



CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

Procédure adaptée n° 01/10
Article 28 du Code des Marchés Publics

**PRESTATIONS DE TRAITEUR ET RESTAURATION POUR
L'ENSEMBLE DES MANIFESTATIONS ET REUNIONS
ORGANISEES PAR LA CCI**

S O M M A I R E

1 – OBJET DU MARCHÉ	3
2 – PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ	3
3 – CARACTÉRISTIQUES DES PRESTATIONS	3
4 – RESPECT DES NORMES ET GARANTIE DE LA QUALITÉ DES PRODUITS	5
5 – DÉVELOPPEMENT DURABLE	5
6 – RÉFACTION ET PÉNALITÉS DE RETARD	6
7 – ASSURANCE	6
8 – FORME, DURÉE ET QUANTITÉ ESTIMÉE DU MARCHÉ	6
9 – PRIX DU MARCHÉ	6
10 – RÉGLEMENT ET FACTURATION	7
11 – PAIEMENT ET INTÉRÊTS MORATOIRES	7
12 – PRÉSENTATION DES OFFRES	7
13 – SÉLECTION DES OFFRES	8
14 – OFFRES NON RETENUES	8
15 – REMISE DE L’OFFRE.....	8
16 – POINT DE DÉPART DU DÉLAI D’EXÉCUTION.....	8
17 – PASSATION DES COMMANDES.....	8
18 – RESILIATION, LITIGE ET ATTRIBUTION DE JURIDICTION	8
19 – DÉROGATIONS AU CCAG – FCS.....	9

1 – OBJET DU MARCHE

Le marché a pour objet des prestations à la demande de traiteur et de restauration pour la Chambre de Commerce et d'Industrie de Lot-et-Garonne, sise 52, cours Gambetta – 47007 AGEN CEDEX.

2 – PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE

Le présent marché est constitué des pièces suivantes :

- l'acte d'engagement du candidat ainsi que les annexes techniques,
- le présent cahier des clauses particulières (CCP n° 01/10),
- le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services passés au nom de l'Etat (CCAG/FCS), approuvé par l'arrêté du 19 janvier 2009 modifié (document non fourni).
- Le règlement de consultation

3 – CARACTERISTIQUES DES PRESTATIONS

3.1. Le marché porte sur les prestations suivantes :

LOT n° 1 : Plateau-repas et petits déjeuners

Le coût indiqué dans l'acte d'engagement pour chacune des prestations de ce lot comprendra également les déplacements.

- **Accueil-café sans service** : avec jus d'orange, café et thé avec ou sans viennoiserie à discrétion par personne.
- **Petit déjeuner sans service** : avec jus d'orange et café à discrétion ainsi que 2 mini-viennoiseries par personne.
- **Petit déjeuner avec service** : avec jus de fruits, café, thé et 2 mini-viennoiseries par personne

Livraison de plateaux repas (qualité ordinaire et qualité supérieure) :

- **Plateaux – repas simple**

Constitué d'une entrée froide, un plat principal (poisson ou viande avec accompagnement de saison) fromage, dessert de saison, eau minérale, petit pain individuel et café compris

- **Plateaux – repas haut de gamme**

Constitué de 2 entrées de saison au choix, de 2 plats principaux au choix (poisson et viande avec accompagnement), fromage, de 2 desserts de saison au choix, eau minérale, petit pain individuel et café compris

Ces plateaux repas devront être livrés à l'adresse et à l'heure précisée sur le bon de commande

LOT n° 2 : Buffets

Le coût indiqué dans l'acte d'engagement pour chacune des prestations de ce lot comprendra également les déplacements.

-**Buffet déjeunatoire / dînatoire simple**: avec boissons suivantes : jus de fruits dont jus d'orange, sodas, eaux minérales) et environ 14 pièces par personne (10 salées et 4 sucrées utilisant des produits de saison)

- **Buffet déjeunatoire / dînatoire supérieur** : avec jus de fruits dont jus d'orange, eaux minérales et environ 14 pièces par personnes (10 salées et 4 sucrées utilisant des produits de saison).

