

COMMUNE DE CIBOURE

CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE

FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR :



LE PORTAGE DE REPAS A DOMICILE

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

C.C.A.P.

Etabli le 29 juillet 2010
Le Président,
Guy POULOU

SOMMAIRE

CHAPITRE I : GENERALITES

Article 1 : Champ d'application

1.1 - Type de marché

Article 2 : Définitions et obligations générales des parties contractantes

2.1 - Définitions

2.2 - Titulaire

2.3 - Sous-traitance des marchés de services

2.4 – Dispositions réglementaires

2.5 – Formes des modifications et communications

2.6 - Assurances

Article 3 : pièces contractuelles

3.1 - Pièces constitutives du marché

3.2 - Pièces contractuelles postérieures à la conclusion du marché

3.3 - Pièces à délivrer au titulaire – Nantissement

Article 4 : cautionnement ou retenue de garantie

4.1 - Cautionnement

4.2 - Retenues de garantie

Article 5 : Protection de la main-d'œuvre et condition de travail

Article 6 : Obligation de discrétion - Mesures de sécurité – Sanctions

CAPITRE II : PRIX ET REGLEMENT DES COMPTES

Article 7 : Contenu et caractère des prix

7.1 – Contenu des prix

7.2 – Evaluation des prestations

7.3 – Variation dans les prix

7.4 – Choix de l'index de référence

7.5 – Modalités d'actualisation des prix

7.6 – Mois d'établissement des prix du marché

7.7 – Modalités de révision des prix

7.8 – Actualisation ou révision provisoire

7.9 – Application de la valeur ajoutée

7.10 – Acomptes et avances

Article 8 : Modalités de règlement du marché

8.1 – Remise du décompte, de la facture ou du mémoire

8.2 – Acceptation du décompte, de la facture, du mémoire ou du décompte final par la personne responsable du marché

8.3 – Paiement des sous-traitants

8.4 - Paiements partiels définitifs

8.5 – Règlement par un moyen autre que la lettre de change – relevé

- 8.6 – Règlement au moyen d'une lettre de change – relevé
- 8.7 – Intérêts moratoires
- 8.8 – Cas de résiliation du marché

CHAPITRE III : EXECUTION DE LA PRESTATION

Article 9 : Qualités des prestations de services

- 9.1 – Les textes de référence
- 9.2 – Les fondements juridiques français
- 9.3 – La nouvelle approche européenne

Article 10 : Délais d'exécution

- 10.1 – Définition du délai d'exécution
- 10.2 – Prolongation du délai
- 10.3 – Formalités à accomplir par le titulaire pour obtenir une prolongation du délai d'exécution

Article 11 : Pénalités

- 11.1 – Pénalités pour mauvais état du matériel
- 11.2 – Pénalités pour retard de livraison
- 11.3 – Pénalités pour non-respect des consignes d'hygiène
- 11.4 – Sanctions en cas de discontinuité de service

Article 12 : Matériels, objets confiés au titulaire

Article 13 : Transport – Responsabilités mises en jeu

Article 14 : Contrôle des prix de revient

CHAPITRE IV : CONSTATATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

Article 15 : Vérifications quantitatives

Article 16 : Vérifications qualitatives

Article 17 : Décisions après vérification

Article 18 : Provenance – Qualité

- 18.1 – Provenance des produits
- 18.2 – Caractéristiques – Qualités – Vérifications –

Article 19 : Responsable du site

CHAPITRE I : GENERALITES

Article 1 : Champ d'application :

Les stipulations du présent Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP) s'appliquent au marché de :

« FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LE PORTAGE DE REPAS A DOMICILE »

Il s'agit d'un marché public de restauration collective par lequel le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) de **CIBOURE** charge un titulaire (entreprise de restauration collective) de fournir une prestation de repas dans des conditions et selon des spécifications définies dans le présent Cahier des Charges.

