

**CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES ET TECHNIQUES PARTICULIERES  
(C.C.A.T.P.)**

**MARCHE DE FOURNITURE DE REPAS ET DE GOUTERS**

**ARTICLE 1 – Objet du marché - dispositions générales**

**Article 2 – Pièces constitutives du marché**

**Article 3 – Composition des repas et des goûters**

**Article 4 – Fabrication – Présentation des repas**

**Article 5 – Elaboration des menus**

**Article 6 – Exigences particulières**

**Article 7 – Moyens mis à la disposition par la collectivité**

**Article 8 – Modalités d'exécution des marchés**

**Article 9 – Prix de facturation des repas**

**Article 10 – Assurances**

**Article 11 – Défaillances et sanctions**

**Article 12 – Durée du contrat et clauses annexes**

**Article 13 – Notification**

## Article 1– Objet du marché - dispositions générales

### 1.1. Objet du marché - Nature des fournitures

Marché pour la fourniture et la livraison :

- de repas ;
- de goûter.

Ces prestations seront effectuées à partir des équipements du Titulaire et livrées dans les points de distribution de la collectivité dont la liste est fournie en annexe.

### 1.2. Définition et montant du marché

Le présent marché est un marché fractionné à bons de commande, conformément à l'article 71.I du Code des marchés publics.

Il est passé conformément aux articles 33, 40 et 57 à 59 du Code des marchés publics.

Le montant minimum du marché a été fixé à : \_\_\_\_\_

Le montant maximum du marché a été fixé à : \_\_\_\_\_

### 1.3. Effet et durée du marché

Le présent marché prend effet au \_\_\_\_\_ et aura une durée de \_\_\_\_\_ mois.

Il pourra faire l'objet de \_\_\_\_\_ reconduction(s), dans les mêmes termes, pour une période maximale de \_\_\_\_\_ par décision expresse de la collectivité intervenant au plus tard \_\_\_\_\_ mois avant l'échéance de la période en cours d'exécution.

La décision de reconduire le marché sera adressée au Titulaire du marché par lettre recommandée avec accusé de réception.

Celui-ci aura la possibilité de refuser la reconduction, par lettre recommandée avec accusé de réception dans un délai de \_\_\_\_\_ jours à compter de la réception de la décision de reconduction. Passé ce délai et en l'absence d'une manifestation de refus du Titulaire, le marché sera reconduit et le Titulaire devra exécuter les prestations du marché au titre de la nouvelle période.

## Article 2 – Pièces constitutives du marché

Les pièces constitutives du marché sont énumérées ci-dessous, par ordre décroissant :

- l'acte d'engagement ;
- le présent Cahier des clauses administratives et techniques particulières (CCATP) ;
- le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de Fournitures courantes et Services (décret 77-699 du 27 mai 1977) ;
- les bons de commande adressés par la collectivité au Titulaire du marché.

## ARTICLE 3 – COMPOSITION DES REPAS ET DES GOUTERS

### 3.1 Repas

Ils comportent 5 composants avec les choix suivants (*exemples*) :

- Hors d'œuvre - 4 ou 7 variétés au choix :
  - 3 crudités ;
  - 2 crudités ;
  - 1 entrée à base de féculents ;
  - 1 entrée protéinée ou entrée chaude.
- Plat protidique (viande ou poisson et légume) - 2 chauds au choix :
  - Un steak grillé sera proposé, en constante, tous les jours ;
  - La prestation comportera dans la mesure du possible un légume vert et un féculent.
- Fromages - 4 à 5 variétés dont un laitage :
  - Les fromages à la coupe seront majoritaires ;
  - Les laitages devront comporter au moins un yaourt nature non sucré.
- Desserts - 4 à 5 variétés au choix :
  - La prestation comportera au moins 3 pâtisseries par semaine ;
  - En l'absence de pâtisserie, un dessert lacté sera proposé ;
  - Une corbeille de fruits sera obligatoirement proposée en dessert.
- Boissons : eau en carafes de l'adduction publique.
- Pain à volonté (petit pain individuel).
- Salade verte à chaque service.
- Assaisonnement à volonté.
- Conditionnements, sucre à volonté en sachets individuels.
- Une serviette jetable pour l'ensemble des clientèles à chaque repas.

### 3.2 Goûters

- systématiquement : un produit laitier ;

- par alternance : un fruit ou jus de fruit (briquette) et un biscuit ou un nougat ou une barre de céréales en sachet individuel.