LOT n° 3 : Cocktails

Le coût indiqué dans l'acte d'engagement pour chacune des prestations de ce lot comprendra également les déplacements.

- **Cocktail simple salé et /ou sucré sans service** : avec boissons suivantes : jus de fruits, eaux minérales et au minimum 6 pièces par personnes (4 salées, 2 sucrées)
- **Cocktail simple salé et/ou sucré avec service** : avec boissons suivantes : jus de fruits, eaux minérales et au minimum 6 pièces par personnes (4 salées et 2 sucrées utilisant des produits de saison)
- **Cocktail supérieur salé et /ou sucré sans service** : avec boissons suivantes : jus de fruits, eaux minérales et au minimum 6 pièces par personnes (4 salées, 2 sucrées)
- **Cocktail supérieur salé et/ou sucré avec service** : avec boissons suivantes : jus de fruits, eaux minérales et au minimum 6 pièces par personnes (4 salées et 2 sucrées utilisant des produits de saison)

LOT n° 4 : Repas assis

Le coût indiqué dans l'acte d'engagement pour chacune des prestations de ce lot comprendra également les déplacements et le service.

▪ **Repas simple**

(eaux minérales, pain et café compris)

Entrée, un plat avec accompagnement de saison, dessert de saison

▪ **Repas de moyenne gamme**

(eaux minérales, pain et café compris)

Entrée, un plat : poisson ou viande, avec accompagnement de saison, salade, dessert de saison.

▪ **Repas haut de gamme**

(2 mises en bouche par personne, eaux minérales, pain et café compris)

Entrée, un plat : poisson ou viande avec accompagnement de saison, salade, fromages, dessert de saison.

3.2. Généralités communes à l'ensemble des lots :

La vaisselle, la verrerie, les couverts, les nappes, les serviettes, les condiments, le sucre etc. sont inclus dans les prestations.

La livraison des éléments mentionnés ci-dessus s'effectue au siège de la CCI, le cas échéant et à titre exceptionnel, dans l'une des agences situées à Marmande, Villeneuve ou Nérac ou dans un lieu situé dans un rayon de 10 km autour d'Agen.

L'organisation de petits déjeuners ou de repas assis s'entend comme la mise à disposition d'un ou de plusieurs serveurs qualifiés selon les besoins et, le cas échéant, d'appareils permettant le maintien à température choisie des aliments.

Le personnel devra être formé et qualifié. La CCI exige une tenue vestimentaire correcte, la ponctualité, la bonne présentation ainsi que la discrétion du personnel de service.

Pour l'organisation des buffets, cocktails et plateaux repas la mise à disposition de personnel sera demandée selon nécessité de la manifestation dans le bon de commande.

Le personnel assurera la mise en place, le service et la remise en état des lieux.

La CCI attire l'attention sur le fait que des repas peuvent être organisés pour quelques convives (4 ou 6 personnes).

3.3. Précisions techniques et organisationnelles :

L'organisateur devra communiquer au prestataire au moins 5 jours à l'avance :

- la date de l'évènement et les horaires de la prestation attendue
- le lieu de l'évènement et toutes précisions sur le local qui aura été réservé pour la prestation.

L'organisateur devra communiquer au prestataire au moins 24 heures à l'avance le nombre de convives pour chaque évènement. Ce nombre variera de plus ou moins 2 convives. Ce nombre avec variation servira de base à la facturation.

Le prestataire devra :

- assurer la livraison de la prestation au lieu d'exécution convenu et respecter les horaires.
- installer la commande dans l'espace réservé à cet effet.
- s'assurer des moyens logistiques dont il disposera sur place.

4 – RESPECT DES NORMES ET GARANTIE DE LA QUALITE DES PRODUITS

Le prestataire doit veiller au strict respect des normes de sécurité et d'hygiène alimentaire en vigueur.

Il devra garantir la fraîcheur de tous les produits proposés.

Il devra assurer la traçabilité de tous les produits et denrées fournis.