Le CCAS règlera directement au titulaire l'intégralité du montant des prestations fournies via le Trésor Public.

Le CCAS conserve sous sa maîtrise directe l'inscription des bénéficiaires et la distribution des repas.

Le CCAS sera chargé de la commande des repas auprès du prestataire.

1.1 – Type de marché :

Marché fractionné à bons de commande (articles 76 à 77 du code des marchés publics) sans minimum ni maximum.

Pour information, le nombre de repas varie chaque jour entre 45 et 55 repas/j ; et entre 70 et 80 repas/j pour le week-end.

La prestation porte sur une période de 12 mois à compter du mercredi 1 octobre 2010, renouvelable une fois pour une nouvelle période de un an.

Article 2 : Définitions et obligations générales des parties contractantes :

2.1 – Définitions :

Personne publique : Monsieur le Maire de Ciboure, Président du CCAS

Titulaire du marché : Le fournisseur, prestataire de service dont le marché a été approuvé.

2.2 – Titulaire :

Le titulaire doit désigner une ou plusieurs personnes physiques ayant qualité pour le représenter et au plus tard dès la notification du marché.

Le titulaire est tenu de notifier immédiatement à la personne responsable du marché les modifications survenant au cours de l'exécution du marché qui se rapporte :

- Aux personnes ayant le pouvoir de le représenter ou celui d'engager la société
- A la forme de la société
- A la raison sociale ou à sa dénomination
- A son adresse ou à son siège social,
- Et généralement toutes les modifications importantes du fonctionnement de la société.

2.3 – Sous-traitance des marchés de services :

Le titulaire peut sous-traiter l'exécution de certaines parties de son marché, à condition d'avoir obtenu de la personne responsable du marché, l'acceptation du sous-traitant et l'agrément des conditions de paiement.

En vue d'obtenir cette acceptation et cet agrément, le titulaire remet contre récépissé à la personne responsable du marché ou lui adresse par lettre recommandée avec demande d'avis de réception :

Une annexe à l'acte d'engagement relative à la sous-traitance ou un acte spécial de sous-traitance, mentionnant :

- a) La nature des prestations dont la sous-traitance est prévue,
- b) Le nom, la raison ou la dénomination sociale et l'adresse du sous-traitant proposé,
- c) Les conditions de paiement notamment la date d'établissement des prix, les modalités de variation de prix, selon les clauses du marché du titulaire et les modalités de règlement des sommes à payer directement,
- d) Les justificatifs relatifs aux articles 43 – 44 – 45 – 46 du code des marchés publics y compris tous les agréments relatifs à l'objet de sous-traitance.

Le titulaire est tenu, lors de la demande d'acceptation du sous-traitant, d'établir que la cession ou le nantissement de créances résultant du marché ne fait pas obstacle au paiement direct du sous-traitant.

2.4 – Dispositions réglementaires :

Le soumissionnaire devra être en règle avec la réglementation à savoir :

- ❖ L'agrément vétérinaire sanitaire de la cuisine centrale (celle qui fabrique les plats cuisinés à l'avance) délivré par le préfet conformément à l'article 3 de l'arrêté ministériel du 29/09/97 (J.O du 23/10/97), sur proposition du directeur des Services Vétérinaires du département.
Cet agrément doit être renouvelé à chaque changement d'exploitant ou dans les cas de travaux de la cuisine centrale.
- ❖ L'agrément de la Direction Départementale des Services Vétérinaires sur la conformité des engins de transport des repas conformément à l'arrêté ministériel du 1^{er} février 1974 (J.O du 20/03/74) ainsi que sur les dispositions relatives aux denrées transportées.
- ❖ Ou à défaut l' (les) attestation (s) de déclaration déposée (s) auprès du préfet et en produire le (s) récépissé (s) au CCAS lors de la remise de l'offre. Dans ce cas, le titulaire pressenti ne sera retenu que sur la production de ces agréments qui devront intervenir avant la signature du contrat et sous le délai fixé par la commune, dans le cas contraire, le marché serait attribué au candidat classé en 2^{ème} position.