## Article 4 – Fabrication – Présentation des repas

### 4.1 Fabrication

Les repas sont fabriqués dans la cuisine de la collectivité par le personnel du Titulaire, et ce dans le respect :

- du décret n° 91-409 du 26 avril 1991 modifié fixant les prescriptions d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 262 du Code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles ;
- de l'arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à l'alimentation humaine ;
- de l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

### 4.2 Présentation (*exemple*)

Les hors d'œuvre sont présentés en buffet.  
Les fromages sont présentés individuellement.  
Les desserts sont présentés en assiettes individuelles.

## Article 5 – Elaboration des menus

Les menus sont établis par le Titulaire en concertation avec la diététicienne de la collectivité par cycle de \_\_\_ semaines et présentés \_\_\_ mois à l'avance à la collectivité pour validation.

Le Titulaire fournira dans les meilleurs délais un récapitulatif mensuel des menus ainsi que les exemplaires hebdomadaires destinés à l'affichage.

Les menus devront être respectés impérativement sauf en cas de contraintes majeures reconnues (grèves afférentes au réseau de distribution d'électricité, pannes techniques importantes, etc...) où le Titulaire pourra alors modifier les menus après en avoir informé la collectivité et obtenu son accord.

## Article 6 – Exigences particulières

Les exigences suivantes doivent être respectées par le Titulaire (*exemples*) :

© achatpublic.com Il s'agit d'un modèle de contrat qui ne doit être pris que comme une illustration du possible. Il doit être adapté à chaque cas particulier et ne saurait servir de référence unique. De ce fait, la responsabilité de l'auteur du contrat et de l'éditeur du site ne saurait être engagée suite à un quelconque préjudice ou dommages directs ou indirects résultant de l'utilisation dudit modèle de contrat

- les viandes de boucherie seront de qualité supérieure, majoritairement de première catégorie et de qualité Viande Bovine Française, ou équivalente ;
- les steaks hachés seront frais, à 100 % muscle et la teneur en matière grasse sera de 15 % maximum ;
- les fruits ou légumes frais seront de catégorie I ou de catégorie extra ; ils seront variés et adaptés à la saison ;
- les poissons seront des produits frais à 1/3 au minimum ;
- les légumes seront en majorité des produits frais ou surgelés.

## **Article 7 – Moyens mis à la disposition par la collectivité**

### **7.1 Locaux et matériels**

La collectivité mettra à disposition du Titulaire les moyens suivants :

- La cuisine équipée (locaux et matériels) et les locaux annexes (réserves, etc...).
- Les matériels de distribution (self-service, chariots et autres).
- Les salles à manger et les mobiliers (tables et chaises) et éléments de décoration mobilière.

### **7.2 Renouvellement et entretien des installations**

Le Titulaire assurera l'entretien courant des matériels de cuisine, ainsi que le renouvellement des ustensiles et de la vaisselle.

La collectivité assurera le gros entretien technique et le renouvellement de l'ensemble des gros matériels, locaux et mobiliers utilisés par le service de restauration.

Le Titulaire assurera l'entretien courant et le maintien en parfait état de propreté de tous les locaux (cuisine, salles à manger et annexes) ainsi que les abords utilisés pour la livraison des marchandises et l'évacuation des déchets ou des emballages vides.

Les locaux et les abords visés ci-dessus sont indiqués sur le plan fourni en annexe par la collectivité.

### **7.3 Frais d'exploitation et de gestion**

La collectivité prend en charge les frais d'eau, d'électricité et de gaz.

Le Titulaire prend en charge l'ensemble des frais d'exploitation et de gestion du service : produits lessiviels, tenue de personnels, renouvellement de vaisselle et petits matériels.

## Article 8 – Modalités d'exécution des marchés

### 8.1 Les commandes

Les repas et goûters sont commandés, chaque semaine (*ou chaque jour*) au Titulaire au moyen de bons de commande émis par la collectivité et qui stipulent :

- La désignation des produits commandés conformément aux menus établis par le Titulaire ;
- Les quantités commandées pour chacun des produits ;
- Le lieu, le délai, la date et l'heure de livraison ;
- Le prix des repas et goûters commandés ;
- Le nombre de repas et goûters commandés.

Les bons de commande sont signés par \_\_\_\_\_ .

Les bons de commande sont transmis par \_\_\_\_\_ au Titulaire au plus tard \_\_\_\_\_ jours avant la date de livraison.

