'article L 324-9, L 324-10, L 341-6, L 125-1 et L 125-3 du code du travail.

Ces dispositions sont applicables aux entreprises qui sous-traitent une partie quelconque des prestations.

En cas d'inobservation de l'interdiction établie par le présent article, le marché est résilié de plein droit ou mis en régie aux torts exclusifs du titulaire du marché.

#### ***1.8 Documents à fournir par les candidats***

Chaque candidat aura à produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes, datées et signées par lui :

- Le présent document approuvé, complété et signé
- Une note de synthèse expliquant comment le candidat prendra en compte dans ses prestations :
  - \* les principes et prescriptions relatives à la composition des repas. Il présentera notamment : les menus qu'il compte proposer ; la part des produits frais ; les principales provenances des produits utilisés ; la méthode pour assurer la traçabilité et la maîtrise de la composition des plats cuisinés ; les produits de l'agriculture biologique ; les produits locaux
  - \* le respect des dispositions des lois « Agriculture et Alimentation » du 30 octobre 2018 et « Climat et Résilience » du 22 août 2021 : le candidat explicitera dans sa note de synthèses son organisation et les dispositions concrètes qui lui permettront de respecter les objectifs de ces lois
  - \* l'ensemble des services qu'ils comptent mettre en place afin de faciliter la passation et l'ajustement des commandes, l'information sur les menus, les animations, les prestations d'accompagnement, etc. (cf. article 3).
- Lettre de candidature (imprimé DC1 2019)
- Déclaration du candidat (imprimé DC2 2019)
- Déclaration indiquant les effectifs moyens annuels
- Une liste des restaurations collectives fournies avec la date des marchés

- Les attestations d'assurance.

Les offres seront entièrement rédigées en langue française, avec les montants exprimés en Euro. Elles devront être claires, lisibles et synthétiques.

### ***1.9 Coordination en matière de Sécurité et de Protection de la Santé***

Sans objet.

### ***1.10 Conditions d'envoi et de remise des offres***

L'offre devra parvenir à destination avant la date et l'heure limites de réception indiquées sur la page de garde du présent document.

### **Transmission électronique :**

Conformément à la réglementation, les candidats sont dans l'obligation de transmettre tous les documents relatifs à la présente consultation exclusivement par voie électronique sur le profil acheteur : <https://marchespublics.ain.fr>

### ***1.11 Jugement des offres***

Les critères retenus pour le jugement des offres sont indiqués ci-dessous et pondérés de la manière suivante :

- |  |      |
|--|------|
| - la valeur technique de l'offre                   | 50 % |
| - le prix  | 30 % |
| - le service après-vente et l'assistance technique | 20 % |

L'offre économiquement la plus avantageuse sera appréciée sur la base des critères en fonction de

- 1).- La valeur technique jugée sur la base de la note de synthèse fournie par le candidat dont la description est précisée à **l'article 1.8 ci-dessus** :

Une note de 0 à 10 sera appliquée aux candidats, en prenant la méthode de notation suivante

Note 0 : aucune réponse

Note 2 : réponse insuffisante

Note 5 : réponse moyenne

Note 8 : réponse satisfaisante

Note 10 : réponse optimisée

Les notes seront ensuite pondérées en fonction du coefficient affecté au critère, soit 50 %

- 2).- Le prix de la prestation : une note de 0 à 10 sera attribuée aux candidats sur la base suivante :

$$\text{Note} = (\text{offre la plus basse} / \text{offre du candidat}) * 10$$

La note maximale sera attribuée à l'offre proposant le prix le plus bas, après élimination des offres avec des prix anormalement bas

Les notes seront ensuite pondérées en fonction du coefficient affecté au critère, soit 30 %

- 3).- Le service après-vente et l'assistance technique : une note de 0 à 10 sera appliquée aux candidats sur la base des éléments fournis dans le dossier.