2.5 – Formes des notifications et communications :

Lorsque les notifications d'une décision ou d'une communication de la personne responsable du marché doivent faire courir un délai, ces documents sont notifiés au titulaire par lettres recommandées avec demande d'avis de réception postal ; il en est de même des communications du titulaire avec la personne responsable du marché auxquelles il entend donner date certaine.

2.6 – Assurances :

A défaut de fournir les copies des contrats lors de la soumission et au plus tard, dans un délai de huit jours à compter de la décision de retenir le prestataire celui-ci ou le mandataire ou le sous-traitant doit justifier qu'il a contracté :

- L'assurance notoirement solvable garantissant leur responsabilité civile, pour le cas où elle serait recherchée et engagée à l'occasion et ou du fait de l'exécution du contrat et notamment en cas d'intoxication alimentaire pouvant survenir du présent contrat.
- Dans le cas contraire le marché ne pourrait être attribué.

Article 3 : Pièces contractuelles :

3.1 – Pièces constitutives du marché :

Les pièces constitutives du marché comprennent par ordre de priorité :

- Les pièces particulières
 - Un acte d'engagement et ses annexes
 - Le cahier des clauses administratives particulières (CCAP)
 - Un cahier des clauses techniques particulières (CCTP)
 - L'agrément de la cuisine centrale
 - L'agrément des véhicules de transport
 - Le mémoire technique
- Les pièces générales
 - Le ou les cahiers des clauses techniques générales (CCTG)
 - Le ou les cahiers des clauses administratives générales (CCAG), applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services.

Les textes du ou des CCTG et CCAG sont ceux qui sont en vigueur, le premier jour du mois qui précède la date limite de réception des offres, bien que non joints aux autres pièces du marché, sont réputés connus de l'entrepreneur.

3.2 – Pièces contractuelles postérieures à la conclusion du marché :

Après sa conclusion, le marché est éventuellement modifié par :

- Des décisions de poursuite
- Des avenants,
- Des actes spéciaux mentionnés à l'article 2.3

3.3 – Pièces à délivrer au titulaire – Nantissement

Dès la notification du marché, la personne responsable du marché délivre également au titulaire, sans frais les pièces qui sont nécessaires à celui-ci pour remettre le marché en nantissement.

Article 4 : Cautionnement ou retenue de garantie

4.1 – Cautionnement :

Sans objet

4.2 – Retenues de garantie :

Sans objet

Article 5 : Protection de la main d'œuvre et conditions du travail :

Le titulaire est soumis aux obligations, résultant des lois et règlements, relatives à la protection de la main d'œuvre et aux conditions du travail et la lutte contre le travail illégal selon les textes en vigueur. Il doit aviser ses sous-traitants de cette application. Il reste responsable du respect de celles-ci.

Article 6 : Obligation de discrétion – Mesures de sécurité – sanctions :

Sans objet

CHAPITRE II : PRIX ET REGLEMENT DES COMPTES :

Article 7 : Contenu et caractère des prix :

7.1 – Contenu des prix :

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation durant la période du présent marché.

7.2 - Evaluation de la prestation :

Le Centre Communal d'Action Sociale s'engage à communiquer tous les vendredis avant 9 h 00 par fax ou par mail au prestataire, le nombre de repas à préparer et à livrer journalièrement, non pas pour la semaine qui suit mais pour celle qui débutera 10 jours plus tard. Lorsque le vendredi sera un jour férié, la communication du document se fera la veille le jeudi.

7.3 – Variation des prix :

Les prix sont fermes, actualisables suivant les modalités fixées aux articles 7.4 et 7.5.