La chaîne du froid ne devra pas être interrompue, la marchandise sera soit entreposée en chambre froide, soit être mise en place entre 30 minutes et 1 heure avant le début de la réception.

Les prestations chaudes devront être livrées en container isotherme.

5 – DEVELOPPEMENT DURABLE

Le Candidat devra présenter une prestation prenant en compte le développement durable et notamment l'utilisation de matériaux, les temps de trajet entre le lieu de production et le lieu de livraison.

6 – REFACTION ET PENALITE

6.1. Réfaction

En cas de non respect de la commande (composition, variété) le titulaire encourt une réfaction de 20 % du montant hors taxes de la prestation concernée.

6.2. Pénalité pour retard

Par dérogation à l'article 14 du CCAG-FCS, les pénalités pourront être appliquées :

- En cas de non ex-exécution totale ou partielle de ses prestations, le titulaire encourt une pénalité égale au double du montant de la commande non exécutée avec un montant minimum de 150 € TTC.
- En cas de non respect de la qualité des produits (non-conforme au bon de commande), le titulaire encourt une pénalité égale au double du montant de la commande non exécutée avec un montant minimum de 150 € TTC.
- En cas de retard dans la mise en place, une pénalité de 200 € TTC sera appliquée.
- En cas de nombre insuffisant de serveur, une pénalité de 100 € TTC sera appliquée.

7 – ASSURANCE

Le titulaire est responsable des dommages causés aux biens et aux personnes.

Dans un délai de 48 heures à compter de la notification du marché et avant tout commencement d'exécution, le titulaire justifie auprès de la CCI qu'il est titulaire d'une assurance garantissant de façon suffisante les tiers en cas d'accidents ou de dommages causés par l'exécution des prestations.

En cas de sous-traitance, la société sous traitante doit se garantir dans les mêmes conditions que le titulaire.

8 – FORME, DUREE ET QUANTITE ESTIMEE DU MARCHE

Le présent marché est un marché à prix unitaires et à bons de commande.

Il débute à la date de notification du présent marché et se termine le 31 décembre 2010.

Le marché est passé sans montant minimum.

Le montant maximum du marché est fixé à 20 000 € hors taxes.

9 – PRIX DU MARCHE

Les prix unitaires sont globaux et fermes pour la durée du marché. Le nombre de convives est indiqué pour information à titre prévisionnel et sert de base à l'établissement du prix unitaire. Les prix unitaires sont présentés hors taxes dans les tableaux figurant en annexe du présent CCP.

Ils comprennent le matériel, les serveurs ainsi que la livraison et la reprise.

10 – REGLEMENT ET FACTURATION

Le règlement du marché s'effectue sur présentation de la facture transmise en un original et un duplicata à l'attention de la Direction Administrative et Financière de la CCI – 52 cours Gambetta – BP 90279 – 47007 AGEN Cedex.

Les factures comportent, outre les mentions obligatoires, la nature et le détail des prestations ainsi que leurs coûts unitaires hors taxes.

11 – PAIEMENT ET INTERETS MORATOIRES

Le délai global de paiement est de 30 jours maximum et court à compter de la date de réception de la facture.

Le défaut de paiement dans le délai fixé fait courir de plein droit, et sans autre formalité, des intérêts moratoires au bénéfice du titulaire.

Le taux des intérêts moratoires est celui fixé par le décret n° 2008-408 du 28 avril 2008 modifiant le décret n° 2002-232 du 21 février 2002 relatif à la mise en œuvre du délai maximum de paiement dans les marchés publics.

12 – PRESENTATION DES OFFRES

Candidature

Les candidats produisent les déclarations, certificats et attestations prévus aux articles 44 et 45 du Code des Marchés Publics, à savoir :

1. Une lettre de candidature (formulaire DC4) dûment datée et signée par la personne habilitée à engager le candidat mentionnant si celui-ci se présente seul ou en groupement ;
2. Une déclaration sur l'honneur (ou le formulaire DC5), dûment datée et signée par la personne habilitée, pour justifier que le candidat n'entre dans aucun des cas mentionnés à l'article 43 du Code des Marchés Publics et des articles 8 et 38 de l'ordonnance n° 2005-649 du 6 juin 2005 modifiée ;
3. Si le candidat est en redressement judiciaire, la copie du ou des jugements prononcés à cet effet ;
4. Un document relatif aux pouvoirs des personnes habilitées pour engager le candidat.

