



Marchés Publics de services

Fourniture de repas chauds avec service de table
pour le repas annuel des personnes âgées de 70 ans et plus
résidant sur le territoire de la commune de JURANÇON.

Cahier des Clauses Particulières (CCP)

Signé par.....

Le.....

Lu et approuvé
(signature et cachet de l'entreprise)

SOMMAIRE

ARTICLE 1^{ER} – OBJET DE LA CONSULTATION – DISPOSITIONS GENERALES	3
1-1 - Objet de la consultation	3
1-2 – Sous-traitance	3
ARTICLE 2 – DOCUMENTS CONTRACTUELS	3
2-1 – Pièces particulières	3
2-2 – Pièces générales	3
ARTICLE 3 – DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES	3
ARTICLE 4 – CONDITIONS D'EXECUTION DE LA PRESTATION.....	4
4-1 – Composition des repas	4
4.2 – Modalité de commande.....	5
ARTICLE 5 –GARANTIES FINANCIERES	4
ARTICLE 6 – PRIX DU MARCHE - PAIEMENT	4
6-1 – Caractéristiques des prix pratiqués.....	4
6.2 – Conditions de paiement	5
ARTICLE 7 – PENALITES EN CAS D'INEXECUTION DES ENGAGEMENTS.....	5
ARTICLE 8 - CONTROLE DE SALUBRITE DES ALIMENTS	5
8-1 – Contrôles par le titulaire du marché	5
8-2 – Contrôles par l'intermédiaire d'agents spécialisés.....	5
ARTICLE 9 – ASSURANCES	5
ARTICLE 10 – PERSONNEL	6
ARTICLE 11 – RESILIATION DU MARCHE	6

Article 1^{er} – OBJET DE LA CONSULTATION – DISPOSITIONS GENERALES

1-1 - Objet de la consultation

La présente consultation concerne la fourniture du repas chaud annuel avec le service de table **du samedi 7 janvier 2023** à midi dans la salle « Atelier du Neez » à Jurançon, pour les personnes âgées de 70 ans et plus résidant sur le territoire de la commune de JURANÇON.

Le titulaire s'engage, d'une manière générale à effectuer toutes les prestations nécessaires.

1-2 – Sous-traitance

Le titulaire du marché ne pourra en aucun cas transmettre toute la fourniture à un sous-traitant.

Article 2 – DOCUMENTS CONTRACTUELS

Les pièces constitutives du marché sont les suivantes

2-1– Pièces particulières :

- l'acte d'engagement (AE) dont l'exemplaire conservé dans les archives du CCAS – dûment signé par la personne attributaire du marché – fait seule foi.
- le présent cahier des clauses particulières (CCP) dont l'exemplaire conservé dans les archives du CCAS - dûment signé par la personne attributaire du marché – fait seul foi.
- Le Règlement de Consultation (RC)

2-2 – Pièces générales :

- Les documents applicables sont ceux en vigueur à la date limite de remise des offres
- Le cahier des clauses administratives générales (CCAG) applicable aux marchés publics de fournitures et de services dans sa dernière version.

Article 3 – DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES

Le titulaire devra respecter tout le dispositif en vigueur des spécifications techniques pour la production des repas qui se trouvent dans les réglementations applicables.

De même, le titulaire devra prendre en compte toute évolution de la réglementation à venir pendant la durée du marché.

Article 4 – CONDITIONS D'EXECUTION DE LA PRESTATION

4-1 – Composition des repas

Le repas se déroulera dans une salle communale mise à disposition dès 7 heures, **le samedi 7 janvier 2023**, pour un apéritif servi à 12 heures, et le déjeuner servi à 13 heures.

Le titulaire précisera la puissance électrique nécessaire pour son matériel : fours, étuves, chauffe-plats, etc...

Le menu proposé comprendra :

- Potage
- entrée
- plat = viande et légumes (au moins une proposition avec du bœuf)
- Salade - fromage
- dessert
- café
- pain

Le titulaire devra prévoir, avec fourniture du service de table, la mise en place des nappes, serviettes, vaisselle : assiettes, couverts, verres (apéritif, eau, vin, champagne) sur tables de 16 couverts installées par les services techniques selon le plan prévu par le CCAS. Le nappage comportera les verres apéritif et le coupe de champagne.

Les apéritifs (boissons et gâteaux), vins et champagnes seront fournis par le CCAS.

Le repas proposé devra s'adapter, dans la mesure du possible, aux spécificités du public concerné, à leurs attentes et à leurs besoins,

Les plats cuisinés avec soin, évoqueront une cuisine festive. La présentation en sera agréable et appétissante.

La consistance des plats (en particulier les viandes) devra prendre en compte les difficultés éventuelles de mastication du public concerné ; éviter les fragments de petits os et les arêtes.