7.4 – Choix de l'index de référence :

Les index de référence I et I' choisis en raison de leur structure pour l'actualisation des prix des fournitures faisant l'objet du marché sont :

I= Indice repas dans un « restaurant ou café »

I'= Indice « restauration »

7.5 – Modalités d'actualisation des prix :

L'actualisation est effectuée par l'application au prix du marché d'un coefficient Cn donné par la formule suivante :

$$P = Po \left[\left(\frac{0.50 I}{Io} + \frac{0.50 I'}{I'o} \right) \right]$$

P = Prix indexé

Po = Prix en vigueur au mois « zéro »

Io = Valeur de base de l'indice mensuel des prix à la consommation des repas dans la catégorie « restaurant ou café », valeur égale à la valeur d'indexation de la précédente indexation.

I_0 = Valeur de base de l'indice mensuel des prix à la consommation des repas dans la catégorie « restauration », valeur égale à la valeur d'indexation de la précédente indexation.
 I et I' : valeurs d'indexation des mêmes indices, valeurs égales aux dernières valeurs connues de ces indices à la date d'indexation.
Les indices I et I' sont publiés au bulletin mensuel de la statistique édité par l'INSEE.

Arrondis :

Lors de la mise en œuvre de la formule de révision des prix, les calculs intermédiaires et finaux seront effectués avec un maximum de quatre décimales. Pour chacun de ces calculs, les arrondis seront traités de la façon suivante :

- ❖ Si la cinquième décimale est comprise entre 0 et 4 (ces valeurs incluses), la quatrième décimale est inchangée (arrondi par défaut)
- ❖ Si la cinquième décimale est comprise entre 5 et 9 (ces valeurs incluses), la quatrième décimale est augmentée d'une unité (arrondi par excès).
- ❖ La période d'application de la révision de prix est annuelle.
- ❖ Elle sera appliquée à compter du 1 octobre 2011 en cas de reconduction du marché.

7.6 – Mois d'établissement des prix du marché :

Les prix du présent marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de juillet 2010 appelé mois « zéro ».

7.7 – Modalités de révision des prix :

Sans objet

7.8 – Actualisation ou révision provisoire :

Lorsqu'une actualisation a été effectuée provisoirement en utilisant un index antérieur à celui qui doit être appliqué, il n'est procédé à aucune actualisation avant l'actualisation définitive, laquelle intervient sur le premier paiement suivant la parution de l'index.

P = Prix de facturation HT actualisé par repas

P_0 = Valeur de P base marché (juillet 2010)

7.9 – Application de la valeur ajoutée :

Les montants des acomptes mensuels, factures, mémoires, ou acomptes pour solde sont calculés en appliquant le taux de T.V.A en vigueur lors de l'établissement des pièces de mandatement.

Ces montants sont éventuellement rectifiés en vue de l'établissement du décompte général en appliquant les taux de T.V.A en vigueur lors des encaissements correspondants.

7.10 – Acomptes et avances :

Les dispositions applicables aux acomptes et avances sont celles du Code des Marchés Publics.

Le titulaire peut refuser le versement de l'avance et le stipulera à l'article 3 de l'Acte d'Engagement.

Article 8 – Modalités de règlement du marché :

8.1 – Remise du décompte, de la facture ou du mémoire :

Le titulaire remet à la personne responsable du marché un décompte, une facture ou un mémoire précisant les sommes auxquelles il prétend du fait de l'exécution du marché et donnant tous les éléments de détermination de ces sommes ; il joint, les pièces justificatives, notamment les tarifs et barèmes appliqués si nécessaire à la demande de la personne responsable du marché. Cette remise est opérée au début de chaque mois pour les prestations faites le mois précédent, dans le cas des marchés qui s'exécutent de façon continue.

8.2 – Acceptation du décompte, de la facture, du mémoire ou du décompte final, par la personne responsable du marché :

La personne responsable du marché accepte, ou rectifie le décompte, la facture, le mémoire ou le décompte final. Elle le complète éventuellement en faisant apparaître les avances à rembourser, les pénalités, et les réfections imposées.