Les notes seront ensuite pondérées en fonction du coefficient affecté au critère, soit 20%

Une note globale sera attribuée par addition des trois notes précitées pondérées. La note sera arrondie à la décimale. L'offre qui aura obtenu la meilleure note sera déclarée économiquement la plus avantageuse.

La commune se réserve la possibilité de négocier avec les candidats ayant présenté deux ou trois offres les plus intéressantes ou l'ensemble des candidats (si égal ou inférieur à deux).

## **2. PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ**

### ***2.1 Pièces particulières***

Le présent marché en procédure adaptée tient lieu d'acte d'engagement, de cahier des clauses administratives particulières (CCAP) et de cahier des clauses techniques particulières (CCTP).

L'offre de prix est à indiquer à l'article 8.2.

### ***2.2 Pièces générales***

Le cahier des clauses administratives générales (CCAG) des fournitures courantes et services tel qu'il est défini par le décret n° 91-172 du 14 mai 1991 modifié, et l'arrêté du 19 janvier 2009

Le cahier des clauses techniques générales (CCTG) applicables aux marchés de fournitures et services.

## **3. LES PRESTATIONS**

### ***3.1 Conformité***

Les repas devront être conformes aux différents textes en matière de restauration scolaire, et notamment :

- au programme National Nutrition Santé
- au GEMRCN
- au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans la cadre de la restauration collective
- à la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous,
- à la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire,
- à la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets.

### ***3.2 Détail de la prestation***

La commune devra pouvoir valider les propositions des menus 1 mois à l'avance.

Les menus devront avoir 4 composantes :

- un plat protidique (viandes, poissons, etc.)
- un accompagnement (légumes, féculent ou céréales)
- un fromage ou un laitage
- un dessert ou un fruit
- ingrédients divers (sel, poivre, vinaigrette, moutarde, ...)
- avec pain

Estimation du nombre de repas : 14 500 repas par an (14 200 repas pour les enfants et 300 repas pour les adultes)

### ***3.3 Modalités***

Les prestations sont assurées par le titulaire selon les modalités suivantes :

- Les repas à fournir seront préparés, confectionnés et conditionnés par le titulaire, réfrigérés, transportés et livrés en liaison froide selon les composantes du menu, par ses soins jusqu'au restaurant scolaire de Messimy sur Saône

Le titulaire s'engage à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement de la restauration.

L'entreprise qui sera prestataire de service sera chargée :

- d'établir des propositions de menus
- de passer les commandes aux fournisseurs
- de veiller à la qualité des approvisionnements
- de préparer les repas
- d'assurer en temps, en qualité et en quantité la livraison des repas.

Il sera établi au moins une rencontre chaque année scolaire entre le fournisseur et la commune dans un souci de concertation et d'adaptation constante du service aux besoins constatés et notamment ceux de l'enfant. Les questions tenant tant à la qualité qu'aux quantités et, plus généralement, les problèmes qui ont trait au fonctionnement du service devront y être évoqués.

Cette rencontre sera alimentée par une enquête de satisfaction réalisée au préalable par le prestataire.

- Elaboration des menus

Les menus respecteront les règles de l'équilibre nutritionnel et seront établis par un(e) diététicien(ne), en variant les légumes et en respectant les saisons. La collectivité pourra pouvoir être en contact avec le ou la diététicien(ne) dès que cela sera nécessaire. Le ou La diététicien(ne) pourra également être amené(e) à se déplacer sur le site lors de réunions spécifiques.

Selon les impératifs de livraison, le titulaire se réserve le droit de modifier certains menus, sous réserve d'en informer la commune dans les meilleurs délais.

Remarque :

En ce qui concerne la viande bovine, outre l'application du décret du 17 décembre 2002 (ou toute nouvelle disposition le remplaçant ou l'élargissant à d'autres viandes) y compris pour les viandes hachées entrant dans la composition de certains plats, les pièces bovines servies devront être issues de bêtes provenant exclusivement de races à viande et respectant la norme AFNOR NF V 46-001. Les fournisseurs du prestataire devront au minimum être signataires de la charte de transparence du SNRC ou avoir l'agrément du contrat de transparence INTERBEV.

