

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

CCP

Objet de la consultation

Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour la restauration scolaire

Marché public passé sous forme de procédure adaptée pour une prestation de service

Pouvoir adjudicateur

Mairie de Cambes en Plaine
Place de l'Amitié
14 610 Cambes en Plaine

SOMMAIRE

Article 1 - Objet du marché

Article 2 - Personne(s) chargée(s) du suivi de la mission

Article 3 - Pièces constitutives du marché

Article 4 - Durée du marché

Article 5 - Conditions Financières

Article 6 – Assurance

Article 7 - Résiliation du marché

Article 8 – Litiges

Article 9 - Dérogations aux documents généraux

ARTICLE 1. OBJET DU MARCHE

Les prestations du présent marché concernent :

La fourniture et la livraison de repas en liaison froide pour la restauration scolaire à l'école de Cambes en Plaine pour les élèves de l'école primaire et de maternelle.

ARTICLE 2. PERSONNE(S) CHARGEE(S) DU SUIVI DE LA MISSION

Le suivi de la mission sera assuré par Monsieur le Maire de Cambes en Plaine.

ARTICLE 3. PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE

Les pièces constitutives du marché sont les suivantes. Elles prévalent, en cas de contradiction dans l'ordre où elles sont énumérées :

3.1 Pièces particulières

- l'acte d'engagement (AE), et ses annexes éventuelles,
- le présent cahier des clauses particulières (CCP),

3.2 Pièces générales

- Cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services approuvé par le décret n° 77-699 du 27 mai 1977 modifié.

Ce document, non joint au marché, est réputé connu du (ou des) titulaire(s) qui doit (doivent) respecter ses prescriptions tout au long de sa (leur) mission.

ARTICLE 4. DUREE DU MARCHE

Le marché commencera à courir à compter du 19 novembre 2011.

La durée du marché est d'un an renouvelable sur demande un an.

Les délais d'exécution sont ceux figurant à l'article 4 de l'acte d'engagement.

ARTICLE 5. CONDITIONS FINANCIERES

Le marché est traité à prix unitaire par repas livrés.

Les prestations seront rémunérées par application du prix figurant dans l'acte d'engagement.

Cette rémunération comprend tous frais et sujétions particuliers liés à l'exécution de la mission, tels que les frais de déplacement, de secrétariat, participation aux réunions de travail pour les corrections des menus, repas à thèmes par saison et animations diverses.

Les prix sont révisables si l'augmentation ou la diminution du nombre de repas bouleverse l'économie du contrat.

ARTICLE 6. ASSURANCE

Dans un délai de quinze jours à compter de la notification du marché et avant tout commencement d'exécution, le prestataire doit justifier qu'il est titulaire d'une assurance de responsabilité obligatoire en application des articles 1792 et 2270 du code civil (responsabilité civile et professionnelle liée à sa mission).

Puis chaque année, à la date anniversaire de son contrat, il produira une attestation précisant le contenu et l'étendue des garanties souscrites et certifiant qu'il est à jour de ses cotisations.

Le défaut d'assurance entraîne la résiliation du marché aux frais et risques du prestataire.

ARTICLE 7. RESILIATION DU MARCHE

Le présent marché peut être résilié de plein droit, conformément aux dispositions prévues au CCAG Fournitures courantes et de services.

ARTICLE 8. LITIGES

Si un différend survenait à l'occasion de l'interprétation ou de l'exécution du présent marché, les parties s'efforceraient de le régler à l'amiable, préalablement à toute action en justice.

En cas de désaccord persistant, le litige serait porté devant le tribunal administratif de Caen.

ARTICLE 9. DEROGATIONS AUX DOCUMENTS GENERAUX

Le titulaire du marché est soumis, sauf en ce qui est dérogé spécialement dans les conditions qui précèdent, au CCAG Fournitures courantes et de services.

ARTICLE 10. DESCRIPTION DES PRESTATIONS DEMANDEES

10-1- Composition des repas

Les repas comporteront :

1 HORS D'ŒUVRE ou POTAGE

1 PLAT PROTEIQUE

1 LEGUME

1 FROMAGE ou 1 PREPARATION LACTEE

1 DESSERT

PAIN

10-2- Menus

Le prestataire s'engage à faire en sorte que les plats soient de qualité et en quantité suffisantes, les menus devant être établis de manière à satisfaire les différents niveaux de besoins caloriques. Les menus devront être établis avec majoritairement des produits frais et variés. Les produits de « fabrication maison » seront privilégiés.

Les menus devront être communiqués à la commune, un mois à l'avance, et ce, pour le trimestre à venir, afin de corriger, si besoin les prévisions.

Si le prestataire se retrouvait dans l'obligation de modifier les menus en raison d'impossibilité d'approvisionnement, ce dernier se doit de prévenir la commune.

Des animations devront être proposées par le prestataire de service.

10-3- Organisation des commandes et livraisons

La commune par le biais des services de la cantine indiquera au prestataire le nombre de repas approximatifs à préparer, au plus tard 8 jours avant la livraison. Des ajustements seront pris la veille du jour de la livraison avant 12H00.

La livraison des repas s'effectuera le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de l'année scolaire, hors période de vacances scolaires.

En liaison froide :

- la livraison devra se faire avant 10H00 le matin
- Le matériel nécessaire à la remise en température des plats doit être mis à disposition de la cantine scolaire.

10-4- Règles et contrôles sanitaires

Le prestataire et la commune s'engage à respecter, pour chacun en ce qui les concerne, la réglementation applicable en la matière notamment concernant les règles d'hygiène relative à la préparation des repas, la conservation, la distribution, la vente des plats cuisinés à l'avance.

Fait en un seul original.

À _____, le

Le candidat
(cachet et signature)