



## **CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES**

**Marché public n° 03/15**

**ACCORD – CADRE**

Articles 28 et 76 du Code des marchés publics

**PRESTATIONS DE TRAITEUR ET RESTAURATION POUR  
L'ENSEMBLE DES MANIFESTATIONS ET REUNIONS  
ORGANISEES PAR LA CCIT DE LOT-ET-GARONNE**

## S O M M A I R E

1. OBJET DE L'ACCORD CADRE
2. PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE
3. PROCEDURE
4. FORME, DUREE ET QUANTITE ESTIMEE DE L'ACCORD CADRE
5. PRIX DU MARCHE
6. PERIMETRE DE L'ACCORD CADRE
7. MARCHES SUBSEQUENTS
8. EXECUTION DES PRESTATIONS
9. RESPECT DES NORMES ET GARANTIES DE LA QUALITE DES PRODUITS
10. DEVELOPPEMENT DURABLE
11. OPERATION DE VERIFICATION
12. REFACTION ET PENALITES
13. ASSURANCES
14. REGLEMENT ET FACTURATION
15. PAIEMENT ET INTERETS MORATOIRES
16. POINT DE DEPART DU DELAI D'EXECUTION
17. RESILIATION, LITIGES ET ATTRIBUTION DE JURIDICTION
18. DEROGATION AU CCAG-FCS

## **1. OBJET DE L'ACCORD CADRE**

Les stipulations du présent cahier des clauses particulières concernent des prestations à la demande de traiteur et de restauration pour la Chambre de Commerce et d'Industrie Territoriale de Lot-et-Garonne (CCIT), 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° 07/12),
- 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
- Le mémoire technique du candidat comprenant le catalogue des prestations.

## **3. PROCEDURE**

La procédure utilisée pour la présente consultation, est celle de la procédure adaptée en application des articles 28, 30 et 76 du Code des marchés publics.

En application de l'article 10 du Code des marchés publics, le présent accord-cadre est alloué comme décrit au point 4 du présent CCP.

Les marchés subséquents passés sur le fondement du présent accord cadre seront des marchés à bon de commande, en application de l'article 77 du Code des marchés publics.

## **4. DUREE ET QUANTITE ESTIMEE DE L'ACCORD-CADRE**

**La durée de l'accord-cadre est fixée à 2 ans ferme puis renouvelable deux années supplémentaires à date anniversaire par tacite reconduction, à compter de la réception par les titulaires de la lettre portant notification du contrat.**

L'accord cadre est conclu sans minimum. Son montant prévisionnel, reconduction comprise ne saurait dépasser 85 000 € HT.

A titre indicatif, le volume de dépense annuel estimatif des fournitures est de 18 000 € HT. Ce montant ne saurait engager la CCIT de Lot-et-Garonne.

La CCIT de Lot-et-Garonne pourra dénoncer chacun des lots de l'accord-cadre au terme de chaque période annuelle, à condition de faire part de sa décision au titulaire du lot concerné par lettre recommandée avec accusé de réception, au moins deux mois avant l'échéance annuelle.

Par ailleurs, le titulaire s'engage à répondre aux marchés subséquents du lot pour lequel il a été retenu, ainsi qu'à déposer des offres régulières, acceptables et appropriées.

En cas de manquements avérés et répétés sur un lot (absence d'offres ou dépôt d'offres irrégulières, inacceptables ou inappropriées), le lot de l'accord-cadre en question sera résilié à l'égard du titulaire fautif, après mise en demeure préalable, sans que cela puisse donner lieu à une quelconque indemnité.

## **5. PRIX DU MARCHE**

### **5.1. Caractéristique des prix pratiqués**

L'accord cadre et les marchés subséquents sont traités à prix unitaire.

Le titulaire présente, pour les marchés subséquents des offres financières et techniques au moins aussi avantageuses que les offres présentées lors de la passation de l'accord cadre.

A chaque complétude de l'offre, l'augmentation des prix détaillés dans le bordereau de prix et catalogue joint au présent accord sera détaillée.

Il peut exceptionnellement motiver les différences de prix correspondant à des prestations spéciales à un marché subséquent, en joignant tous les justificatifs étayant la demande. A défaut, il lui sera demandé de recalculer son offre sur la base du référentiel.

Les prix unitaires sont fermes pendant toute la durée du marché subséquent.

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.