Le prestataire devra adapter sa prestation aux évolutions réglementaires et en tenir la collectivité informée.

### ***3.4 Objectifs à respecter – Composition et la qualité des repas***

Les repas proposés devront viser à :

- limiter les excès d'apports caloriques globaux,
- limiter les apports en :
  - \* acides gras saturés (acides gras d'origine animale ou graisses végétales hydrogénées utilisées dans l'industrie),
  - \* en protéines,
  - \* en sucre et en sel
- favoriser les apports en fibres, vitamines hydrosolubles et minéraux qui se trouvent principalement dans les fruits et légumes frais mais aussi dans les légumineuses et céréales non raffinées
- prendre en compte la présence de plus en plus fréquente d'allergies alimentaires.

Les critères qualité à retenir seront :

- la préparation chez le traiteur de repas à partir de matières premières de qualité, de préférence fraîches et de saison, et si possible achetées localement,
- la traçabilité claire des matières premières utilisées par le prestataire,
- la possibilité d'identifier tous les éléments entrant dans la composition du repas,
- la bonne diversité des repas proposés,

- le respect de l'équilibre des repas,
- la garantie de quantités suffisantes correspondant à l'apport calorique global recommandé.

### ***3.5 Aspect éducationnel***

Le repas au restaurant scolaire doit assurer une éducation nutritionnelle et une formation élémentaire du goût en multipliant les occasions de découverte.

Le repas doit également être un point d'ancrage ou de départ par toute une série d'actions : valoriser le patrimoine culinaire ; promouvoir des produits de bonne qualité ; faire découvrir les odeurs, les saveurs, les épices et les essences ; ...

Le prestataire fera des propositions concrètes en ce sens dans sa note de synthèse.

## **4. CHARGES ET OBLIGATIONS DU PRESTATAIRE**

### ***4.1 Définition***

Il appartient au titulaire de prendre toutes les dispositions nécessaires afin de faire face à toute éventualité qui mettrait en cause la continuité du fonctionnement de la restauration.

La confection des repas, et leur livraison seront assurées par le titulaire sous son entière responsabilité ainsi que le déchargement et l'entreposage des repas dans les lieux de la restauration.

### ***4.2 Obligation tenant au personnel, au matériel et aux locaux de préparation du prestataire***

Le titulaire s'engage à soumettre son personnel qualifié, en vue de la mission à accomplir, à toutes les obligations médicales prévues par la réglementation générale concernant l'état de santé et l'hygiène du personnel.

## **5. SPECIFICATIONS QUALITATIVES**

### ***5.1 Références générales***

Toutes les denrées livrées devront être d'une qualité irréprochable. Le prestataire devra adapter sa prestation aux évolutions réglementaires et en tenir informé la collectivité. Les denrées utilisées dans la confection des repas, doivent répondre aux dispositions de la réglementation en vigueur, concernant les denrées alimentaires, soit générales soit particulières à telle ou telle d'entre elles.

Elles doivent en outre être conformes :

- aux normes homologuées et enregistrées par l'AFNOR
- aux spécifications techniques dans les décisions du Groupe d'étude des marchés restauration collective nutrition (GEMRCN).

Toute nouvelle disposition du GEMRCN est applicable dès sa publication.

Le fournisseur doit être en mesure de fournir la traçabilité de toutes les denrées fournies, et l'entreprise s'engage à :

- ne pas fournir de denrée étiquetée O.G.M.
- fournir le compte-rendu des analyses bactériologiques effectuées par un laboratoire au moins une fois par an,
- retirer immédiatement des menus, dès suspicion de contamination (type *Listéria* par exemple), les denrées pouvant être à l'origine de la contamination.

Le titulaire est responsable des éventuelles intoxications qui pourraient résulter de la qualité des denrées fournies et de leurs conditions de transport.

