



## CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES ( C.C.A.P)

La procédure de consultation utilisée est la suivante :  
 Procédure adaptée selon l'article 28 du Code des Marchés Publics

### SOMMAIRE

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ .....	Page 2
ARTICLE 2 : PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ .....	Page 2
ARTICLE 3 : OPÉRATION ET VÉRIFICATION .....	Page 2
1- Contrôle permanent exercé par la Collectivité .....	Page 2
2- Contrôle par pièces comptables .....	Page 2
3- Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés .....	Page 2
ARTICLE 4 : QUANTITÉS .....	Page 2
ARTICLE 5 : COUT DES PRESTATIONS .....	Page 3
ARTICLE 6 : PRIX .....	Page 3
ARTICLE 7 : AVANCE FORFAITAIRE .....	Page 3
ARTICLE 8 : AVANCE FACULTATIVE .....	Page 3
ARTICLE 9 : PAIEMENT .....	Page 3
ARTICLE 10 : SOUS -TRAITANT .....	Page 3
ARTICLE 11 : CONTINUITÉ DU SERVICE .....	Page 4
ARTICLE 12 : RESPONSABILITÉ - ASSURANCES .....	Page 4

## **ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ**

Les stipulations du présent Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.) concernent la préparation sur place de la restauration pour les élèves des écoles maternelle et élémentaire de LARUSCADE , pour les adultes enseignants, intervenants, agents et élus susceptibles de fréquenter le restaurant scolaire, ainsi que pour la fourniture de goûter pour les enfants en garderie du soir.

## **ARTICLE 2 : PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ**

Le présent marché est régi par les documents ci-après, qui, en cas de dispositions contradictoires, prévalent dans l'ordre décroissant suivant :

- 1) L'acte d'engagement (A.E.),
- 2) Le bordereau des prix unitaires (Annexés à l'AE),
- 3) Le règlement de consultation,
- 4) Le présent Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.),
- 5) Le Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.).

## **ARTICLE 3 : OPERATIONS ET VERIFICATIONS**

Un contrôle « qualité quantité » pourra être effectué par la Collectivité ou par toute personne ayant été habilitée à cet effet.

### **1- Contrôle permanent exercé par la Collectivité**

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

Ces contrôles portent notamment, sur le respect des spécifications.

- ✓ De salubrité (denrées, matériels, locaux, personnels),
- ✓ Nutritionnelles et gastronomiques,
- ✓ Qualitatives,
- ✓ Quantitatives,
- ✓ De traçabilité des denrées.

Ils sont effectués soit par une personne responsable, soit délégué par la Mairie.

### **2 - Contrôle par pièces comptables**

Afin que le contrôle défini à l'article 3-1 puisse s'exercer pleinement, en ce qui concerne la qualité et caractéristiques des denrées achetées par le titulaire pour le service de la Collectivité, la personne responsable (ou son représentant) aura accès, aussi souvent qu'elle l'estimera nécessaire, à la comptabilité matière dudit titulaire, se rapportant à la gestion du restaurant de la collectivité : feuille de consommation journalière, factures à l'appui, fiches de stock, situations financières, compte financier, etc... Les pièces comptables doivent être conservées à la disposition de la collectivité tant que dure le marché.

### **3 - Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés**

Pour exercer les contrôles prévus aux deux articles précédents, la personne responsable (ou son représentant) peut à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement à l'entreprise.

Ces interventions, à la demande des agents officiels de contrôle, ne font, évidemment, pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

## **ARTICLE 4 : QUANTITES A FOURNIR**

La quantité prévisionnelle, annuelle des repas est de 41 700, décomposée de la manière suivante.

- ✓ 26 500 repas pour les élèves primaires (Compris maternelles Grande section),
- ✓ 13 050 repas pour les élèves maternelles (petite et moyenne sections),
- ✓ 2 150 repas adultes, toute l'année en semaine,

S'ajoutent la fabrication et fourniture de 12 500 goûters pour les enfants en garderie du soir:

Le nombre des repas est subordonné aux besoins du service. La Commune de LARUSCADE se réserve le droit de ne demander que les quantités qui seront nécessaires, compte tenu des fluctuations, de la fréquentation et de l'extension éventuelle du service, sans que l'entreprise puisse exercer un recours contre elle en raison de ces conditions. En outre, la commune de LARUSCADE se réserve le droit de demander au titulaire l'organisation de manifestations et d'animations particulières à l'occasion d'évènements précis.