## **5.2. Clause de révision des prix**

Les prix sont réputés fermes la première année du marché puis révisables chaque année en fonction des indices ci-dessus

Les prix de l'accord cadre sont révisables à la date d'anniversaire de l'accord cadre par référence aux indices publiés par l'INSEE, selon la formule indiquée ci-dessous :

$$P = P_0 \times [0,30 \times (IAN / IAO) + 0,70 \times (IBN / IBO)]$$

Dans laquelle :

**P** : prix hors taxes pour les prestations de l'année suivante ;

**P<sub>0</sub>** : prix au moment du mois MO (la valeur utilisée sera celle du mois d'établissement de l'offre) ;

**IA** : indice des prix de gros alimentaire (identifiant INSEE : **1617114**)

**IB** : indice salaires mensuels de base de l'ensemble des salariés – activités économiques – hébergement et restauration (identifiant INSEE : **1567434**) (valeur du dernier indice connu, à la date de révision des prix)

**IAO** : indice IA au moment du mois MO (la valeur utilisée sera celle du mois d'établissement de l'offre)

**IAN** : nouvel indice IA au moment du mois MN (valeur du dernier indice connu, à la date de révision des prix)

**IBO** : indice IB au moment du mois MO (la valeur utilisée sera celle du mois d'établissement de l'offre)

**IBN** : nouvel indice IB au moment du mois MN (valeur du dernier indice connu, à la date de révision des prix)

Les indices pris en compte sont ceux du mois de remise des offres (indice de base) et les derniers indices publiés sur le site Internet de l'INSEE lors du mois précédant la mise en œuvre de la révision.

La révision annuelle des prix ne pourra excéder 3% par an.

L'ajustement des prix se fait à la baisse comme à la hausse.

## **6. PERIMETRE DE L'ACCORD-CADRE**

### **6.1. Termes non couverts par l'accord cadre**

Les termes non couverts par le présent accord cadre qui feront l'objet d'une remise en concurrence sont :

- Date et horaires de la manifestation et contraintes spécifiques à celle-ci
- Nombre exact de convives

### **6.2. Exclusion du périmètre de l'accord cadre**

La CCIT se réserve la possibilité de traiter hors du présent accord cadre des opérations exceptionnelles par leur complexité ou leurs conditions de mise en œuvre pouvant nécessiter des procédures peu compatibles avec le fonctionnement de l'accord cadre. Préalablement, le pouvoir adjudicateur s'assurera que les titulaires ne sont pas en mesure de répondre à ses attentes.

## **7. MARCHES SUBSEQUENTS**

Chaque remise en concurrence fera l'objet de la conclusion d'un marché subséquent.

Le marché subséquent précise :

- les modalités particulières d'exécution du marché fondé sur l'accord-cadre,
- les prix unitaires résultant de la remise en concurrence,
- le délai de livraison,
- les conditions particulières de réception, de livraison ou d'admission des prestations.

### **7.1. Modalités de passation des marchés subséquents fondés sur l'accord-cadre**

Chaque marché subséquent fera l'objet d'une consultation préalable du titulaire. Les marchés subséquents sont conclus sur la base d'un accord-cadre multi-attributaire pour chacun des lots.

Lors de la survenance du besoin, une lettre ou un courriel de consultation sera adressé simultanément à chaque titulaire du même lot de l'accord-cadre. Cette lettre fixe notamment les conditions de la remise en concurrence.

Pendant la durée de validité de l'accord cadre, les marchés subséquents sont attribués après mise en concurrence du ou des attributaires de l'accord cadre. Cette lettre ou ce courriel fixe notamment, soit les conditions de la remise en concurrence, soit le complément de l'offre initiale.

Les attributaires retourneront obligatoirement par écrit leur meilleure offre en vue de la conclusion du marché subséquent.

Il n'y a donc pas lieu de procéder à une publicité, ni mise en concurrence complémentaire à l'occasion des marchés subséquents.

Le titulaire a l'obligation de répondre à chacune de ces consultations.

Il présente, pour les marchés subséquents, des offres financières et techniques au moins aussi avantageuses et qualitatives que les offres présentées lors de la passation de l'accord-cadre.

### **7.2. Lieu et délai de livraison**

Suite aux marchés subséquents, les adresses de livraison s'effectueront selon les commandes, auprès des différents services de la Chambre de Commerce et d'Industrie Territoriale et sur l'ensemble du département.

Le délai de livraison commence à courir à compter de la date de réception du bon de commande par le titulaire

## **8. EXECUTION DES PRESTATIONS**

### **8.1. Description des lots**

Généralités :

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

Les prestations décrites ci-dessous doivent être comptées sans service. Le coût horaire du service sera détaillé dans l'acte d'engagement. Les besoins en matière de service seront indiqués sur le bon de commande (nombre de serveurs et durée du service).

Les commandes devront être livrées aux heures et adresses indiquées.