### ***5.2 Spécification de salubrité***

Le titulaire doit notamment respecter les dispositions des textes suivants :

Concernant la restauration proprement dite :

- l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant et les notes de service de la Direction générale de l'alimentation.

Concernant l'agrément vétérinaire sanitaire et sa dispense :

- l'arrêté du 28 juin 1994 modifié du ministère de l'agriculture relatif à l'identification et à l'agrément sanitaires des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité,
- l'arrêté du 8 septembre 1994 modifié du ministère de l'agriculture fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire,
- l'arrêté du 8 février 1996 modifié du ministère de l'agriculture fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché du lait traité thermiquement ou des produits laitiers peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire.

Concernant le transport des denrées :

- l'arrêté du 02 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n° 37/2005 et abrogeant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments et les notes de service de la Direction générale de l'alimentation.

Un manquement au présent arrêté quant à la température des plats fera l'objet d'un refus de la livraison

Concernant les toxi-infections alimentaires collectives :

- le code de la santé publique,
- la circulaire des ministères de la santé, de l'agriculture et de l'économie sur la déclaration, l'investigation et la conduite à tenir en cas de toxi-infections alimentaires collectives.

## **6. LIVRAISON DES REPAS ET DES DENREES ALIMENTAIRES**

### ***6.1 Décompte des repas***

La collectivité transmettra le nombre prévisionnel de repas à servir pour la semaine suivante par écrit (fax ou courriel) avant 17 heures le vendredi.

Le nombre de repas à la journée pourra varier de manière minimale : ainsi il pourra être rajouté ou annulé quelques repas, dès lors que ceci aura été signifié au titulaire du marché la veille avant 17 heures, pour livraison (ou non-livraison) le lendemain.

En cas de force majeure (grève dans l'éducation nationale, épidémie), il sera toléré une variation plus importante du nombre de repas (supérieure à la moitié des repas servis habituellement). Sur demande du prestataire, la commune justifiera le recours à cette procédure.

### ***6.2 Modalités de livraison des repas***

Les livraisons doivent être faites impérativement avant 09 heures 45 au Restaurant Scolaire. Le bâtiment est accessible de l'extérieur par clé et digicode. Elles s'opèrent en l'absence du personnel communal en charge du Restaurant Scolaire.

Les repas entrent dans la cuisine du restaurant scolaire, aux frais, risques et périls du titulaire du marché. Leur mise en place est effectuée au réfrigérateur par le prestataire selon nécessité.



Les repas devront être livrés :

- dans des emballages jetables conformes aux normes d'hygiène, ou dans des plats inox à retourner (ces plats seront alors récupérés lors de la livraison du lendemain)
- dans des caissettes normalisées suffisamment rigides et transportées dans des véhicules frigorifiques.

Le titulaire devra livrer les repas et les produits alimentaires dans la proportion des commandes qui lui auront été passées.

Le personnel du titulaire préposé au transport et aux manipulations, doit observer les règles de propreté les plus strictes : mains propres, linge propre, tenue vestimentaire adaptée, maintenue propre et changée autant que nécessaire, véhicule propre.

Le titulaire est responsable vis-à-vis de la commune des dommages causés par les livreurs.

### ***6.3 Réception des repas et denrées alimentaires***

L'ensemble des fournitures doit correspondre aux spécifications qualitatives et quantitatives de la commande régulièrement passée.

La réception ne sera définitive qu'après l'achèvement des vérifications en qualité et quantité, lesquelles devront demeurer constante tout au long du marché. La commune faisant son affaire à ses frais, risques et périls de leur stockage dans son établissement et de leur utilisation.

Toute fourniture qui s'avérera défectueuse en partie ou en totalité, sera rendue au fournisseur dès constatation par le service de restauration. Le fournisseur devra en assurer gratuitement le remplacement en temps utile pour le repas.