### 8.2 Les conditions de livraison

Chaque livraison est accompagnée d'un bon de livraison mentionnant :

- le nom ou la raison sociale du Titulaire ;
- le numéro du bon de commande ;
- la date de livraison ;
- le nombre de repas et de goûters livrés.

L'original du bon de livraison est remis au réceptionnaire et le double rendu au livreur après émargement et ajout des réserves éventuelles.

En aucun cas le bon de livraison ne peut servir de facture.

### 8.3 L'admission (dérogation à l'article 21 du CCAG Fournitures courantes et Services)

L'admission est prononcée par \_\_\_\_\_ .

Si la quantité fournie n'est pas conforme aux stipulations du marché ou de la commande, la collectivité peut enjoindre au Titulaire :

- soit de reprendre sur le champ l'excédent fourni ;
- soit de compléter la livraison (dans ce cas le Titulaire doit livrer le complément soit le jour même, soit le lendemain) ;

- si le Titulaire n'a pas livré le complément dans le délai ci-dessus indiqué, la collectivité se réserve le droit de s'approvisionner en denrées équivalentes auprès d'un autre fournisseur, aux frais et risques du Titulaire et sans mise en demeure préalable.

Si la qualité des produits n'est pas conforme aux prescriptions du marché, mais que la collectivité estime qu'ils présentent des possibilités d'admission en l'état, elle peut prononcer une réfaction qui consiste en une réduction de prix, selon l'étendue des imperfections constatées.

Lorsque la collectivité estime que les fournitures ne peuvent être admises en l'état, même avec réfaction, elle en prononce immédiatement le rejet partiel ou total.

En cas de rejet des denrées pour non-conformité qualitative, le Titulaire doit procéder à une livraison conforme soit le jour même, soit le lendemain.

Si le Titulaire n'a pas livré dans le délai ci-dessus indiqué, la personne publique se réserve le droit de s'approvisionner en denrées équivalentes auprès d'un autre fournisseur, aux frais et risques du Titulaire et sans mise en demeure préalable.

## Article 9 – Prix de facturation des repas

### 9.1. Prix des repas

Le présent marché est traité sur la base des prix unitaires figurant à l'acte d'engagement et ses annexes. Chaque prix unitaire intègre l'ensemble des suggestions décrites au présent CCATP. Le taux de T.V.A. applicable est celui en vigueur à la date de l'établissement des prix soit une T.V.A. au taux de \_\_\_\_\_ %.

### 9.2. Mois de référence - indices de référence - formule de révision annuelle des prix

Les prix initiaux "P zéro (P0)" sont réputés établis aux conditions économiques en vigueur au mois de \_\_\_\_\_ appelé "mois zéro (M0)".

Ils seront révisés annuellement au \_\_\_\_\_ par application de la formule suivante (*exemple de formule*) :

**$P = P0 (0,15 + 0,85 (0,50 \times I / I0 + 0,50 \times I' / I'0))$**  dans laquelle :

**P** = prix nouveau ajusté

**P0** = prix initial au mois 0

- I0** = « Repas dans les restaurants scolaires ou universitaires » publié par le bulletin mensuel de la statistique de l'INSEE, tableau 23 NT, identifiant 11.121 pour la valeur qui sera reconnue au mois 0.
- I'0** = « Repas dans les cantines d'entreprise ou d'administration » tableau 23 NT, identifiant 11.122 pour la valeur qui sera reconnue au mois 0.
- I et I'** = valeurs des mêmes indices pour le mois de l'ajustement.

Les indices sont tirés du bulletin mensuel de la statistique diffusé par l'INSEE et du Bulletin officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.

### 9.3. Clause de sauvegarde

Le présent marché est conclu en tenant compte d'une hausse annuelle maximum des prix de \_\_\_\_\_ %.

Si ce seuil de \_\_\_\_\_ % était franchi, les deux parties auront la possibilité de mettre fin au contrat sans indemnité.

### 9.4. Remise des factures

La facturation (donner la fréquence) des prestations commandées par la collectivité sera effectuée et remise à la collectivité en \_\_\_\_\_ exemplaires avec les bulletins de livraison liés à la facture.

### 9.5. Règlement des factures

La collectivité s'engage à procéder à la mise en paiement des factures dans les délais et conditions prévus en matière de comptabilité publique.

Dans le cas de pénalités de retard, les intérêts moratoires seront calculés au taux de l'intérêt légal français en vigueur à la date à laquelle les intérêts moratoires auront commencé à courir.