Le présent marché se décline en 2 lots comme décrits ci-après :

## **LOT n° 1 : Petits déjeuners, plateaux-repas et repas assis**

### **PETITS DEJEUNERS**

- **Petit déjeuner** : avec jus de fruits, eau minérale, eau gazeuse, café et thé à discrétion, ainsi que 3 mini-viennoiseries par personne.

### **PLATEAUX-REPAS**

Pour chaque type de prestation, les candidats devront présenter un minimum de 3 propositions de menu, pouvant inclure un « menu de saison », qui variera en fonction de la saisonnalité. Pour chaque proposition de menu, le candidat pourra décliner plusieurs choix de plats.

Lors de la passation de commande, le choix de menu sera effectué à partir des propositions formulées par le candidat.

- **Plateaux-repas simple** :

Constitué comme suit : entrée froide, plat principal (poisson ou viande avec accompagnement de saison), fromage, dessert, eau minérale, petit pain individuel et café.

- **Plateaux-repas haut de gamme** :

Constitué comme suit : entrée froide, plat principal (poisson ou viande avec accompagnement de saison), fromage, dessert, eau minérale, petit pain individuel et café.

### **REPAS ASSIS**

Pour chaque type de prestation, les candidats devront présenter un minimum de 3 propositions de menu, pouvant inclure un « menu de saison », qui variera en fonction de la saisonnalité. Pour chaque proposition de menu, le candidat pourra décliner plusieurs choix de plats.

Lors de la passation de commande, le choix de menu sera effectué à partir des propositions formulées par le candidat.

- **Repas simple**

Constitué comme suit : entrée, plat avec accompagnement de saison, dessert de saison (eau minérale plate et gazeuse, pain et café compris)

- **Repas moyenne gamme**

Constitué comme suit : entrée, plat avec accompagnement de saison, dessert de saison (eau minérale plate et gazeuse, pain et café compris)

- **Repas haut de gamme**

Constitué comme suit : 2 mises en bouche par personne, entrée, plat avec accompagnement de saison, fromage, salade, dessert de saison (eau minérale plate et gazeuse, pain et café compris)

## **LOT n° 2 : Buffets et Cocktails**

Pour l'ensemble des prestations le candidat devra apporter des précisions concernant le type de pièce ainsi que sur sa description.

### **BUFFET**

Un buffet constitue la prise d'un repas complet. Il inclut systématiquement des pièces froides salées et sucrées.

Pour chaque type de prestation, un minimum de 20 pièces salées et 8 pièces sucrées seront proposées.

A chaque bon de commande, les pièces retenues seront indiquées en tenant compte de la saisonnalité des produits.

- **Buffet déjeunatoire / dînatoire simple** :

Constitué d'un minimum de 14 pièces par personne (10 salées et 4 sucrées), café compris.

- **Buffet déjeunatoire / dînatoire supérieur** :

Constitué d'un minimum de 14 pièces par personne (10 salées et 4 sucrées), café compris.

- **Buffet type « campagnard »**

Constitué de produits frais cuisinés comprenant des entrées, salades composées, viandes et/ou poissons, charcuteries, avec sauce et condiments, fromage, dessert.

## **COCKTAIL**

Un cocktail est un repas léger, un apéritif élaboré ou un goûter constitué de mises en bouche.

Pour chaque type de prestation, un minimum de 10 pièces salées et de 5 pièces sucrées seront proposées.

A chaque bon de commande, les pièces retenues seront indiquées en tenant compte de la saisonnalité des produits.

- **Cocktail simple salé / sucré :**

Constitué d'un minimum de 6 pièces par personnes (4 salées, 2 sucrées)

- **Cocktail supérieur salé / sucré :**

Constitué d'un minimum de 6 pièces par personnes (4 salées et 2 sucrées).

- **Cocktail tout sucré :**

Constitué d'un minimum de 5 pièces par personnes, type brochettes de fruits, biscuits ...

- **Cocktail simple tout salé :**

Constitué d'un minimum de 5 pièces par personnes

- **Cocktail supérieur tout salé :**

Constitué d'un minimum de 5 pièces par personnes

### **8.2. Caractéristiques 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.

Le nappage, l'installation et la verrerie seront systématiquement demandés, que les prestations se déroulent avec ou sans service.

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 ou Villeneuve ou dans un lieu situé dans un rayon de 20 km des villes précédemment citées.

**Les candidats fourniront pour l'ensemble de leur prestation un catalogue détaillé, incluant notamment les produits proposés, la présentation, la décoration, l'animation, en annexe de l'acte d'engagement,** des différents types de menus.