## **7. VERIFICATIONS**

La collectivité peut, à tout moment, procéder à tous les contrôles qu'elle jugerait nécessaire en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

### Contrôle des prestations alimentaires :

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 soumissionnaire devra fournir à la commune les résultats de tous les contrôles bactériologiques effectués régulièrement, l'administration 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.

### Repas test

En vue de pouvoir déceler à tout moment les germes responsables d'une intoxication alimentaire et de permettre par la suite un traitement efficace, le personnel du restaurant scolaire de la commune s'engage à prélever chaque jour de livraison, des échantillons pour établir un repas test.

Le repas test sera conservé par la commune en chambre froide (à +3°C maximum) pendant 7 jours au moins.

Le relevé de température s'effectuera à l'arrivée des plats par le titulaire du marché grâce à des thermomètres mis à disposition par lui. Ce dernier devra s'assurer que les thermomètres fonctionnent et mettre à disposition de la collectivité de nouveaux thermomètres en cas de casse ou de matériel défectueux.

## **8. PRIX – REGLEMENT DES COMPTES**

### **8.1 Contenu des prix**

Les prix sont réputés complets ; ils comprennent notamment toutes les charges fiscales, parafiscales, dépenses résultant de l'exécution des missions et toutes sujétions qui sont normalement prévisibles.

Le marché est traité à prix unitaire. Les prix unitaires sont appliqués aux quantités réellement exécutées.

### **8.2 Prestation**

L'unité de prix étant le repas, le titulaire proposera le prix d'un repas livré toutes prestations incluses.

**Prix d'un repas enfant livré HT :**

**Prix d'un repas adulte livré HT :**

**Veillez indiquer ci-dessus votre proposition de prix pour une estimation du nombre de repas annuel à 14 500, avec une répartition de l'ordre de 14 200 repas enfants et 300 repas adultes.**

### **8.3 Révision des prix**

En application de l'article 10.2.2 du CCAG – Fournitures courantes et services, les prix pourront être révisés annuellement selon la formule suivante :

$$P = P_0(0,15 + 0,85 * C/Co)$$

P = Prix unitaire HT révisé

P<sub>0</sub> = prix unitaire HT au mois zéro (le mois zéro est le mois précédant le mois de réception des offres)

0,15 = donnée fixe

C = dernier valeur connu à la date de révision de « l'indice des prix à la consommation – repas dans un restaurant scolaire ou universitaire » publié par l'INSEE

Co = valeur de l'indice précité lors de la précédente révision.

**La révision aura lieu à la date anniversaire de la signature du présent marché, lors des phases de reconduction.**

### **8.4 Facturation et paiement**

Le paiement au titulaire du marché s'effectuera sur présentation d'une facture dans les conditions suivantes :

- à l'issue du mois de la prestation, le titulaire présentera le mois suivant une facture comportant :  
le nombre de repas fournis, le prix du repas HT, le prix total dû pour le mois HT, le taux et le montant de la TVA et le prix total TTC

Le taux de la TVA à appliquer sera celui en vigueur le jour du fait générateur de cette taxe.

La collectivité se libérera des sommes dues au titre du présent marché en faisant porter le montant au crédit du compte ouvert

Au nom de

A

Sous le n° : Code banque

Code guichet

<b>JOINDRE OBLIGATOIREMENT UN RIB</b>
---------------------------------------

**8.5 Délais de paiement**

Le délai global de règlement est fixé à 30 jours à réception des factures.

**9. INFRACTIONS**

En cas de retard de livraison, le Maire ou son représentant aura le droit de pourvoir aux besoins du service aux frais, risques et périls du titulaire du marché, sans mise en demeure préalable.

Toute infraction à l'une ou l'autre des conditions générales ou particulières de même que tout problème de qualité ou de quantité seront constatés par un rapport spécial du Maire ou de son représentant.