Le comptable public assignataire du règlement du marché est : \_\_\_\_\_ .

## Article 10 – Assurances

### 10.1. Responsabilités envers les tiers

Dans ses rapports avec les tiers, le Titulaire n'engage que sa responsabilité, en excluant celle de la collectivité.

Le Titulaire s'engage à payer régulièrement les primes d'assurances et à justifier de la régularité de sa situation à toute demande de la collectivité et à fournir une copie de sa police d'assurance dans les \_\_\_\_\_ suivant la notification du marché.

## 10.2. Assurances du Titulaire

Le Titulaire sera assuré auprès d'une compagnie notoirement solvable agréée.

Le Titulaire fera son affaire personnelle de tous les risques pouvant provenir du fait de ses missions.

La responsabilité de la collectivité ne pourra être recherchée à l'occasion d'un litige provenant du Titulaire.

En particulier, le Titulaire déclare être assuré auprès d'une ou plusieurs compagnies notoirement solvables agréées pour les risques de dommages matériels et immatériels consécutifs et dommages corporels y compris ceux résultant d'intoxications alimentaires.

Le montant des garanties pour les dommages ci-dessus énumérés s'élève à :

- au moins \_\_\_\_\_ euros par sinistre pour les dommages matériels et immatériels consécutifs ;
- garantie illimitée (exemple) par sinistre pour les dommages corporels y compris autres que ceux résultant d'intoxications alimentaires.

## Article 11 – Défaillances et sanctions

### 11.1. Pénalités

Faute par le Titulaire de livrer les produits dans les délais prévus par le présent marché, des pénalités pourront lui être infligées sans préjudice, s'il y a lieu, des dommages et intérêts envers les tiers.

Par dérogation à l'article 11 du CCAG Fournitures courantes et Services, le montant des pénalités qui peuvent alors être appliquées sera de \_\_\_\_\_ euros par jour de retard.

Le montant des sanctions ne peut être réintégré dans les charges du Titulaire.

### 11.2. Règle de continuité du service public

Le présent marché ayant pour objet l'exécution d'un service public régi par la règle de la continuité du service, le Titulaire s'engage à assurer l'approvisionnement des repas en cas de grève, de congé de maladie de son personnel et pourvoir à son remplacement immédiat.

En cas de défaillance de la part du Titulaire, ou en cas de faute grave, la collectivité pourra faire assurer le service, aux frais et risques dudit Titulaire, par toute personne et tous moyens appropriés.

Cette exécution par un tiers sera précédée d'une mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception adressée au siège social du titulaire. L'exécution par un tiers cesse dès que le Titulaire est de nouveau en mesure de remplir ses obligations.

### **11.3. Résiliation**

La résiliation pourra être prononcée dans les cas suivants :

- En cas de faute d'une particulière gravité, notamment si le Titulaire n'assure plus le service dont il a la charge en vertu du présent contrat depuis plus de cinq jours de fonctionnement ou si malgré trois mises en demeure, le Titulaire ne respecte pas le cahier des charges, la collectivité pourra prononcer elle-même la résiliation.
- En cas de redressement judiciaire ou de liquidation judiciaire du Titulaire, et s'il n'y a pas interruption de l'exploitation justifiant la résiliation du contrat, la collectivité mettra en demeure l'administrateur judiciaire désigné de lui faire connaître, dans les meilleurs délais, si il a ou non l'intention de poursuivre l'exécution du contrat. Dans la négative, la résiliation de ce dernier interviendra à la date communément arrêtée par les parties pour la cessation de l'exploitation.
- En cas de cessation d'activité du Titulaire.

Dans toutes les hypothèses, la résiliation sera précédée d'une mise en demeure adressée par lettre recommandée avec accusé de réception, au siège social du Titulaire.

## **Article 12 – Durée du contrat et clauses annexes**

### **12.1. Démarrage du contrat**

Le Titulaire s'engage à mettre en place la structure, le personnel et d'une manière générale tous les moyens nécessaires au démarrage du service de restauration dans les conditions prévues du marché.

### **12.2. Choix de la juridiction en cas de litige**

Le Tribunal administratif de \_\_\_\_\_ sera seul compétent en cas de litige.

### **12.3. Visite des locaux**

Le Titulaire s'engage à laisser visiter son unité de production et ses dépendances, par les représentants des services de la collectivité, dûment mandatés, afin de faciliter le contrôle de l'exécution du présent marché.

### **Article 13 – Notification**

Le présent marché sera notifié par la collectivité.