Le montant de la somme à régler au titulaire est arrêté par la personne responsable du marché. Il est notifié au titulaire par lettre recommandée avec demande d'avis de réception postal si le décompte, la facture ou le mémoire a été modifié ou s'il a été complété comme il est dit à l'alinéa précédent. Passé un délai de 30 jours à compter de la notification, le titulaire est réputé, par son silence, avoir accepté ce montant.

Le paiement des sommes dues est effectué dans un délai global maximum de 30 jours à compter de la date de réception de la facture, de la situation ou du mémoire

8.3 – Paiements des sous-traitants :

Lorsqu'un sous-traitant est payé directement, le titulaire joint au projet de décompte une attestation indiquant la somme à prélever sur celles qui lui sont dues, pour la partie de la prestation exécutée et que la personne responsable du marché devra faire régler à ce sous-traitant.

8.4 – Paiements partiels définitifs :

Sans objet.

8.5 – Règlement par un moyen autre que la lettre de change – relevé :

Lorsque le règlement est effectué par un moyen autre que la lettre de change – relevé, il est fait application des dispositions du Cahier des Clauses Administratives Générales.

8.6 – Règlement au moyen d'une lettre de change – relevé :

Lorsque le règlement est effectué par une lettre de change – relevé, il est fait application des dispositions du Cahier des Clauses Administratives Générales.

8.7 – Intérêts moratoires :

Le défaut de paiement dans les délais prévus, fait courir de plein droit, et sans formalité, des intérêts moratoires au bénéfice des titulaires ou des sous-traitants payés directement par la collectivité.

Ces intérêts commencent à courir à compter du jour suivant l'expiration du délai global jusqu'à la date de mise en paiement. Le taux des intérêts moratoires est égal à celui de l'intérêt légal en vigueur à la date à laquelle les intérêts moratoires ont commencé à courir, augmenté de deux points. Le taux légal des intérêts moratoires est fixé réglementairement.

En revanche, quand le dépassement du délai n'est pas imputable à la personne publique contractante, à l'un de ses prestataires, ou au comptable de l'état, aucun intérêt moratoire n'est exigible.

8.8 – Cas de résiliation du marché :

Les cas de résiliation du marché pris en compte sont ceux définis au CCAG.

En cas de résiliation du marché, qu'elle qu'en soit la cause, une liquidation des comptes est effectuée ; les sommes restant dues par le titulaire sont immédiatement exigibles.

CHAPITRE III : EXECUTION DE LA PRESTATION :

Article 9 : Qualité des prestations de services :

Les prestations de services doivent être conformes aux stipulations du marché, aux prescriptions des normes françaises homologuées, aux spécifications techniques applicables, étant celles qui sont en vigueur à la date fixée au 1 de l'article 10 du présent CCTP.

Le cocontractant devra se conformer :

- A l'ensemble des obligations légales en vigueur concernant l'hygiène et la santé publique,
- A la réglementation applicable en matière de restauration.

9.1 – Les textes de référence :

Recommandations générales :

- Elles prennent en compte les recommandations élaborées par le Groupe Permanent d'Etudes des Marchés de Denrées Alimentaires (GPEMDA) relatives à la nutrition et à ses annexes.

Concernant la restauration proprement dite :

- L'arrêté du 29 septembre 1997 des ministères de l'agriculture, de la défense, de la santé et de l'économie.
- La note de service DGAL/SDHA/n°98-8126 du 10 août 1998 sur son application.
- Le guide des bonnes pratiques hygiéniques en restauration collective à caractère social.

Concernant l'agrément vétérinaire sanitaire et sa dispense, les arrêtés du ministère de l'agriculture suivants :

- L'arrêté du 28 juin 1994 mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité (JO du 31 juillet 1994)
- L'arrête du 8 septembre 1994 (JO du 20 septembre 1994)
- L'arrêté du 8 février 1996 (JO du 13 février 1996)

Concernant le transport des denrées :

- L'arrêté du 20 juillet 1998 des ministères de l'agriculture, de l'économie et des transports (JO du 6 août 1998)
- La note de service DGAL/SDHA/n°99-8085 du 8 juin 1999 sur son application.