#### **ARTICLE 5 : COUT DES PRESTATIONS**

Le coût des prestations comprend :

- ✓ D'une part les frais fixes :
  - Frais de personnel,
  - Frais d'exploitation et de gestion, dont consommables, (prix des fournitures alimentaires)
  - Marge du titulaire.
  
- ✓ D'autre part, les denrées alimentaires.

En fonction du grammage, le coût alimentaire sera scindé en quatre catégories :

  - 1- Repas enfants maternelle (Petite à moyenne sections),
  - 2- Repas enfants élémentaire et maternelles grande section,
  - 3- Repas adultes (Enseignants, intervenants, agents, élus...),
  - 4- Goûters garderie (Soir)

#### **ARTICLE 6 : PRIX**

Les prestations visées au présent marché seront valables pendant toute la durée du contrat, selon les propositions fixées au bordereau des prix unitaires.

#### **ARTICLE 7 : AVANCE FORFAITAIRE**

Aucune avance forfaitaire ne sera consentie au titulaire du marché.

#### **ARTICLE 8 : AVANCE FACULTATIVE**

Aucune avance facultative ne sera consentie au titulaire du marché.

#### **ARTICLE 9 : PAIEMENT**

Le paiement s'effectuera mensuellement, au vu de la facture établie en deux exemplaires par le prestataire, par règlement administratif. La facture sera établie en répartissant les repas selon leur catégorie. Le prestataire devra faire apparaître sur la facture chiffrée, le montant HT et TTC ainsi que son RIB ou RIP.

En outre, le titulaire s'engage à souscrire toutes assurances nécessaires pour couvrir d'une manière suffisante, par une ou plusieurs compagnies notoirement solvables, la responsabilité qu'il peut encourir soit de son fait, soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres, à l'occasion de l'occupation des locaux et de l'utilisation des installations et du matériel mis à sa disposition, ainsi qu'à l'occasion des actes de toutes natures 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 de la collectivité par la présentation des polices ou quittances correspondantes.

#### **ARTICLE 10 : SOUS-TRAITANCE**

Le prestataire ne peut céder à des sous-traitants une ou plusieurs parties de son entreprise, sans le consentement de la collectivité.

#### **ARTICLE 11 : CONTINUITE DU SERVICE**

Le titulaire doit employer un chef de cuisine au grade minimum d'agent de maîtrise avec une expérience confirmée de deux ans. Le prestataire s'engage à assurer la continuité du service pour le jour ou le lendemain en déléguant un chef de cuisine du même grade ou un cadre pour ce remplacement, les fiches de poste peuvent être demandées.

En cas de défaillance de sa part dûment constatée par une personne assermentée, la Commune de LARUSCADE peut immédiatement sans autre préalable assurer le service aux frais et risques du titulaire par toutes personnes et tous moyens appropriés.

#### **ARTICLE 12 : RESPONSABILITE - ASSURANCE**

Le contractant engage, conformément aux textes légaux et réglementaires en vigueur, sa responsabilité civile et pénale pleine et entière qui découlerait de l'exécution du service à assurer. Il n'y a aucune exception à ce principe. Le titulaire ne pourra donc se prévaloir d'aucune circonstance particulière, fut-ce-t-elle son absence sur les lieux de fabrication ou de consommation pour ne pas faire face aux responsabilités qui lui incombent. Ainsi, il ne peut y avoir de transfert de responsabilité du fait d'autrui ou du fait des choses, sur la collectivité. En conséquence, le titulaire déclare renoncer à tout recours à l'encontre de la commune.

Le prestataire de service ne pourra pas utiliser la cuisine, sauf accord express de la Mairie, pour préparer des repas à l'occasion de manifestations à caractère privé ou associatif.

Les prestations ponctuelles (repas, buffet, cocktail, apéritif...) organisés par la Commune feront l'objet d'un devis préalable et d'une facturation spécifique.

A .....Le.....  
Le titulaire \*

*\* Apposer le cachet de la société et préciser les noms et qualité du signataire.*

*NB - Faire précéder la signature par la mention manuscrite : « Lu et Approuvé ».*