4-2 – Modalité de commande

Une estimation du nombre des convives sera transmise la semaine du 28 novembre 2022 et précisée le lundi 2 janvier 2023.

La commande du nombre exact de repas du CCAS sera transmise par **mail** au **plus tard le mercredi précédant le repas**, avant 12 heures.

Tout repas commandé sera facturé.

Article 5 – GARANTIES FINANCIERES

Aucune clause de garantie financière ne sera appliquée.

Article 6 – PRIX DU MARCHÉ - PAIEMENT

6-1 – Caractéristiques des prix pratiqués

Le prix unitaire du repas servi chaud **25 € TTC maximum avec le service de table**), sans boisson est réputé comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation ainsi que tous les frais y afférents.

Nous attendons pour cette date une proposition chiffrée incluant une prestation avec service de table.

Le **prix** sera **ferme** et définitif.

Les dépenses supplémentaires imprévues que le prestataire pourrait avoir à supporter font parties des aléas qu'il appartient au prestataire d'estimer pour le calcul du prix.

6.2 – Conditions de paiement

Le prix de la prestation fera l'objet d'une facture établie sur la base des repas commandés.

Conformément aux dispositions des articles 110 à 121 du décret d'application n°2016-360 du 25 mars d'application relatif aux marchés publics, le paiement interviendra dans un délai de 30 jours à compter de la date de réception de la facture émise après la réalisation de la prestation. Le dépassement du délai de paiement ouvre de plein droit et sans formalité, pour le titulaire du marché, le bénéfice d'intérêts moratoires, à compter du jour suivant l'expiration du délai.

Article 7 – PENALITES EN CAS D'INEXECUTION DES ENGAGEMENTS

En cas de défaillance, le CCAS est autorisé à se fournir là où il le juge convenable sur simple lettre recommandée avec accusé de réception (article 32 du CCAG/FCS). Au cas où il en résulte une différence de prix au détriment du CCAS, cette différence est mise de plein droit à la charge du titulaire du marché.

Article 8 – CONTROLE DE SALUBRITE DES ALIMENTS

8.1 – Contrôles par le titulaire du marché

Le titulaire doit procéder à des autocontrôles réguliers afin de vérifier la conformité des installations et du fonctionnement des installations aux dispositions de l'arrêté du 21 décembre 2009 et de la réglementation en vigueur (paquet hygiène), ainsi que la conformité des matières premières et produits finis aux critères microbiologiques auxquels ils doivent satisfaire, lorsqu'ils existent.

Le titulaire du marché est tenu par ailleurs de conserver **au froid** positif pendant cinq jours au moins un échantillon de chacun des plats préparés ; en cas de toxoinfection alimentaire, ces échantillons seront remis pour être analysés aux services officiels de contrôle.

8.2 – Contrôles par l'intermédiaire d'agents spécialisés

Pour exercer des contrôles, la personne responsable du marché peut à tout moment faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix sans en référer préalablement au titulaire, principalement :

- Direction Départementale de la Protection des Populations ;
- Direction Régionale des entreprises, de la concurrence de la consommation, du travail et de l'emploi. (DIRRECTES)
- Direction Départementale de la cohésion sociale.

Le CCAS se réserve le droit de mettre en œuvre un contrôle des plats proposés, le cas échéant.

Article 9 – ASSURANCES

Le titulaire s'engage à souscrire toutes assurances nécessaires pour couvrir d'une manière satisfaisante, la responsabilité qu'il peut encourir, soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres, ainsi qu'à l'occasion des actes de toute nature accomplis dans l'exercice de son activité ou de celle de ses préposés.

Le titulaire s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes et à justifier de la régularité de sa situation à toute demande du CCAS, par la présentation des quittances correspondantes.

Article 10 – PERSONNEL

Le titulaire recrute et rémunère le personnel nécessaire à la fabrication des repas et l'emploie sous sa seule responsabilité.

Le nombre et le niveau professionnel du personnel d'encadrement et du personnel spécialisé par catégories prévues sont ceux précisés par le titulaire dans ses références professionnelles (organigramme).

Le titulaire s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur, en matière de sécurité sociale, législation du travail et législation fiscale. Il veille à ce que les personnes travaillant dans les locaux, dans lesquels circulent des denrées alimentaires, suivent des instructions précises et reçoivent une formation continue à l'hygiène alimentaire.

Article 11 – RESILIATION DU MARCHE

En cas d'infraction caractérisée aux clauses contractuelles, la résiliation du marché pourra être prononcée aux torts exclusifs du titulaire (article 32 du CCAG Fournitures Courantes et Services).

Le marché sera dénoncé sans donner lieu à indemnités.