Concernant les toxi-infections alimentaires collectives :

- Le décret n°99-363 du 6 mai 1999 du ministère de la santé
- La circulaire des ministères de la santé, de l'agriculture et de l'économie du 19 avril 1988 (éditée au JO sous le n° 1487).

9.2 – Les fondements juridiques français :

En matière de droit alimentaire, les fondements législatifs et réglementaires de la sécurité des aliments :

- Le code rural (art L.231-1 à 231-3).
- Le code de la consommation, livre II.
- Le code de la santé publique, livre I.

Les principes de ces trois codes ont été complétés par les décrets suivants :

- Décret n° 71-636 du 21 juillet 1971
- Décret n° 89-3 du 3 juillet 1989 modifié
- Décret modifié n° 91-409 du 26 avril 1991.
- Des arrêtés relatifs aux produits ou aux secteurs d'activités qui décrivent les résultats à atteindre mais aussi les moyens.

9.3 – La nouvelle approche européenne :

- La directive 93/43/CEE du Conseil du 14 juin 1993.

Article 10 : Délais d'exécution :

10.1 – Définition du délai d'exécution :

Le délai d'exécution figurant dans l'acte d'engagement est fixé à 1 an. La date impérative du début de la prestation est fixée au 1 octobre 2010.

Le marché pourra être renouvelé pour une nouvelle période de 1 an à compter du 1 octobre 2011, dans ce cas la personne responsable du marché informera le prestataire par lettre en RAR de la décision du renouvellement 3 mois avant l'échéance de la 1^{ère} année.

10.2 – Prolongation du délai :

Une prolongation du délai d'exécution peut être accordée par la personne responsable du marché, si la cause qui met le titulaire dans l'impossibilité de respecter le délai provient d'un événement ayant le caractère de force majeure n'engageant pas la responsabilité de celui-ci. Le délai ainsi prolongé a pour l'application du marché, les mêmes effets que le délai contractuel.

10.3 – Formalités à accomplir par le titulaire pour obtenir une prolongation du délai d'exécution :

Pour pouvoir bénéficier du 2 du présent article, le titulaire doit signaler par lettre recommandée adressée à la personne responsable du marché, les causes faisant obstacle à l'exécution du marché dans le délai contractuel qui, selon lui échappent à sa responsabilité. Il dispose d'un délai de dix jours à compter de la date à laquelle ces causes sont apparues. Il formule en même temps une demande de prolongation demandée dès que le retard peut être déterminé avec précision. La personne responsable du marché notifie par écrit, en lettre recommandée avec demande d'avis de réception, sa décision.

Article 11 : Pénalités :

Un registre journal sera ouvert au Centre Communal d'Action Sociale, y seront notés toutes les remarques :

11.1 – Pénalités pour mauvais état du matériel :

Dès constatation par le responsable du marché d'un manquement à la propreté, l'hygiène, l'étanchéité des barquettes, etc.. il sera demandé par courrier en RAR au prestataire d'y remédier dès réception de celui-ci. Dans le cas contraire, le prestataire encourt des pénalités de 50 € par jour calendaire de constat.

11.2 – Pénalités pour retard de livraison :

Les livraisons devront être conformes à l'article 13 du CCTP et enregistrées journalièrement par le titulaire ou son représentant sur un document mis à disposition par le prestataire. Dans le cas contraire, si celles-ci ont été effectuées en dehors de cette plage horaire le prestataire encourt des pénalités de 50 € par infraction constatée.