Pour être retenu, le candidat auquel il est envisagé d'attribuer le présent marché est informé qu'il dispose d'un délai de huit jours à compter de la date de réception de la demande pour fournir à la CCI, les attestations fiscales et sociales prévues à l'article 46 du Code des Marchés Publics (formulaires DC6 et DC7).

A défaut, les documents et attestations qui y sont mentionnés.

Les documents susmentionnés sont datés de moins de six mois.

Les formulaires précités sont téléchargeables sur le site du Ministère des Finances à l'aide du lien suivant :

http://www.bercy.gouv.fr/formulaires/daj/daj_dc.htm

Offre

L'offre est rédigée en langue française et est libellée dans l'unité monétaire euro.
Elle est présentée sous la forme de l'acte d'engagement et de ses annexes, qui est établi en un seul exemplaire original.

Elle ne doit comporter aucune rature ou surcharge, ni modification du dossier de consultation transmis par la CCI, sous peine de rejet.

L'offre doit être signée par les candidats qui la présentent ou par leur représentant habilité par une décision qui lui sera jointe.

Un relevé d'identité bancaire est joint à l'offre.

L'offre présente les annexes à l'acte d'engagement dûment remplies ainsi que toutes les informations complémentaires que le candidat juge utiles de produire.

13 – SELECTION DES OFFRES

La sélection des offres s'effectue en fonction des critères suivants dans l'ordre décroissant :

- la qualité de l'offre (composition et variété des mets)
- l'offre financière
- la contribution au développement durable.

14 – OFFRES NON RETENUES

Les candidats dont les offres ne seront pas retenues en seront informés.

15 – REMISE DE L'OFFRE

L'offre doit être remise au plus tard au siège de la CCI, le 11 juin 2010 avant 12 h 00.

Celle-ci peut être transmise au choix par voie postale ou par porteur à la CCI, 52 cours Gambetta – 47007 AGEN Cedex.

Les porteurs doivent se présenter à l'accueil de 9 h 30 à 11 h 30 et de 14 h 00 à 16 h 00 du lundi au vendredi, à l'exception des jours fériés, et faire demander une personne du service Administration Générale.

Le pli comporte la mention suivante : « **OFFRE TRAITEUR 2010** »

16 – POINT DE DEPART DU DELAI D'EXECUTION

Par dérogation à l'article 13.1.2. du CCAG, le délai de la période de préparation part de la date de notification.

Le bon de commande précise les conditions d'exécution. Il sera dérogé à l'article 13.1.2 du CCAG dans le cas où le délai d'exécution du bon de commande partirait de la date précisée dans la décision du RPA pour commencer l'exécution de celui-ci.

17 – PASSATION DES COMMANDES

Les commandes successives sont adressées sous forme de bons de commande signés par : le Président de la CCI ou, par délégation, le Directeur Général.

Le titulaire devra un accusé réception par renvoi en télécopie ou par mail.

18 – RESILIATION, LITIGE ET ATTRIBUTION DE JURIDICTION

Résiliation

Le présent marché est résiliable dans les conditions prévues au chapitre 6 du CCAG/FCS.

Litiges et attribution de juridiction

En cas de litige survenant dans l'exécution du présent marché et qui n'aurait pu être réglé dans le cadre des dispositions prévues au chapitre 7 du CCAG/FCS, la juridiction compétente est le Tribunal Administratif de Bordeaux.

19 – DEROGATIONS AU CCAG-FCS

L'article 6.2 du présent CCP déroge à l'article 14 du CCAG-FCS.

L'article 16 du présent CCP déroge à l'article 13.1.2 du CCAG-FCS.