Au vu de ce rapport, le Maire ou son représentant pourra, si le titulaire ne remplit pas les obligations que lui imposent les documents contractuels ou s'il les remplit d'une façon inexacte ou incomplète de nature à compromettre les intérêts du service, prononcer la résiliation du marché et passer un marché de substitution avec d'autres fournisseurs, aux risques et périls du titulaire déchu après notification à ce dernier par lettre recommandée.

Les sommes qui seraient dues au titulaire resteraient déposées à la caisse du trésorier de la commune, et seraient affectées à l'acquittement des excédents de dépenses engagées pour pallier les insuffisances du titulaire sans préjudice des poursuites qui pourraient être exercées dans ce cas.

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

**10. ASSURANCES EN COURS DE VALIDITE**

Le titulaire fournira toutes ses assurances en cours de validité durant l'exécution du marché.

**11. PENALITES**

Les pénalités seront appliquées conformément aux dispositions de l'article 20-1 du CCAG des fournitures courantes et services.

**12. CLAUSES DE FINANCEMENT ET DE SURETE****12.1 Retenue de garantie**

Sans objet

**12.2 Avance forfaitaire**

Aucune avance forfaitaire ne sera versée au titulaire.

**13. GREVES**

En cas d'arrêt de travail pour faits de grèves de salariés du prestataire affectés à l'exécution du contrat, 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 dans les délais impartis, le Maire ou son représentant y pourvoira par tous les moyens qu'il jugera utile, aux frais, risques et périls du titulaire du marché.

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.

#### **14. ATTRIBUTION DE JURIDICTION**

En cas de litige, la juridiction compétente est le tribunal administratif de Lyon.

#### **15. RESILIATION DU MARCHE**

Il sera fait application des dispositions du CCAG – Fournitures courantes et services.

#### **16. RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES**

Pour obtenir tous renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de la consultation, les candidats devront s'adresser à :

- Mairie de Messimy sur Saône

Tél 04 74 67 80 77 – Courriel : [mairie.messimysursaone@orange.fr](mailto:mairie.messimysursaone@orange.fr)

## **17. SIGNATURE DU CANDIDAT**

Je soussigné

représentant la Société

- affirme sous peine de résiliation du marché ou de mise en régie, à ses torts exclusifs, que la Société pour laquelle j'interviens ne tombe pas sous le coup de l'interdiction découlant de l'article 50 modifié de la loi n° 52-401 du 14 avril 1952 dont les dispositions ont été modifiées par l'article 50 de la loi n° 78-753 du 17 juillet 1978.
- certifie que le travail sera réalisé avec des salariés employés régulièrement au regard des articles L 143-3, L 143-5 et L 620-3 du Code du travail (pour le contrôle de la dissimulation des salariés).

## **ENGAGEMENT du CANDIDAT**

Fait en un seul original

A

Le

Signature

## **ACCEPTATION de l'OFFRE par le POUVOIR ADJUDICATEUR**

Est accepté la présente offre pour valoir acte d'engagement

Signature du pouvoir adjudicateur habilité par délibération en date du

A Messimy sur Saône

Le

## **MONTANT DE LA PRESTATION ACCEPTEE PAR LE POUVOIR ADJUDICATEUR**

	HT	TVA	TTC
REPAS ENFANT LIVRE			
REPAS ADULTE LIVRE			

Ordonnateur et personne habilitée à donner les renseignements : Maire de Messimy-sur-Saône

Comptable public assignataire des paiements : Responsable du Service de Gestion Comptable de Châtillon-sur-Chalaronne.

## NOTIFICATION du MARCHE au TITULAIRE

La notification transforme le projet de marché en marché et le candidat en titulaire. Elle consiste en la remise d'une photocopie du marché au titulaire. Cette remise peut être opérée par lettre recommandée avec accusé de réception. Dans ce cas, coller ci-après l'avis de réception postal, daté et signé par le titulaire. En cas de remise contre récépissé, le titulaire signera la formule ci-dessous.

Reçu à titre de notification une copie du présent marché

A

le

Signature du titulaire