11.3 – Pénalités pour non respect des consignes d'hygiène :

Dans le cas de non respect des consignes d'hygiène alimentaire et corporelle, le prestataire devra prendre des mesures immédiates afin d'éviter tous risques de contaminations ou autres. Dans le cas contraire il sera appliqué par jour calendaire de retard qui suit l'infraction, une pénalité de 50 € par jour à partir du jour de l'inscription de la consigne. Toutes mesures correctives qui ne seraient pas prise en compte sous le délai de cinq jours exposeront le titulaire à une résiliation du marché.

11.4 – Sanctions en cas de discontinuité de service :

Le titulaire s'engage pendant la durée du marché à assurer régulièrement la continuité de la fabrication et de la livraison des repas.

En cas de défaillance de sa part, le CCAS peut assurer le service, aux frais et risques du titulaire, par toute personne et tous moyens appropriés.

Sauf cas de force majeure, indépendante de la responsabilité de la société, ayant empêché le titulaire de remplir ses obligations, une pénalité forfaitaire égale à 40% du prix des repas, est mise à la charge du titulaire pendant une semaine maximum, à l'issue de laquelle le marché peut être résilié sans indemnité par le CCAS, immédiatement et sans préavis.

Article 12 : Matériels, objets confiés au titulaire :

Sans objet

Article 13 : Transport – Responsabilités mises en jeu :

Les frais de transport sont à la charge du titulaire, ils sont compris dans la prestation. Le titulaire doit demander en temps utile le titre de transport administratif éventuellement nécessaire.

Les risques afférents au transport jusqu'au lieu de destination incombent au titulaire, responsable des prestations jusqu'au lieu de livraison, prévu dans l'article 6 du R.C.

Article 14 : Contrôle des prix de revient :

Sans objet.

CHAPITRE IV : CONSTATATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS :

Article 15 : Vérifications quantitatives :

Les opérations de vérifications quantitatives ont pour objet de contrôler la conformité entre la quantité livrée et la quantité commandée sur le bon de commande hebdomadaire.

Au cas où le nombre de repas effectivement servis serait, pour un ou plusieurs jours, supérieur au nombre de repas commandés, c'est le nombre de repas effectivement commandés qui serait retenu pour ces jours sur l'état journalier établi par le prestataire servant de base à la facturation.

Au cas où le nombre de repas effectivement servis serait, pour un ou plusieurs jours, inférieur au nombre de repas commandés, c'est le nombre de repas effectivement servis qui serait retenu pour ces jours sur l'état journalier établi par le prestataire servant de base à la facturation.

Article 16 : Vérifications qualitatives :

Les opérations de vérifications qualitatives ont pour objet la conformité des prestations exécutées avec les spécifications du marché.

Article 17 : Décisions après vérification :

Si la quantité fournie ou la qualité de la prestation n'est pas conforme aux stipulations du marché, la personne responsable du marché met en demeure le titulaire de procéder aux rectifications nécessaires.

Article 18 : Provenance – Qualité :

18.1- Provenance des produits :

Le C.C.T.P fixe la provenance des produits et composants des repas dont le choix n'est pas laissé au titulaire ou n'est pas fixé par les pièces générales constitutives du marché ou déroge aux dispositions des dites pièces.

18.2- Caractéristiques – qualités – vérifications –

Le C.C.T.P définit les compléments et dérogations à apporter aux dispositions du C.C.A.G concernant les caractéristiques et qualités des produits et composants de restauration à utiliser ainsi que les modalités de leurs vérifications, tant qualitatives que quantitatives pour la fabrication des repas, sur le site de distribution.

Sauf accord intervenu entre le CCAS et le titulaire sur des dispositions différentes, les vérifications de qualité sont assurées par le Représentant du CCAS.

Article 19 : Responsable du site :

La Société doit avoir en permanence, à partir du moment où elle a commencé sa prestation, un responsable qualifié, désigné en tant qu'interlocuteur privilégié auprès du CCAS. Cette personne sera maintenue, sauf cas de force majeure, pendant toute la durée du marché.

A.....le.....

Signature du candidat au marché