Ceux-ci devront d'ailleurs être référencés, de manière à faciliter l'établissement des bons de commande lors de l'exécution du marché.

L'organisation du service pour l'ensemble des prestations peut inclure 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.

Les besoins en matière de service seront exprimés au moment de la passation de commande, quantifiés au plus juste en fonction de la nécessité de la manifestation.

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.

Le personnel assurera la mise en place, le service et une remise en état des lieux rapide (vaisselle, rangement, nettoyage), dès la fin de la prestation.

La CCI attire l'attention sur le fait que des repas peuvent être organisés pour seulement quelques convives.

Les candidats devront prendre en compte qu'aucun branchement électrique des véhicules n'est possible.

**Le candidat devra tenir compte des éventuelles demandes exceptionnelles, quant aux risques allergènes, ou de régimes spécifiques qui pourraient intervenir lors de l'exécution des marchés**

subséquents (allergie au produits laitiers gluten, diabète etc.). La CCI s'efforcera de préciser ces éléments lors de la passation desdits marchés.

### **8.3. 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 10%. Ce nombre avec variation servira de base à la facturation.

Le prestataire devra :

- répondre aux mails signifiant la passation de commande dans un délai de 72h maximum. Toutes propositions n'arrivant pas dans ce délai sera refusée.
- 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
- respecter les conditions d'accès au bâtiment et les règles de sécurité applicables

Lors de la notification du marché, il sera procédé à une reconnaissance des lieux et des règles de sécurité avec l'ensemble des titulaires.

## **9. 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 entreposée en chambre froide.

Les prestations chaudes devront être livrées en container isotherme.

La mise en place devra intervenir selon les précisions du responsable de l'espace séminaires et congrès.

## **10. DEVELOPPEMENT DURABLE**

Le candidat devra présenter une prestation prenant en compte le développement durable et notamment l'utilisation de matériaux (par exemple l'utilisation de couverts en bois pour les plateaux-repas), les temps de trajet entre le lieu de production et le lieu de transformation.

L'ensemble des matériaux et/ou emballages utilisés seront dans la mesure du possible recyclables et valorisables en particulier ceux concernant les plateaux repas.

Les candidats pourront proposer des produits issus de l'agriculture biologique (certifiés selon les labels en vigueur) qu'ils décriront dans les annexes descriptives (fruits et légumes de saison, produits régionaux, produits issus du commerce équitable).

Dans une logique de développement durable, la promotion des circuits courts et la saisonnalité des produits frais devra être privilégiée (denrées produites en région et plus largement en France métropolitaine, pendant la saison considérée).

## **11. OPERATION DE VERIFICATION**

Les vérifications quantitatives et qualitatives simples sont effectuées par le représentant de la CCIT habilité à accueillir les prestations au moment même de la livraison des fournitures ou de l'exécution du service conformément aux articles 22 et 23.1 du CCAG-FCS.

Les fournitures devront être conformes aux quantités prévues sur le bon de commande et sur les bons de livraison correspondant. Toute fourniture ne correspondant pas aux caractéristiques demandées ou aux normes en vigueur sera refusée et devra être remplacée dans des délais compatibles avec la tenue de l'évènement.



A défaut elle ne donnera pas lieu à facturation. Suite aux vérifications, les décisions d'admission, de réfaction ou de rejet seront prises et des pénalités pourront être appliquées.

L'admission sera prononcée par le représentant de la CCIT par dérogation aux articles 24 et 25 du CCAG-FCS. La décision d'admission sera prononcée à l'issue des opérations de vérification, le jour de la livraison et sera matérialisée par le cachet ou visa apposé par la personne habilitée sur le bulletin de livraison dont un exemplaire ainsi visé sera remis au prestataire ou à son représentant.

## **12. REFACTION ET PENALITE**

### **12.1. 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.

### **12.2. 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.

### **12.3. Pénalité de non réponse**

En cas de non réponse à un marché subséquent, il sera fait application d'une pénalité de 50 €.

## **13. 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 CCIT qu'il est titulaire d'une assurance de responsabilité civile découlant des articles 1382 à 1384 du Code civil, ainsi qu'au titre de sa responsabilité professionnelle 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.

## **14. 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 des Ressources et des Moyens de la CCIT – 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.

## **15. 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.

## **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.

La durée d'exécution des marchés subséquents constitue une modalité d'exécution des prestations qui n'est pas fixée dans l'accord-cadre. Celle-ci sera définie à l'occasion de chaque marché subséquent.

## **17. 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.

## **18. DEROGATIONS AU CCAG-FCS**

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

L'article 12.2. 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.